

Soluzioni

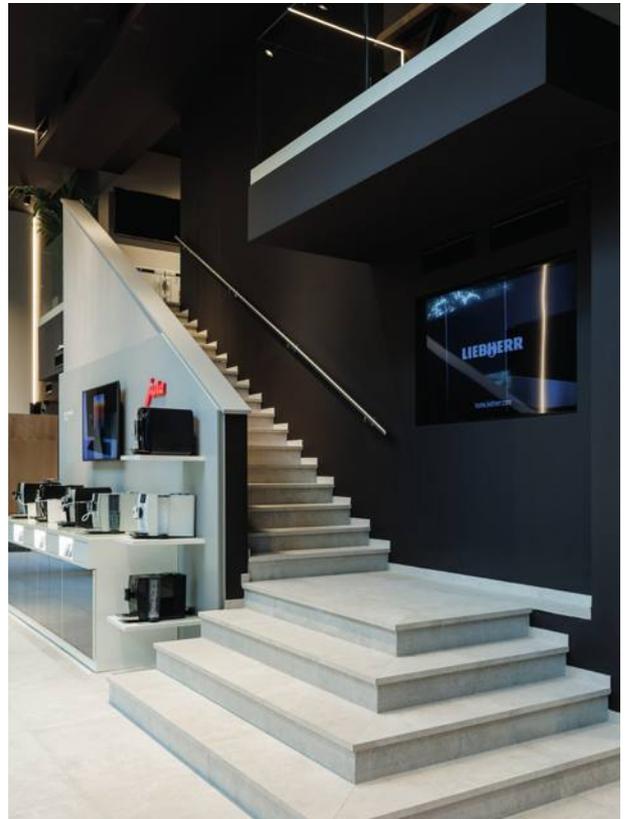
Top cucina
ed elettrodomestici da posizionamento libero
2024

BSD	5
TPB	6
Suter	8
Mullex	10
Jura	12
Blendtec	14
Fissler	16
Liebherr	18
Dry Ager	20
ASKO	22

Top con induzione integrata	25	Top in acciaio inox e lavelli	67	Sistemi di raccolta rifiuti	193
Caratteristiche TPB® tech	26	Vantaggi dell'acciaio inox	68	Sistemi per cassetto estraibili X - Line	194
Caratteristiche TPB® Contiguos	28	Piani di lavoro in acciaio inox	75	Vantaggi	196
Nuove lastre TPB® Lux	30	Superfici	78	Gamma	198
Caratteristiche del sistema a induzione	34	Soluzioni su misura	88		
Progettazione	39	Bordature	98		
Scelta del colore e della finitura	41	Lavelli termosaldati	118		
Numero, tipo e posizione degli induttori	43	Intagli	120		
Posizione e tipo di comando	53	Lavelli sottopiano	135		
Tipologie di fori e tagli	59	Lavelli soprapiano	169		
Listini prezzo	62				

Macchine da caffè	201	Frullatori	231	Pentole e padelle	239
Caratteristiche	203	Caratteristiche	232	Pentole	240
Accessori	224	Accessori	237	Pentole e griglie in ghisa	276
Prodotti per la manutenzione	227			Pentole a pressione	290
Linea professionale	228			Padelle	310
				Wok	346
				Rostiere	354
				Garanzia	359

Frigoriferi e cantine per vini	361	Frollatori	421	Lavanderia	427
Caratteristiche	362	Caratteristiche	423	Gamme	428
Side-by-Side	369	Accessori	425	Caratteristiche lavatrici	430
Combinati e Monoporta	379			Programmi lavatrici	436
Cantine vini	407			Caratteristiche asciugatrici	454
Design e lifestyle	418			Programmi asciugatrici	460
				Armadi asciugabiancheria	472
				Hidden Helper™	480
				Linea professionale	484





Da sempre BSD seleziona i migliori marchi di elettrodomestici con l'obiettivo di distribuire sul mercato italiano solo apparecchiature in grado di soddisfare standard qualitativi elevati.

Da oltre 30 anni BSD è l'importatore per l'Italia dei frigoriferi, congelatori e cantine per vini Liebherr. Distribuisce la più completa e vasta gamma di apparecchiature dedicate alla conservazione degli alimenti in ambito domestico e professionale.

Dal 2015, BSD amplia la propria proposta di elettrodomestici di grande qualità distribuendo le apparecchiature ASKO per la cucina e la lavanderia.

Dal 2018 ad oggi introduce nuovi marchi di alta gamma: Jura, brand svizzero di macchine automatiche per caffè; Dry Ager, che produce frullatori per la carne e la stagionatura di salumi e formaggi; ITV, azienda leader nella produzione di Ice Maker; Blendtec, che progetta e realizza i frullatori più potenti al mondo; TPB tech, che ha brevettato l'induzione completamente integrata nei piani di lavoro.

L'obiettivo di BSD è soddisfare il cliente grazie a prodotti di qualità assoluta, realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente. Un tale livello qualitativo richiede una distribuzione seria e di qualità.

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.

SUTER

Il fascino dell'acciaio inox

Suter Inox AG è un'azienda svizzera a conduzione familiare specialista nella produzioni di lavelli e piani in acciaio inox, che vanta oltre 75 anni di storia. Tratti caratteristici dei prodotti Suter sono la grande funzionalità, l'eccellenza stilistica e l'alta qualità. Le origini dell'azienda affondano nella lavorazione artigianale dell'acciaio inox.

Ogni giorno centinaia di lavelli e piani di lavoro lasciano gli impianti di produzione dopo essere passati attraverso un efficiente processo produttivo: dal taglio della lamiera al controllo della qualità. Suter si serve della più recente tecnologia robotica combinata ad un'abile maestria artigianale.

Realizzare senza compromessi i desideri individuali dei clienti è la sfida più grande. Le soluzioni su misura in acciaio inox realizzate a Schinznach-Bad, sono gioielli che soddisfano i più alti standard di qualità svizzeri.

MULLEX

L'amore per l'ambiente inizia in cucina

La maggior parte dei rifiuti viene prodotta in cucina. È questo, quindi, il posto migliore per raccoglierli e separarli. Müllex è il primo anello della catena di riciclaggio.

Con il concetto intelligente dei prodotti Müllex, diversi tipi di rifiuti possono essere adeguatamente separati fin dall'inizio. I sistemi di separazione dei rifiuti Müllex consentono una divisione netta dei diversi materiali e, quindi, uno smaltimento più facile, assicurando che i vari tipi di rifiuti finiscano nel giusto impianto di riciclaggio.

La corretta separazione dei rifiuti è il primissimo contributo che ciascuno può dare per la protezione del nostro ambiente.

jura®

Il piacere del caffè macinato fresco

Dal 1931, Jura progetta macchine automatiche per la preparazione di bevande a base di caffè macinato fresco che permettono di ottenere risultati di altissima qualità con la semplice pressione di un pulsante.

Le numerose possibilità di programmazione garantiscono un livello massimo di personalizzazione, per rispondere ai gusti individuali più diversi. Inoltre, grazie ad un sistema di pulizia innovativo ed estremamente igienico, la manutenzione è facile e veloce.

L'azienda svizzera ha come obiettivo quello di offrire macchine semplici da utilizzare, dal design elegante e dai materiali pregiati.

Innovazione, precisione, qualità, affidabilità, sostenibilità e assistenza sono i valori fondamentali che caratterizzano Jura.



Molto più di un frullatore

Blendtec produce frullatori potenti e innovativi, progettati per durare a lungo e realizzati con materiali di altissima qualità. Tra questi, la speciale caraffa brevettata in Tritan™ senza BPA, la lama di sicurezza in acciaio temprato, spessa e dai contorni non affilati, e l'albero di trasmissione in acciaio temprato anziché in plastica.

L'azienda statunitense è stata fondata nel 1975 dall'inventore e imprenditore Tom Dickson e ha sede nello Utah.

Con un Blendtec puoi preparare molto più che semplici frullati: salse, granite, zuppe calde, impasti e altro ancora.

Fissler

Le migliori pentole dal 1845

Made in Germany: per Fissler significa creare valore duraturo.

Grazie alla combinazione unica di tecnologia, abilità artigianale e materiali pregiati, Fissler realizza le migliori pentole e lo fa dal 1845.

Fin dalla sua fondazione a Idar-Oberstein nel 1845 per opera di Carl Philipp Fissler, Fissler è profondamente radicata nella regione della Renania-Palatinato. È qui che nascono i prodotti e vengono formate le generazioni future, continuando a garantire una qualità perfetta.

Pentole di alta qualità progettate per rispettare i migliori ingredienti, il lavoro dei cuochi e per rendere speciali i momenti in cui cuciniamo per le persone che amiamo.

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.



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Le tradizioni antiche incontrano la tecnologia moderna

Dry Ager è un'azienda tedesca che realizza apparecchiature per la frollatura della carne e la stagionatura di salumi e formaggi.

Le apparecchiature Dry Ager consentono di replicare il tradizionale processo di frollatura della carne in un ambiente controllato e altamente tecnologico: la carne può essere conservata per un tempo specifico in un microclima in cui temperatura, umidità e qualità dell'aria sono controllati. In questo modo si frolla in maniera naturale.

L'ambizione di Dry Ager è stata quella di realizzare frollatori tanto belli quanto funzionali. Il risultato è un design elegante e moderno a completamento di un'apparecchiatura altamente tecnologica.



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

Top cucina con induzione integrata

TPBtech

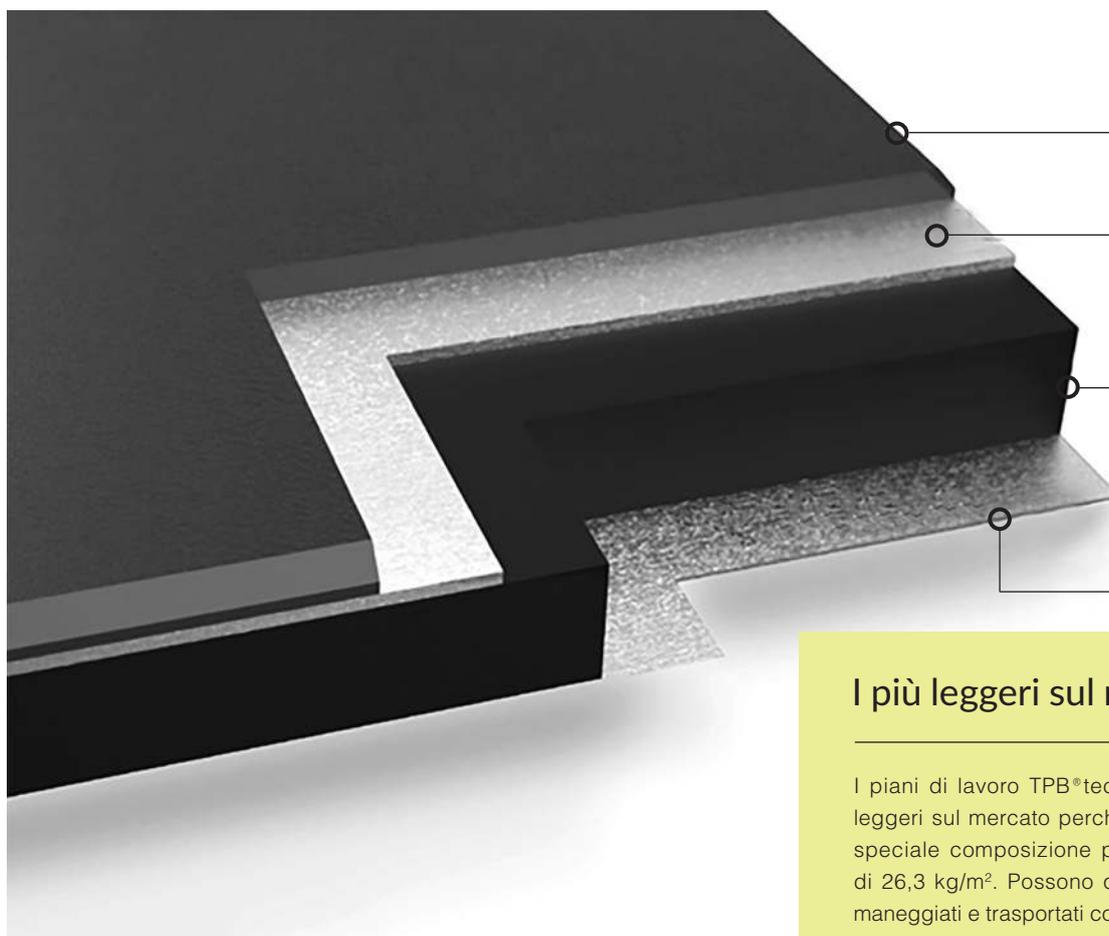
Immagina di poter cucinare direttamente sul piano di lavoro della tua cucina, su una superficie omogenea, libera da vetri o bruciatori. TPB®tech lo ha reso possibile brevettando un top di lavoro con induzione

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.

Nuove lastre **TPB LUX**

Le lastre TPB® tech e TPB® Contiguos sono disponibili anche nella nuova versione LUX. Grazie all'inserimento di una luce LED, disponibile sia nella versione bianca che nella variante RGB, i piani TPB enfatizzano le linee e il design del living o della

cucina, creando al contempo un'atmosfera unica ed elegante. È possibile scegliere se inserire il LED solo sul lato frontale del top o su quattro lati. Anche l'indicazione di funzionamento degli induttori con una illuminazione rossa è una funzione opzionale.



Comando touch

Strato LED



Indicatore di calore residuo con illuminazione rossa



LED di luce bianca



LED RGB



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.

Alta resistenza ad ogni temperatura

La speciale composizione a 4 strati dei piani di lavoro con induzione integrata TPB® tech li rende altamente resistenti a tutte le temperature di cottura.

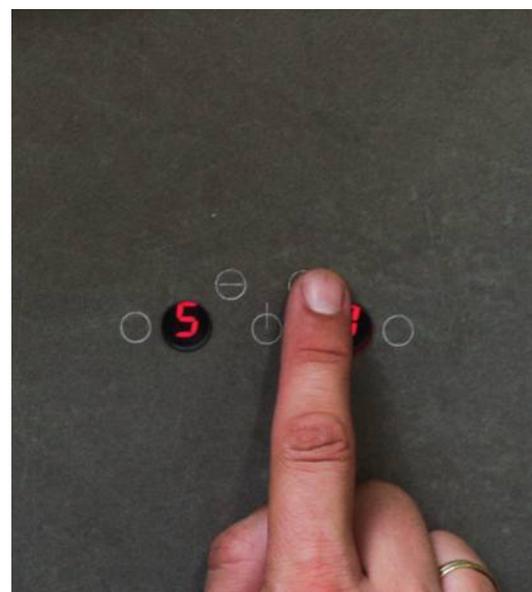
A prova di macchia e facili da pulire

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.

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

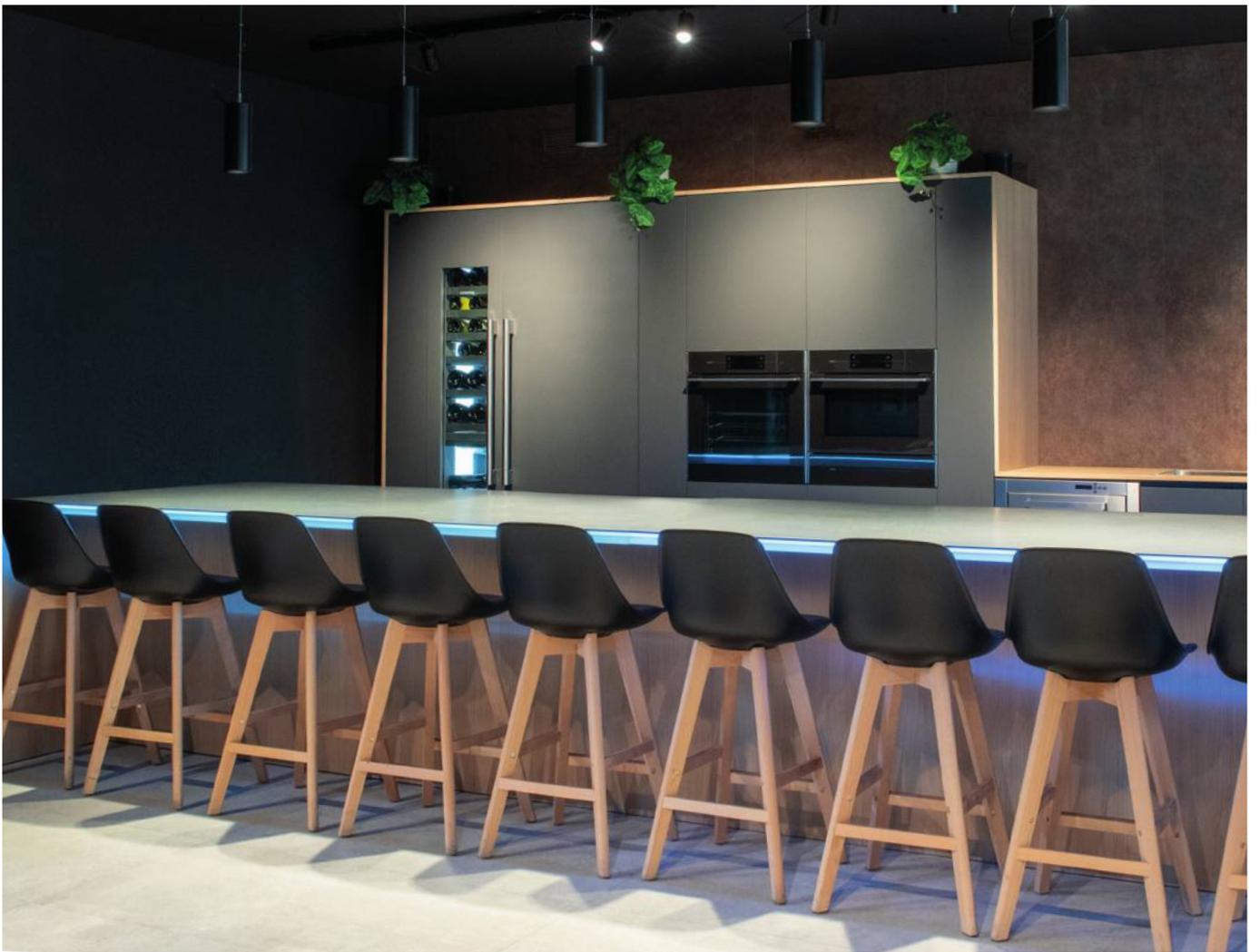
È possibile scegliere tra 17 finiture quella più adatta allo stile del resto dell'ambiente e configurare diverse combinazioni di induttori di diametro differente.

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

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.



GRUM BLACK



IMPERIA BLACK



IMPERIA SILVER



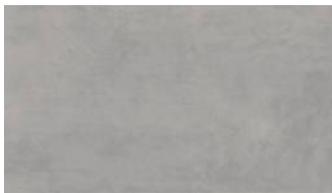
BOREAL UMBER



BLACK SLATE



GALILEA



COSMOPOLITAN SILVER



COSMOPOLITAN GREY



MOMA RUSTEEL



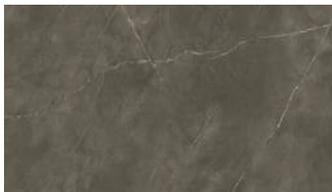
GRAVEL ANTRACITE



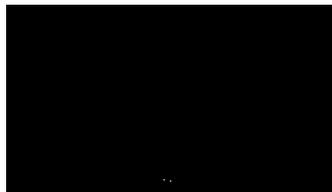
GRAVEL CALIZA



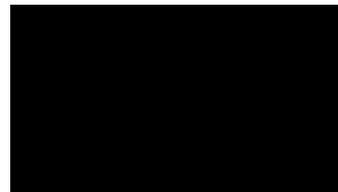
GRAVEL ACERO



CROTONE PULPIS



BELVEDERE BLACK



PIETRA GREY



PIETRA SILVER



VAGLI GOLD



MACCHIA VECCHIA



TORANO STATUARIO



CALACATTA GOLD



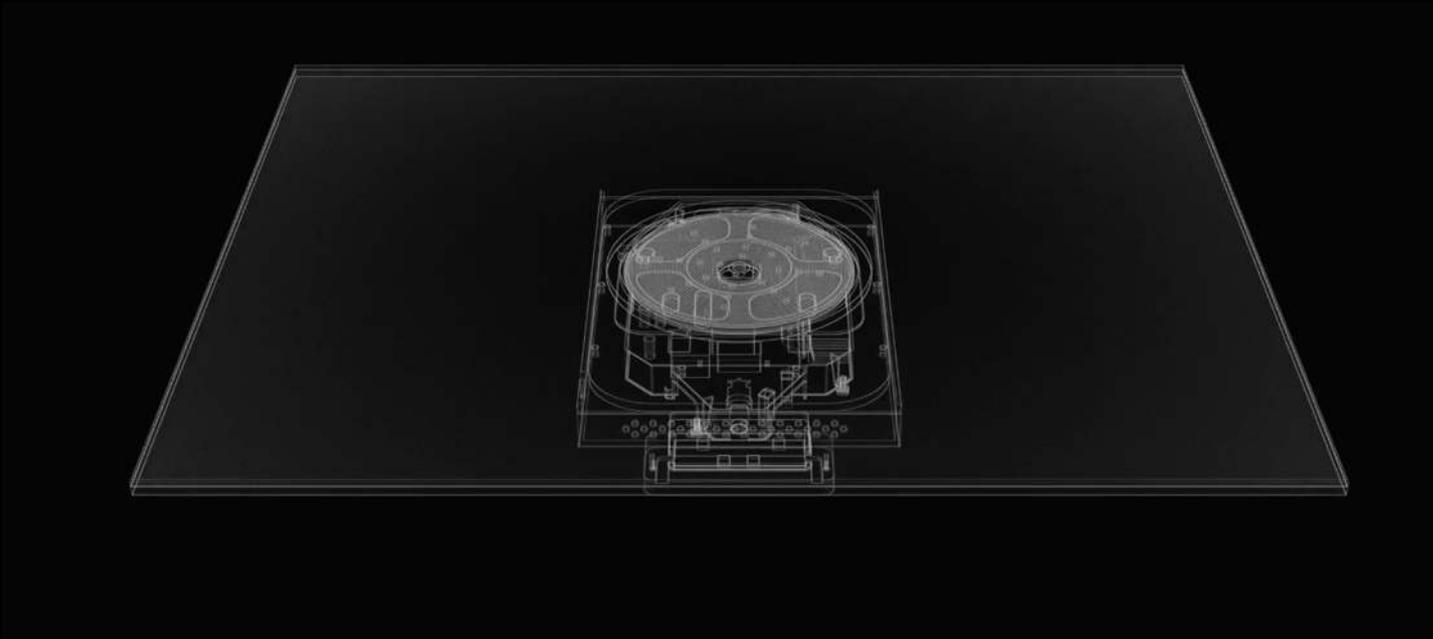
PREMIUM WHITE NATURALE

***ATTENZIONE:** Se si scelgono finiture con venature, queste potrebbero non coincidere nelle lastre contigue

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.

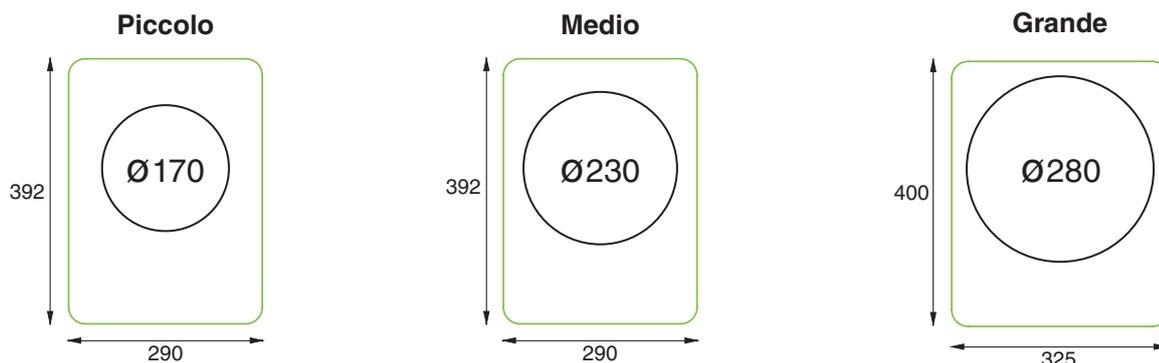
TPB® ha suddiviso le molteplici finiture a disposizione in tre gruppi in relazione alle tre larghezze massime disponibili della lastra di gres di cui si ha necessità.



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, TPB 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

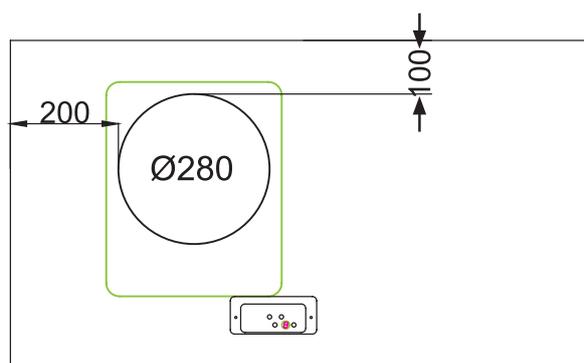
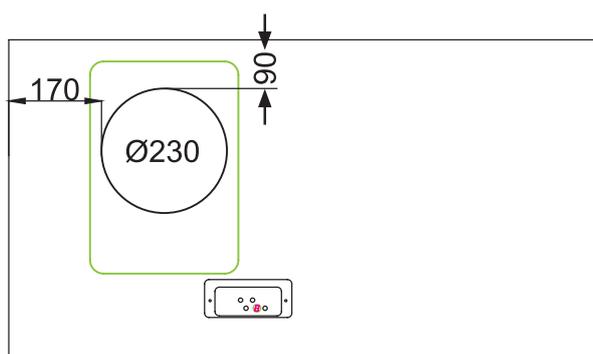
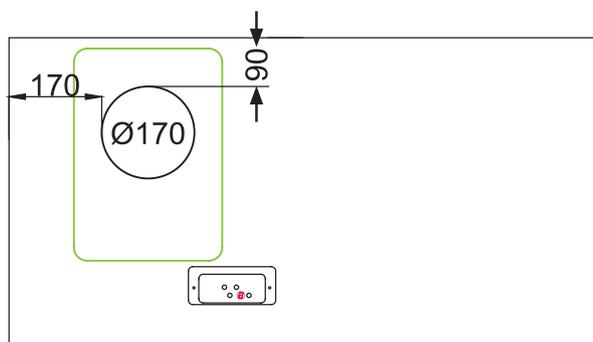
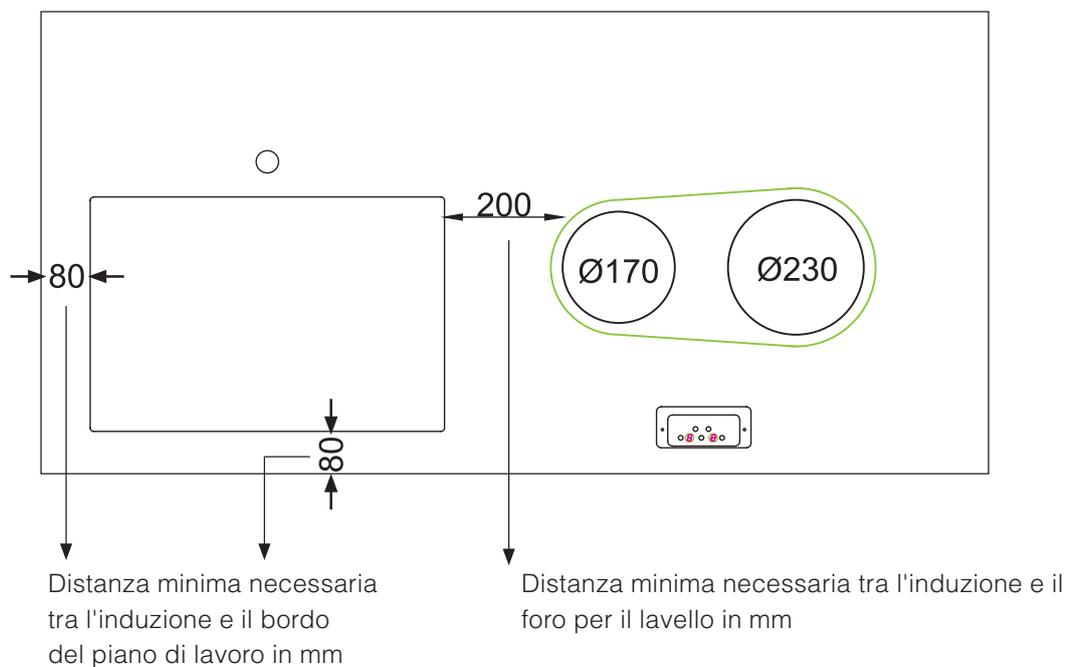
POTENZA			
	280 mm	230 mm	170 mm
Livello	Watt	Watt	Watt
1	60	60	42
2	105	105	70
3	180	180	112
4	270	270	168
5	420	420	252
6	645	645	392
7	960	960	588
8	1470	1470	896
9	2310	2310	1400
BOOSTER	3000	3000	

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	

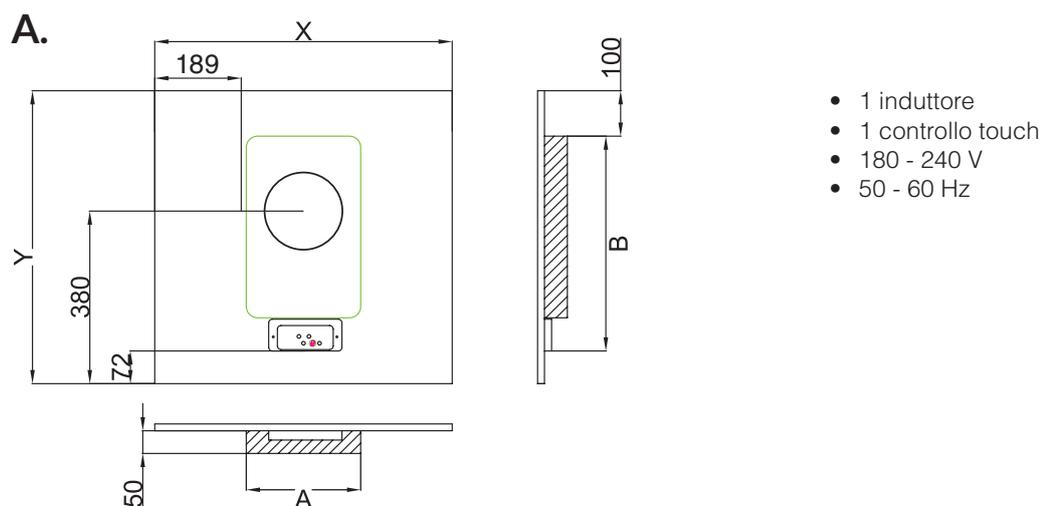
Distanza minima di sicurezza

Lo spazio sottostante agli induttori deve essere lasciato libero, perciò non è possibile inserire altre apparecchiature come ad esempio forni ecc...

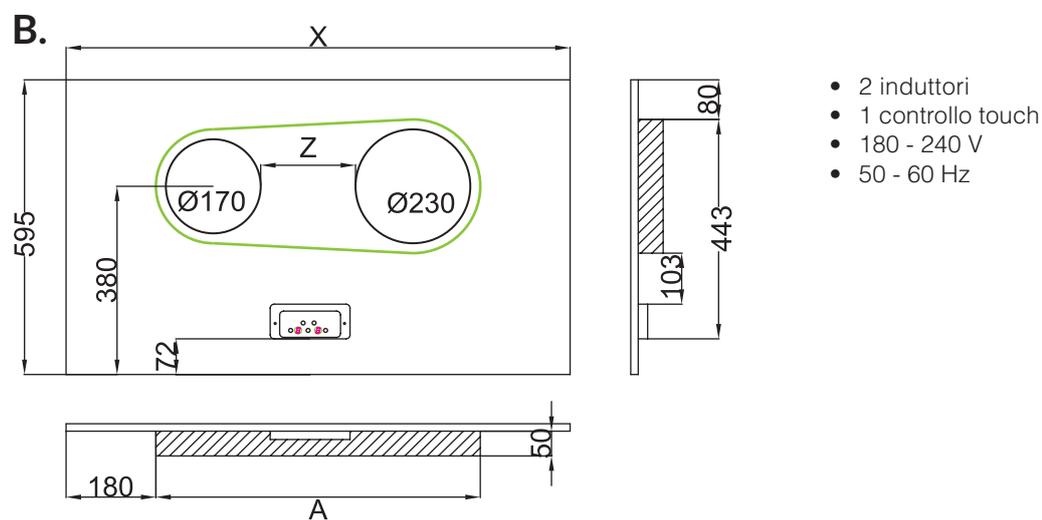




Composizioni standard dell'area di cottura



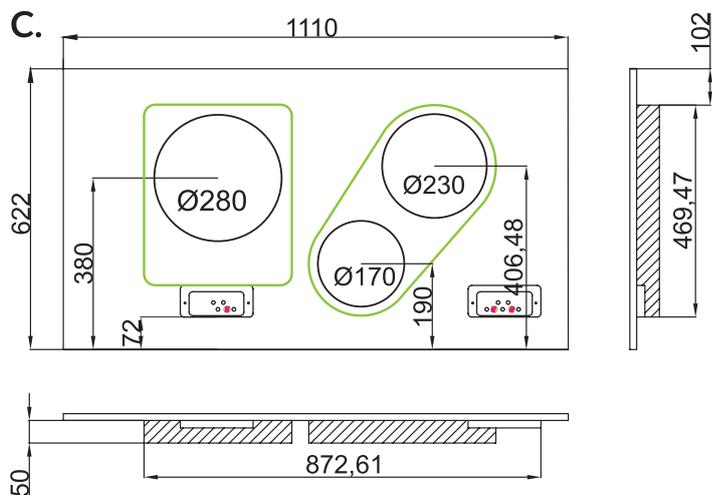
INDUTTORE		PIANO DI LAVORO TPB		
diametro	X minimo (mm)	Y minimo (mm)	A (mm)	B (mm)
170	570	565	290	473
230	630	595	290	473
280	680	620	325	473



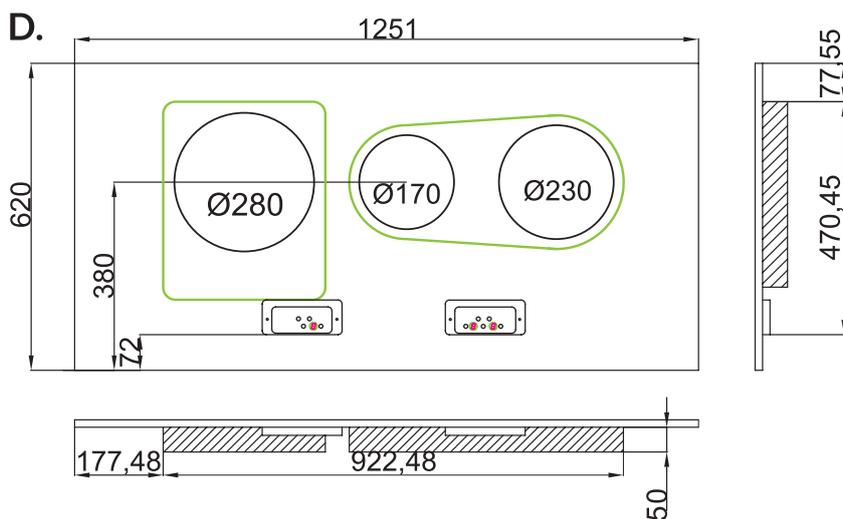
DISTANZA INDUTTORI		PIANO DI LAVORO TPB	
Z (mm)	X minimo (mm)	A (mm)	
60	820	520	
90	850	550	
200	950	650	

I disegni mostrano le dimensioni minime richieste per installare gli induttori TPB in un piano di lavoro TPB® tech

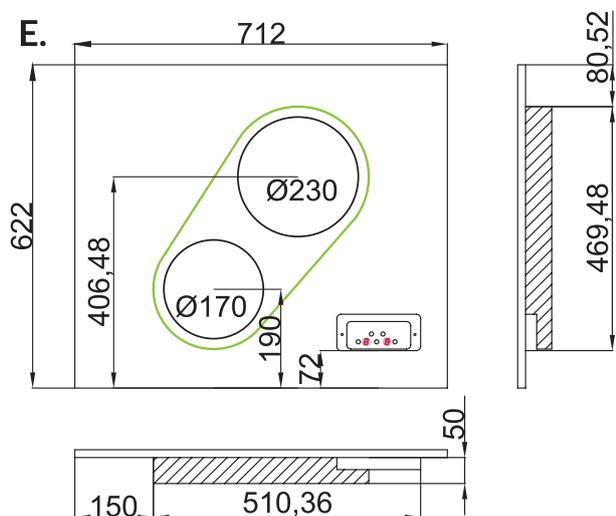
Composizioni standard dell'area di cottura



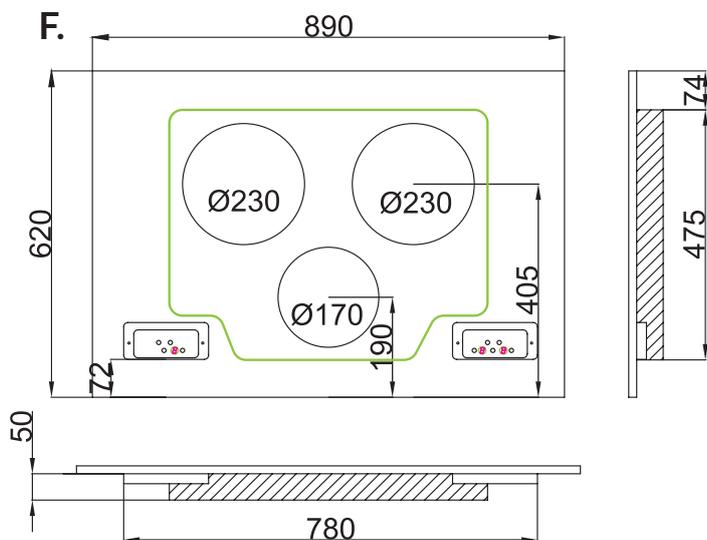
- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 7,4 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



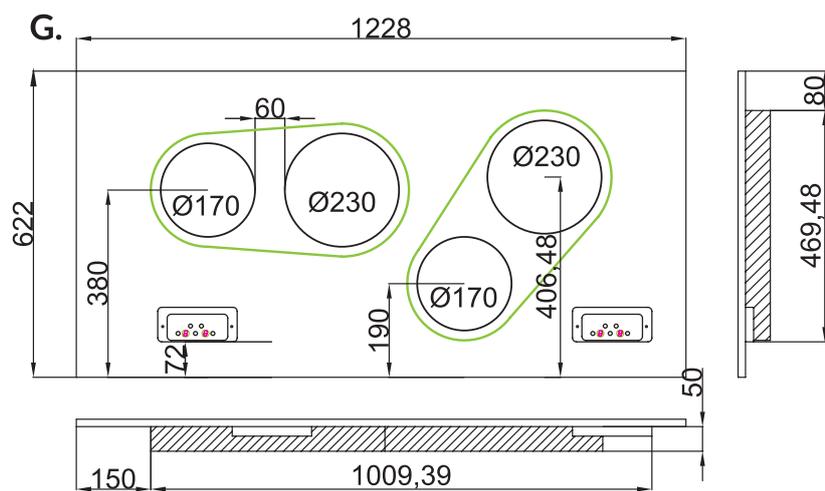
- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 7,4 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



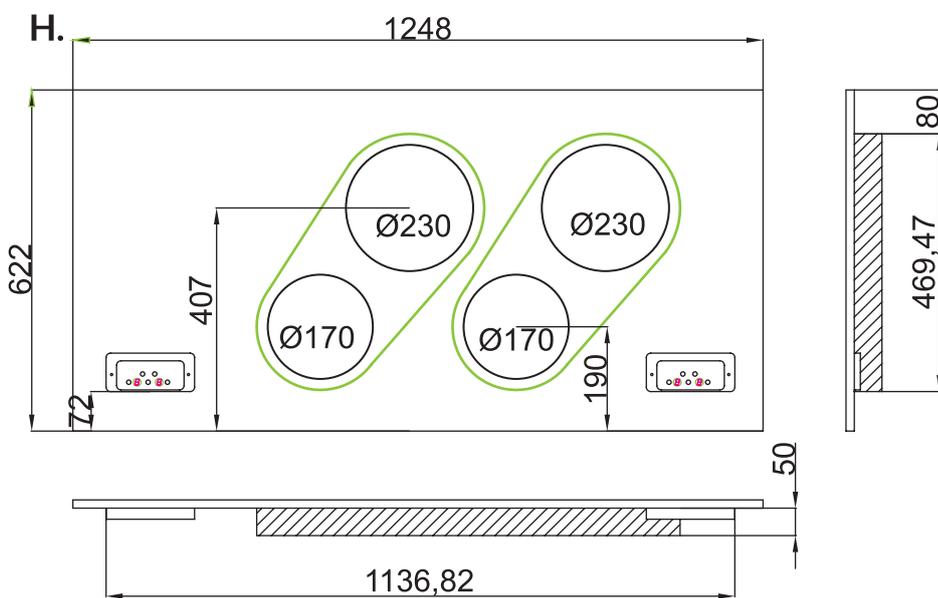
- 2 induttori
- 1 controllo touch
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



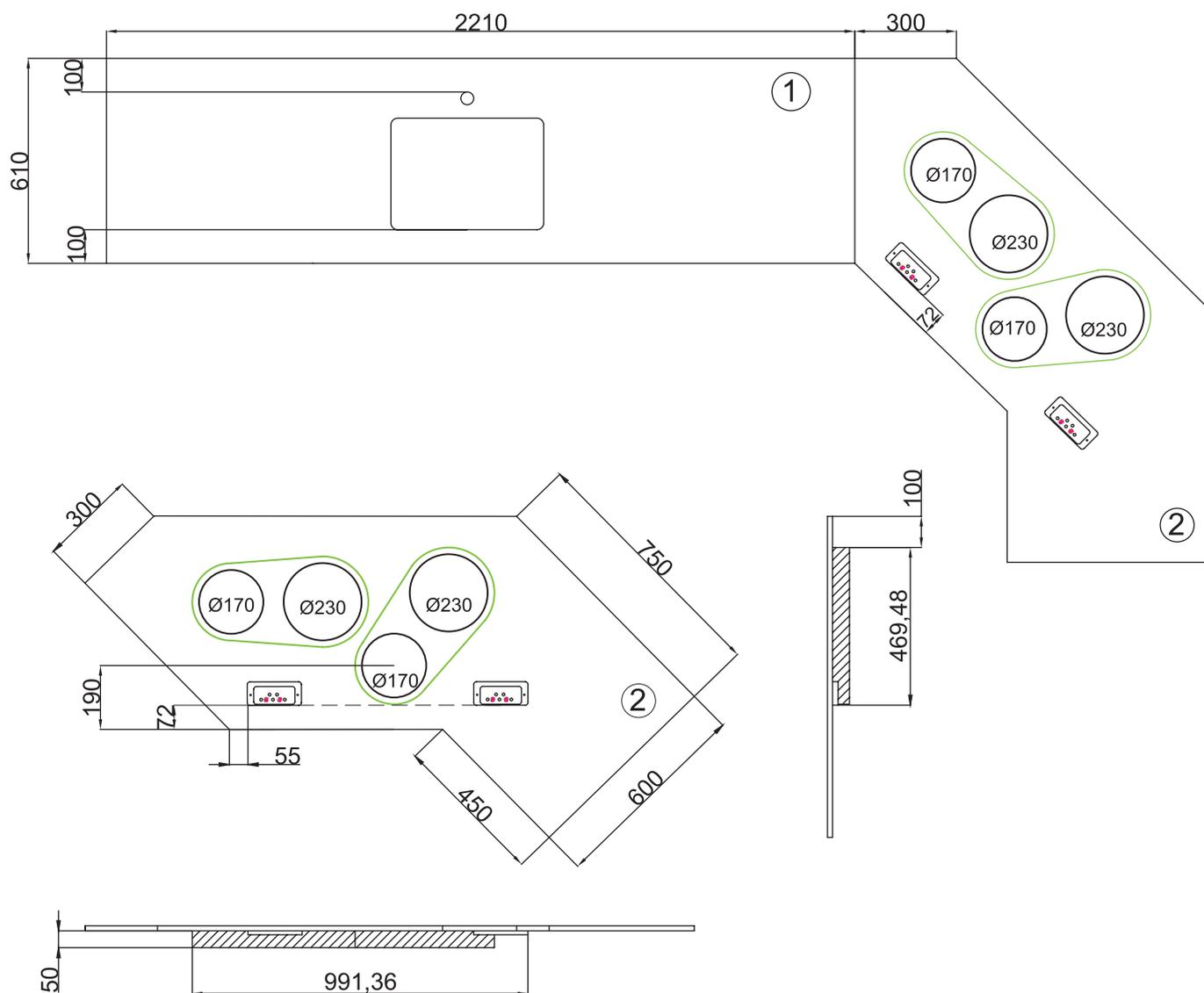
- 4 induttori
- 2 controlli touch
- 8,8 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



- 4 induttori
- 2 controlli touch
- 8,8 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

Composizioni personalizzate dell'area di cottura

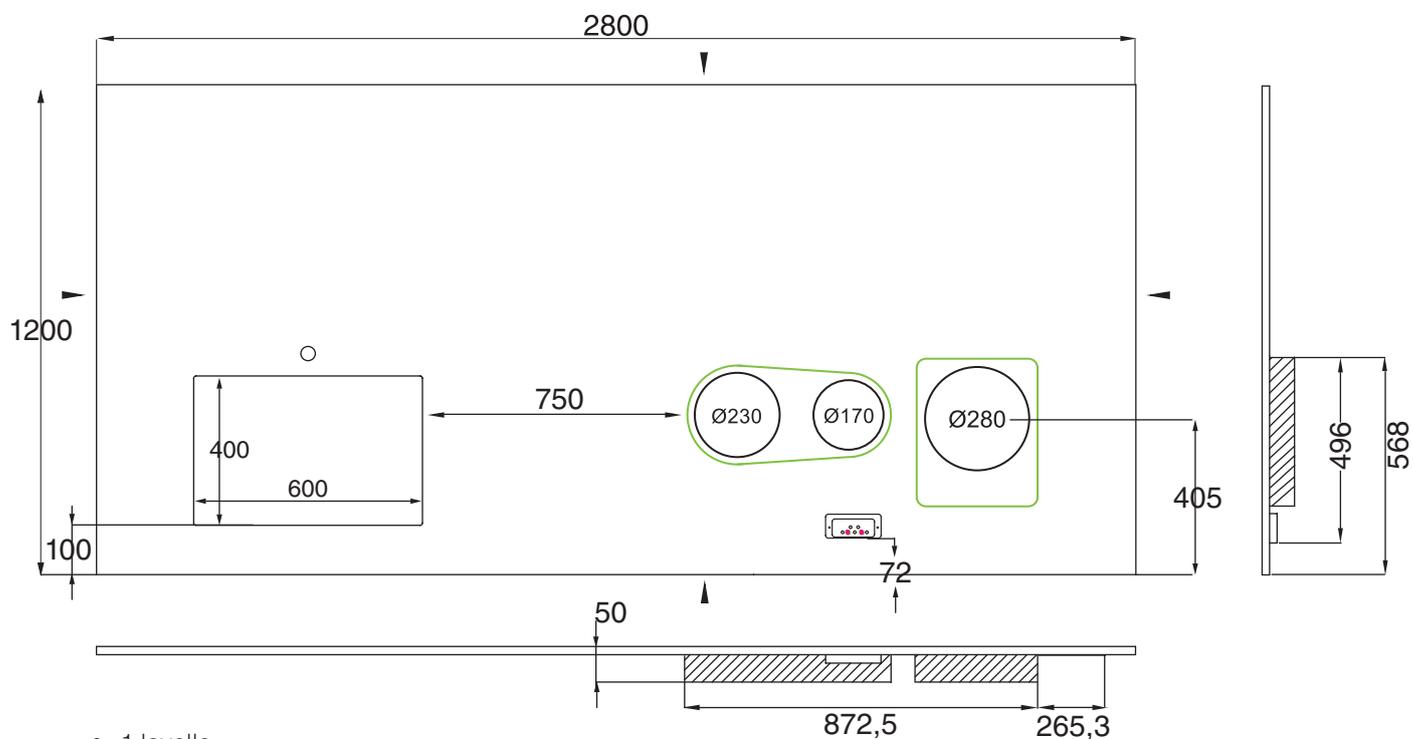
1. Ristrutturazione completa della cucina. Creazione di due superfici TPB® tech su misura che integrano un lavello e quattro induttori posizionati in modo da ottenere un comfort eccezionale per soddisfare le esigenze del cliente.



- 1 piano di lavoro contiguo TPB Class
- 1 piano di lavoro TPB tech
- 1 lavello
- 4 induttori
- 2 controlli touch

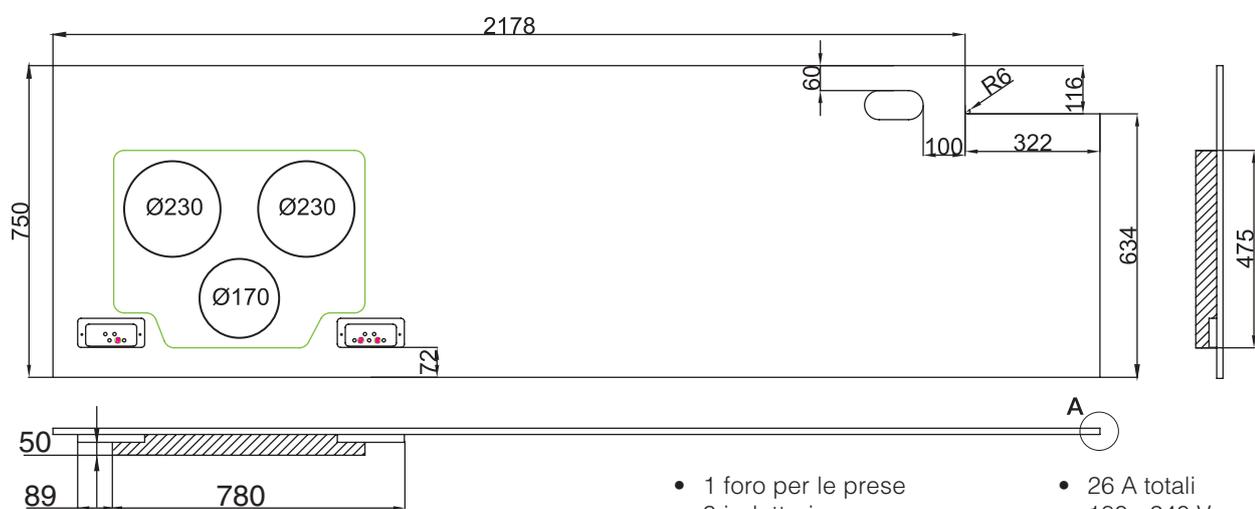
- 8,8 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

2. 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

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.

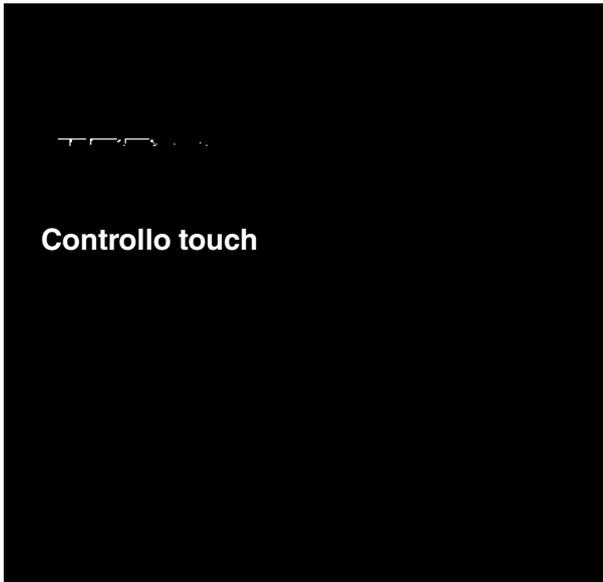


- 1 foro per le prese
- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 7,4 kW totali
- 26 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



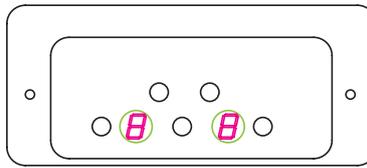
3. Posizione e tipo di comando

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



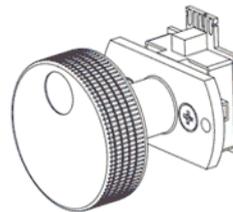
Controllo touch slider



- In grado di controllare un induttore da 230 cm e uno da 170 cm

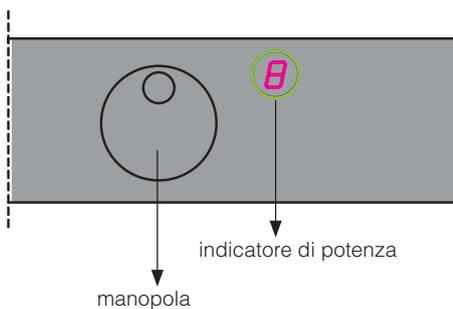


Manopola

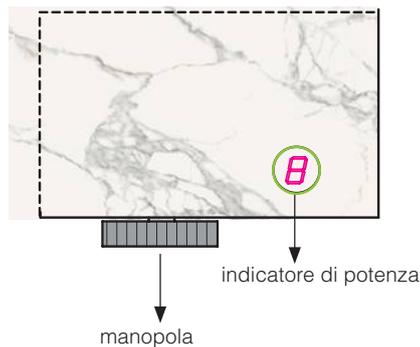


- Ordinabile separatamente
- In grado di controllare solo 1 induttore
- L'indicatore di potenza può essere posizionato:
 - A.** accanto alla manopola, sulla parte frontale del piano
 - B.** sul top del piano stesso

A. accanto alla manopola



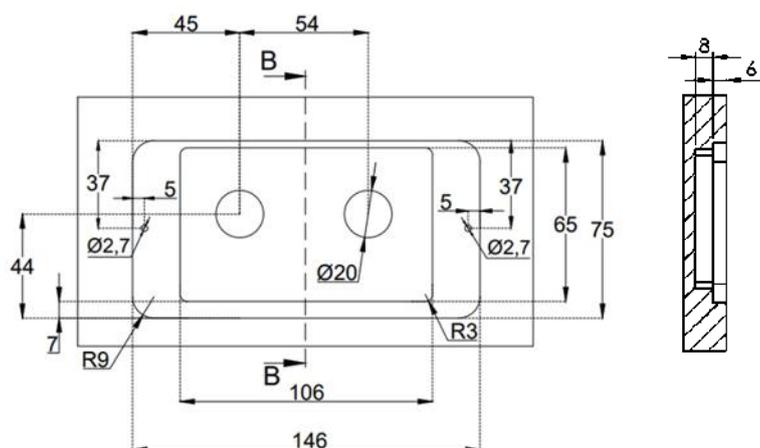
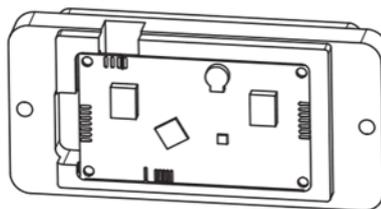
B. sul top del piano stesso



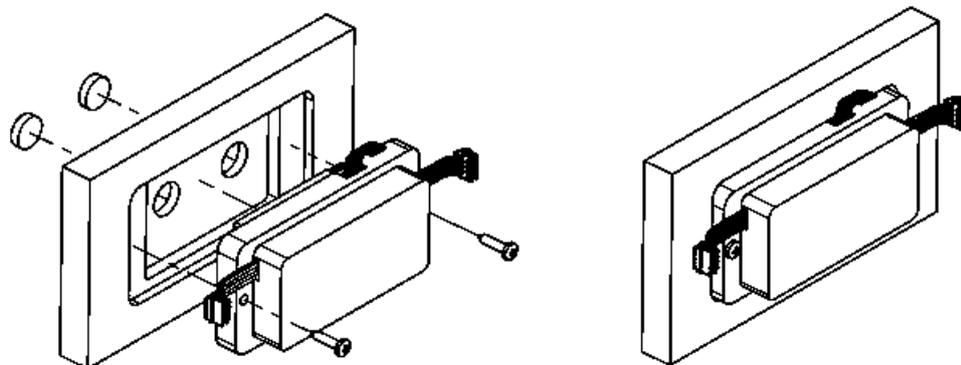


Istruzioni di montaggio dei comandi

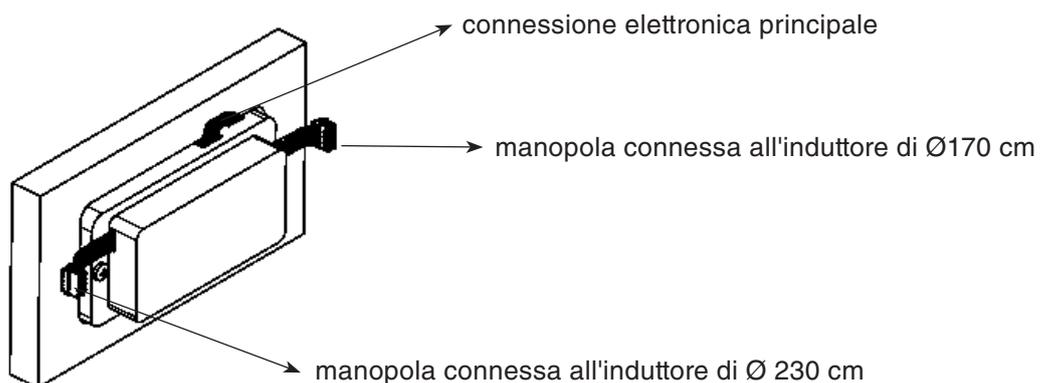
DISPLAY



1. dimensione del foro necessario per alloggiare la schiuma con l'elettronica

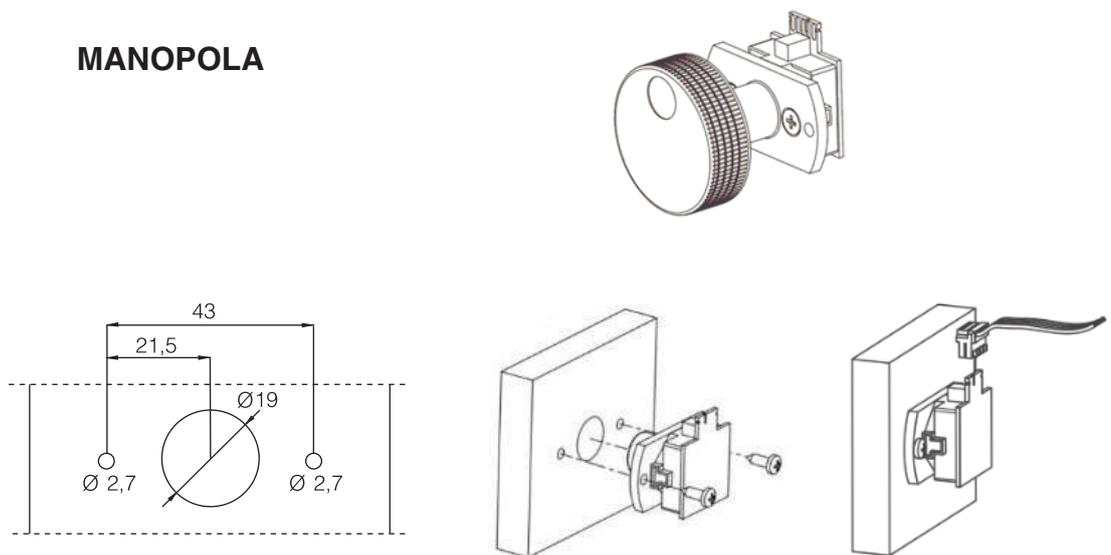


2. lavorazione dell'alloggiamento in schiuma visto da dietro

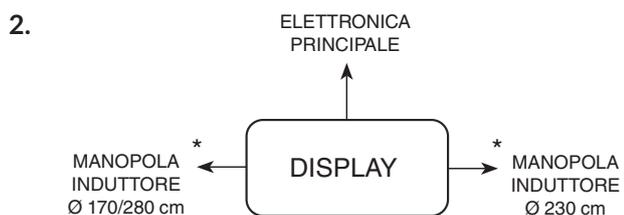


Istruzioni di montaggio dei comandi

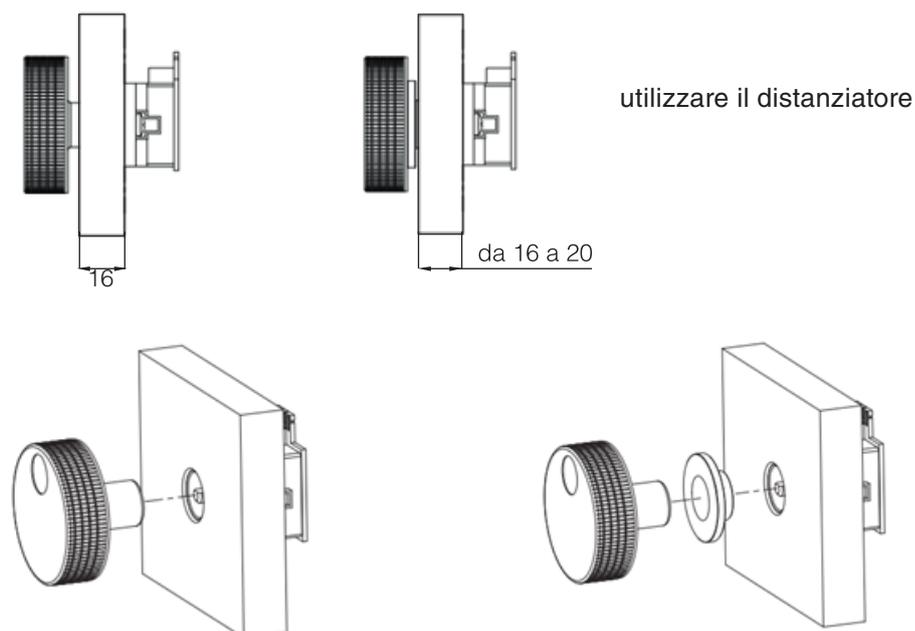
MANOPOLA



1. fori per l'installazione della staffa della manopola



3.





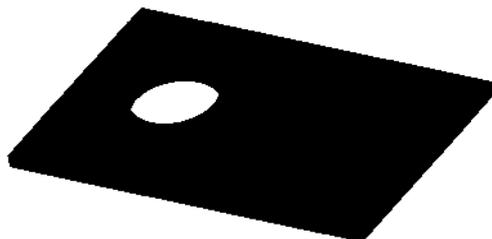
4. Fori per il lavello e il rubinetto, per gli interruttori e tagli dei bordi a 45°

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.

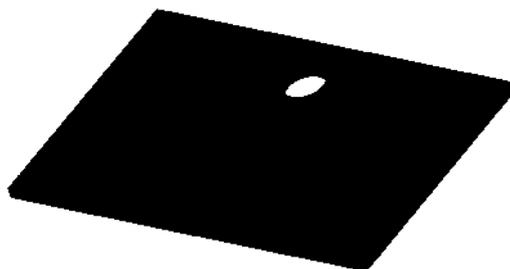
Tipologie di fori

TPBtech

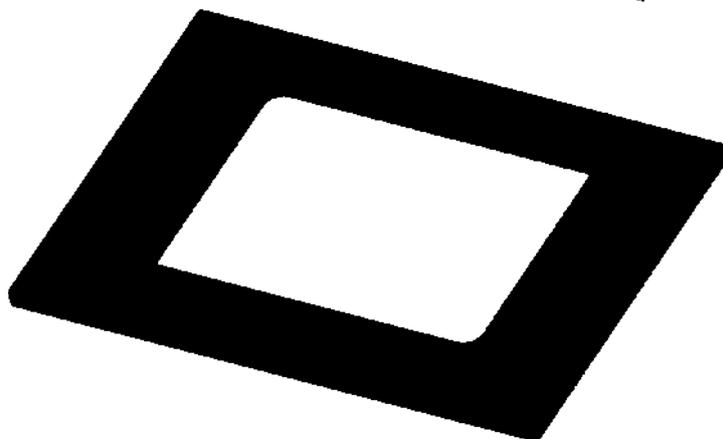
TPB CONTIGUOS CLASS



2. Foro per torretta con prese multiple, taglio grezzo

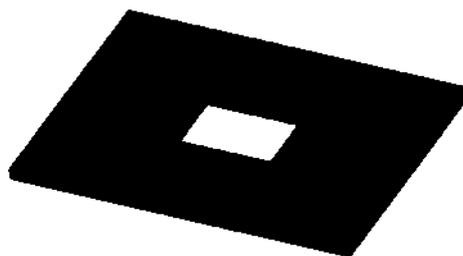


3. Foro per rubinetto, taglio grezzo



4. Foro per lavello, taglio lucido

TPB CONTIGUOS BASIC

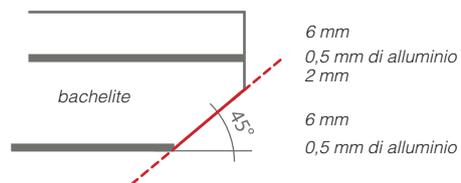


1. Foro per interruttori, taglio grezzo

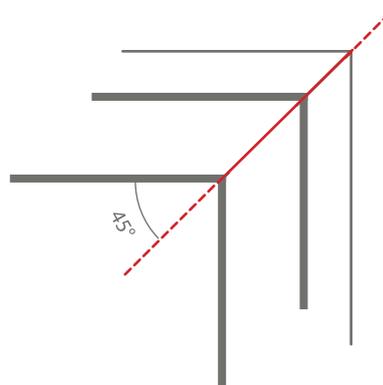
Tipologie di tagli e lavorazioni

TPBtech

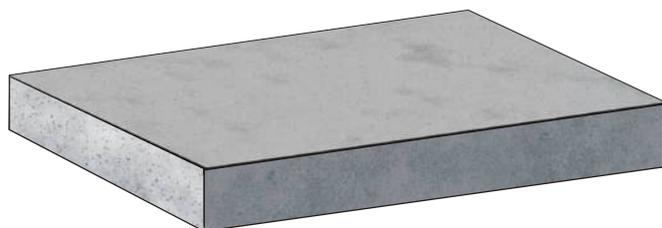
TPB CONTIGUOS CLASS



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

Listino TPB

TPB^{tech} 15 mm di spessore

Dimensioni lastra*	Finiture Gruppo A1	Finiture Gruppo A2	Finiture Gruppo A3
	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 A1, bachelite nera	Gruppo A2, bachelite nera	Gruppo A3, 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 A1, bachelite nera	Gruppo A2, bachelite nera	Gruppo A3, 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 A1 - con bachelite nera



Finiture Gruppo A2 - con bachelite nera



Finiture Gruppo A3 - 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

Listino TPB LUX

TPBtech 15 mm di spessore con LED BIANCO

Dimensioni lastra*	Finiture Gruppo T4	Finiture Gruppo T5	Finiture Gruppo T6	Finiture Gruppo T7
	LED su 1 lato frontale, bachelite nera		LED su 4 lati, bachelite nera	
158 x 70 cm	3.560,00 €	3.900,00 €	4.450,00 €	4.870,00 €
210 x 70 cm	4.750,00 €	5.200,00 €	5.930,00 €	6.500,00 €
260 x 70 cm	5.930,00 €	6.500,00 €	7.420,00 €	8.120,00 €
315 x 70 cm	7.120,00 €	7.800,00 €	8.900,00 €	9.750,00 €
158 x 122 cm	6.210,00 €	6.800,00 €	7.760,00 €	8.500,00 €
210 x 122 cm	8.270,00 €	9.060,00 €	10.340,00 €	11.330,00 €
260 x 122 cm	10.340,00 €	11.330,00 €	12.930,00 €	14.150,00 €
315 x 122 cm	12.410,00 €	13.590,00 €	15.510,00 €	16.990,00 €

TPB CONTIGUOS CLASS 15 mm di spessore* LED BIANCO

Profondità	Gruppo T4	Gruppo T5	Gruppo T6	Gruppo T7
	LED su 1 lato frontale, bachelite nera		LED su 4 lati, bachelite nera	
Top di lavoro $P \leq 70$ cm	1.260,00 €/m	1.580,00 €/m	1.970,00 €/m	2.350,00 €/m
Top di lavoro $P > 70$ cm	1.940,00 €/m	2.430,00 €/m	3.030,00 €/m	3.610,00 €/m

TPBtech 15 mm di spessore* LED RGB

Dimensioni lastra*	Finiture Gruppo T4	Finiture Gruppo T5	Finiture Gruppo T6	Finiture Gruppo T7
	LED su 1 lato frontale, bachelite nera		LED su 4 lati, bachelite nera	
158 x 70 cm	3.740,00 €	4.090,00 €	4.670,00 €	5.120,00 €
210 x 70 cm	4.980,00 €	5.460,00 €	6.230,00 €	6.820,00 €
260 x 70 cm	6.230,00 €	6.820,00 €	7.790,00 €	8.530,00 €
315 x 70 cm	7.480,00 €	8.190,00 €	9.350,00 €	10.240,00 €
158 x 122 cm	6.520,00 €	7.140,00 €	8.140,00 €	8.920,00 €
210 x 122 cm	8.690,00 €	9.520,00 €	10.860,00 €	11.890,00 €
260 x 122 cm	10.860,00 €	11.890,00 €	13.570,00 €	14.860,00 €
315 x 122 cm	13.030,00 €	14.270,00 €	16.290,00 €	17.840,00 €

TPB CONTIGUOS CLASS 15 mm di spessore* LED RGB

Profondità	Gruppo T4	Gruppo T5	Gruppo T6	Gruppo T7
	LED su 1 lato frontale, bachelite nera		LED su 4 lati, bachelite nera	
Top di lavoro $P \leq 70$ cm	1.330,00 €	1.660,00 €	2.070,00 €	2.470,00 €
Top di lavoro $P > 70$ cm	2.040,00 €	2.550,00 €	3.190,00 €	3.790,00 €

Finiture Gruppo T4 - con bachelite nera



Finiture Gruppo T5 - con bachelite nera



Finiture Gruppo T6 - con bachelite nera



Finiture Gruppo T7 - con bachelite nera



Indicatore di calore residuo e/o di funzionamento con illuminazione rossa

290,00€

*** 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%

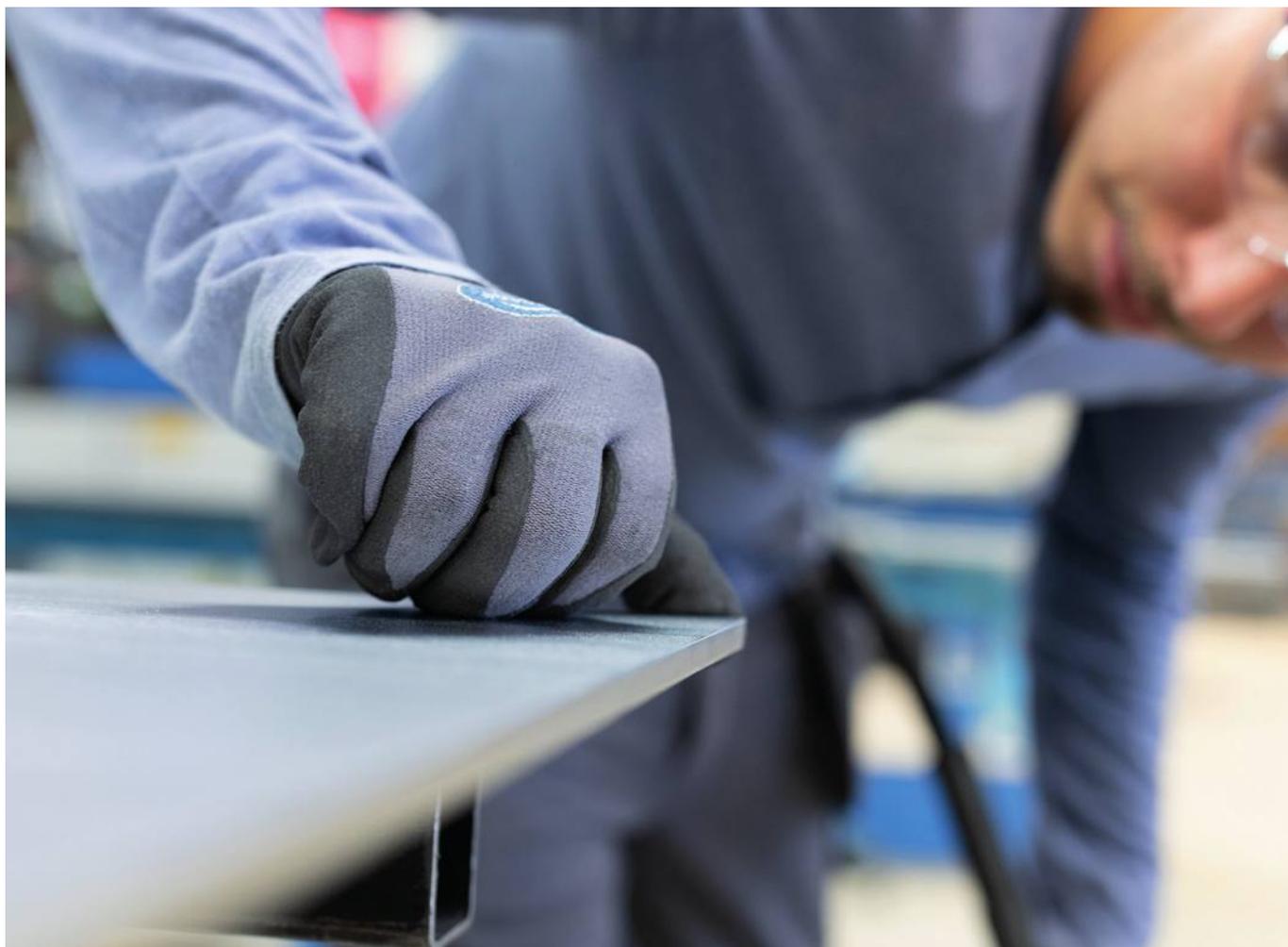


Top cucina in acciaio inox e lavelli

SUTER

Le origini di Suter affondano nella lavorazione artigianale dell'acciaio inox. Questo materiale versatile offre una libertà illimitata nella progettazione di piani di lavoro e lavelli. I suoi pregi igienici e funzionali sono riconosciuti, la

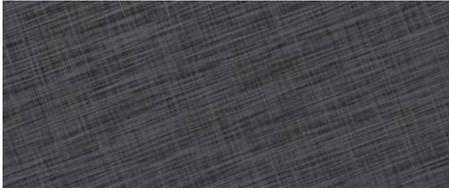
sua estetica unica entra in armonia con gli altri materiali e conferisce a ogni cucina una classe individuale. Realizzare soluzioni su misura, che soddisfino i più alti standard svizzeri di qualità, è la sfida quotidiana di Suter.



Un vero vantaggio: lavoro su misura in acciaio inox

La qualità che si vede e che si sente. Dai piani di lavoro con punto idrico integrato e i pannelli posteriori fino alle forme più complesse, facciamo del nostro meglio per realizzare i progetti dei nostri clienti. Tanta maestria artigianale e passione per l'acciaio inox danno vita a pezzi unici ed esclusivi di qualità eccellente. Molti di essi vengono levigati o lucidati a mano in Svizzera per soddisfare i nostri rigorosi requisiti qualitativi.

La prima
scelta per
la cucina



Le nostre finiture superficiali

La nostra selezione di superfici in acciaio inox si compone di da finiture classiche e particolari oltre che di materiali veramente unici come la superficie BlackRange. Ce n'è davvero per tutti i gusti.



Rivestimento sTec

Abbiamo dichiarato guerra alle impronte sull'acciaio inox. Per superfici selezionate proponiamo sTec, un rivestimento di alta qualità, facile da pulire e antimpronta (Easy-to-Clean e Antifingerprint).



Soluzioni su misura

L'individualità è il nostro punto di forza. Nella nostra manifattura di acciaio inox produciamo superfici di quasi tutte le forme per la cucina.



Bordature

Il bordo è una caratteristica importante del design e dà un contributo significativo all'aspetto dei mobili della cucina. Ecco perché offriamo bordi con caratteristiche diverse a seconda della superficie.



Punto idrico

L'igiene è importante in cucina. I nostri lavelli termosaldati soddisfano questo requisito e sono anche di bella presenza.



Schienali e fianchi

Gli schienali e i fianchi in acciaio inox completano idealmente il piano di lavoro orizzontale grazie al loro design senza giunti e proteggono la parete retrostante da una possibile contaminazione.

Un lavoro fatto con il cuore e le mani

Amiamo quello che facciamo. Le nostre origini affondano nella lavorazione dell'acciaio inox, mentre il nostro cuore batte per la nostra manifattura di acciaio inox (a destra) e la produzione di lavelli (sotto). Siamo uno dei principali specialisti nell'ambito dell'acciaio inox per quanto riguarda il mercato delle cucine e vantiamo molti anni di esperienza, alla base di ogni nostro progetto. Tradizione e innovazione si fondono in ogni nostra produzione.

Impianti di produzione all'avanguardia per lavelli

Ogni giorno, centinaia di lavelli lasciano i nostri impianti di produzione dopo essere passati attraverso un efficiente processo produttivo: dal taglio della lamiera al controllo della qualità. Ci serviamo della più recente tecnologia robotica combinata con un'abile maestria artigianale. Siamo particolarmente orgogliosi del nostro processo di formatura.

Artigianato svizzero per la cucina



Imbutitura e taglio su misura

Grazie al processo d'imbutitura a freddo a basso consumo energetico (senza calore aggiuntivo), produciamo lavelli con la lamiera di acciaio inox come parti individuali e garantiamo che l'ecosistema sia sollecitato il meno possibile.



Stampi e forme

La combinazione di know-how tradizionale e robotica ci permette di produrre in serie fori precisi per lo scarico e il troppopieno.



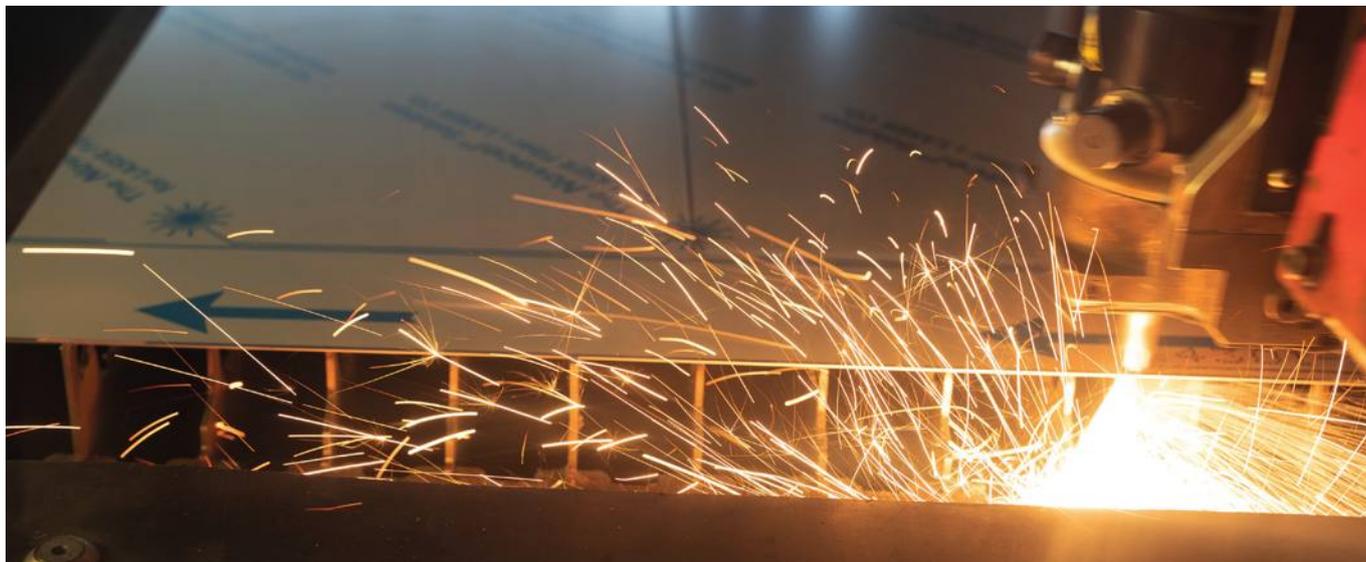
Lucidatura

I raggi angolari e inferiori brillano: sia grazie a semplici macchine di lucidatura convenzionali che tramite una speciale macchina sviluppata da noi. Naturalmente lo stesso vale anche per una finitura opaca.



Controllo finale

Prima della consegna, ogni lavello viene sottoposto a un controllo di qualità. In seguito, i lavelli vengono imballati e immagazzinati in modo professionale.



Inconfondibili pezzi unici, frutto di un'accurata lavorazione manuale

Dai piani di lavoro con punto idrico integrato e dai pannelli posteriori fino alle forme più complesse, facciamo del nostro meglio per realizzare i progetti dei nostri clienti. La maestria artigianale e la passione per l'acciaio inox danno vita a pezzi unici ed esclusivi.



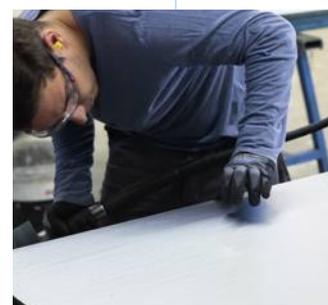
Taglio

Grazie alle sue varie leghe, l'acciaio inox è apprezzato per la sua durezza, resistenza alla corrosione e durata. Queste proprietà fanno sì che per fendere questo materiale si debba ricorrere al taglio al plasma o al laser di alta qualità.



Saldatura

Chi ha voglia di saldare l'acciaio inox, deve conoscere bene i metalli e avere conoscenze approfondite nei diversi processi di saldatura.



Finitura delle superfici

La finitura conferisce alla superficie dell'acciaio inox le sue proprietà uniche, come la lucentezza e un notevole potere riflettente. La maggior parte delle superfici viene levigata o lucidata a mano per soddisfare i nostri rigorosi requisiti qualitativi.

Il fascino dell'acciaio inox

Da generazioni, l'acciaio inox esercita un certo fascino su di noi. Questo materiale ha molte sfaccettature e offre una libertà illimitata nella progettazione degli interni. Igiene e funzionalità sono le caratteristiche più conosciute. La sua estetica fa sì che si armonizzi con gli altri materiali conferendo a ogni cucina un'eleganza unica. Realizzare senza compromessi i desideri dei clienti è la sfida più bella per la nostra manifattura di acciaio inox. Realizziamo i componenti di ogni progetto di cucina con autentica passione e grande maestria artigianale. Le soluzioni su misura in acciaio inox realizzate a Schinznach-Bad sono gioielli che soddisfano i più alti standard di qualità svizzeri.

Il materiale acciaio inox



Le rifiniture fanno la differenza

Preferite una finitura opaca o lucida? Quale tonalità di colore e struttura prediligete? La lucidatura e la finitura determinano l'aspetto visivo generale e il carattere individuale di ogni singolo rivestimento in acciaio inox realizzato pazientemente a mano. La nostra vasta e impareggiabile gamma di superfici Standard, Decor e speciali vi offre una libertà illimitata nella progettazione e nell'allestimento della vostra cucina.

Oltre alle rifiniture, realizziamo i desideri dei clienti per quanto riguarda quasi tutte le forme per la cucina. Nella nostra manifattura di acciaio inox combiniamo la passione con la competenza. A proposito: BlackRange e IceDesign sono pezzi unici al mondo. Voi stessi potete scegliere l'acciaio grezzo unico nella nostra manifattura di acciaio inox.



I vantaggi dell'acciaio inox



Lunga durata nel tempo

L'acciaio inox è estremamente durevole, robusto e molto resistente alla corrosione.



Acciaio di altissima qualità

La nostra materia prima proveniente da fornitori europei passa attraverso un rigoroso controllo di qualità prima di essere lavorata.



Igienico

Per quanto riguarda l'igiene, l'acciaio inox è praticamente imbattibile in cucina. Lo sporco e i batteri non hanno alcuna possibilità sulla sua superficie non porosa.



Estetica intramontabile

L'acciaio inox mantiene il suo raffinato aspetto quasi in eterno. I segni dell'usura che compaiono nel tempo non ne intaccano il valore.



Di facile manutenzione

Utilizzando i prodotti giusti, l'acciaio inox è molto facile da curare e pulire: perfetto per chi ama la semplicità.



Riciclabile al 100%

L'acciaio inox può essere completamente riciclato senza comprometterne la qualità: un beneficio per l'ambiente e anche per noi.



Top cucina in acciaio inox

Igienici, eleganti, a prova di graffio ed ecosostenibili, i piani in acciaio inox Suter possono essere realizzati su misura per ogni progetto e, a seconda delle diverse

lavorazioni e del trattamento particolare della superficie, sono in grado di assumere estetiche differenti per il massimo della personalizzazione.

Soluzioni su misura in acciaio inox: nuova selezione di modelli Varix

Le diverse versioni di Varix rappresentano una variante ottimizzata dal punto di vista economico delle note versioni standard, sono perfettamente adattate alla domanda nel segmento base, hanno un rapporto prezzo/prestazioni molto interessante e possono essere facilmente combinate utilizzando un sistema modulare per creare la perfetta soluzione completa Varix.

Settore di prodotti	Versione Varix	Descrizione
Superfici	Finitura a nastro largo Varix	La finitura a nastro largo presenta una caratteristica struttura a linee sottili e regolari. Il filo abrasivo è leggermente più corto rispetto alla classica finitura a nastro largo. Si prega di osservare le direzioni di levigatura di Varix
Dimensioni	Tutte le versioni di Varix	Dimensioni massime: 3900 x 1400mm
Forme lavorate su misura	Tutte le versioni di Varix	Su una linea, su due linee, a «L», a «U», isola di cottura, composita, piano di lavoro sporgente, schienali e fianchi
Bordature	A20 Varix A30 Varix A40 Varix Bordo pressato A20 Varix Bordo pressato A30 Varix Bordo pressato A40 Varix	Le bordature di Varix sono visibilmente dotate di un pannello in truciolato grigio chiaro, rivestito di resina sintetica, nella parte inferiore. A differenza delle versioni standard, non sono retroincollate e il bordo ha una piega a 180°. Tutti i bordi pressati di Varix disponibili con sagomatura solo su un lato (anteriore).
Lavorazioni dei telai	Telaio H20 – H50 Varix Telaio C30-8 – C50-8 Varix Telaio C30-D-90° – C50-D-90° Varix Telaio C30-D-90° – C50-D-90° visibile sul retro Varix	Rispetto alle versioni standard, sono disponibili solo su un lato (posteriore). Le versioni di telaio C30-D-90° – C50-D-90° Varix non sono chiuse lateralmente.



Settore di prodotti	Versione Varix	Descrizione
Offerta lavelli	Vantis Varix Silver Star Varix	Lavello termosaldato a filo top: consigliamo i nostri collaudati modelli Varix delle serie Vantis Varix e Silver Star Varix Naturalmente, è possibile scegliere anche tra l'offerta completa di lavelli in base al presente manuale di progettazione.
Lavelli prestampati	Vantis Varix	Consigliamo i nostri modelli prestampati Classic in combinazione con i modelli Vantis Varix. La profondità massima del rivestimento è di 750 mm. In alternativa, è possibile scegliere tra l'intero assortimento di lavelli prestampati in base a questo manuale di progettazione.
Tagli per piani cottura	Per piani cottura montati a filo top Varix Per piani cottura con telaio in appoggio Varix	Nella versione Varix per il montaggio a filo top, la piegatura è fresata direttamente nel pannello in truciolato e protetta con adesivo a contatto.
Schienali e fianchi	Schienali e fianchi compositi Varix	Spessore: 11 mm / lunghezza fino a 2500 mm / altezza: fino a 1400 mm Spessore: 20 mm / lunghezza fino a 3900 mm / altezza: fino a 1400 mm
Tagli, tagli inclinati e curvature	Diverse versioni	Offerta in base al presente manuale di progettazione.
Collegamento di superfici composite	Tutte le versioni di Varix	Tramite giunto a innesto Stabile
Ulteriori versioni	Tutte le versioni di Varix	Su richiesta

Superfici standard

L'acciaio inox è un materiale pregiato che può assumere una grande varietà di apparenze, con un effetto estetico generale che è determinato dalla sua finitura superficiale e dal senso di lucidatura e di spazzolatura. Le superfici standard sono disponibili in 4 finiture: satinata, a turbino, a nastro largo o nastro largo Varix. Ognuna di esse pone diversamente in risalto la pregevole struttura del materiale, traendone una diversità di riflessi.



Finitura satinata

Il piano di lavoro in acciaio inox viene spazzolato manualmente mediante un laborioso trattamento superficiale che gli conferisce la sua incomparabile brillantezza ed eleganza. Tra tutte le superfici standard, è quella che offre la massima riflettanza e la perfetta integrazione in qualsiasi ambiente.



Finitura a turbino

La lavorazione manuale di questa superficie con la levigatrice a vortice le conferisce una fisionomia regolare e delicata. Tra tutte le superfici standard è quella che esprime la massima opacità.



Finitura a nastro largo

Come già il suo nome rivela, questa superficie viene lucidata con un nastro a banda larga che le dona la sua caratteristica struttura a linee sottili e regolari. Rispetto alla satinatura, essa produce un effetto di maggiore opacità.



Varix a nastro largo

Una variante della finitura a nastro largo è Varix. Il filo abrasivo è leggermente più corto e crea quindi un aspetto più intenso.

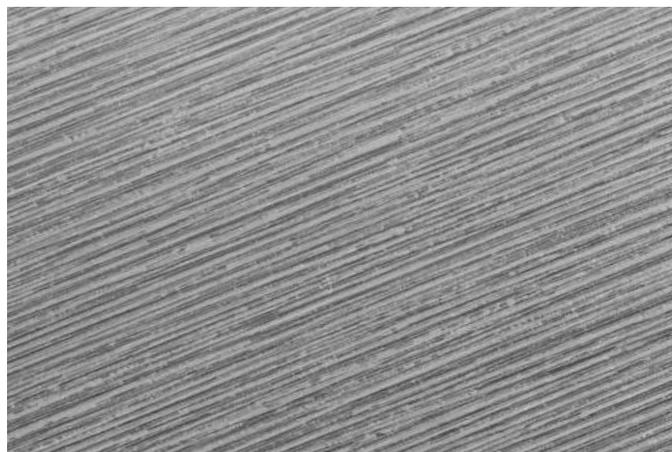
Superfici decor

Le nostre superfici Decor lavorate con rullo strutturato conferiscono alla vostra cucina un carattere a se stante. Disponibili in diverse varianti strutturali, esse affascinano per la loro pregevole estetica che si armonizza magnificamente con i moderni progetti di cucina.



Polaris Silver

La superficie Polaris seduce per la sua inconfondibile struttura che stimola la creatività nella configurazione della cucina. Nella versione Silver essa offre una combinabilità quasi illimitata.



Polaris Black

La versione in nero rende la struttura Polaris ancor più incisiva ed espressiva, consentendo di realizzare varianti di cucina moderne e allo stesso tempo sempre attuali.



Terra

La superficie Terra si presenta con una struttura fine e leggermente granulosa che le conferisce una delicata opacità.

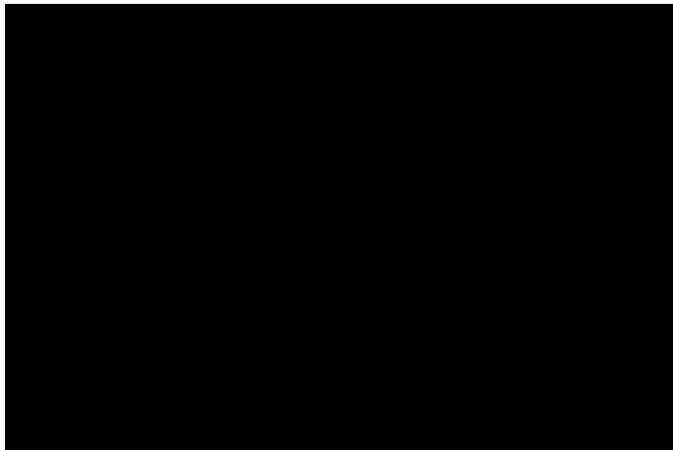
Superfici speciali

Espressioni di gran pregio e di unicità, le nostre superfici speciali offrono strutture e spessori di materiale selezionati che ben si conciliano con i rigorosi requisiti stilistici e di lavorazione dell'acciaio inox, concepiti per conferire unicità alla vostra cucina.



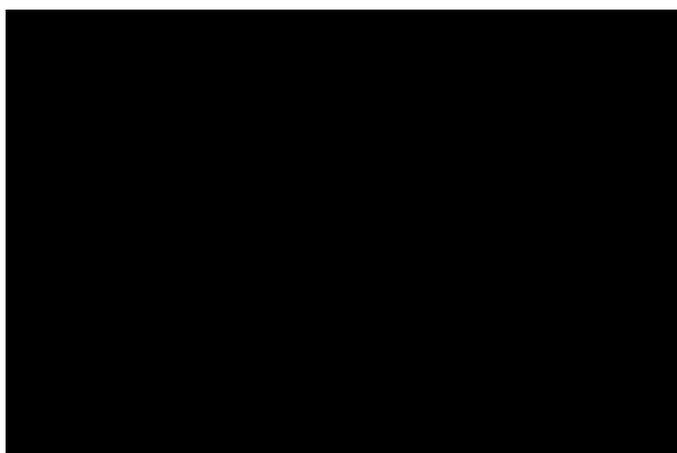
IceDesign™

La nostra superficie di alta gamma IceDesign™ rappresenta una creazione davvero unica. La particolare struttura superficiale dell'acciaio inox laminato a caldo e il grado di brillantezza della superficie con cromatura dura non sono standardizzabili.



BlackRange Industrial

Il look industriale di questa superficie speciale trasforma il piano di lavoro in un'autentica attrazione, le cui irregolarità cromatiche e strutturali rendono ogni manufatto unico nel suo genere. Attraverso una minuziosa lavorazione manuale della superficie, lo strato di scaglia color nero viene molato fino a creare un seducente contrasto tra la colorazione nera e quella argentea.



BlackRange Passion

La magia estetica di questa superficie nera e particolarmente strutturata in acciaio è ineguagliabile. Piccole irregolarità, differenze cromatiche e strutturali della superficie BlackRange Passion rientrano anch'esse nel concetto progettuale di questo prodotto, ma sono meno pronunciate rispetto a BlackRange Industrial. Inoltre, questa superficie è caratterizzata da una maggior tenore intensità di nero.



Polar Look

La superficie in acciaio inox laminato a caldo viene lavorata con un metodo metallurgico di asportazione del materiale (pulitura elettrolitica). Ne risulta un piano di lavoro in acciaio inox dall'effetto insolito.



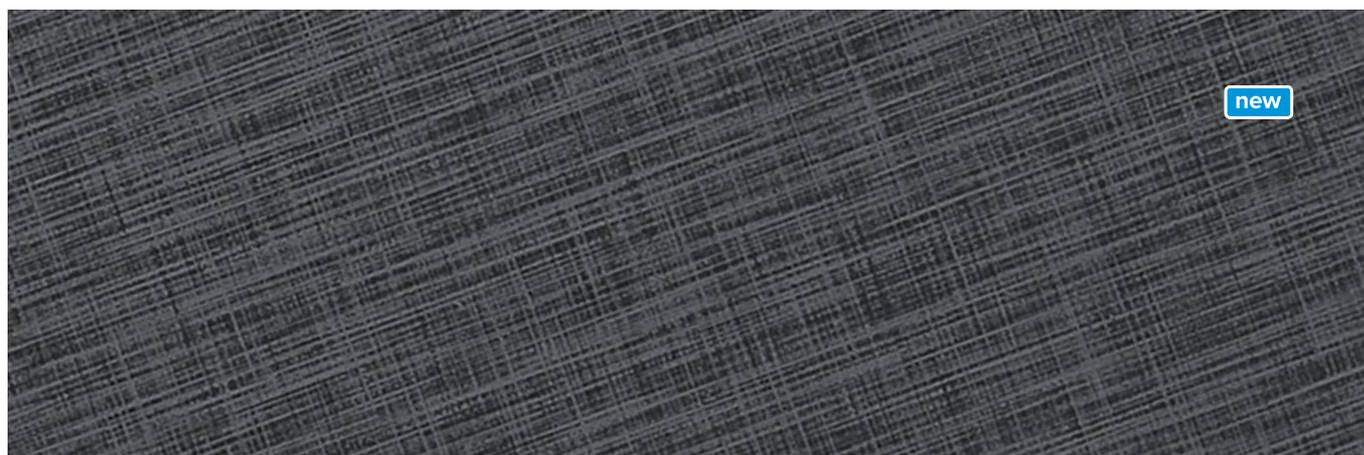
Xrange Ice

La struttura rettificata a croce di questa superficie è ciò che la rende straordinaria non solo esteticamente, ma anche per la percezione aptica che essa induce. In questa versione la rettifica a croce è valorizzata dalla brillantezza della superficie rivestita in cromo duro.



Xrange Fineline

La versione Fineline presenta le medesime proprietà strutturali della superficie Xrange Ice. L'unica differenza risiede nel grado di brillantezza della superficie in acciaio inox lasciato allo stato naturale. Rispetto alla superficie Xrange Ice, la Xrange Fineline si fa notare per la tonalità cromatica relativamente calda e la maggiore opacità.



Xrange Black

L'esclusiva rettifica a croce di Xrange è ancora più elegante e leggera, grazie alla combinazione della superficie nera con la caratteristica struttura in acciaio inox argentato. Le eccellenti caratteristiche supportano l'aspetto accattivante, che s'integra armoniosamente nel vostro progetto di cucina a seconda dell'incidenza della luce o dell'angolo di osservazione.



Silk Look

Questa superficie laminata a caldo e lavorata manualmente con una levigatrice a vortice si presenta con una particolare finitura opaca e irregolare. Caratteristica strutturale dominante dell'acciaio inox laminato a caldo è la sua discreta visibilità.



Laminazione a caldo

La superficie laminata a caldo si distingue per la sua struttura opaca e irregolare, determinata dalle esclusive proprietà del materiale grezzo. Ogni superficie è quindi un pezzo unico che alla cucina conferisce una nota di esclusività.

Acciaio inox laminato a caldo: piccole irregolarità, differenze cromatiche e strutturali sono dovute alle caratteristiche della materia prima e sono parte dell'unicità delle realizzazioni su misura.

Rivestimento sTec

Le impronte digitali non hanno scampo

sTec è un rivestimento molto pregiato Easy-to-Clean e Antifingerprint per superfici in acciaio inox che comporta l'applicazione superficiale di una patina incolore e trasparente. Questo rivestimento è resistente all'ultravioletto, idoneo all'uso alimentare e quasi impercettibile all'occhio e al tatto. Svolge un'azione idrorepellente e antisporco, assicurando quindi un'eccezionale facilità di pulitura. Inoltre, è a prova di liquidi e di impronte digitali.

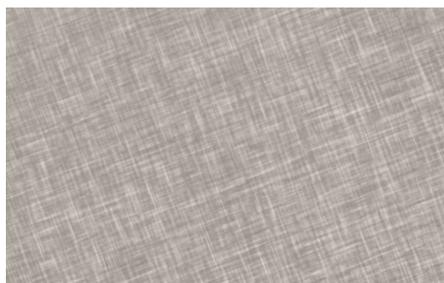


Il rivestimento sTec è disponibile per le seguenti superfici speciali:

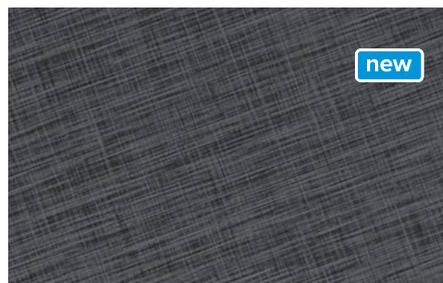
Wirbel-Finish



Xrange Finline



Xrange Black (solo con sTec)



Silk Look



Laminazione a caldo



Superfici a confronto

Superfici standard

Superfici	sTec	Altezze di bordi disponibili		Dimensioni max. ¹ (in mm)		Angolo a «L» o a «U»		
		SmartSteel Collection	SolidSteel Collection	SmartSteel Collection	SolidSteel Collection	Intera ²	In più parti ³	
Finitura satinata	SF	-	A12 - A100	-	6000 × 1750	-	✓	✓
Finitura a nastro largo	BF	-	A12 - A100	-	6000 × 1750	-	✓	✓
		-		4/5/8 mm		3980 × 1980 × 4 4980 × 1980 × 5/8	-	✓
Nastro largo Varix	BX	-	A20, A30, A40	-			-	✓
Finitura a turbino	WF	-	A12 - A100	-	6000 × 1750	-	✓	✓
		-		4/5/8 mm		3980 × 1980 × 4 4980 × 1980 × 5/8	-	✓
		✓		4/5/8 mm		3980 × 1480	-	✓

Superfici Decor

Superfici		Altezze di bordi disponibili		Dimensioni max. ¹ (in mm)		Angolo a «L» o a «U»	
		SmartSteel Collection	SolidSteel Collection	SmartSteel Collection	SolidSteel Collection	Intera ²	In più parti ³
Polaris Silver	PS	A12 - A40	-	3900 × 1400	-	-	✓
Polaris Black	PB	A12 - A40	-	3900 × 1400	-	-	✓
Terra	TR	A12 - A40	-	3900 × 1400	-	-	✓

Superfici speciali

Superfici	sTec	Altezze di bordi disponibili		Dimensioni max. ¹ (in mm)		Angolo a «L» o a «U»	
		SmartSteel Collection ⁴	SolidSteel Collection	SmartSteel Collection	SolidSteel Collection	Intera ²	In più parti ³
IceDesign™	ID	-	4/8 mm	-	3950 × 1450 × 4 4950 × 1450 × 8	-	✓
BlackRange Industrial	BI	-	8 mm	-	3900 x 1400	-	✓
BlackRange Passion	BP	-	8 mm	-	3900 x 1400	-	✓
Polar Look	PL	-	4/8 mm	-	3950 × 1450 × 4 4950 × 1450 × 8	-	✓
Xrange Ice	XI	-	5 mm	-	3900 x 1450	-	✓
Xrange Finline	XF	✓	5 mm	-	3900 x 1480	-	✓
Xrange Black*	XB	✓	5 mm	-	3900 x 1480	-	✓
Silk Look	SL	✓	4/8 mm	-	3950 × 1450 × 4 4950 × 1450 × 8	-	✓
Laminazione a caldo	WG	✓	4/8 mm	-	3950 × 1450 × 4 4950 × 1450 × 8	-	✓

* NB solo con sTec sTec è un rivestimento molto pregiato Easy-to-Clean e Antifingerprint.

¹ Dimensioni speciali su richiesta

² Intera: - Con giunto saldato

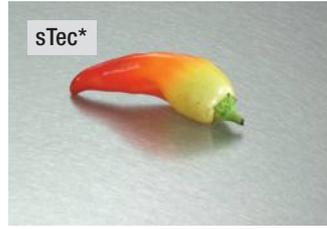
³ In più parti: - Superfici standard e Decor con giunto ad innesto sovrapposto
- Superfici speciali con giunto di testa o ad innesto sovrapposto

⁴ SmartSteel Collection: - Bordo rettificato standard

Superfici standard



Finitura satinata



Finitura a turbinio



Finitura a nastro largo

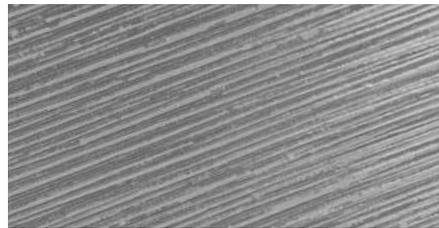


Nastro largo Varix

Superfici decor



Polaris Silver



Polaris Black

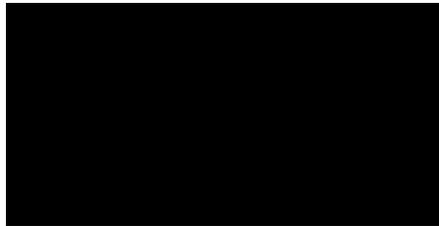


Terra

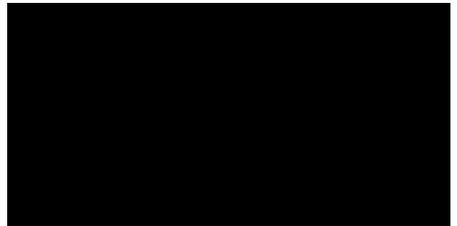
Superfici speciali



IceDesign™



BlackRange Industrial



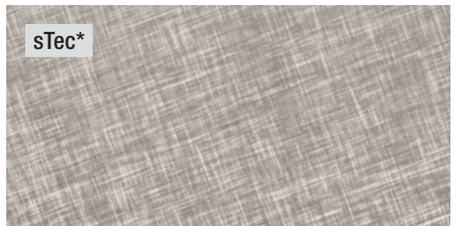
BlackRange Passion



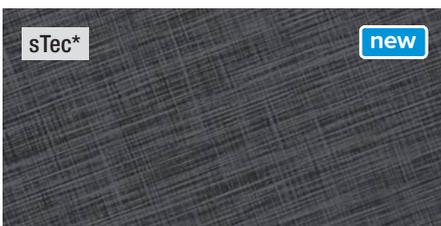
Polar Look



Xrange Ice



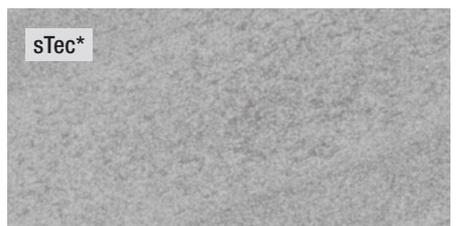
Xrange Fineline



Xrange Black (solo con sTec)



Silk Look



Laminazione a caldo

* Queste superfici sono disponibili con sTec.

Posizionamento capocorda di terra

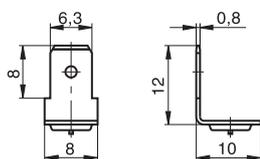
Valido per elementi strutturali con dimensioni a partire da 1 m²

Elemento strutturale	Posizione capocorda di terra senza componenti	Posizione capocorda di terra con componenti
Piano di lavoro in più parti	Posizionamento libero ¹	1 capocorda di terra, a scelta presso il lavello, il piano di cottura o la presa
Piano di lavoro in più parti	Posizionamento libero per ogni piano di lavoro ¹	Capocorda di terra per ogni piano di lavoro, a scelta presso il lavello, il piano di cottura o la presa
Pannello posteriore	Posizionamento libero per ogni pannello posteriore ¹	Presso la presa per ogni pannello posteriore (nel caso di più prese, è sufficiente un capocorda di terra per ogni pannello)

¹ In assenza di indicazioni, il posizionamento del capocorda di terra viene predefinito in fabbrica.



Montare il cavo di terra nella posizione contrassegnata.



Capocorda di terra / Connettore piatto L

Tolleranze generali per lunghezze e angoli

Gamma di dimensioni nominali	fino a 1000 mm	1001 – 2000 mm	2001 – 4000 mm	oltre 4000 mm
Misure di lunghezza	±1	±2	±3	Indicare le tolleranze in sede d'ordine.

i Dimensioni limite in mm per gamma di dimensioni nominali.

Gamma di dimensioni nominali	oltre 400 mm
Misure d'angolo Raggi di curvatura e smussi	±0° 10'

i Misure limite in mm per campo nominale di misura.



TOP CUCINA IN ACCIAIO INOX
E LAVELLI

Forme delle soluzioni su misura

Su una linea



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



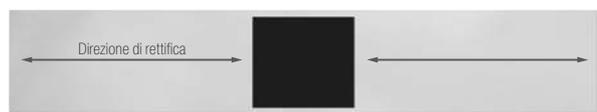
SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF									
Decor	PS	PB	TR										
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG				

Su due linee



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF									
Decor	PS	PB	TR										
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG				

A «L»



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF									
Decor	PS	PB	TR										
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG				

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

A «U»



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF BX WF

Decor

PS PB TR

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG

Isola di cottura



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF BX WF

Decor

PS PB TR

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG

Isola di cottura



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF WF

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

A «L» con taglio inclinato a 45° semplice



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



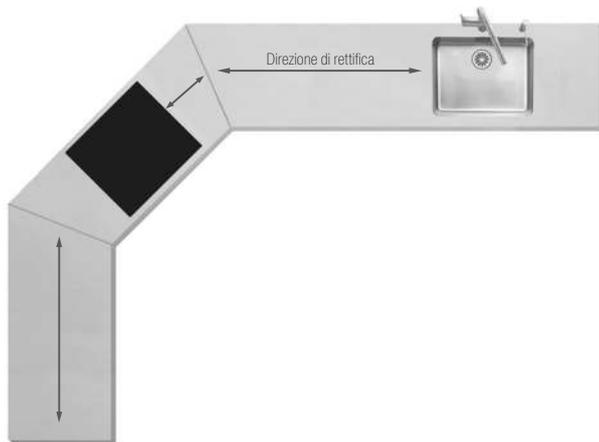
SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF					
Decor	PS	PB	TR						
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG

A «L» con taglio inclinato a 45° doppio



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF					
Decor	PS	PB	TR						
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG

A «U» aperta



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF					
Decor	PS	PB	TR						
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

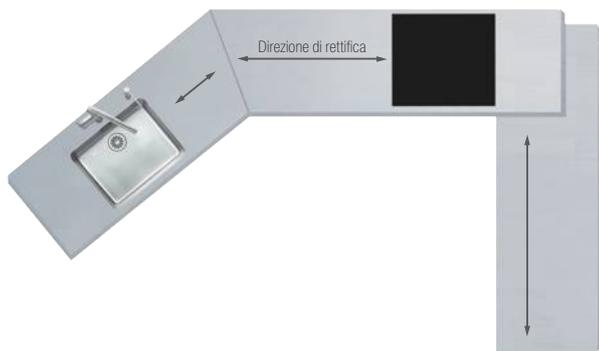
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

A «L» aperta, con piano di lavoro ribassato



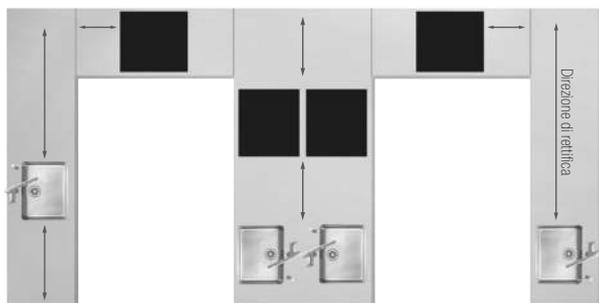
Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF					
Decor	PS	PB	TR						
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG

Composita (cucina per uso scolastico)



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF					
Decor	PS	PB	TR						
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

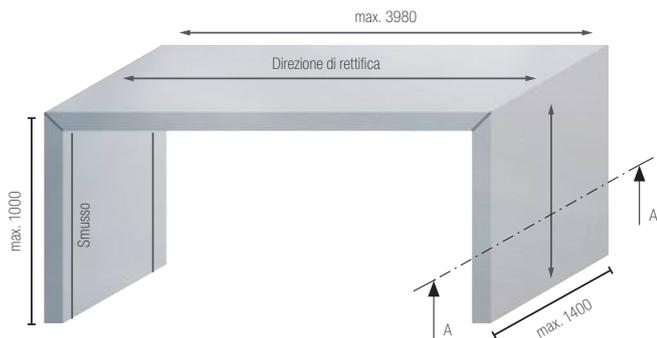
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

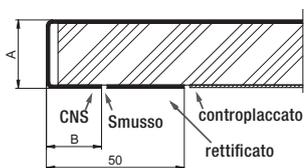
Unità di misura in mm

Isola di cottura in pezzo unico

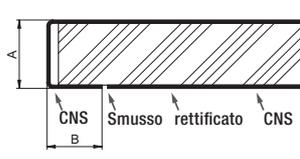


Intaglio A-A

Esecuzione semplice



Esecuzione superiore



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF

BF

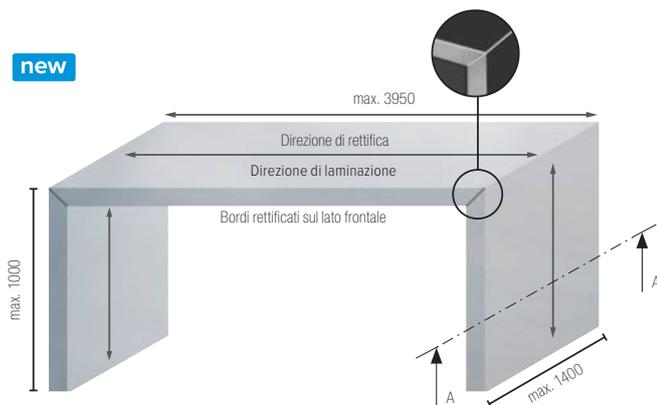
WF

i Dimensioni speciali e bordo pressato a filo frontale su richiesta
Piegature lamiera sottile con SmartSteel Collection

Altezza disponibile dei bordi in mm (A)	12	15	20-100
Lunghezza del bordo smussato in mm (B)	10	20	50

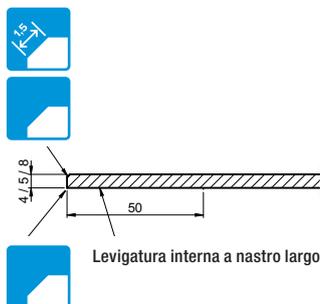
Isola di cottura in pezzo unico

new

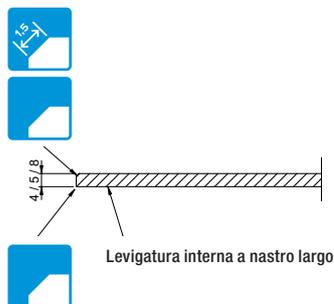


Intaglio A-A

Esecuzione semplice



Esecuzione superiore



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

BF

WF

Speciali

ID

BI

BP

PL

XI

XF

XB

SL

WG

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

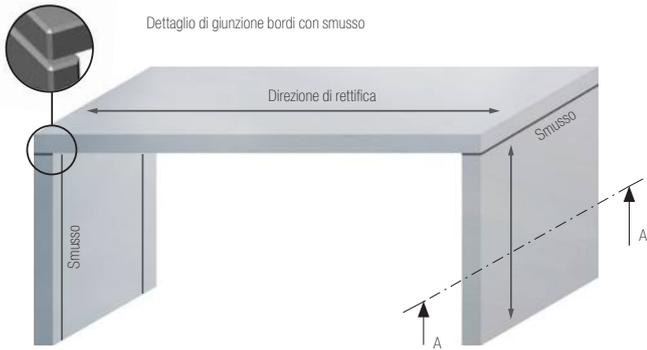
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

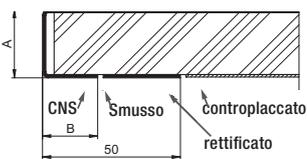
Isola di cottura in più parti



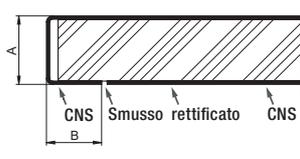
SmartSteel Collection con superfici standard

Intaglio A-A

Esecuzione semplice



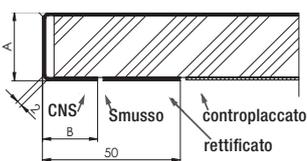
Esecuzione superiore



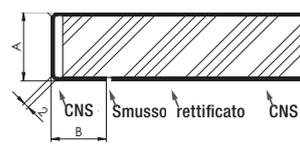
SmartSteel Collection con superfici decor

Intaglio A-A

Esecuzione semplice



Esecuzione superiore



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard SF BF WF

Decor PS PB TR

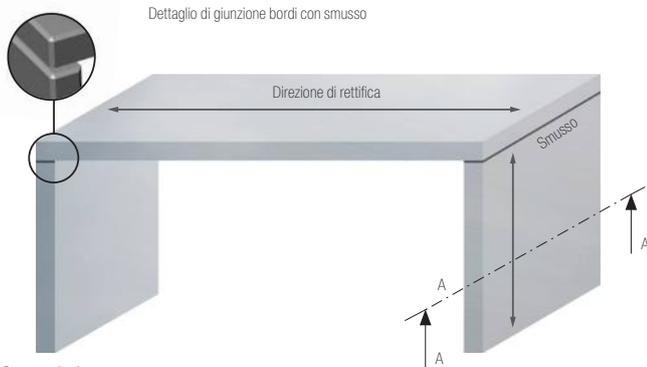
i La soluzione su misura con spalle laterali viene realizzata con fianco unico. Dimensioni maggiori, bordo pressato a filo frontale, nonché la giunzione di spalle laterali e superficie d'appoggio nello smusso, sono su richiesta.

Piegature SmartSteel Collection

Altezza disponibile dei bordi in mm (A)	12	15	20-100
Lunghezza del bordo smussato in mm (B)	10	20	50

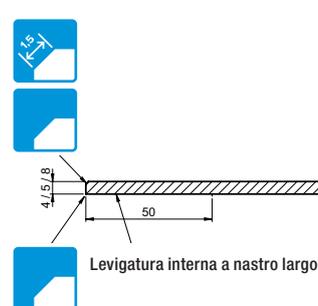
i Superficie Decor disponibile fino all'altezza di bordo A40.

Isola di cottura in più parti

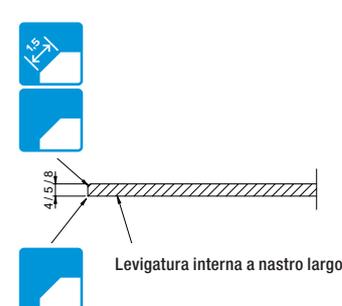


Coupe A-A

Esecuzione semplice



Esecuzione superiore



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard BF WF

Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG

i La soluzione su misura con spalle laterali viene realizzata con fianco unico. Dimensioni maggiori, nonché la giunzione di spalle laterali e superficie d'appoggio nello smusso, sono su richiesta.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

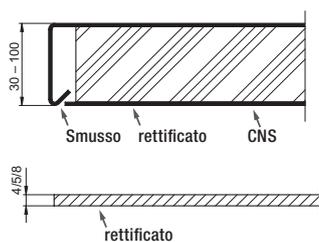
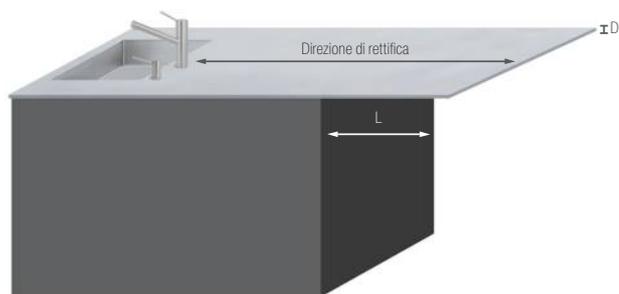
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Piano di lavoro sporgente



Altezze di bordo (D)		Sporgente (L)
SmartSteel Collection	SolidSteel Collection	
A12 – A20	4/5 mm	Su richiesta
A30	8 mm	300 mm
A40 – A100	–	500 mm

Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF WF

Decor

PS PB TR

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG

i Raccomandazione per il montaggio: utilizzare una piastra di supporto. A seconda della situazione di montaggio, come rinforzo supplementare occorre prevedere l'impiego di un tubo rettangolare/quadrato. Se la sporgenza è maggiore della misura indicata, si raccomanda l'uso di un supporto. Indipendentemente dal tipo di esecuzione e dalla superficie, il lato inferiore a vista viene eseguito con finitura superficiale a nastro largo.

Direzione di rettifica



← → Direzione di rettifica standard senza maggiorazione

← * → Modifica della direzione di levigatura contro supplemento

i Nelle soluzioni su misura a sezione curva, le superfici curve e i telai devono essere saldati. Le soluzioni su misura ad angolo possono essere realizzate con angoli di qualsiasi misura. In caso di dimensioni speciali, a seconda delle possibilità di trasporto e di montaggio in cucina (gestione di un unico pezzo, peso) va eventualmente previsto un giunto a innesto sovrapposto, un giunto di testa o un collegamento a innesto.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

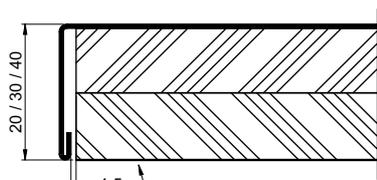
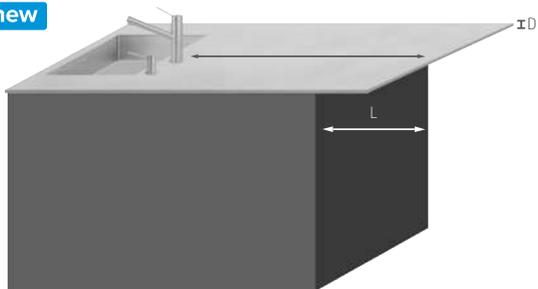
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Piano di lavoro sporgente Varix

new



Pannello truciolare rivestito di resina sintetica, grigio chiaro

Altezze di bordo (D)	Sporgente (L)
SmartSteel Collection	
A20	max. 150 mm
A30	max. 200 mm
A40	max. 200 mm

Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

✓

SolidSteel Collection

-

Superfici disponibili

Standard

BX

i Suggerimento per il montaggio: utilizzare una piastra di supporto. A seconda della situazione d'installazione, è necessario includere un tubo quadrato/rettangolare come rinforzo aggiuntivo. Se la sporgenza è superiore alle dimensioni specificate, si consiglia di utilizzare un supporto.

Direzione di rettifica Varix



Direzione di rettifica standard

i Le soluzioni su misura ad angolo possono essere realizzate in tutte le dimensioni angolari. La bordatura possibile solo con un giunto a innesto.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

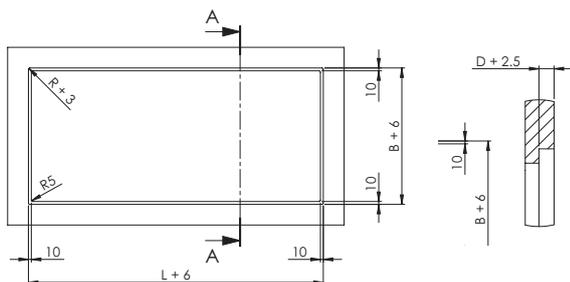
SolidArt per montaggio a filo top su piano di lavoro predisposto in loco

Piano di lavoro predisposto in loco, per es. legno, pietra, ecc.



Direzione di rettifica

Esempio di forma



Intaglio A-A

Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

-

SolidSteel Collection

v

Superfici disponibili

Standard

BF WF

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG

i Forma, dimensioni e dotazione secondo specifica.



Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm



TOP CUCINA IN ACCIAIO INOX
E LAVELLI

Versioni e design di bordi in SmartSteel Collection



Versioni e design di bordi		Collection	Disponibile per superficie
1 Bordo rettificato		✓	Standard SF BF BX WF Decor PS PB TR
2 Bordo lucidato a specchio		✓	Decor PS PB TR
3 Bordo senza smusso (raggio)		✓	Standard SF BF BX WF
4 Bordo con smusso 1.5/45°		✓	Standard SF BF BX WF Decor PS PB TR

i Sui lati delle superfici standard viene utilizzata la rispettiva rettifica superficiale (per es. finitura a turbino).
Senso di levigatura Varix, vedi pagina 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

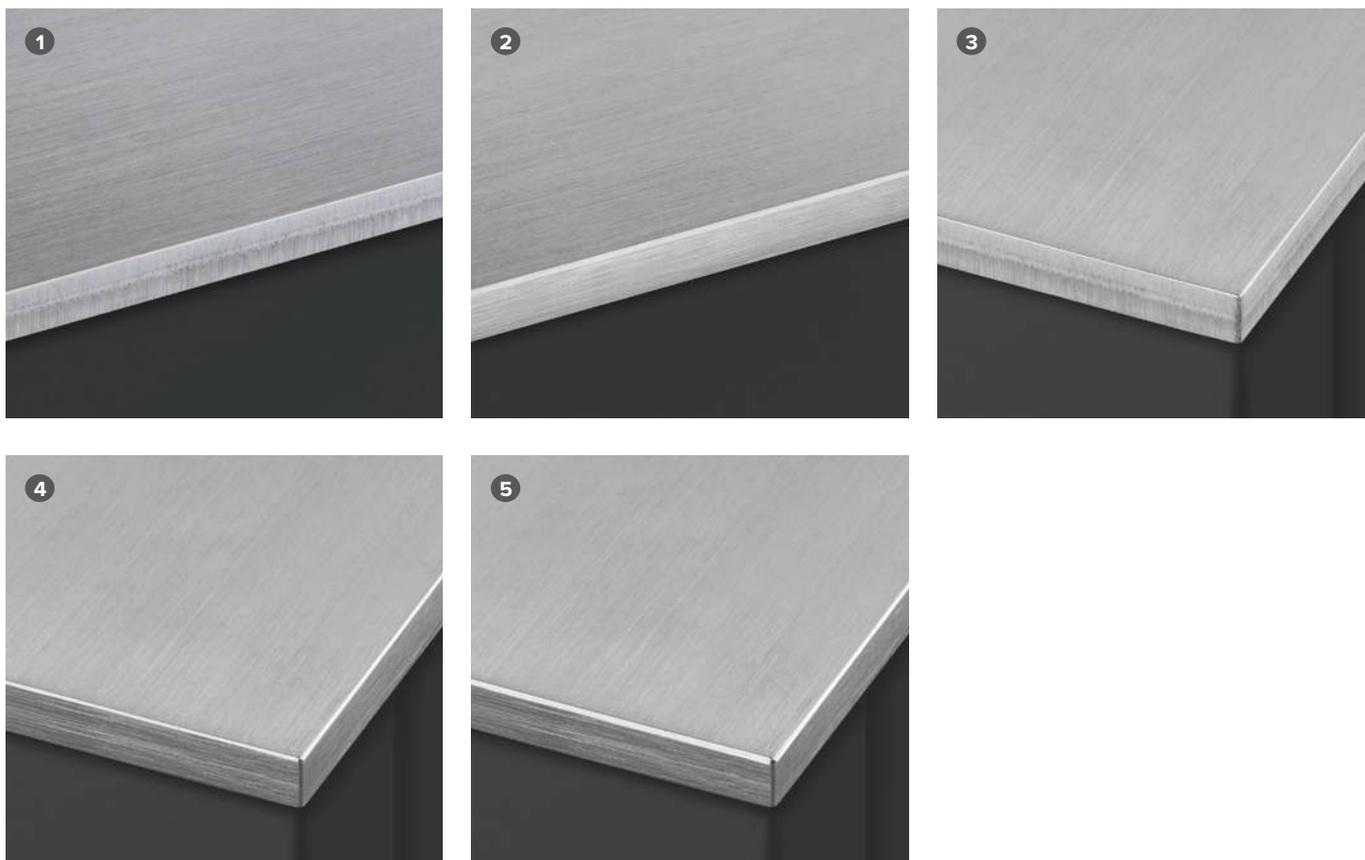
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Versioni e design di bordi in SolidSteel Collection



Versioni e design di bordi		Collection	Disponibile per superficie
1 Bordo tagliato		✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG
2 Bordo rettificato		✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG
3 Senza smusso (spezzato)		✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG
4 Bordo con smusso 0.5/45°		✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG
5 Bordo con smusso 1.0/45°		✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

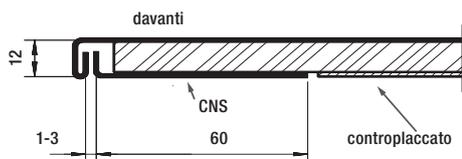
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

SmartSteel Collection

Bordo A12



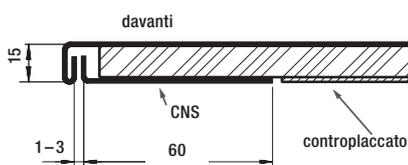
Superfici disponibili

Standard	SF	BF	WF
Decor	PS	PB	TR

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓
Decor	✓	✓	-	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Bordo A15



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	WF
Decor	PS	PB	TR

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓
Decor	✓	✓	-	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

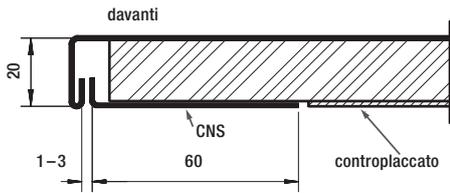
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo A20



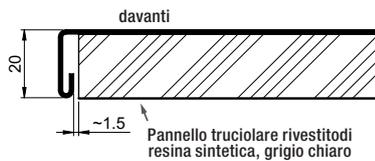
Superfici disponibili

Standard	SF	BF	WF
Decor	PS	PB	TR

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓
Decor	✓	✓	-	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Bordo A20 Varix



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF
----------	----	----	----	----

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

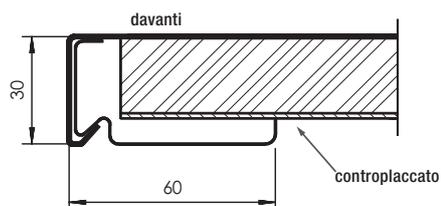
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

SmartSteel Collection

Bordo A30



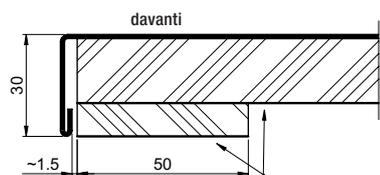
Superfici disponibili

Standard	SF	BF	WF
Decor	PS	PB	TR

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓
Decor	✓	-	-	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Bordo A30 Varix



Pannello truciolare rivestito di resina sintetica, grigio chiaro

Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF
----------	----	----	----	----

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

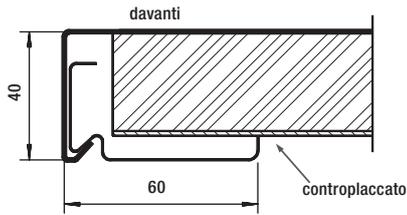
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo A40



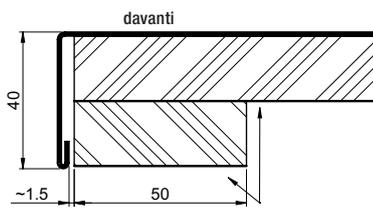
Superfici disponibili

Standard	SF	BF	WF
Decor	PS	PB	TR

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓
Decor	✓	-	-	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Bordo A40 Varix



Pannello truciolare rivestito di resina sintetica, grigio chiaro

Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF
----------	----	----	----	----

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
Standard	✓	-	✓	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

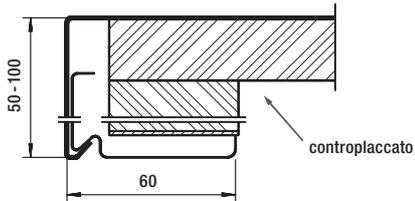
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo A50 – A100



Superfici disponibili

Standard SF BF WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	✓

i I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

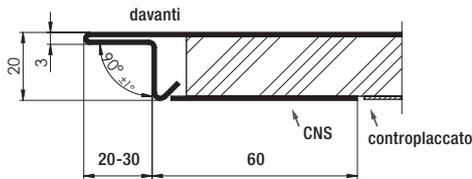
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo pressato a filo frontale A20



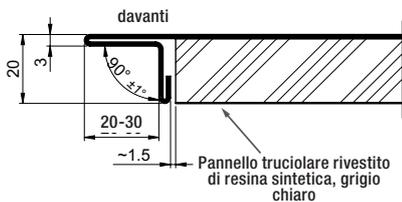
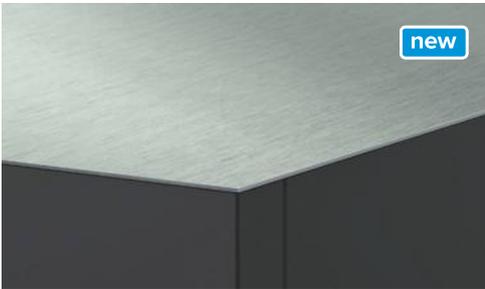
Superfici disponibili

Standard SF BF WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	-

i Bordo pressato applicabile su ogni lato.
Possibile rientro di 20–30 mm (ad incrementi di 1 mm).

Bordo pressato a filo frontale A20 Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	-

i Bordo pressato anteriore possibile. Altri lati dopo relativi chiarimenti. Rientro di 20 – 30 mm (con incrementi di mm) possibile.

Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

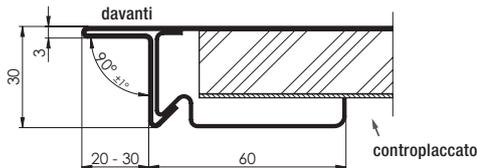
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo pressato a filo frontale A30



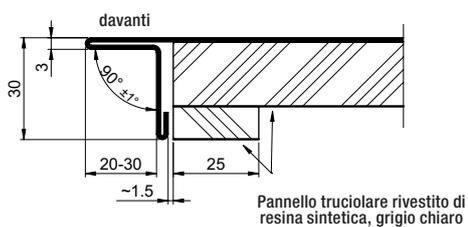
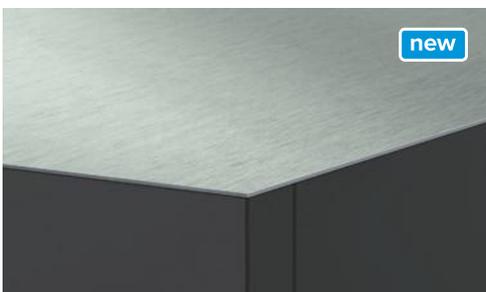
Superfici disponibili

Standard SF BF WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	-

i Bordo pressato applicabile su ogni lato.
Possibile rientro di 20–30 mm (ad incrementi di 1 mm).

Bordo pressato a filo frontale A30 Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	-

i Bordo pressato anteriore possibile. Altri lati dopo relativi chiarimenti. Rientro di 20 – 30 mm (con incrementi di mm) possibile.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

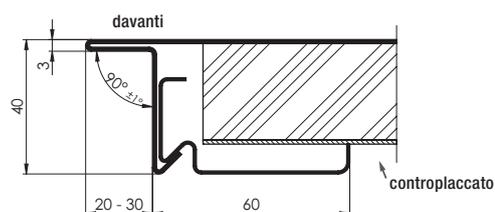
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo pressato a filo frontale A40



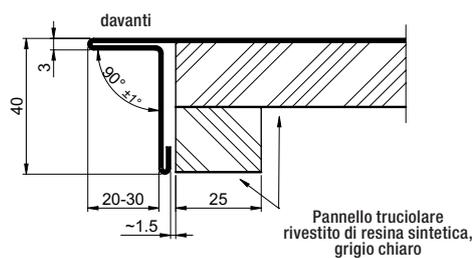
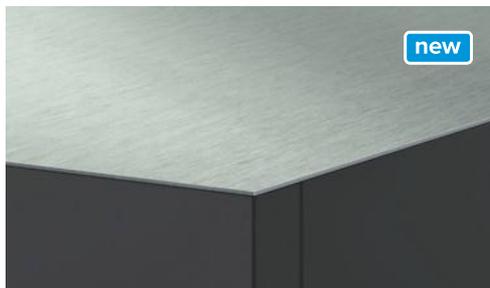
Superfici disponibili

Standard SF BF WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	-

i Bordo pressato applicabile su ogni lato. Possibile rientro di 20–30 mm (ad incrementi di 1 mm). Su richiesta, esecuzione di bordi maggiori di A40.

Bordo pressato a filo frontale A40 Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

Lavorazione dei bordi		Design bordi	
rettificato	lucidato a specchio	senza smusso (raggio)	con smusso
✓	-	✓	-

i Bordo pressato anteriore possibile. Altri lati dopo relativi chiarimenti. Rientro di 20 – 30 mm (con incrementi di mm) possibile. Per bordi superiori ad A40 su richiesta.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

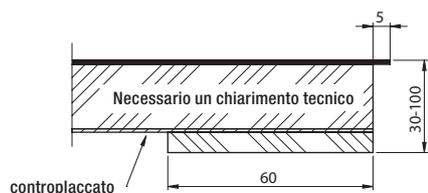
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo da adattare A30GS – A100GS

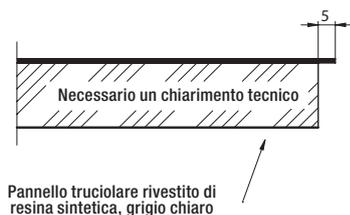


Superfici disponibili

Standard SF BF WF

i Lavorazioni di bordi A30GS – A100GS disponibili in versione adattabile a cura del committente.

Bordo da adattare A20GS – A40GS Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

i Le bordature A20GS – A40GS sono disponibili su richiesta in versione adattabile a cura del cliente.

Solo un lato possibile.

Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

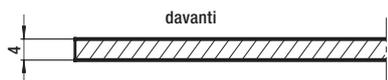
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

SolidSteel Collection

Bordo 4 mm



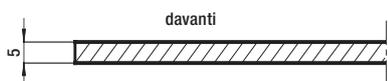
Superfici disponibili

Standard	BF	WF		
Speciali	ID	PL	SL	WG

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	tagliato	rettificato	senza smusso (spezzato)	con smusso
Standard	✓	✓	✓	✓
Decor	✓	✓	✓	✓

i Raccomandazione per il montaggio: utilizzare piastra di supporto. I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Bordo 5 mm



Superfici disponibili

Standard	BF	WF	
Speciali	XI	XF	XB

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	tagliato	rettificato	senza smusso (spezzato)	con smusso
Standard	✓	✓	✓	✓
Decor	✓	✓	✓	✓

i Raccomandazione per il montaggio: utilizzare piastra di supporto. I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

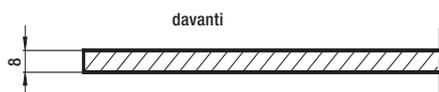
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Bordo 8 mm



Superfici disponibili

Standard	BF	WF				
Speciali	ID	BI	BP	PL	SL	WG

	Lavorazione dei bordi		Design bordi	
	tagliato	rettificato	senza smusso (spezzato)	con smusso
Standard	✓	✓	✓	✓
Decor	✓	✓	✓	✓

i Raccomandazione per il montaggio: utilizzare piastra di supporto. I bordi non a vista vengono eseguiti senza alcuna lavorazione.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

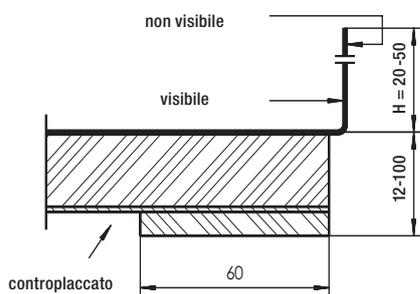
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Versioni di telaio per SmartSteel Collection

Altezza telaio H20 – H50 mm



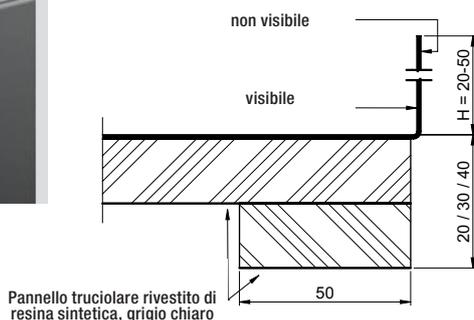
Superfici disponibili

Standard SF BF WF

i Per pareti finite con o senza guarnizione in silicone. Telai più alti di 50 mm solo su richiesta.

Senza fori di fissaggio.

Altezza telaio H20 – H50 mm Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

i Per pareti finite con o senza guarnizione in silicone.

Senza fori di fissaggio.

Varix (BX) possibile sul retro. Più lati dopo relativi chiarimenti.

Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

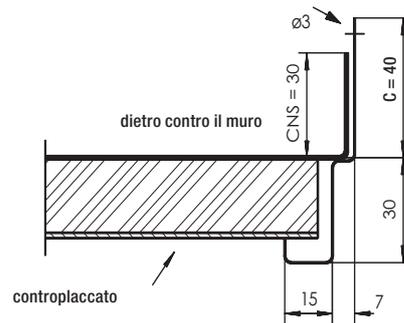
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Telaio C40 con bordo chiodato



Superfici disponibili

Standard SF BF WF

i Per telaio sottopiastrella con fori di fissaggio.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

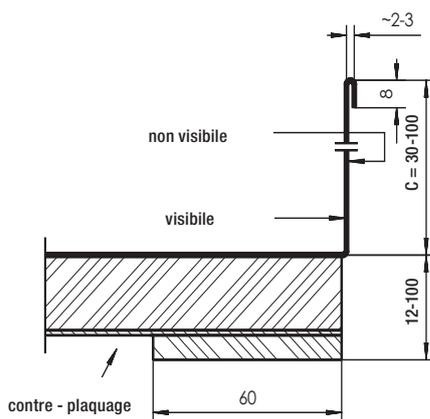
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Telaio C30-8 – C100-8

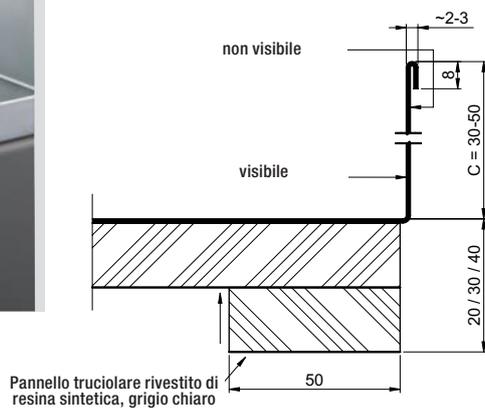


Superfici disponibili

Standard SF BF WF

i Per pareti finite con guarnizione in silicone.
Su richiesta, disponibilità di chiusura telaio saldata.

Telaio C30-8 – C50-8 Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

i Possibile solo sul retro.
Non chiuso lateralmente.
Non è possibile su più lati.
Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

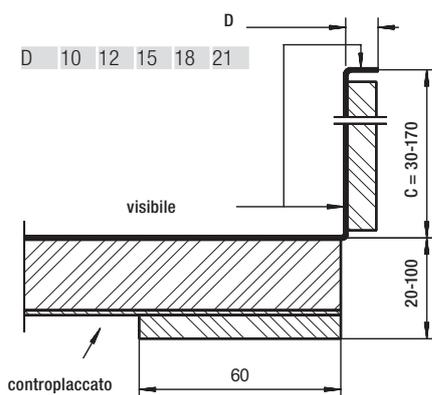
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Telaio C30-D-90° – C170-D-90°

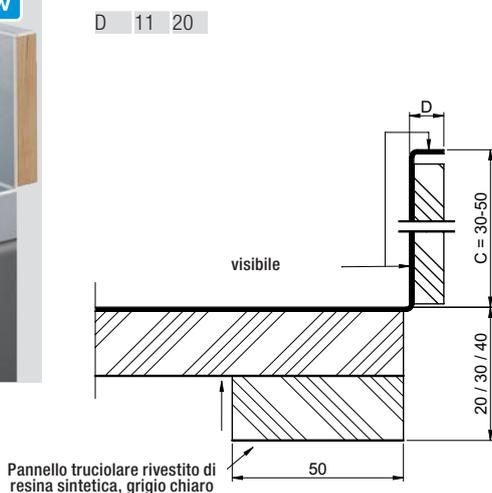


Superfici disponibili

Standard SF BF WF

- i** Per sponde verticali senza giunti o pannello posteriore.
Con riporto in legno. Su richiesta, disponibilità di chiusura telaio saldata.

Telaio C30-D-90° – C50-D-90° Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

- i** Per sponde verticali senza giunti o pannello posteriore.
Con riporto in legno.
Possibile solo sul retro.
Non chiuso lateralmente.
Non è possibile su più lati.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

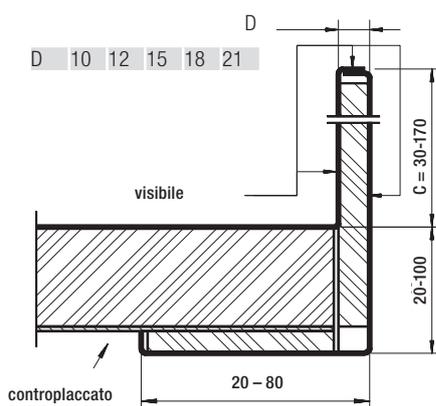
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Telaio C30-D-90° – C170-D-90° visibile sul retro

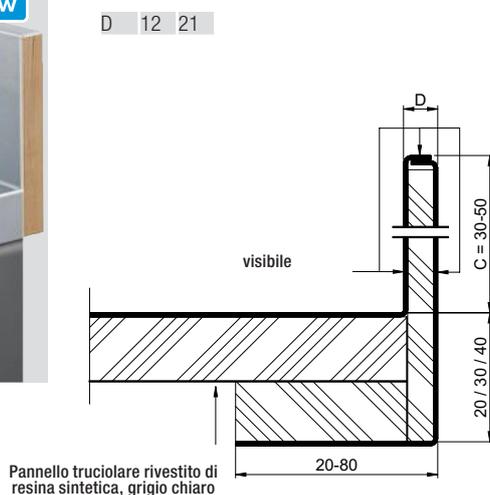


Superfici disponibili

Standard SF BF WF

- i** Per impieghi a posa libera.
Con riporto in legno. Su richiesta, disponibilità di chiusura telaio saldata.

Telaio C30-D-90° – C50-D-90° visibile sul retro Varix



Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

- i** Per impieghi a posa libera. Con riporto in legno.
Possibile solo sul retro.
Non chiuso lateralmente.
Non è possibile su più lati.
Direzione di rettifica Varix sulla pag. 95

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Lavorazioni con nervatura

Nervatura 1,5 mm



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

v

SolidSteel Collection

-

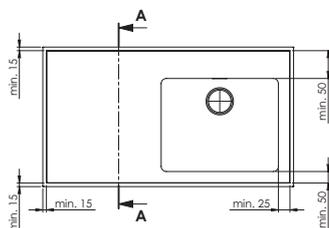
Superfici disponibili

Standard

SF

WF

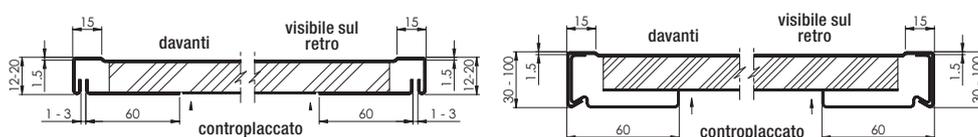
Misure minime



i Disponibile per altezze di bordo A12 – A100 e senza pendenza.

Possibilità di forme lavorate su misura a «L» e a «U», saldate o ad innesto.

Intaglio A-A



Nervatura 10 mm



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

v

SolidSteel Collection

-

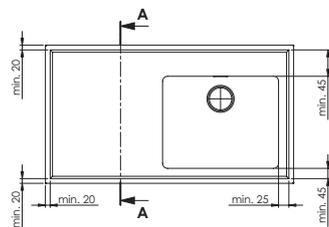
Superfici disponibili

Standard

SF

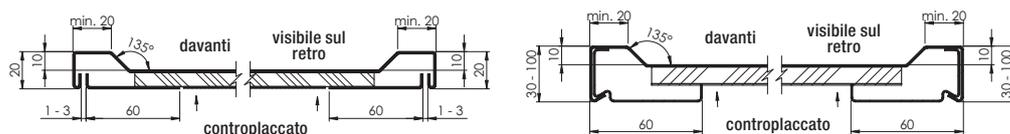
WF

Misure minime



i Disponibile per altezze di bordo A20 – A100 senza pendenza. Possibilità di forme lavorate su misura solo su una linea.

Intaglio A-A



Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

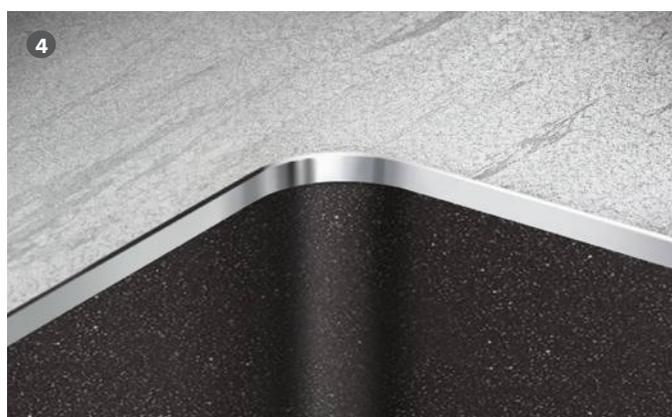
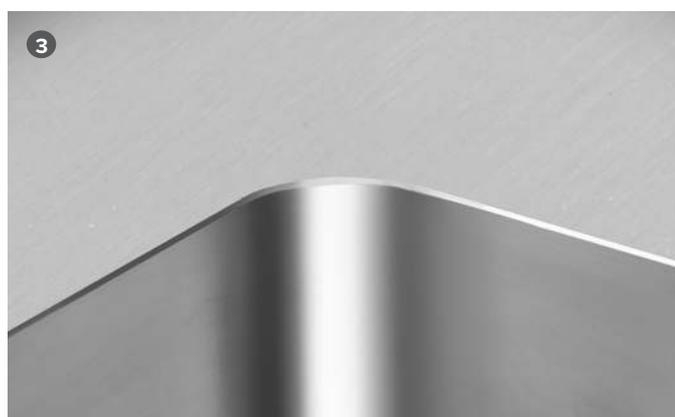
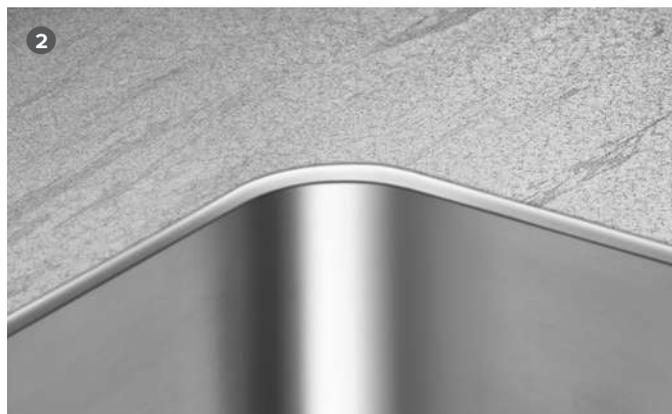
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Varianti di montaggio ad incasso del lavello



Variante di montaggio	Punto di raccordo lavello	Collection	Collection	Disponibile per superficie
1 Filo top	Smusso standard	✓	-	Standard SF BF BX WF Decor PS PB TR
2 Filo top	Smusso standard	-	✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG
3 Filo top	Smusso Design	✓	✓	Standard BF WF
4 Sottopiano	Bordo con smusso 1.0/45° 	-	✓	Standard BF WF Speciali ID BI BP PL XI XF XB SL WG

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Assortimento per dimensioni di base LAVELLI TERMOSALDATI

	35 cm	40 cm	45 cm	50 cm
Linero sFlow, Tipo M sFlow, tipo M	 new Linero: LIO 18	 new Linero: LIO 34	 new Linero: LIO 40	 new Linero: LIO 45
Daneo sFlow, Tipo S sFlow, tipo S	 Daneo: DAN 18	 Daneo: DAN 34	 Daneo: DAN 40	 Daneo: DAN 45
Daneo sFlow, Tipo M sFlow, tipo M	 Daneo: DAN 18	 Daneo: DAN 34	 Daneo: DAN 40	 Daneo: DAN 45
Einzel-Becken lavelli a vasca singola				

 eFlow con eControl

 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

55 cm



Linero: LIO 50



Daneo: DAN 50



Daneo: DAN 50

60 cm



Linero: LIO 18 + A 34



Linero: LIO 55



Daneo: DAN 55



Daneo: DAN 55

80 cm



Accento: A 65

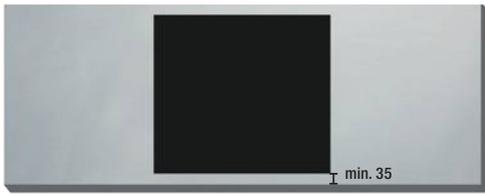


Accento: A 75

Per le informazioni tecniche dettagliate sui modelli di lavelli qui riportati, consultare le sezione "Lavelli sottopiano" e "Lavelli sopra piano"

Piani cottura

Intaglio per piani cottura con telaio di appoggio



Lavorazione disponibile

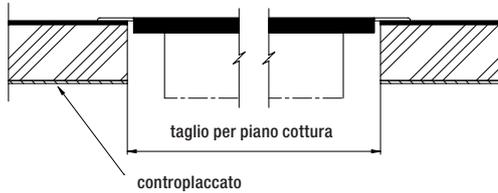
SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili



controplaccato

Standard

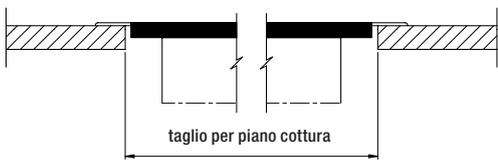
SF BF WF

Decor

PS PB TR

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG



Per evitare danni durante il trasporto, il pannello in truciolato comprensivo di controplaccatura dev'essere rimosso sul posto.

Per farlo è possibile utilizzare una normale sega per legno.

Intaglio per piani cottura con telaio di appoggio Varix



Lavorazione disponibile

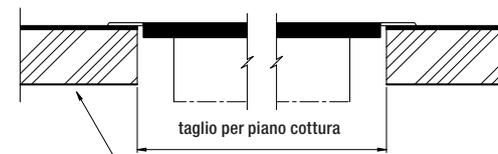
SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili



Pannello truciolare rivestito di resina sintetica, grigio chiaro

Standard

SF BF BX WF



Per evitare danni durante il trasporto, il pannello in truciolato dev'essere rimosso sul posto. Per farlo è possibile utilizzare una normale sega per legno.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

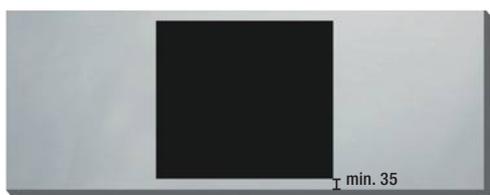
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Intaglio per piani cottura montati a filo top

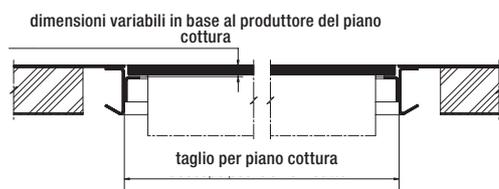


Lavorazione disponibile

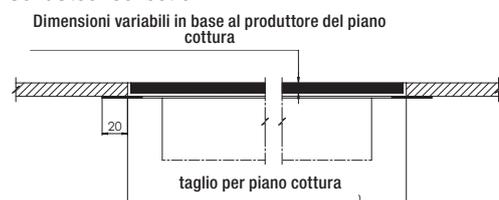
SmartSteel Collection

SolidSteel Collection

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection

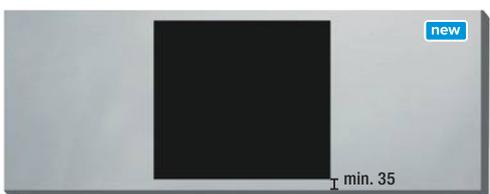


Superfici disponibili

Standard	SF	BF	WF						
Decor	PS	PB	TR						
Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG

i Nel montaggio del telaio per piano di cottura, prestare attenzione alla piastra di supporto e al mobilio della cucina.

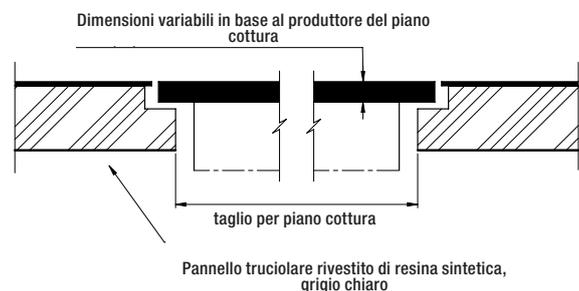
Intaglio per piani cottura montati a filo top Varix



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard	SF	BF	BX	WF
----------	----	----	----	----

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

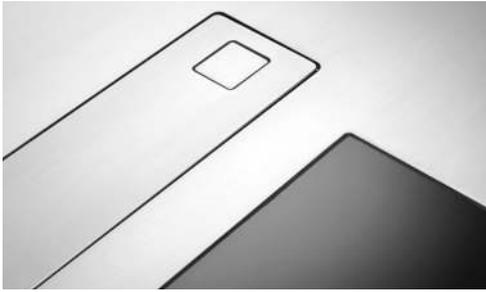
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Intaglio per telaio di appoggio



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF WF

Decor

PS PB TR

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG



Possibile intaglio per SmartSteel Collection con o senza rivestimento.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

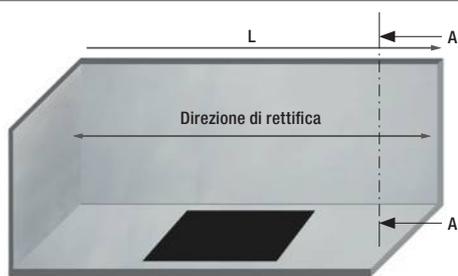
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

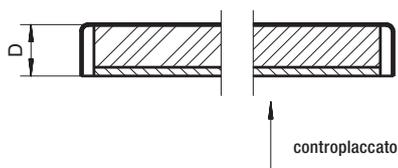
Unità di misura in mm

Pannelli posteriori, pannelli laterali

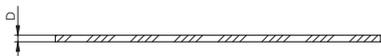
Pannelli posteriori e fianchi in più parti



Intaglio A-A



SolidSteel Collection



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF WF

Decor

PS PB TR

Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG

SmartSteel Collection

Altezze di bordo (D)	Lunghezza max (L)		Altezza max (H)	
	Superfici standard	Superfici Decor	Superfici standard	Superfici Decor
10	2500	2500	1750	1400
12/15/18/21	6000	3900	1750	1400

SolidSteel Collection

Altezze di bordo (D)	Lunghezza max (L)		Altezza max (H)	
	Superfici standard ¹	Superfici speciali ¹	Superfici standard ¹	Superfici speciali ¹
4/5/8	3980–4980 ¹	3900–4950 ¹	1980 ¹	1400–1480 ¹

¹ Per la disponibilità di superfici e misure, vedi alla pagina

Pannelli posteriori e fianchi in più parti Varix



Intaglio A-A



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection



SolidSteel Collection



Superfici disponibili

Standard

SF BF BX WF

SmartSteel Collection

Altezze di bordo (D)	Lunghezza max (L)	Altezza max (H)
	Varix	Varix
11	2500	1400
20	3900	1400

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbinio

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

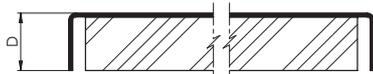
Unità di misura in mm

Pannelli posteriori e laterali con legno fornito separatamente



Intaglio A-A

SmartSteel Collection



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

✓

SolidSteel Collection

-

Superfici disponibili

Standard

SF BF WF

Decor

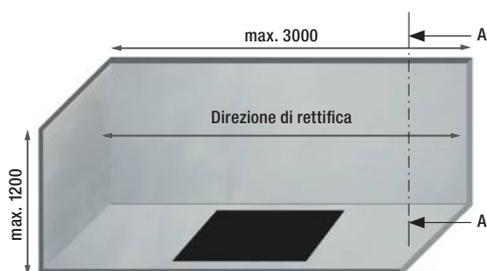
PS PB TR

i Tutti gli intagli, smussi (eccetto smussi ❶ e ❷ a pagina 129) e stondature di bordi sono possibili solo pretagliati.

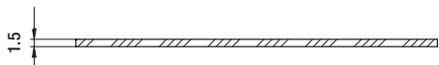
Legno compresso nella fornitura. Montaggio del legno su pannello posteriore con collante fornito in loco.

Altezze di bordo (D)	Spessore del legno	Lunghezza max (L)			
		Superfici standard	Superfici Decor	Superfici standard	Superfici Decor
9	8	2500	2500	600	600
11/14/17/20	10/13/16/19	3900	3900	900	900

Pannelli posteriori e fianchi in più parti 1.5 mm



Intaglio A-A



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

✓

SolidSteel Collection

-

Superfici disponibili

Standard

SF BF WF

i Acciaio ferritico (al cromo), magnetizzabile. Inclusi nel prezzo: primo intaglio per presa elettrica, taglio inclinato bordi, intaglio intermedio e intaglio angolare.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

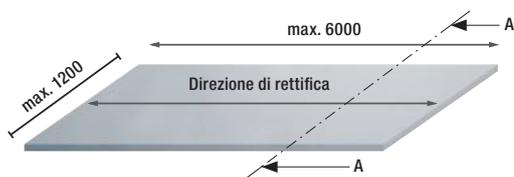
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Ripiani, frontali e zoccolature

Ripiani



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

✓

SolidSteel Collection

-

Superfici disponibili

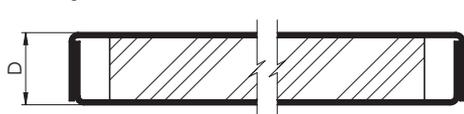
Standard

SF

BF

WF

Intaglio A-A

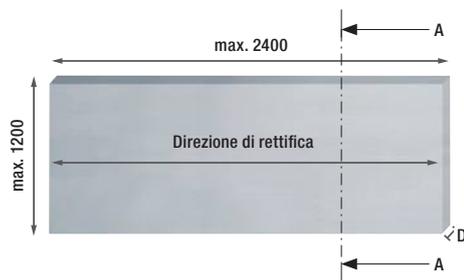


Altezze di bordo (D)	Lunghezza max.	Profondità max.
15	2500	600
18/24/27	6000	1200



Indipendentemente dal tipo di esecuzione e dalla superficie, il lato inferiore a vista viene eseguito con finitura superficiale a nastro largo. A seconda della lunghezza, si raccomanda l'uso di un supporto supplementare.

Frontali pronti per il montaggio



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

✓

SolidSteel Collection

-

Superfici disponibili

Standard

SF

BF

WF

Intaglio A-A



D 15.5 18.5

Forature disponibili



Foratura sul frontale \varnothing 3–65 mm

Foratura per cerniere sul frontale

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

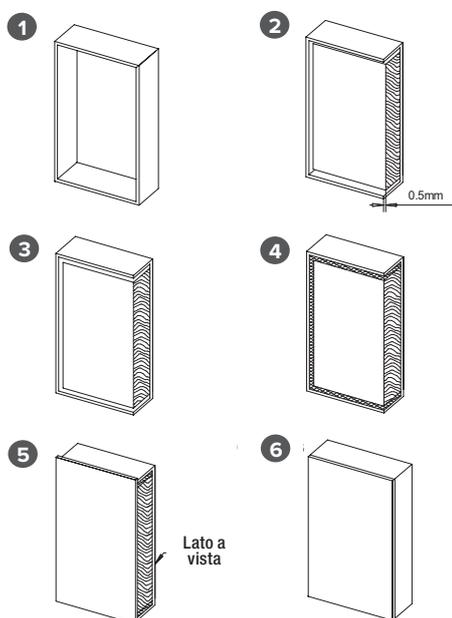
Unità di misura in mm

Adattare i frontali



D 15.5 18.5

Procedura raccomandata da eseguire



- 1 Struttura senza legno
- 2 Incollare il legno con un margine rientrante
- 3 Rettificare in piano la lamiera
- 4 Riempire il margine con silicone
- 5 Ricoprire il lato posteriore
- 6 Rimuovere il bordo sporgente anteriore

Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

v

SolidSteel Collection

-

Superfici disponibili

Standard

SF

BF

WF

Forature disponibili



Foratura sul frontale \varnothing 3–65 mm

i I frontali sono disponibili anche senza pannello in legno incollato. Si prega di precisare in sede di ordine. Procedura raccomandata da eseguire sul posto per la rifinitura di frontali senza pannello in legno incollato.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

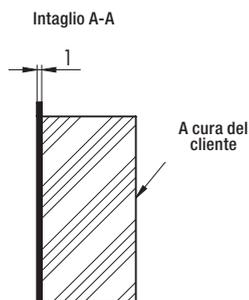
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Lamiere per zoccoli



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard

SF BF BX WF

Decor

PS PB TR

Versioni disponibili

Piegature	Apertura per ventilazione secondo specifica	Taglio

i Lamiere in acciaio tagliate su misura da incollare in loco sullo zoccolo della cucina.
Piegature disponibili solo per superfici standard.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

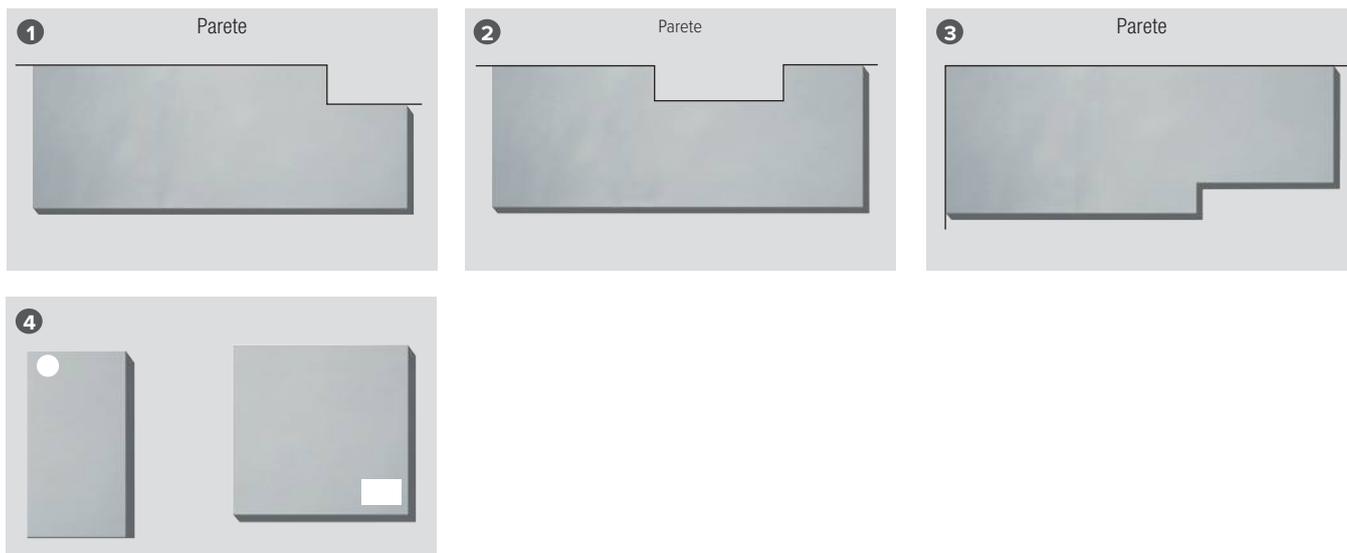
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Intagli



i Per prese a scomparsa, comandi, griglie di ventilazione o luci.

Intaglio	Disponibile per superficie										SmartSteel Collection			SolidSteel Collection		
											Bordi	Telaio	Tagliato	Tagliato	Rettificato	
1 Intaglio angolare lato parete	Standard	SF	BF	WF								✓	✓	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR		Varix	BX					-	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG			-	-	-	✓
2 Intaglio lato parete	Standard	SF	BF	WF								✓	✓	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR		Varix	BX					-	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG		-	-	-	✓	-
3 Intaglio lato frontale	Standard	SF	BF	WF								✓	-	-	✓	✓
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG		-	-	-	✓	✓
4 Intaglio rotondo o angolare	Standard	SF	BF	WF								✓	✓	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR		Varix	BX					-	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG		-	-	-	✓	-

i Nella versione SolidSteel Collection, la superficie standard con finitura satinata non è disponibile.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

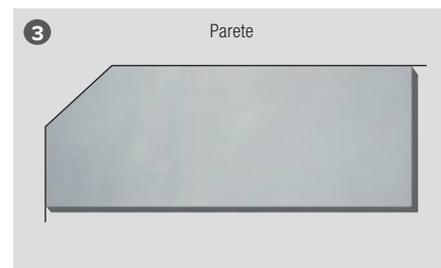
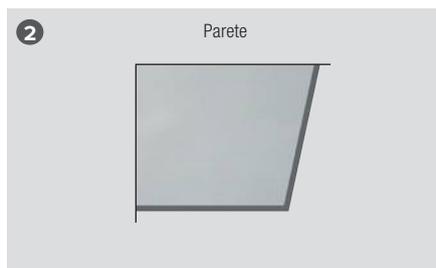
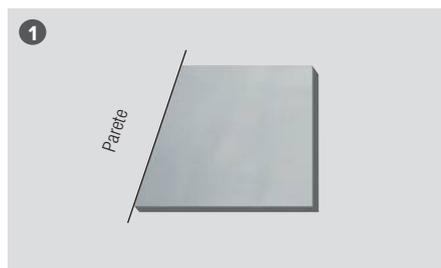
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Tagli inclinati



Taglio inclinato	Disponibile per superficie										SmartSteel Collection			SolidSteel Collection		
											Bordi	Telaio	Tagliato	Tagliato	Rettificato	
1 Angolo aperto o chiuso lato parete	Standard	SF	BF	WF								✓	✓	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR		Varix	BX					✓	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG			-	-	-	✓
2 Angolo aperto o chiuso lato frontale	Standard	SF	BF	WF								✓	-	-	✓	✓
	Decor	PS	PB	TR		Varix	BX					✓	-	-	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG			-	-	-	✓
3 Taglio inclinato angolare lato parete	Standard	SF	BF	WF								✓	✓	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR		Varix	BX					-	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG			-	-	-	✓
4 Taglio inclinato angolare lato frontale	Standard	SF	BF	WF								✓	-	-	✓	✓
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL	WG			-	-	-	✓

i Nella versione SolidSteel Collection, la superficie standard con finitura satinata non è disponibile.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

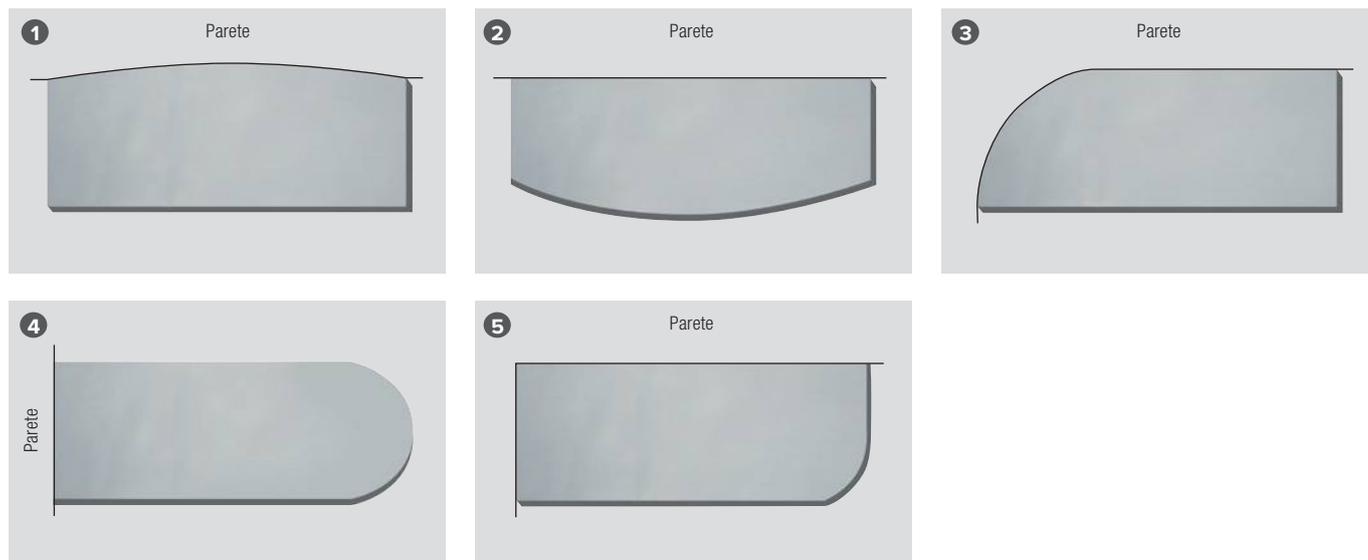
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Curvatura



Curvatura	Disponibile per superficie	SmartSteel Collection			SolidSteel Collection				
		Bordi	Telaio	Tagliato	Tagliato	Rettificato			
1 Curvatura piatta lato parete	Standard	SF	BF	WF	✓	-	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR	-	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL
2 Curvatura piatta lato frontale	Standard	SF	BF	WF	✓	-	-	✓	✓
	Decor	PS	PB	TR	-	-	-	✓	✓
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL
3 Curvatura lato parete	Standard	SF	BF	WF	✓	-	✓	✓	-
	Decor	PS	PB	TR	-	-	✓	-	-
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL
4 Stondatura completa frontale	Standard	SF	BF	WF	✓	-	-	✓	✓
	Decor	PS	PB	TR	-	-	-	✓	✓
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL
5 Semi-stondatura frontale	Standard	SF	BF	WF	✓	-	-	✓	✓
	Decor	PS	PB	TR	-	-	-	✓	✓
	Speciali	ID	BI	BP	PL	XI	XF	XB	SL

i Nella versione SolidSteel Collection, la superficie standard con finitura satinata non è disponibile.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

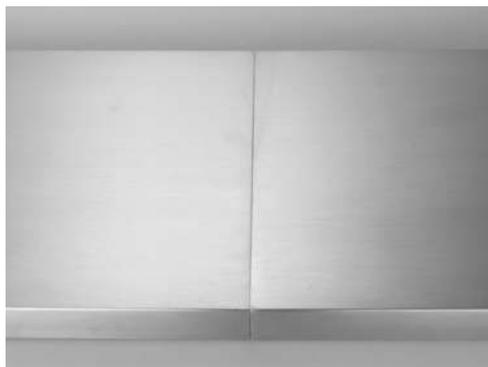
Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finition	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Giunzione di superfici in più parti

Giunto a innesto «Easy»



Lavorazione disponibile

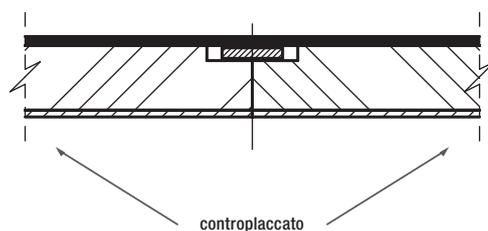
SmartSteel Collection

SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard SF BF WF

Decor PS PB TR



i Disponibile per altezze di bordo A12 – A100. Il giunto ad innesto dev'essere supportato in loco. Possibile posizionamento del punto di giunzione come da specifica, ad angolo aperto o nello smusso. La linguetta per il collegamento viene fornita sfusa.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

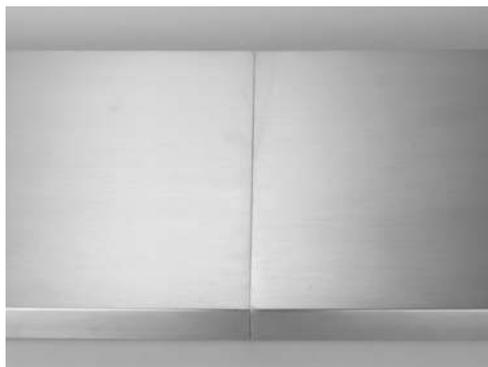
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Giunto a innesto «Stabilo»



Lavorazione disponibile

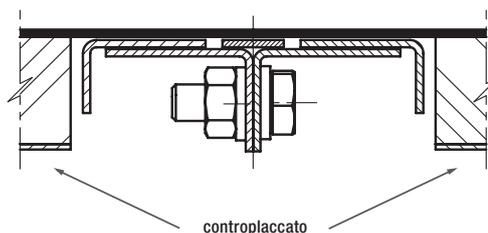
SmartSteel Collection

SolidSteel Collection

Superfici disponibili

Standard SF BF BX WF

Decor PS PB TR



i Disponibile per altezze di bordo A20 – A100. Il giunto ad innesto dev'essere supportato in loco. Le viti devono essere serrate solo leggermente. Possibile posizionamento del punto di giunzione come da specifica, ad angolo aperto o nello smusso. La linguetta per il collegamento viene fornita sfusa.

Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

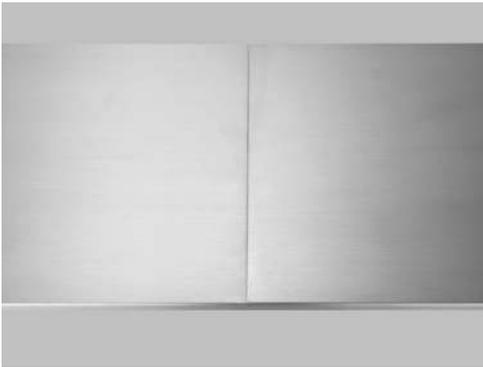
PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Fineline	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm

Giunti di testa



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

-

SolidSteel Collection

✓

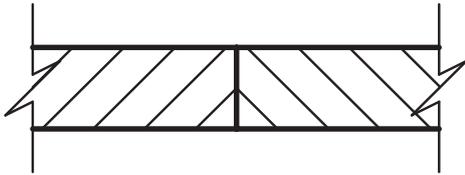
Superfici disponibili

Standard

BF WF

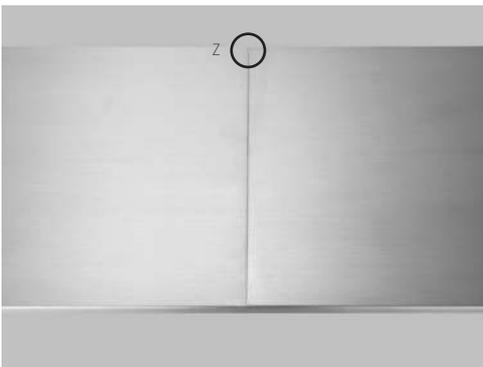
Speciali

ID BI BP PL XI XF XB SL WG



i Il giunto di testa dev'essere supportato in loco e il collegamento va effettuato senza fessure. Possibile posizionamento del punto di giunzione come da specifica, ad angolo aperto o nello smusso.

Giunti ad innesto



Lavorazione disponibile

SmartSteel Collection

-

SolidSteel Collection

✓

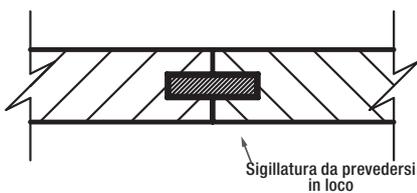
Superfici disponibili

Standard

BF WF

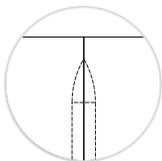
Speciali

ID BI BP PL XB SL WG



Dettaglio a Z

i Disponibile solo per altezza di bordo 8 mm. Il giunto di testa dev'essere supportato in loco e il collegamento va effettuato senza fessure. Possibile posizionamento del punto di giunzione come da specifica, ad angolo aperto o nello smusso.



Superfici standard

SF	Finitura satinata
BF	Finitura a nastro largo
BX	Nastro largo Varix
WF	Finitura a turbino

Superfici Decor

PS	Polaris Silver
PB	Polaris Black
TR	Terra

Superfici speciali

ID	IceDesign™	PL	Polar Look	XB	Xrange Black
BI	BlackRange Industrial	XI	Xrange Ice	SL	Silk Look
BP	BlackRange Passion	XF	Xrange Finitione	WG	Laminazione a caldo

Unità di misura in mm



Lavelli sottopiano

La vostra passione è la cucina? Noi fabbrichiamo lavelli e vasche che, grazie alla nutrita scelta di linee e modelli, sono concepiti per soddisfare qualsiasi desiderio.

I lavelli posizionati sottopiano assecondano i trend di design più attuali. Ogni nostra creazione conquista per il perfetto equilibrio tra funzionalità ed estetica.

Materiali, finiture delle superfici e colori



Acciaio inox, opaco o lucido

In Svizzera, l'acciaio inox è tuttora la scelta preferenziale per il lavello di una cucina. È un materiale resistente, duraturo e per di più riciclabile al 100%. Oltre alla classica finitura lucida, per selezionate linee di modelli offriamo anche una finitura opaca.



Cristadur® – la superficie premium opaca e fine

Questo materiale di elevata qualità si distingue per la sua struttura brevettata ed estremamente fine: una superficie splendente, dove sporco e acqua scivolano via facilmente. Non solo l'aspetto, ma anche la facilità di pulizia sono un comfort che fa bella mostra di sé in ogni cucina.

Puro

Materiali per il montaggio incluso nella fornitura

LAVELLI SOTTOPIANO



Staffe di fissaggio per lavelli sottopiano
40.000.437



Staffe di fissaggio per lavelli sottopiano in granito Schock
40.002.461.00

LAVELLI SOPRAPIANO



Staffe di fissaggio per lavelli a filo top e lavelli sopra piano
40.002.041



Staffe di fissaggio per lavelli a filo top e lavelli sopra piano
40.001.009

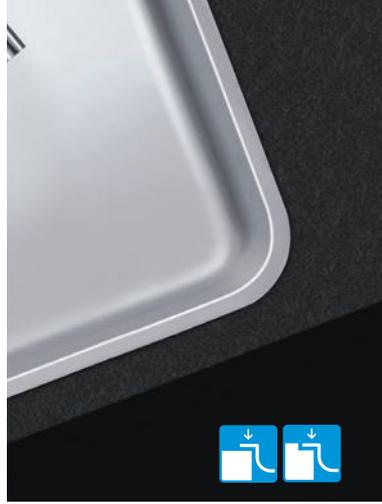
Tipi di installazione



Discreto e senza sbalzi

Montaggio: sottopiano.

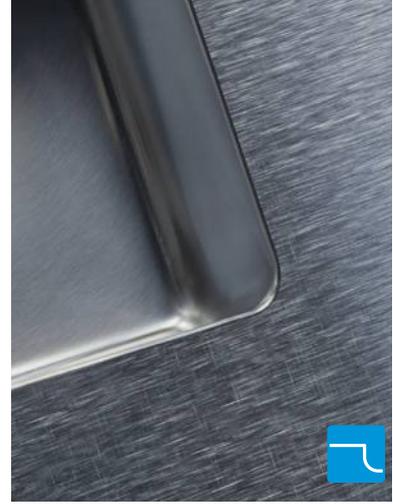
I lavelli vengono montati senza sbalzi al di sotto del piano di lavoro. I modelli sottopiano hanno un aspetto armonioso e mettono in risalto il piano di lavoro.



La transizione dei materiali come elemento di design

Montaggio: soprapiano/a filo top.

Con questo tipo di montaggio, il bordo del lavello diventa il protagonista. Le larghezze bordo variano da 7 a 22 mm, a seconda del modello. I modelli IF possono essere installati in piano oppure a filo top.



Agilità per le più elevate esigenze

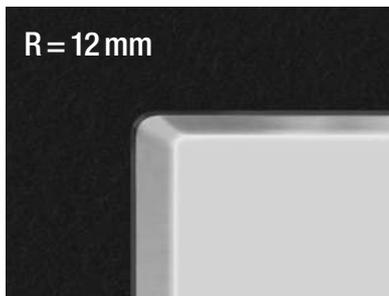
Montaggio: a filo top termosaldato.

In combinazione con il piano di lavoro in acciaio inox, siamo in grado di lavorare il lavello come richiesto. La superficie a filo top termosaldata da un'unica fonte è igienica e facile da pulire.

Raggi

Un raggio stretto mette in risalto la forma espressiva, lineare e senza tempo del lavello. Proponiamo una scelta di diversi raggi da 12 a 22 mm.

Serie Accento



Serie Linero



Serie Daneo



Una tecnologia di troppopieno e scarico elegante e funzionale



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

Lo scarico coperto con griglietta inferiore si distingue per il suo design moderno e funzionale. I residui alimentari raccolti non si vedono, il che semplifica la pulizia. Desino ha tre diverse posizioni: aperto, chiuso e pulizia, cosa che ne semplifica enormemente l'uso quotidiano in cucina. Sono disponibili tre varianti di comando: classica tramite pomolo, con TouchFlow e con il nuovissimo eFlow.

Griglietta superiore

L'elegante griglietta presenta un design accattivante e al contempo è pratica da rimuovere. Si posiziona praticamente a filo con il fondo del lavello, per un piacevole effetto visivo, e consente al contempo un'agevole pulizia.



Piletta Tipo

In questo sistema di piletta, la griglietta superiore e il tappo formano un'unica unità. Una leggera pressione sul pulsante nel mezzo della griglietta e una lieve trazione consentono rispettivamente di chiudere e riaprire la piletta di scarico.



Piletta salvaspazio

L'apertura e la chiusura della piletta di scarico avvengono tramite il pomolo, il pulsante o la manopola. Nei modelli con griglietta Salvaspazio o Desino Salvaspazio è incluso e fornito con il lavello il pomolo Advant Cromato.



Trooppieno coperto con placchetta a ribalta

La versione perfezionata del trooppieno coperto dispone di una placchetta a ribalta. Quando l'acqua accumulata nel lavello raggiunge il livello di trooppieno, la placchetta ruota all'indietro per effetto della pressione esercitata dall'acqua, lasciandola libera di defluire. Il supporto magnetico consente di rimuovere e riposizionare facilmente la placchetta per le operazioni di pulizia.



Trooppieno coperto

Pulizia e igiene sono i reali vantaggi offerti dal trooppieno coperto. L'impronta prestampata è direttamente integrata nella parete del lavello, senza fastidiosi giunti e spigoli. Una soluzione che rende estremamente semplice la pulizia. In combinazione con le pilette salvaspazio o Tipo, il tappo per trooppieno dispone inoltre di un pratico supporto magnetico (ad eccezione di Silver Star Varix) che ne permette, se necessario, la rimozione e il riposizionamento nel giro di pochi secondi.



In caso di interruzione dell'alimentazione, la piletta si apre automaticamente.

eFlow con eControl

L'innovativa variante di comando eFlow di recente sviluppo s'integra senza giunzioni nella parete del lavello. Le tre posizioni di apertura, chiusura e pulizia possono essere impostate tramite l'eControl. Lo scarico dell'acqua è controllato dall'unità di comando del sensore eControl. I sensori integrati direttamente nell'eControl monitorano inoltre il livello dell'acqua: in caso di superamento di un determinato livello dell'acqua di ristagno, attivano l'apertura automatica della piletta di scarico. Se invece il livello dell'acqua si riduce, la piletta si richiude nuovamente. Il lavello non ha quindi più bisogno di un trooppieno fisico: un vantaggio assoluto in termini d'igiene e un grande sollievo durante la pulizia.



Piletta TouchFlow con placchetta a ribalta

Premendo leggermente sull'elemento in rilievo del trooppieno, un dispositivo di comando elettronico aziona la chiusura o apertura automatica della piletta di scarico, che è disponibile in modelli selezionati in combinazione con la nuova placchetta di trooppieno a ribalta.

La vostra combinazione preferita

	Azionamento			Dotazioni		
	Piletta TouchFlow	Piletta salvaspazio	Piletta Tipo	eFlow con eControl	Trooppieno con placchetta a ribalta	Trooppieno coperto
Desino: scarico coperto con griglietta inferiore 	✓	✓		✓	✓	
Griglietta superiore 	✓	✓	✓		✓	✓

Variante per componenti piletta rivestiti



Desino, nero opaco



Desino, grafite



Placchetta di trooppieno, nero opaco



Placchetta di trooppieno, grafite



TOP CUCINA IN ACCIAIO INOX
E LAVELLI

Assortimento per dimensioni di base LAVELLI SOTTOPIANO

	35 cm	40 cm	45 cm	50 cm	55 cm
Linero sFlow, Typ M	 Linero: LIO 18U	 Linero: LIO 34U	 Linero: LIO 40U	 Linero: LIO 45U	 Linero: LIO 50U
Daneo sFlow, Typ S sFlow, Typ S	 Daneo: DAN 18U	 Daneo: DAN 34U	 Daneo: DAN 40U	 Daneo: DAN 45U	 Daneo: DAN 50U
Daneo sFlow, Typ M sFlow, Typ M	 Daneo: DAN 18U	 Daneo: DAN 34U	 Daneo: DAN 40U	 Daneo: DAN 45U	 Daneo: DAN 50U
Comfort / Accento					

 eFlow con eControl

 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

60 cm



Linero: LIO 18U
+ LIO 34U



Linero: LIO 55U



Linero: LIO CD 50U/1



Linero: LIO CDAB
50U/1



Daneo:
DAN 18U + DAN 34U



Daneo: DAN 55U



Daneo: DAN 18U +
DAN 34U



Daneo: DAN 55U

80 cm

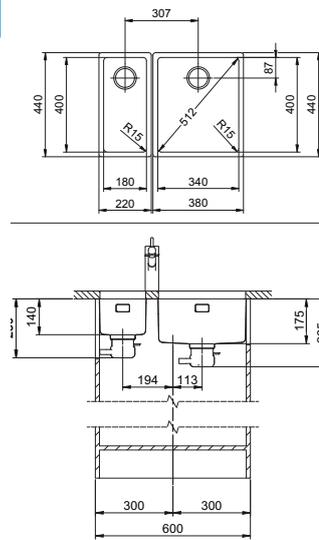


Accento: A 65U
Accento: A 75U



Accento: A 40/34U

Linero: LIO 18U + LIO 34U



 eFlow con eControl



Per eFlow Desino



 Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



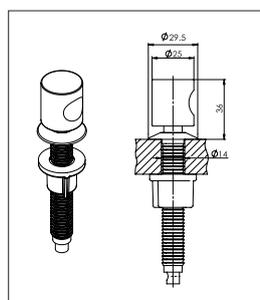
 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

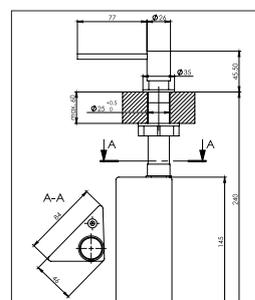


 **Combinazione LIO 18U + LIO 34U:**
Richiede un intaglio della parete dell'armadio su entrambi i lati, per LIO 18U un intaglio allargato.



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. \varnothing 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



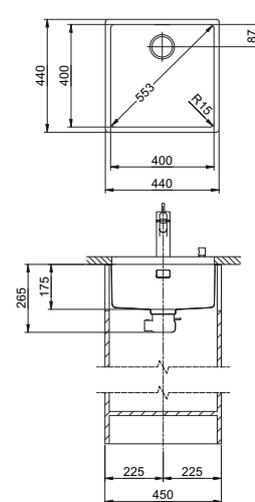
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. \varnothing 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 18U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.404	140 mm	1285,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.405	140 mm	1170,-
Linero LIO 34U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.406	175 mm	1548,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.407	175 mm	1433,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.408	175 mm	1223,-

Linero: LIO 40U - Montaggio sottopiano



 eFlow con eControl



Per eFlow Desino



 Placchetta di troppopieno a ribalta



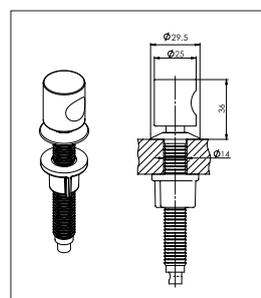
Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

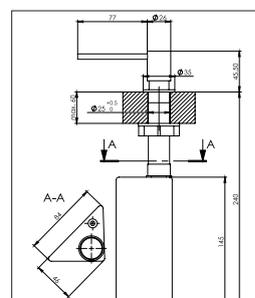


Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



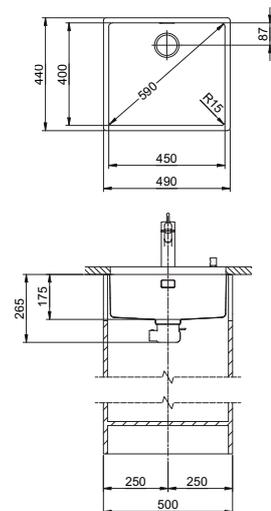
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 40U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.411	175 mm	1609,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.412	175 mm	1494,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.413	175 mm	1284,-

Linero: LIO 45U - Montaggio sottopiano



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

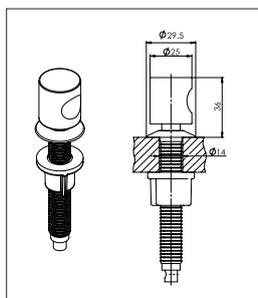


Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



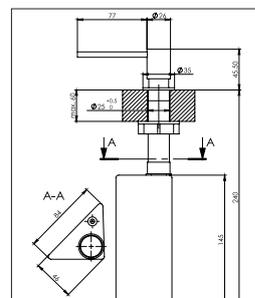
Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-



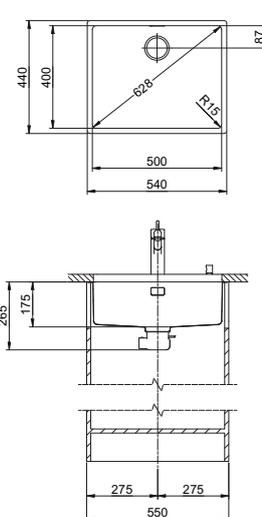
Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 45U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.414	175 mm	1633,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.415	175 mm	1518,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.416	175 mm	1308,-



TOP CUCINA IN ACCIAIO INOX
E LAVELLI

Linero: LIO 50U - Montaggio sottopiano



 eFlow con eControl



Per eFlow Desino



 Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

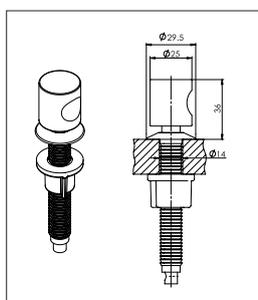


Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



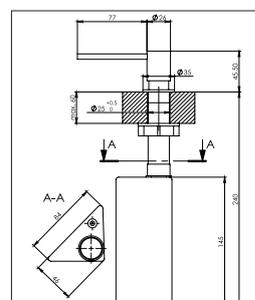
Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

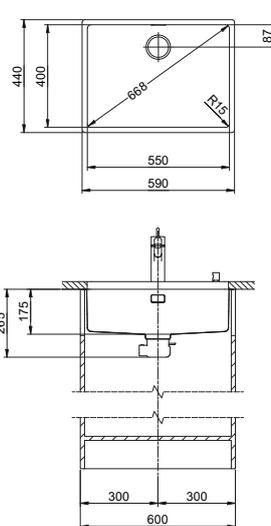
accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-



Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 50U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.417	175 mm	1656,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.418	175 mm	1541,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.419	175 mm	1331,-

Linero: LIO 55U - Montaggio sottopiano



eFlow con eControl



Per eFlow Desino

Placchetta di troppopieno a ribalta

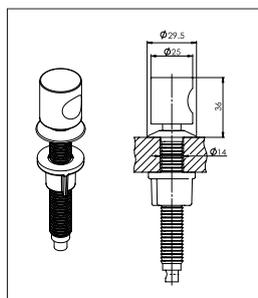


Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

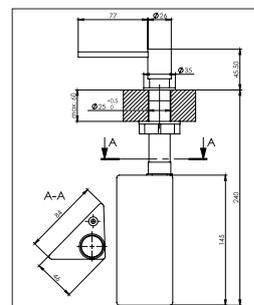


Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



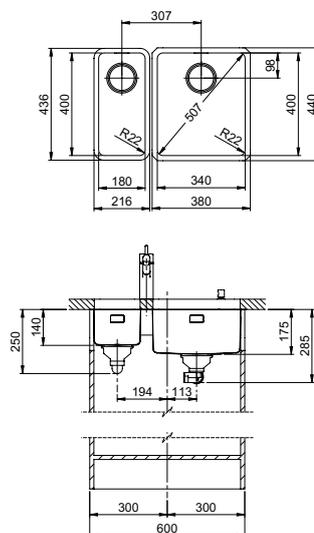
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

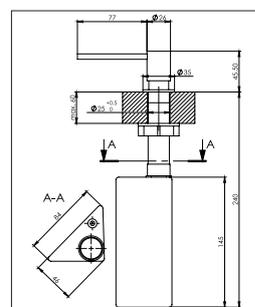
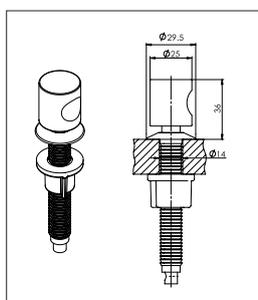
Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 55U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.420	175 mm	1740,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.421	175 mm	1625,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.422	175 mm	1415,-

Daneo: DAN 18U + DAN 34U - Montaggio sottopiano



Placchetta di troppopieno a ribalta

Griglietta superiore



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. ϕ 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00

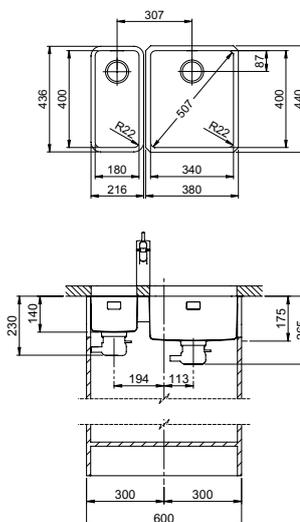
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. ϕ 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 18U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" Tipo	10.103.829	140 mm	735,-
		3 1/2" TouchFlow	10.103.833	175 mm	1220,-
Daneo DAN 34U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" Salvaspazio	10.103.834	175 mm	1022,-
		3 1/2" Tipo	10.103.835	175 mm	981,-

Daneo: DAN 18U + DAN 34U - Montaggio sottopiano



eFlow con eControl



Per eFlow Desino

Placchetta di troppopieno a ribalta



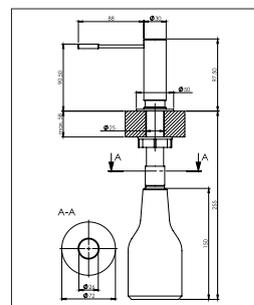
Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

Combinazione DAN 18U + DAN 34U:
Richiede un intaglio della parete dell'armadio su entrambi i lati, per DAN 18U un intaglio allargato.



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

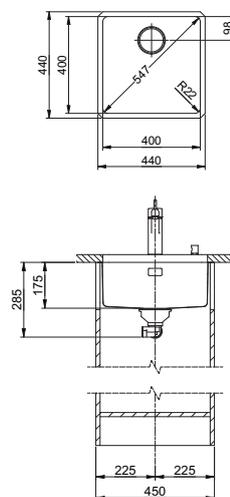
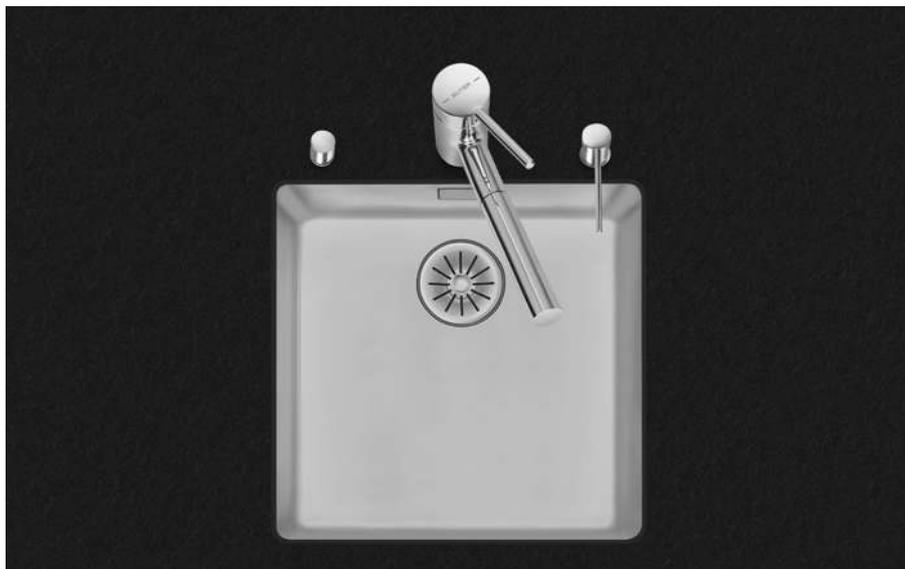
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

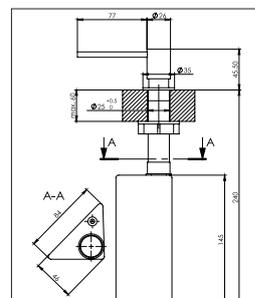
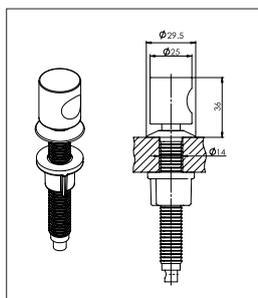
Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 18U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" eFlow Desino	10.104.962	140 mm	1241,-
		3 ½" TouchFlow Desino	10.104.961	140 mm	1126,-
Daneo DAN 34U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" eFlow Desino	10.104.965	175 mm	1487,-
		3 ½" TouchFlow Desino	10.104.963	175 mm	1372,-
		3 ½" Salvaspazio Desino	10.104.964	175 mm	1162,-

Daneo: DAN 40U - Montaggio sottopiano



 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Griglietta superiore



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00

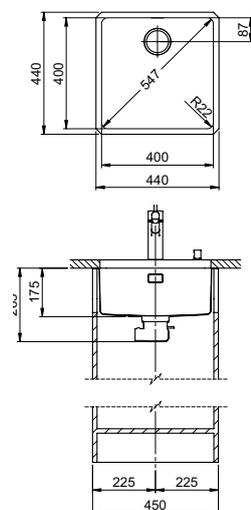
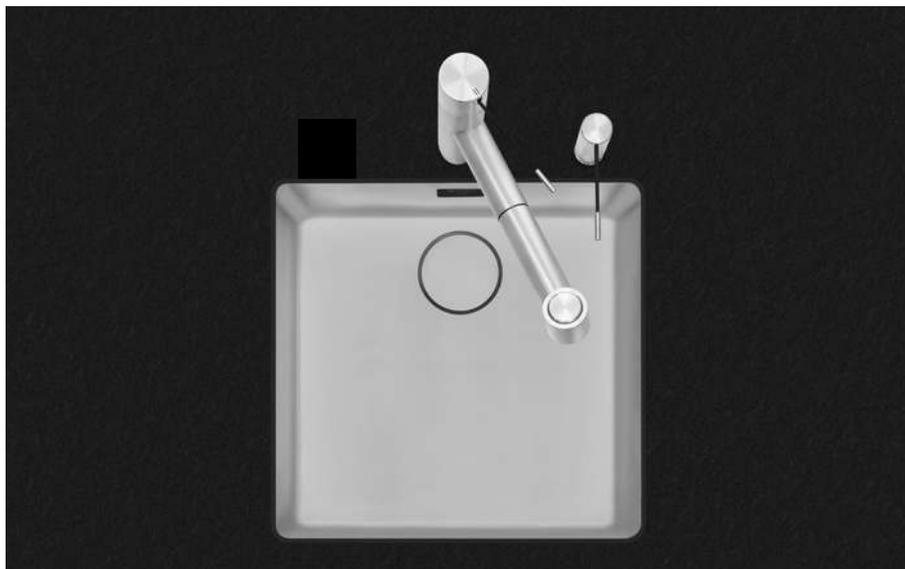
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 40U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.103.650	175 mm	1277,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.103.651	175 mm	1079,-
		3 1/2" Tipo	10.103.652	175 mm	1038,-

Daneo: DAN 40U - Montaggio sottopiano



 eFlow con eControl



Per eFlow Desino



 Placchetta di troppopieno a ribalta



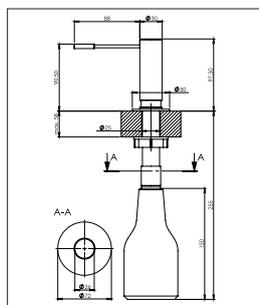
Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

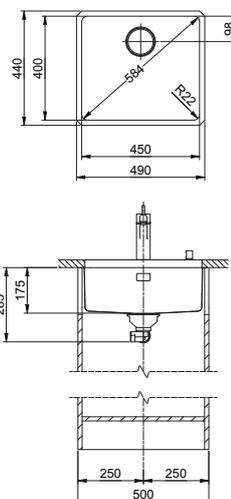
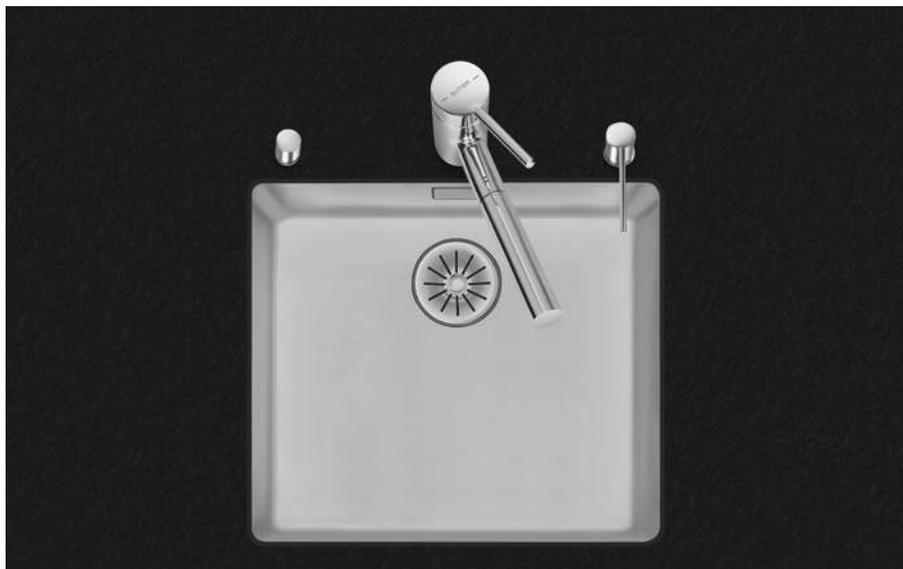
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

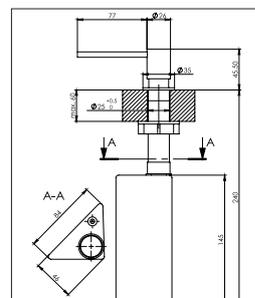
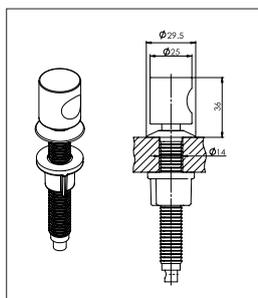
Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 40U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.968	175 mm	1544,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.966	175 mm	1429,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.967	175 mm	1219,-

Daneo: DAN 45U - Montaggio sottopiano



 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Griglietta superiore



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00

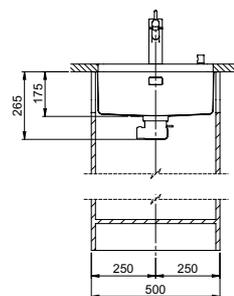
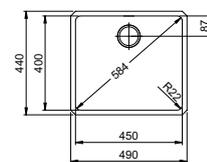
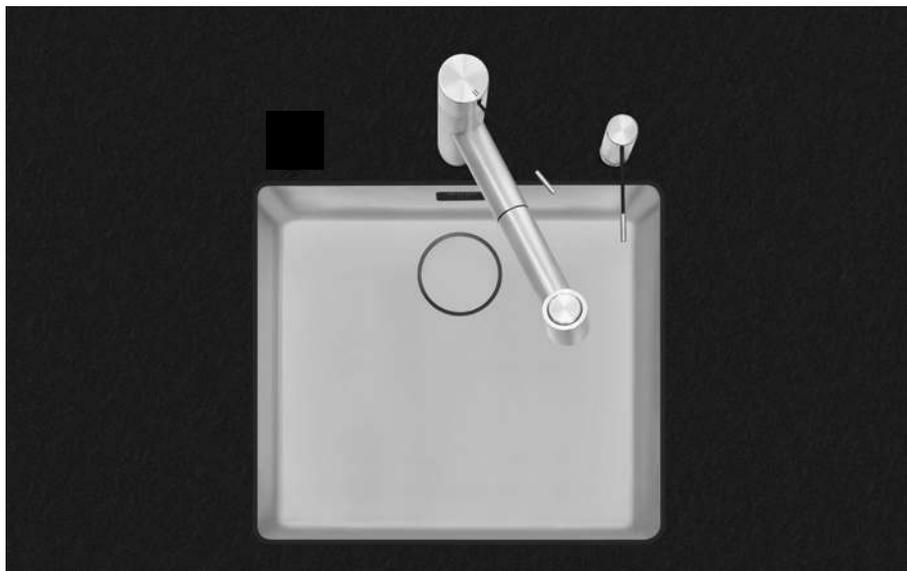
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 45U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.103.628	175 mm	1300,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.103.629	175 mm	1102,-
		3 1/2" Tipo	10.103.630	175 mm	1061,-

Daneo: DAN 45U - Montaggio sottopiano



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



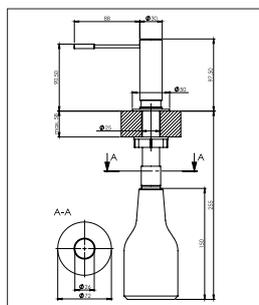
Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

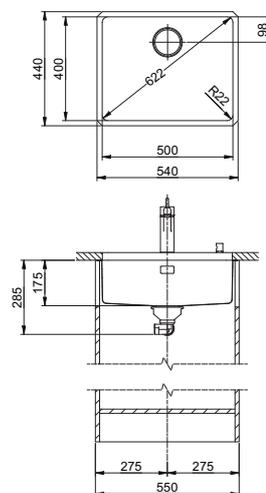
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

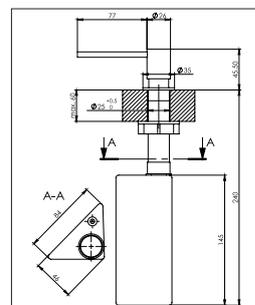
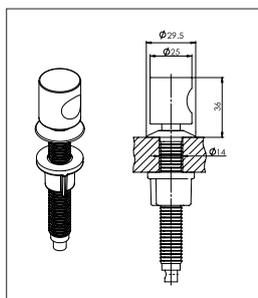
Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 45U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.971	175 mm	1567,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.969	175 mm	1452,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.970	175 mm	1242,-

Daneo: DAN 50U - Montaggio sottopiano



 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Griglietta superiore



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00

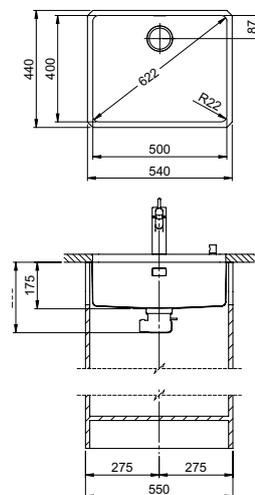
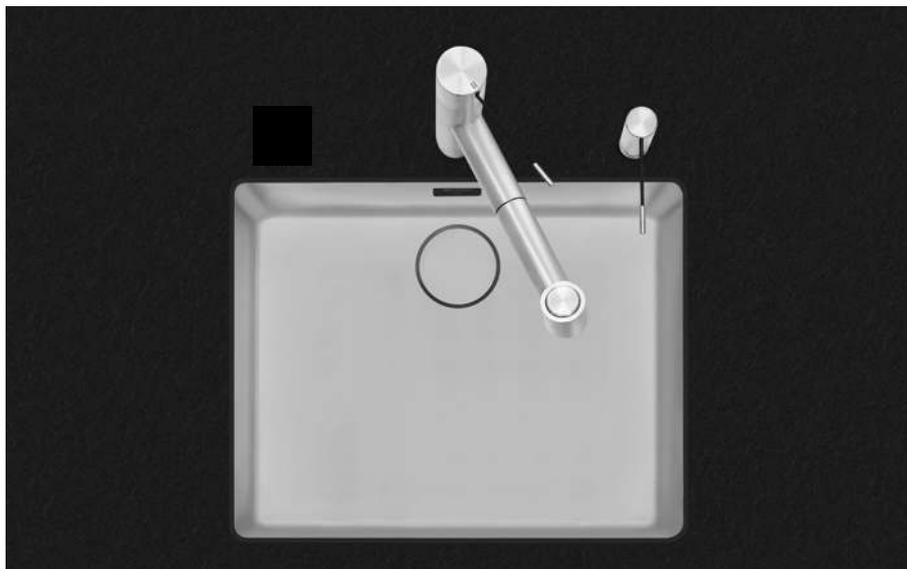
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 50U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.103.634	175 mm	1322,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.103.635	175 mm	1124,-
		3 1/2" Tipo	10.103.636	175 mm	1083,-

Daneo: DAN 50U - Montaggio sottopiano



 eFlow con eControl



Per eFlow Desino



 Placchetta di troppopieno a ribalta



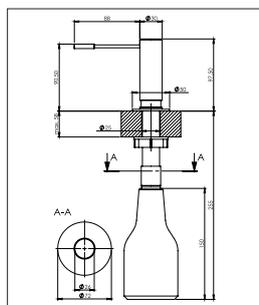
Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

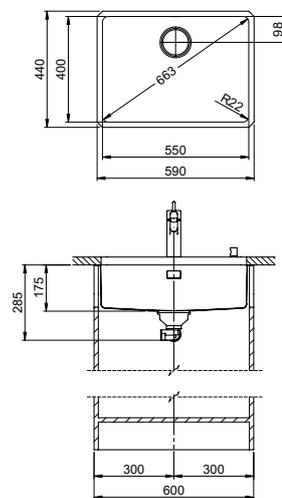
superficie acciaio inox con zoccolo diam. \varnothing 30 cm e bocca 8,8 cm

N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

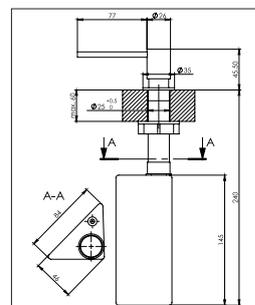
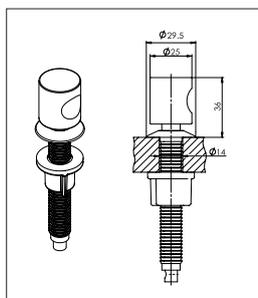
Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 50U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.974	175 mm	1589,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.972	175 mm	1474,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.973	175 mm	1264,-

Daneo: DAN 55U - Montaggio sottopiano



 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Griglietta superiore



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00

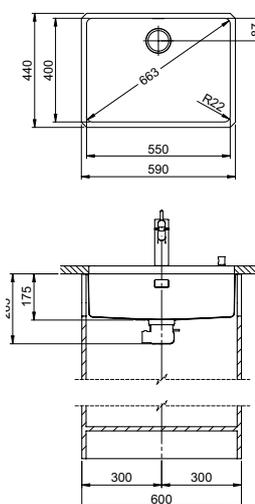
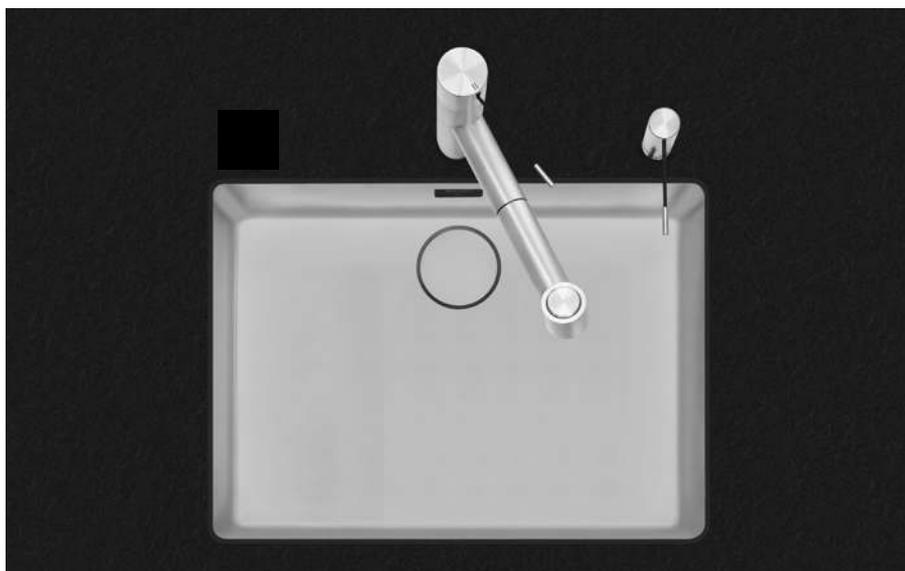
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 55U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.103.640	175 mm	1401,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.103.641	175 mm	1203,-
		3 1/2" Tipo	10.103.642	175 mm	1162,-

Daneo: DAN 55U - Montaggio sottopiano



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



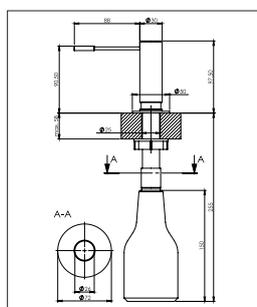
Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino, TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

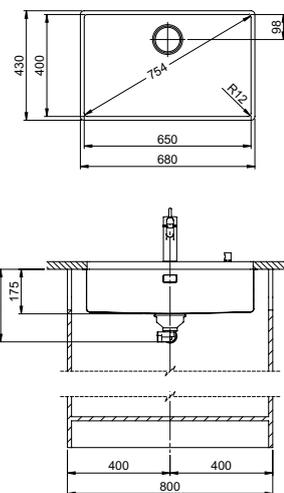
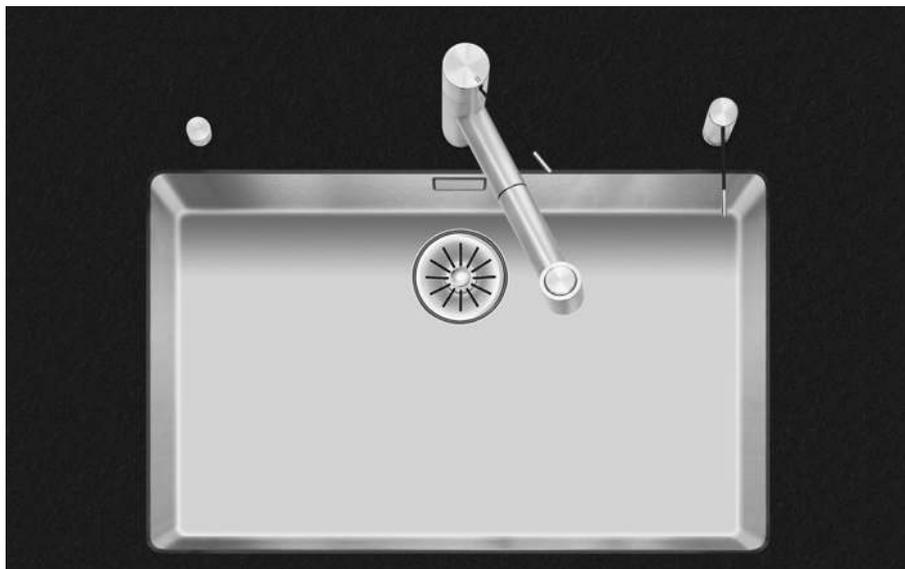
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 55U	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.977	175 mm	1668,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.975	175 mm	1553,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.976	175 mm	1343,-

Accento: A 65U - Montaggio sottopiano

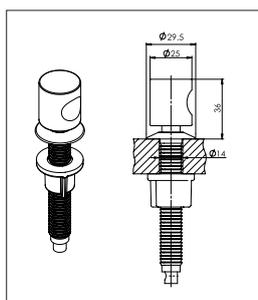


 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Griglietta superiore

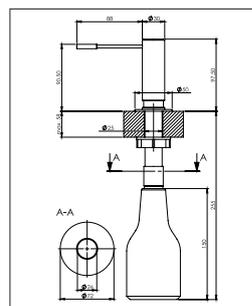


 Tutti i modelli Accento sono fabbricati a mano



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Daneo con Griglietta Salvaspazio**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



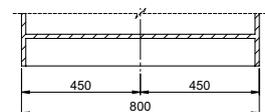
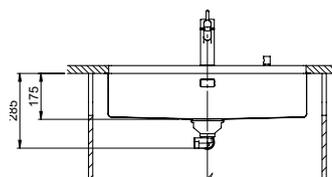
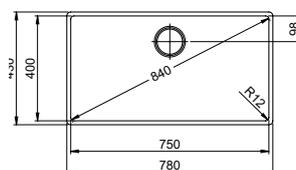
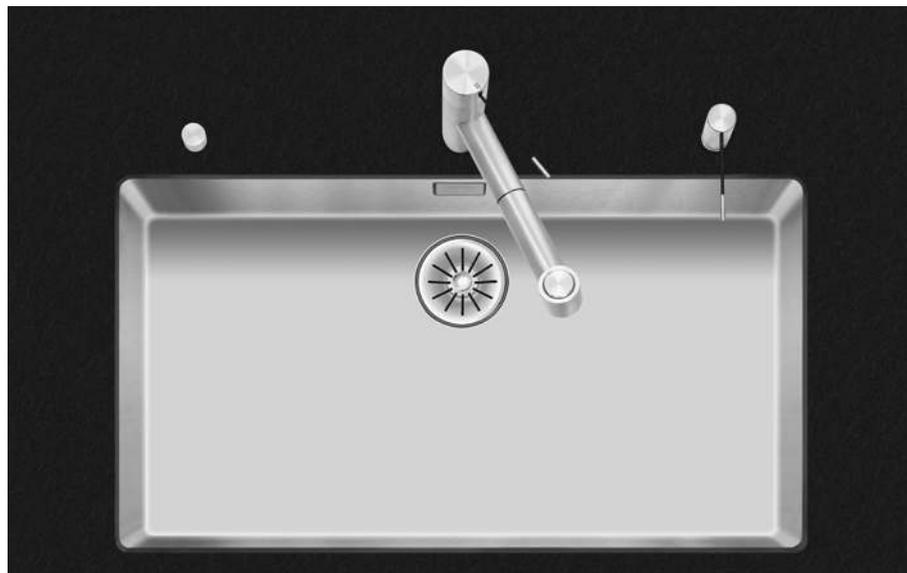
Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Accento A 65U	Acciaio inox, lucido 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.104.611	175 mm	1969,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.104.612	175 mm	1771,-
		3 1/2" Tipo	10.104.613	175 mm	1730,-

Accento: A 75U - Montaggio sottopiano

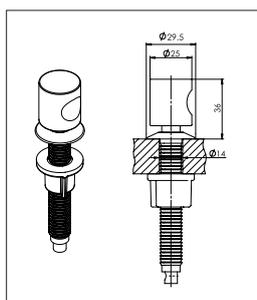


 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Griglietta superiore

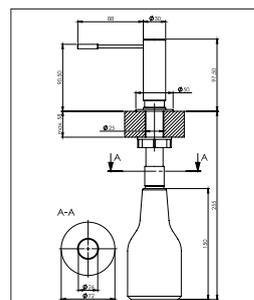


 Tutti i modelli Accento sono fabbricati a mano



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



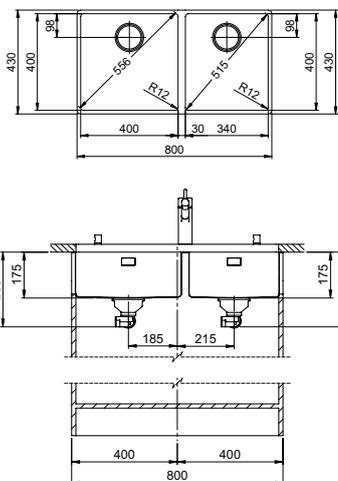
Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Accento A 75U	Acciaio inox, lucido 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.104.614	175 mm	2208,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.104.615	175 mm	2010,-
		3 1/2" Tipo	10.104.616	175 mm	1969,-

Accento: A 40/34U - Montaggio sottopiano



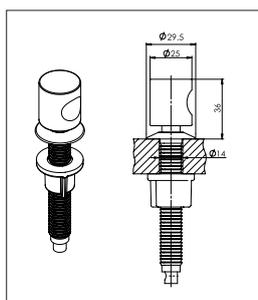
Placchetta di troppopieno a ribalta



Griglietta superiore

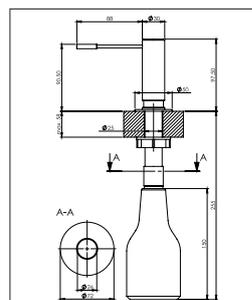


Tutti i modelli Accento sono fabbricati a mano



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Daneo con Griglietta Salvaspazio**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

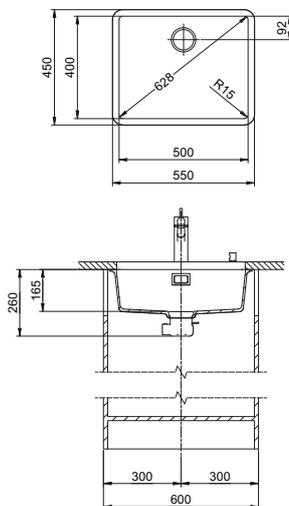
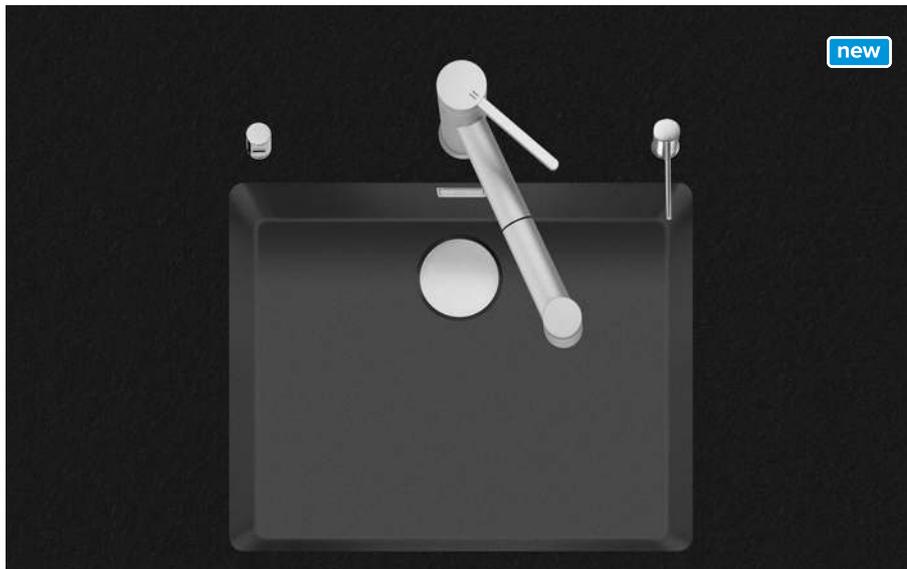
Modello	Materiale	Piletta	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Accento A 40/34U	Acciaio inox, lucido 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.104.617	175 mm	3247,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.104.618	175 mm	2851,-
		3 1/2" Tipo	10.104.619	175 mm	2769,-



TOP CUCINA IN ACCIAIO INOX
E LAVELLI

Linero: LIO CD 50U - Montaggio sottopiano

SCHOCK
CRISTADUR®



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Rivestimento a PVD,
grafite
3 1/2" TouchFlow

€125,- 40.002.788.02



Rivestimento a PVD,
grafite
3 1/2" Salvaspazio
Desino

€125,- 40.002.767.02



Rivestimento a DEC,
nero opaco
3 1/2" TouchFlow

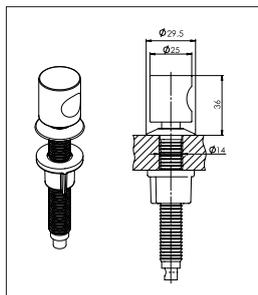
€140,- 40.002.789.02



Rivestimento a DEC,
nero opaco
3 1/2" Salvaspazio
Desino

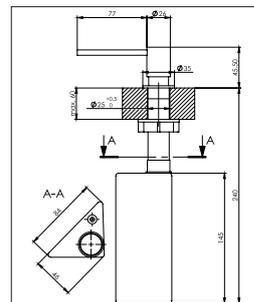
€140,- 40.002.768.02

Sovrapprezzo per componenti piletta rivestiti
TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino:
griglietta per lo scarico Desino, mascherina e
tappo di troppopieno



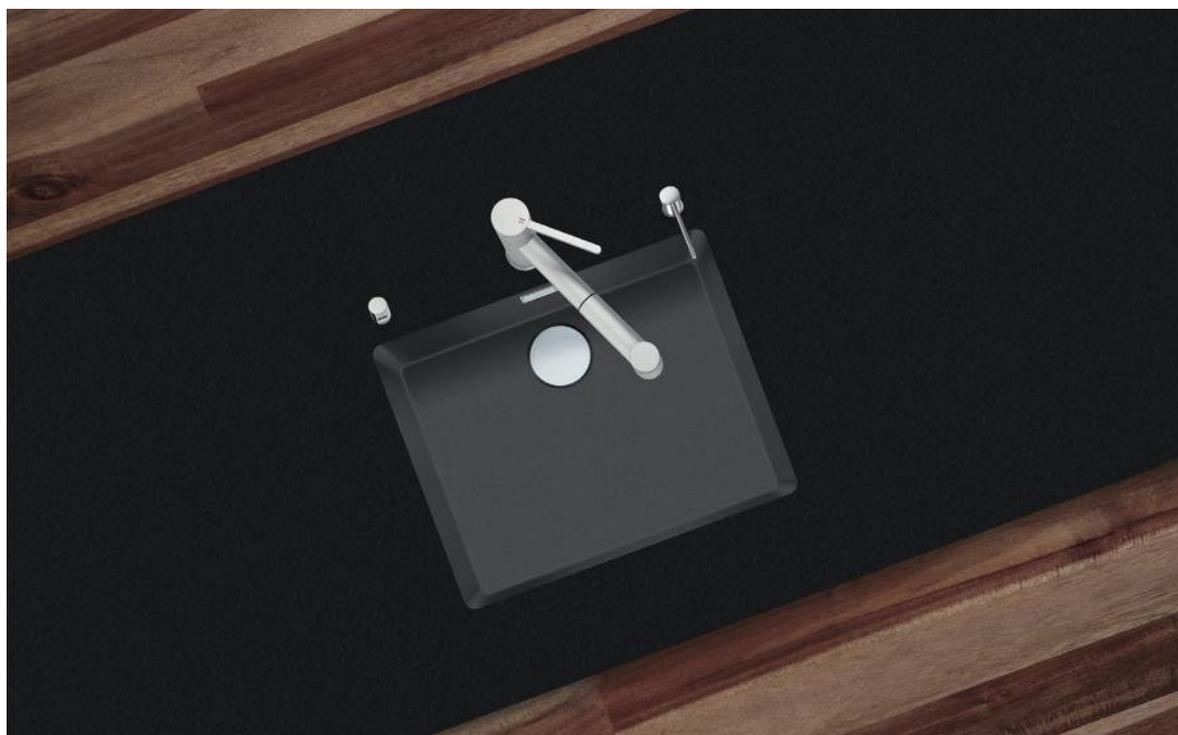
Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

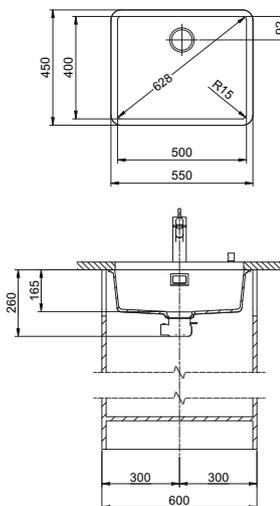
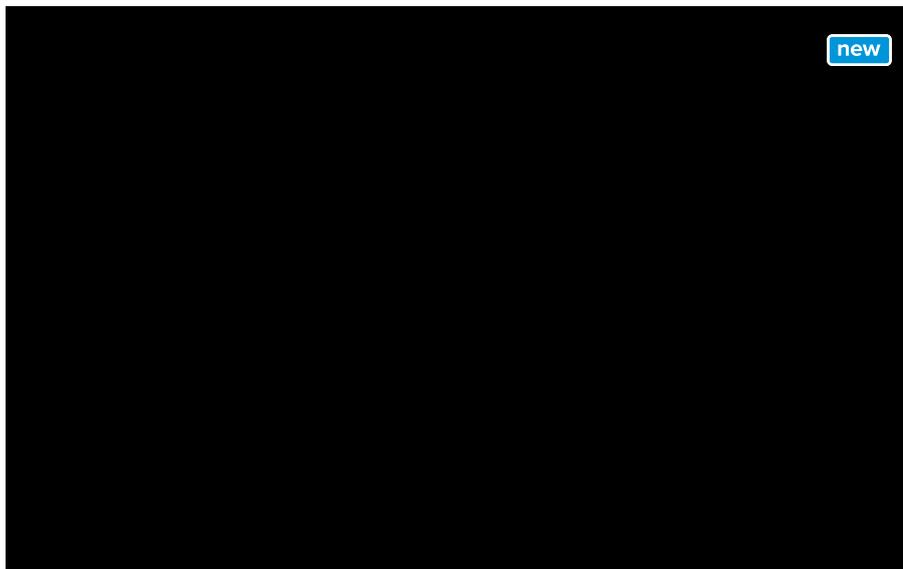


Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
LIO CD 50U versione per una base di 60 cm					
Linero LIO CD 50U/1	Cristadur, Puro	3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.450	165 mm	1559,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.451	165 mm	1349,-

Linero: LIO CDAB 50U Black Edition - Montaggio sottopiano

SCHOCK
CRISTADUR®



 Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



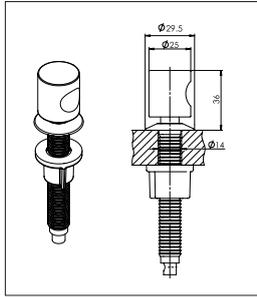
Rivestimento a DEC,
nero opaco
3 ½" TouchFlow
Desino



Rivestimento a DEC,
nero opaco
3 ½" Salvaspazio
Desino

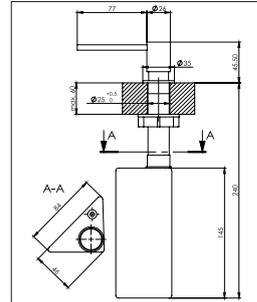
 **Componenti piletta rivestiti: inclusi nel prezzo**

TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino:
griglietta per lo scarico Desino, mascherina e
tappo di troppopieno
Salvaspazio Desino: La Black Edition comprende
il pomolo Advant (rivestimento con polvere, nero,
opaco) nel prezzo e nel corredo di fornitura



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie nero opaco diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.002.766.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie nero opaco con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.002.155.00 € 350,-



Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
LIO CDAB 50U Black Edition versione per una base di 60 cm					
Linero LIO CDAB 50U/1 Black Edition	Cristadur, Puro	3 ½" TouchFlow Desino	10.105.5X1	165 mm	1739,-
		3 ½" Salvaspazio Desino	10.105.5X2	165 mm	1529,-



SUTER

Lavelli filo top e soprapiano

I lavelli montati soprapiano coniugano estetica e funzionalità per un linguaggio formale senza tempo. I bordi armoniosi e i contorni perfetti sottolineano la chiarezza delle linee: il lavello appare al tempo stesso di alta qualità, moderno e pratico.

Assortimento per dimensioni di base per LAVELLI FILO TOP E SOPRAPIANO

	35cm	40cm	45cm	50cm
Linero sFlow, Typ M sFlow, tipo M	 Linero: LIO 18F/7	 Linero: LIO 34F/7	 Linero: LIO 40F/7	 Linero: LIO 45F/7
Daneo sFlow, Typ S sFlow, tipo S		 Daneo: DAN 34F/7	 Daneo: DAN 40F/7	 Daneo: DAN 45F/7
Daneo sFlow, Typ M sFlow, tipo M		 Daneo: DAN 34F/7	 Daneo: DAN 40F/7	 Daneo: DAN 45F/7
Silver Star / Accento				

 eFlow con eControl

 Placchetta di troppopieno a ribalta

 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

55 cm



Linero: LIO 50F/7



Linero: LIO CD 50F/17



Linero: LIO CDAB 50F/17



Daneo: DAN 50F/7



Daneo: DAN 50F/7



Daneo: DAN 50IF/A

60 cm



Linero: LIO 55F/7



Daneo: DAN 55F/7



Daneo: DAN 55F/7



Daneo: DAN 55IF/A

80cm

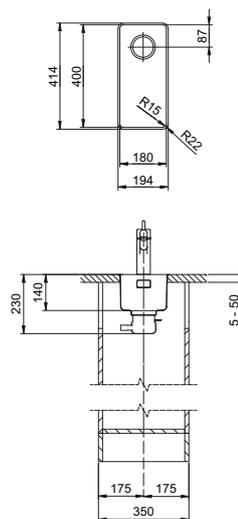


Accento: A 65IF/12

**Disponibile per montaggio
soprapiano o filo top**

Linero: LIO 18F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

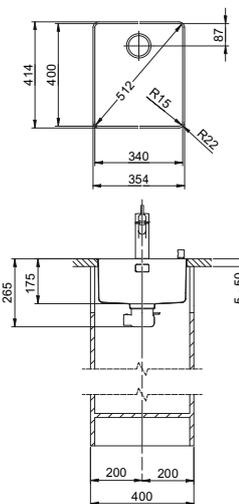
Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 18F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.462	140 mm	1455,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.463	140 mm	1340,-

Linero: LIO 34F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

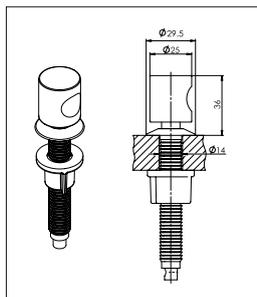
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



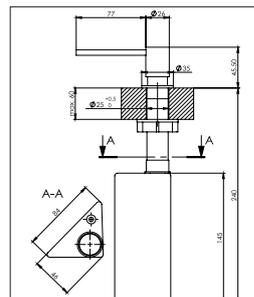
Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

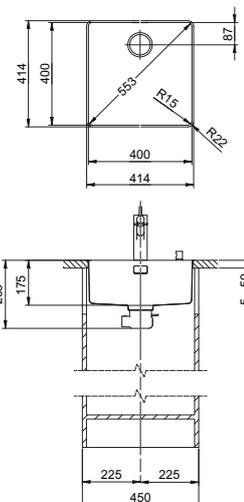


Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 34F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.464	175 mm	1772,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.465	175 mm	1657,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.466	175 mm	1447,-

Linero : LIO 40F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

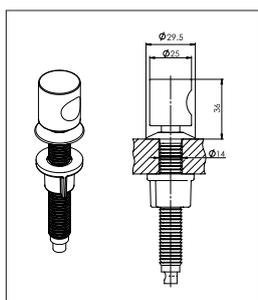
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



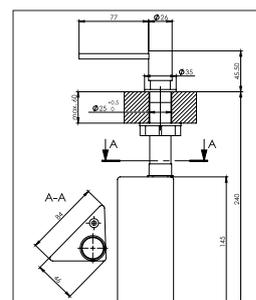
Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

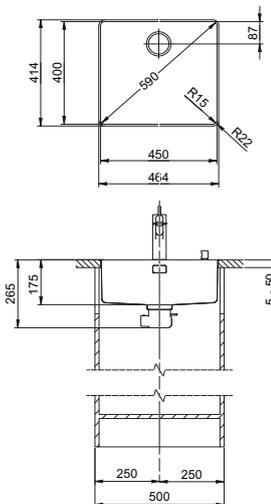


Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 40F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" eFlow Desino	10.105.467	175 mm	1847,-
		3 ½" TouchFlow Desino	10.105.468	175 mm	1732,-
		3 ½" Salvaspazio Desino	10.105.469	175 mm	1522,-

Linero: LIO 45F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

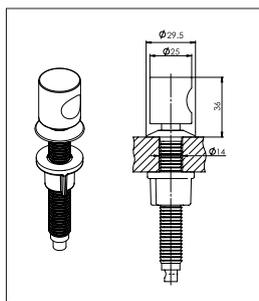
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



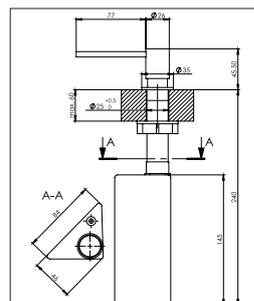
Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

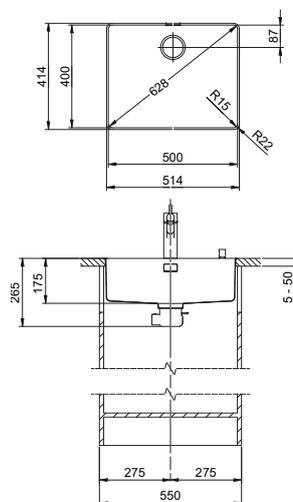


Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 45F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.470	175 mm	1875,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.471	175 mm	1760,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.472	175 mm	1550,-

Linero: LIO 50F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino

Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino

Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

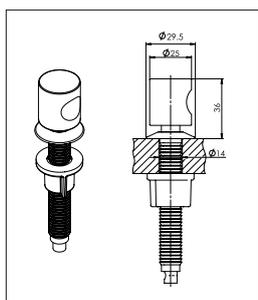


Per eFlow Desino e TouchFlow Desino

Disponibile solo per montaggio a filo top.

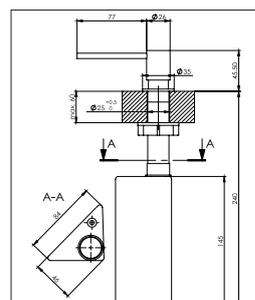
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

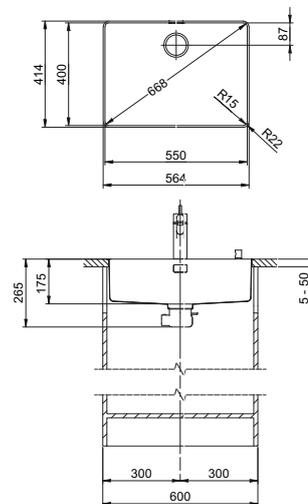
accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 50F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.473	175 mm	1904,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.474	175 mm	1789,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.475	175 mm	1579,-

Linero: LIO 55F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino

Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino

Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per eFlow Desino e TouchFlow Desino

Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.

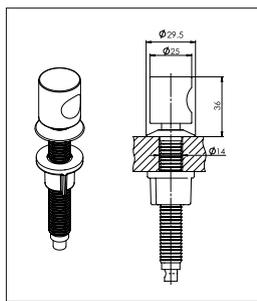


Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm

N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm

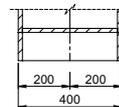
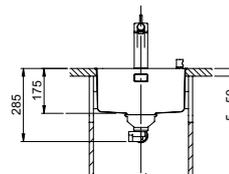
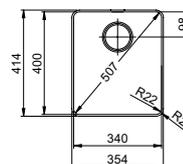
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO 55F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" eFlow Desino	10.105.476	175 mm	2004,-
		3 ½" TouchFlow Desino	10.105.477	175 mm	1889,-
		3 ½" Salvaspazio Desino	10.105.478	175 mm	1679,-

Daneo: DAN 34F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



 Placchetta di troppopieno a ribalta

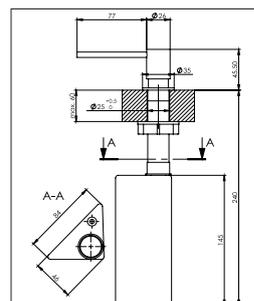
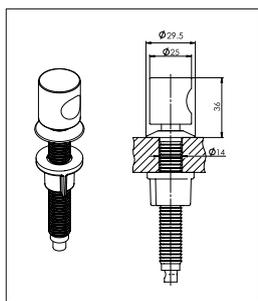
 Griglietta superiore



 Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00

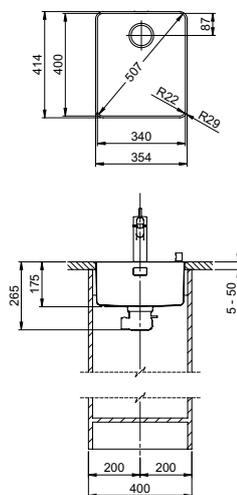
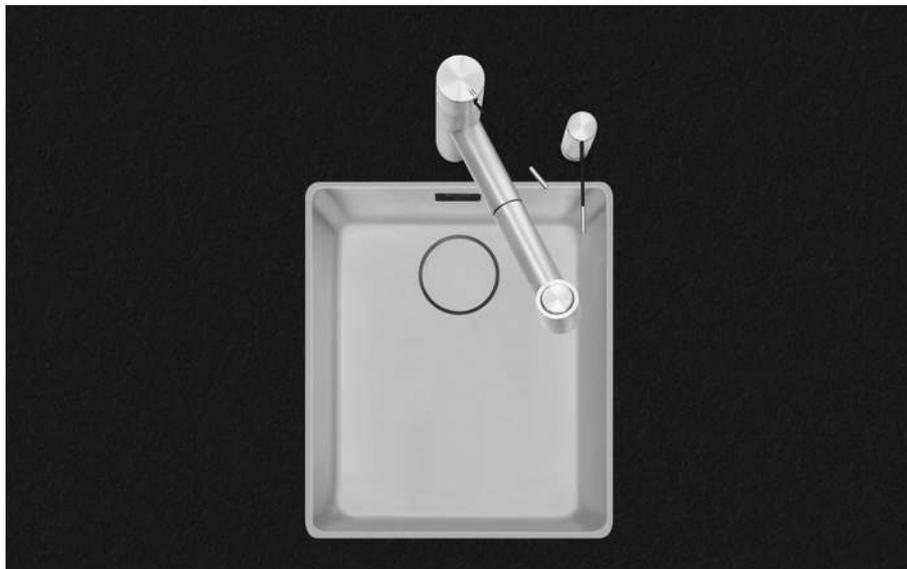
Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 34F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" TouchFlow	10.104.357	175 mm	1378,-
		3 ½" Salvaspazio	10.104.358	175 mm	1180,-
		3 ½" Tipo	10.104.359	175 mm	1139,-

Daneo: DAN 34F/7 - Montaggio a filo top



 eFlow con eControl



Per eFlow Desino



 Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



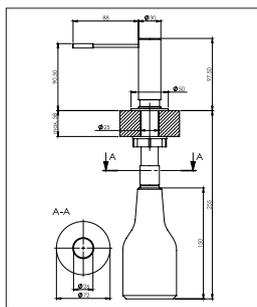
Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



 **Disponibile solo per montaggio a filo top.**

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

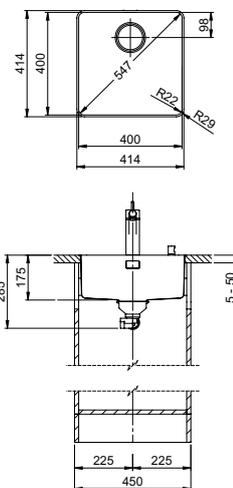
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 34F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.980	175 mm	1645,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.978	175 mm	1530,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.979	175 mm	1320,-

Daneo: DAN 40F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



Placchetta di troppopieno a ribalta

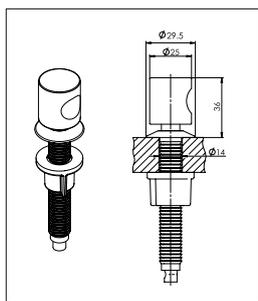
Griglietta superiore



Disponibile solo per montaggio a filo top.

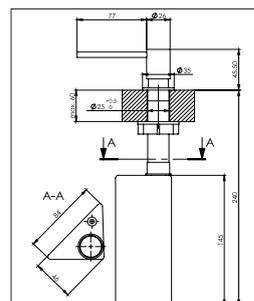
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

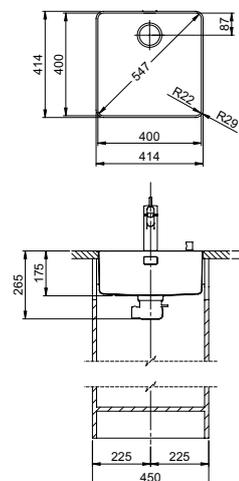
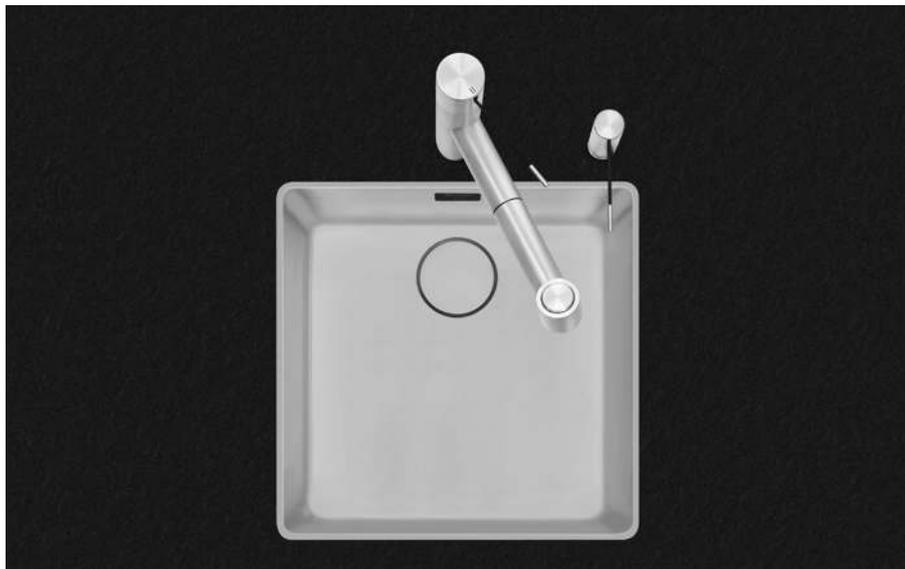
accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 40F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.104.363	175 mm	1444,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.104.364	175 mm	1246,-
		3 1/2" Tipo	10.104.365	175 mm	1205,-

Daneo: DAN 40F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



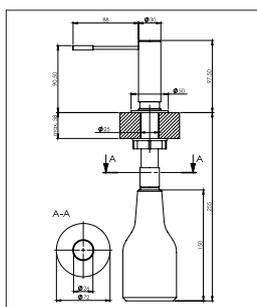
Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

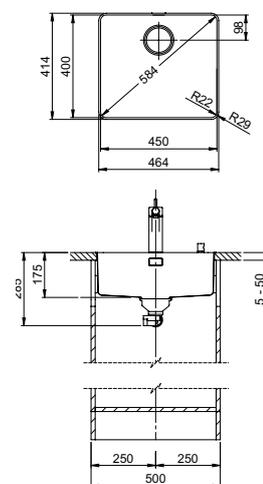
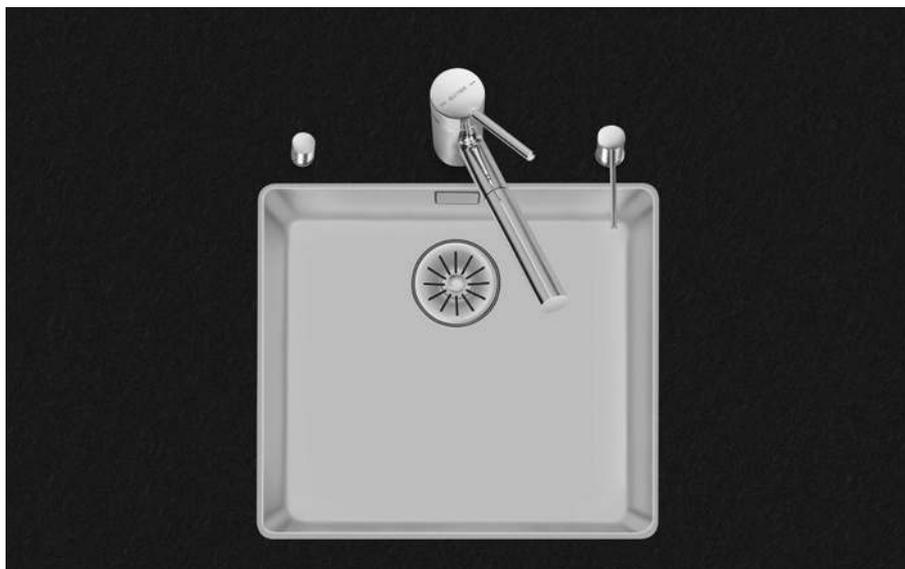
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 40F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.986	175 mm	1711,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.984	175 mm	1596,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.985	175 mm	1386,-

Daneo: DAN 45F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



Placchetta di troppopieno a ribalta

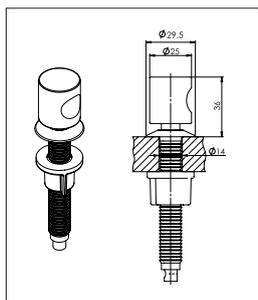
Griglietta superiore



Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.

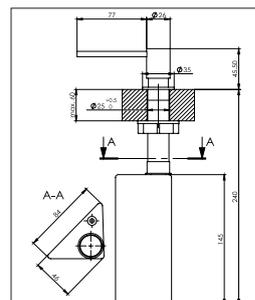


Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm

N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm

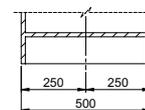
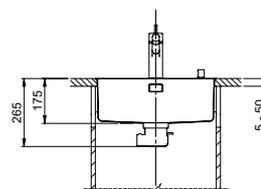
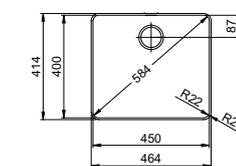
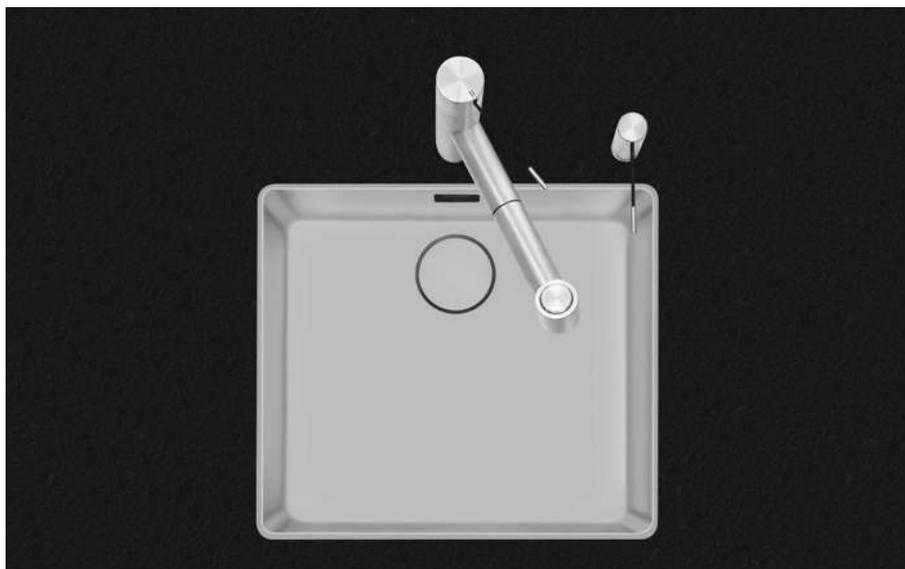
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 45F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" TouchFlow	10.104.369	175 mm	1471,-
		3 ½" Salvaspazio	10.104.370	175 mm	1273,-
		3 ½" Tipo	10.104.371	175 mm	1232,-

Daneo: DAN 45F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Per TouchFlow Desino

Placchetta di troppopieno a ribalta



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore

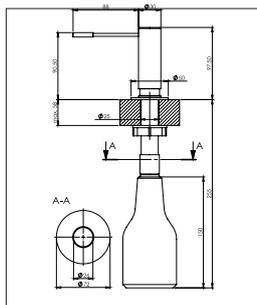


Per eFlow Desino e TouchFlow Desino

Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

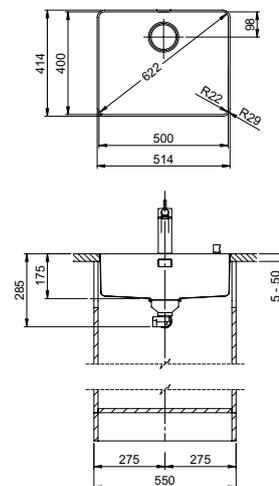
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 45F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 ½" eFlow Desino	10.104.992	175 mm	1738,-
		3 ½" TouchFlow Desino	10.104.990	175 mm	1623,-
		3 ½" Salvaspazio Desino	10.104.991	175 mm	1413,-

Daneo: DAN 50F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



Placchetta di troppopieno a ribalta

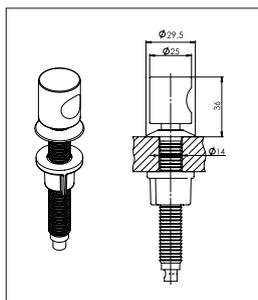
Griglietta superiore



Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.

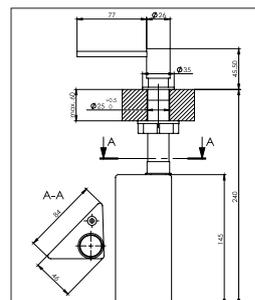


Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm

N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm

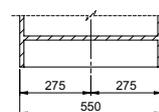
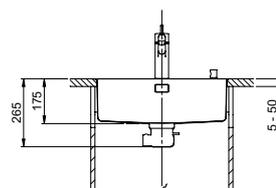
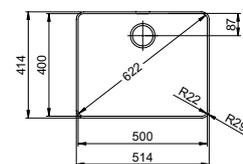
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 50F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.104.375	175 mm	1496,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.104.376	175 mm	1298,-
		3 1/2" Tipo	10.104.377	175 mm	1257,-

Daneo: DAN 50F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



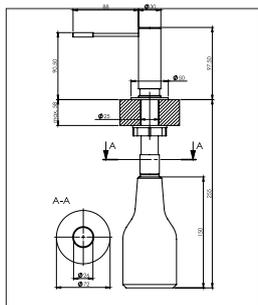
Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

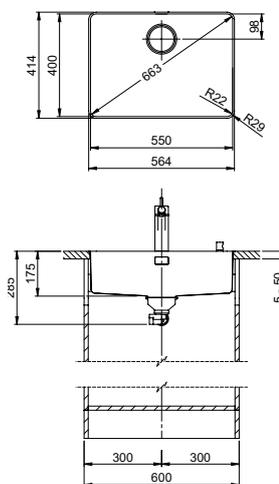
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 50F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.104.998	175 mm	1763,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.104.996	175 mm	1648,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.104.997	175 mm	1438,-

Daneo: DAN 55F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



 Placchetta di troppopieno a ribalta



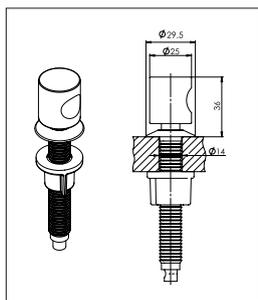
 Griglietta superiore



 Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.

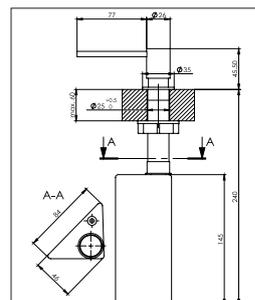


Pomolo Advant

in dotazione nei modelli Daneo con Griglietta Salvaspazio

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm

N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente

superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm

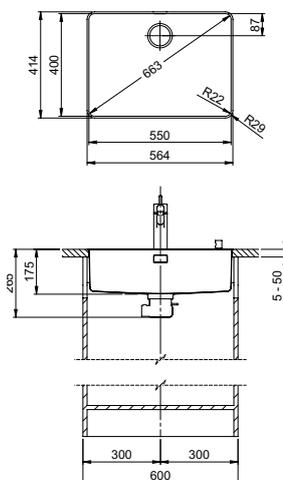
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo S	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 55F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" TouchFlow	10.104.381	175 mm	1587,-
		3 1/2" Salvaspazio	10.104.382	175 mm	1389,-
		3 1/2" Tipo	10.104.383	175 mm	1348,-

Daneo: DAN 55F/7 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 7 mm



eFlow con eControl



Per eFlow Desino



Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino



Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



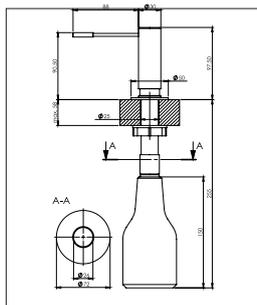
Per eFlow Desino e TouchFlow Desino



Disponibile solo per montaggio a filo top.

Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente

superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm

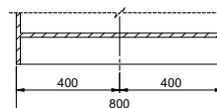
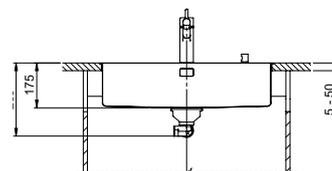
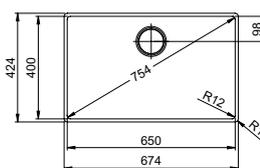
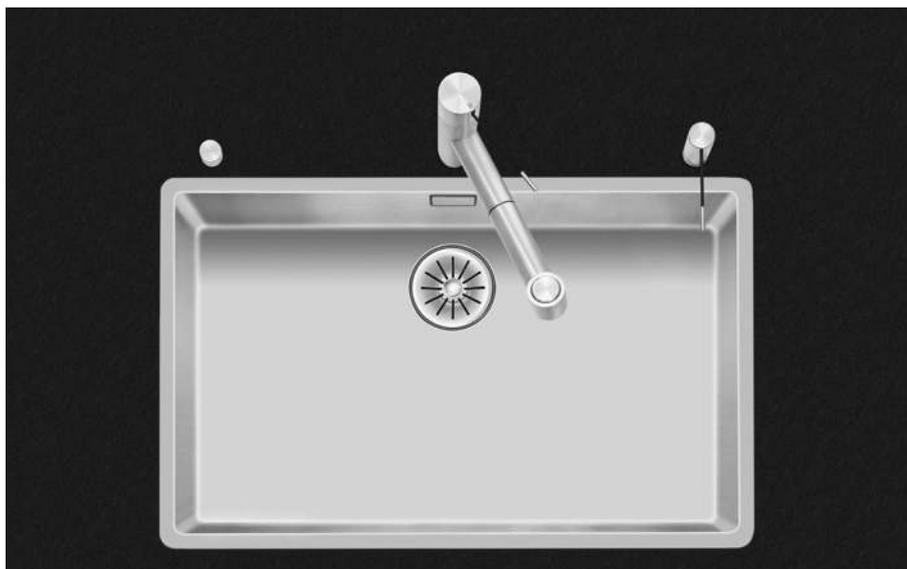
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Daneo DAN 55F/7	Acciaio inox, opaco 18/10	3 1/2" eFlow Desino	10.105.004	175 mm	1854,-
		3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.002	175 mm	1739,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.003	175 mm	1529,-

Accento: A 65IF/12 - Montaggio a filo top o sopraiano

Larghezza bordo 12 mm



Placchetta di troppopieno a ribalta

Griglietta superiore



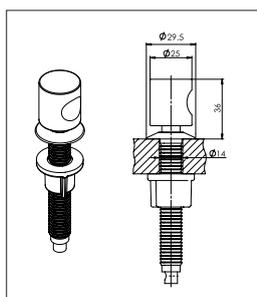
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



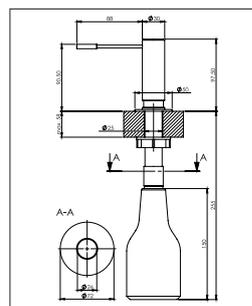
1 versione di prodotto, 2 metodi di montaggio

I modelli IF presentano un grande vantaggio: possono essere posati sia a filo top che sopraiano.



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Daneo con Griglietta Salvaspazio**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Ono

accessorio acquistabile separatamente
superficie acciaio inox con zoccolo diam. Ø 30 cm e bocca 8,8 cm
N. di articolo 40.001.044.00 € 452,-

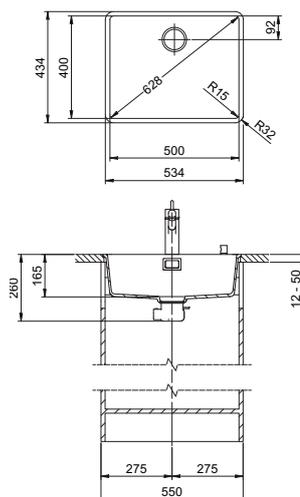
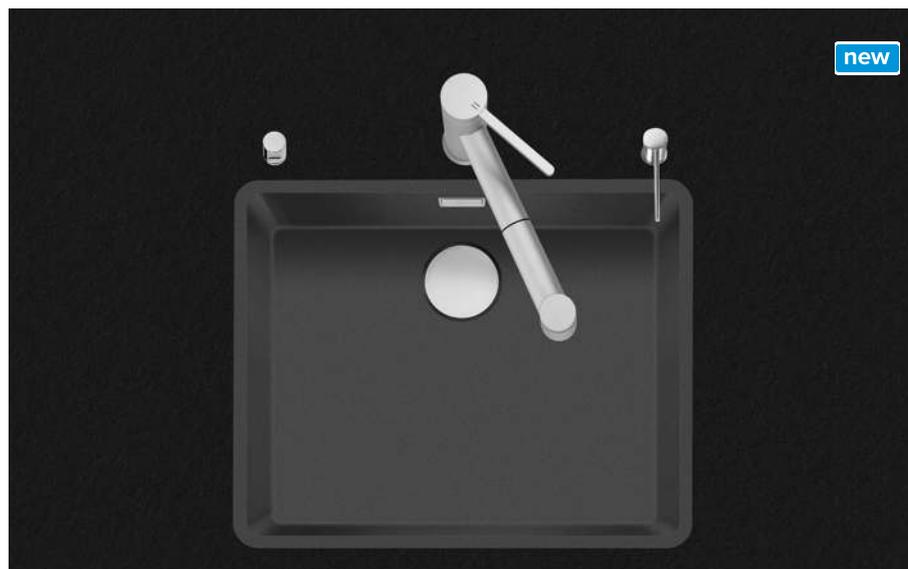
Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Accento A 65IF/12	Acciaio inox, lucido	3 ½" TouchFlow	10.104.592	175 mm	2146,-
		3 ½" Salvaspazio	10.104.593	175 mm	1948,-
		3 ½" Tipo	10.104.594	175 mm	1907,-

Linero: LIO CD 50F/17 - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 17 mm

SCHOCK
CRISTADUR®



Placchetta di troppopieno a ribalta

Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

i Disponibile solo per montaggio a filo top.
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Rivestimento a PVD, grafite
3 1/2" TouchFlow

€125,- 40.002.788.02



Rivestimento a PVD, grafite
3 1/2" Raumspaz Desino/ Salvaspazio Desino

€125,- 40.002.767.02



Rivestimento a DEC, nero opaco
3 1/2" TouchFlow Desino

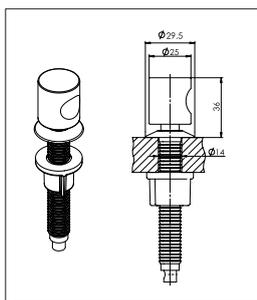
€140,- 40.002.789.02



Rivestimento a DEC, nero opaco
3 1/2" Raumspaz Desino/ Salvaspazio Desino

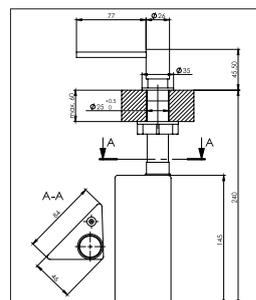
€140,- 40.002.768.02

i Sovraprezzo per componenti piletta rivestiti TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino: griglietta per lo scarico Desino, mascherina e tappo di troppopieno



Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 25 cm
N. di articolo 40.000.935.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente
superficie cromata con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm
N. di articolo 40.001.314.00 € 150,-

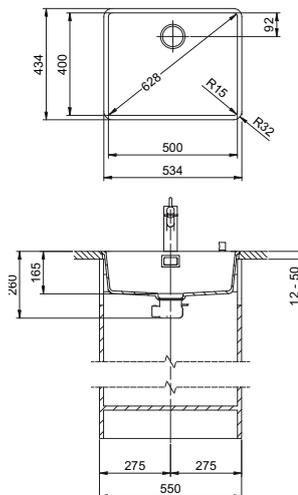
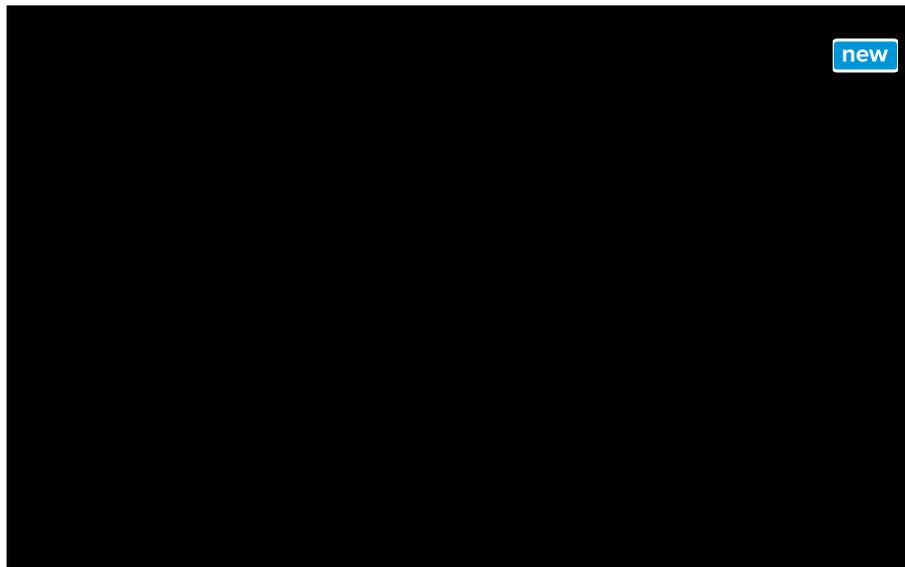
Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO CD 50F/17	Cristadur, Puro	3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.505	165 mm	1626,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.506	165 mm	1416,-

Linero: LIO CDAB 50F/17 Black Edition - Montaggio a filo top

Larghezza bordo 17 mm

SCHOCK
CRISTADUR®



 Placchetta di troppopieno a ribalta



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

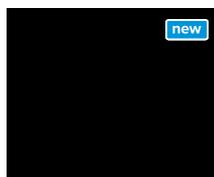
 Desino: scarico coperto con griglietta inferiore



Per TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino

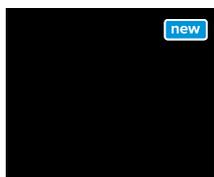
 **Disponibile solo per montaggio a filo top.**
Montaggio a filo top: consiglio per la scelta del piano di lavoro

Consigliamo il montaggio nei piani di lavoro in ceramica, granito, pietra artificiale (per es. Corian o Varicor) oppure in legno massiccio. Sconsigliamo la posa in pannelli di truciolato rivestiti.



Rivestimento a DEC, nero opaco

3 1/2" TouchFlow Desino

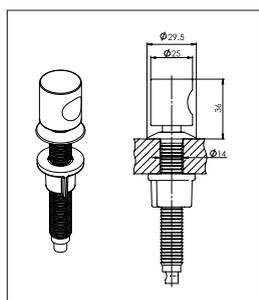


Rivestimento a DEC, nero opaco

3 1/2" Salvaspazio Desino

 **Componenti piletta rivestiti: incluso nel prezzo TouchFlow Desino e Salvaspazio Desino: griglietta per lo scarico Desino, mascherina e tappo di troppopieno**

Salvaspazio Desino: La Black Edition comprende il pomolo Advant (rivestimento con polvere, nero, opaco) nel prezzo e nel corredo di fornitura

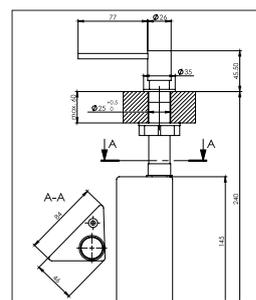


Pomolo Advant

in dotazione nei modelli **Linero con Salvaspazio Desino**

superficie nero opaco diam. Ø 25 cm

N. di articolo 40.002.766.00



Dispenser Nano

accessorio acquistabile separatamente

superficie nero opaco con zoccolo diam. Ø 35 cm e bocca 7,7 cm

N. di articolo 40.002.155.00 € 350,-

Prezzo in EURO

Modello	Materiale	Piletta sFlow, tipo M	N. di articolo	Profondità	IVA esclusa
Linero LIO CDAB 50F/17 Black Edition	Cristadur, Puro	3 1/2" TouchFlow Desino	10.105.505.50	165 mm	1806,-
		3 1/2" Salvaspazio Desino	10.105.506.50	165 mm	1596,-



TOP CUCINA IN ACCIAIO INOX
E LAVELLI



Sistemi di raccolta rifiuti

MULLEX

Grazie al sistema di raccolta intelligente Müllex, diversi tipi di rifiuti possono essere adeguatamente separati già in cucina. I sistemi Müllex di separazione consentono una divisione netta dei diversi materiali e, quindi,

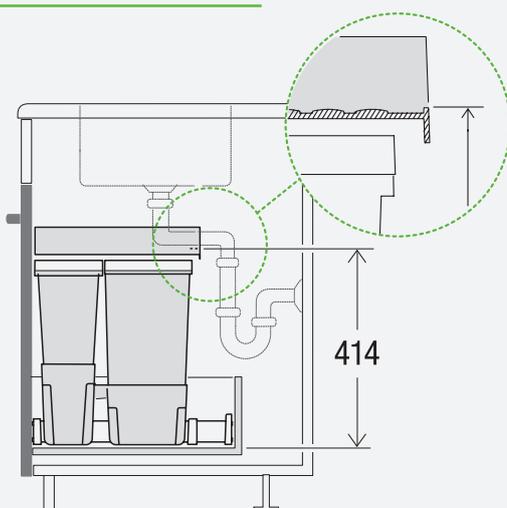
uno smaltimento più facile, assicurando che i vari tipi di spazzatura finiscano nel giusto impianto di riciclaggio. La loro estrema flessibilità, inoltre, garantisce la soluzione ideale per ogni tipo di cucina.

Sistema per cassette estraibili X-LINE

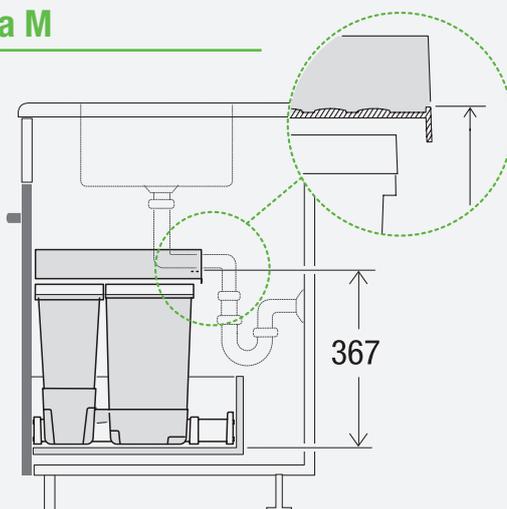
La X-LINE coniuga praticità e design compatto. I sistemi di separazione dei rifiuti possono essere installati rapidamente e sono allo stesso tempo facilmente rimovibili, rendendo molto più semplice la pulizia. Lo spazio per riporre viene utilizzato in modo

ottimale e, nell'installazione della cucina, il sistema si adatta perfettamente alle diverse larghezze, altezze e profondità. L'ultima generazione di sistemi Müllex offre un'eccellente soluzione per la separazione quotidiana dei rifiuti.

Altezza L



Altezza M



Maggiore flessibilità grazie al sistema modulare

La linea di prodotti X-LINE si adatta a due diverse altezze e a un cassetto di base estraibile. Il sistema modulare permette diverse combinazioni per un adattamento ancora più flessibile alle esigenze di ogni famiglia.

Varianti altezza L

Sono dotate di contenitori da 40 litri per un riempimento completo dei sacchi e richiedono un'altezza di montaggio di almeno 414 mm. In questo modo, i sistemi si adattano al meglio sotto i lavelli

Varianti altezza M

Per i mobili base con altezze particolarmente ridotte, Müllex ha sviluppato le versioni M con un contenitore principale da 35 litri. In questo modo, l'altezza di montaggio si riduce a 367 mm.

Separatore X. Da uno diventano due

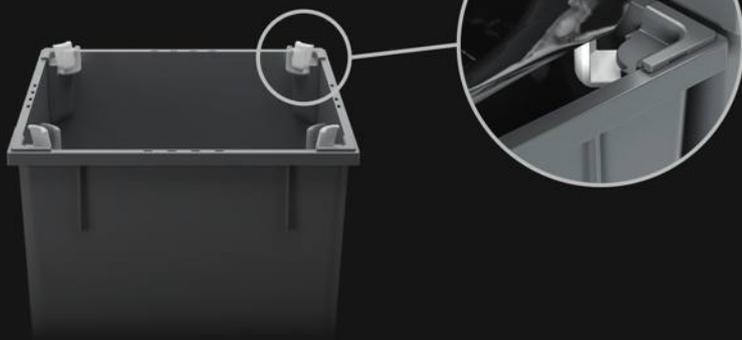
Il separatore X, incluso in alcuni modelli X-LINE, offre una soluzione elegante per suddividere un contenitore da 35 o 40 litri in due spazi. A seconda del suo posizionamento si possono ottenere due parti uguali oppure 1/3 e 2/3. È il complemento perfetto per i single e gli ecologisti che dispongono di una grande pattumiera Müllex e producono quantità ridotte di rifiuti.

Sistema per cassette estraibili esistenti

Il vostro bancone della cucina ha già un sistema di cassette convenzionale che vorreste continuare a utilizzare? Con il cricchetto regolabile, il sistema di raccolta rifiuti si adatta a tutti i cassette con profondità compresa tra 400 e 500 mm.

Facile collocazione del sacchetto

mediante ganci mobili.



Maggiori possibilità di separazione

Il comodo separatore consente il fissaggio di due sacchi.



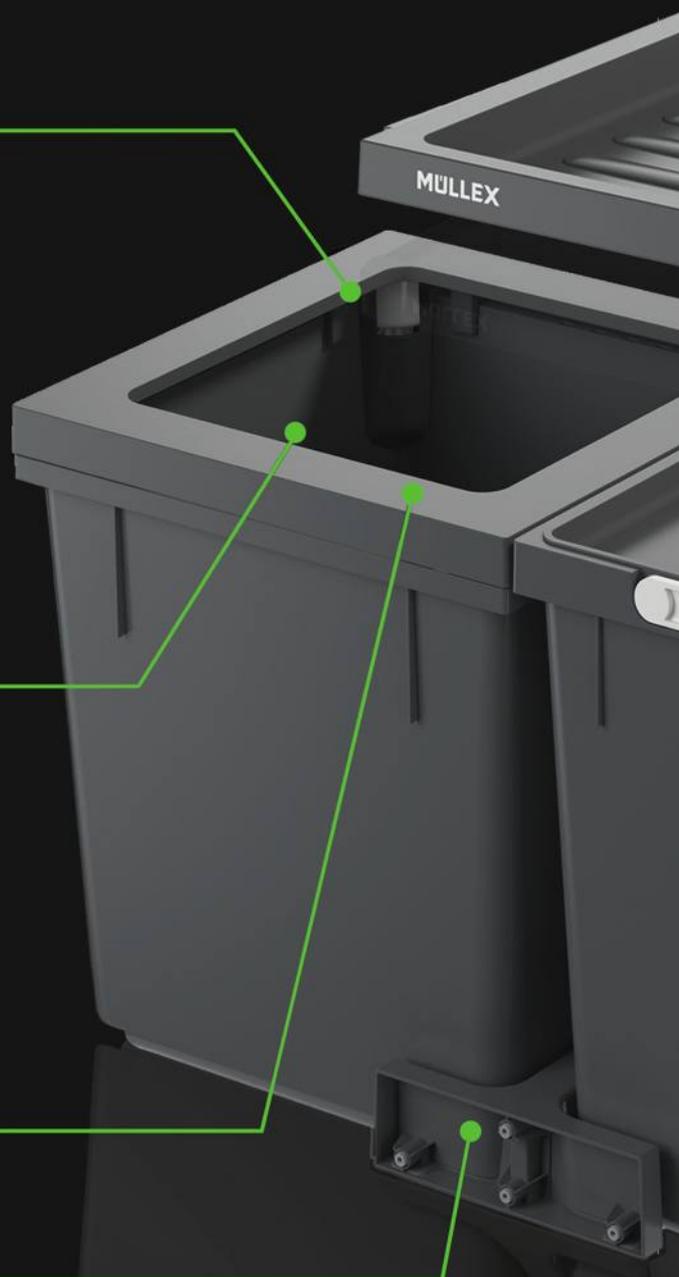
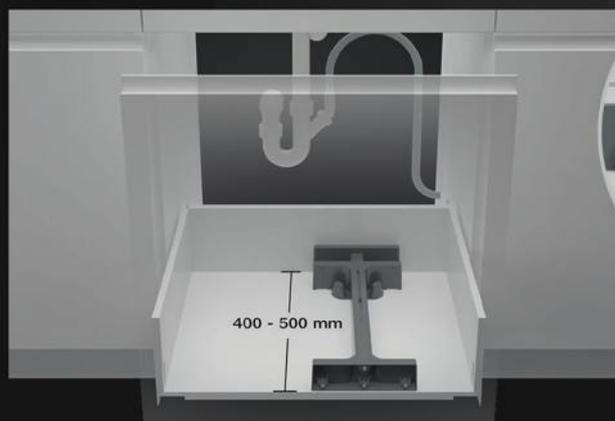
Riempimento completo dei sacchetti

Il contenitore principale da 40 litri permette il riempimento completo anche dei sacchi di dimensioni più grandi



Adatto a tutti i cassetti estraibili convenzionali

Con il sistema a cremagliera regolabile, il sistema di raccolta rifiuti si adatta a tutti i cassetti con profondità compresa tra 400 e 500 mm.





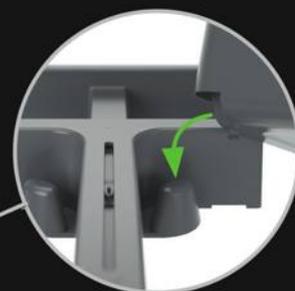
Organizzazione e comfort migliorati

Il cassetto di base è estraibile e offre spazio aggiuntivo per vari utensili da cucina, panni, spugne, rotoli di sacchetti e altri oggetti.



Circa il 31% in più di volume rispetto a sistemi simili di raccolta rifiuti per l'ampiezza dell'elemento da 600 mm.

Grande capacità
del contenitore principale



I contenitori sono fissati su un sistema a cremagliera.

€ 399,-



€ 399,-



X80 L6 Basic MULLEX

Set art. n. **80.50.501** composto da:

- 80.41.501 Coperchio 80 Basic
- 80.51.501 Contenitore raccolta rifiuti X80 L6
- Art. n. **12927** Separatore X **in dotazione**

800 mm

414 mm

336 - 494 mm

40+18+8+5+1,6+1,5 litri

Larghezza mobiletto

Altezza di installazione
dal fondo del mobiletto
al fondo del cassetto estraibile.

Profondità di installazione
Capacità del contenitore

Caratteristiche

Questo set è stato progettato per mobiletti estremamente larghi. Una particolarità di questa versione è il grande contenitore supplementare da 18 litri. Questo set è chiuso con un robusto coperchio in acciaio.

X90 L6 Basic MULLEX

Set art. n. **80.50.601** composto da:

- 80.41.601 Coperchio 90 Basic
- 80.51.501 Contenitore raccolta rifiuti X80 L6
- Art. n. **12927** Separatore X **in dotazione**

900 mm

414 mm

366 - 494 mm

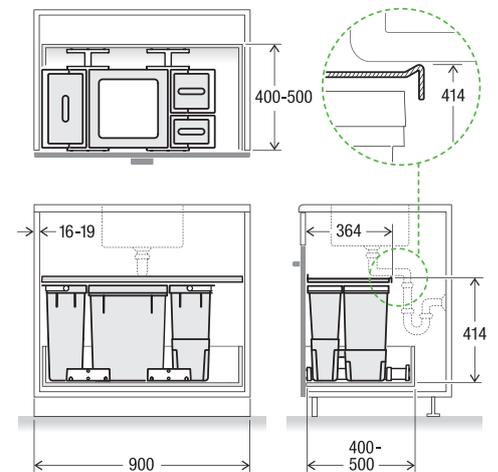
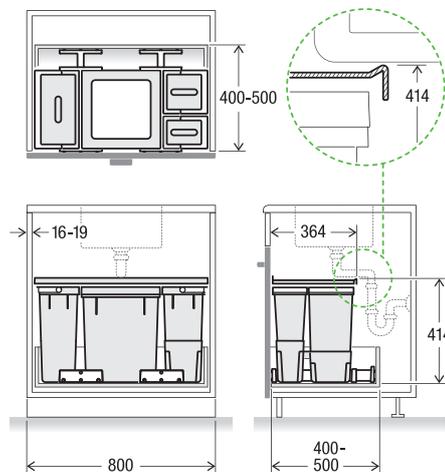
40+18+8+5+1,6+1,5 litri

Praticamente identico al modello da 800 millimetri, questo set è ottimizzato per mobiletti ancora più ampi. Il sistema viene installato utilizzando due cricchetti e completato con il corrispondente coperchio in acciaio di 900 mm di larghezza.

Accessorio in dotazione nei primi 4 modelli

SEPARATORE X

Art. n. **12927**





X60 L7 Basic MULLEX

Set art. n. **80.50.405** composto da:

- 80.41.401 Cassetto 60 Basic
- 80.51.403 Contenitore raccolta rifiuti X60 L7

Art. n. **12927** Separatore X **in dotazione**

600 mm

414 mm

336 - 494 mm

40+18 litri

Il set da 600 mm di larghezza è dotato di un capiente contenitore supplementare da 18 litri: significa che, oltre al contenitore principale, dispone di uno spazio particolarmente ampio per i materiali riciclabili, ad es. i rifiuti di cucina. Oltre al contenitore supplementare, il set comprende un contenitore principale da 40 litri e il cassetto Basic, che offre una superficie d'appoggio ancora più ampia.

X60 M7 Basic MULLEX

Set art. n. **80.50.407** composto da:

- 80.41.401 Cassetto 60 Basic
- 80.51.404 Contenitore raccolta rifiuti X60 M7

Art. n. **12927** Separatore X **in dotazione**

600 mm

367 mm

366 - 494 mm

35+15 litri

Per inserire il sistema nei mobiletti più bassi, il contenitore principale e quello supplementare di questo set sono stati progettati con dimensioni leggermente inferiori. Grazie al contenitore supplementare capiente i rifiuti domestici possono essere raccolti separatamente dai materiali riciclabili. Dotato di una superficie di appoggio e di uno spazio di stivaggio, il cassetto Basic completa il set.

X60 M17 Basic MULLEX

Set art. n. **80.50.409** composto da:

- 80.41.401 Cassetto 60 Basic
- 80.51.305 Contenitore raccolta rifiuti X55 M17

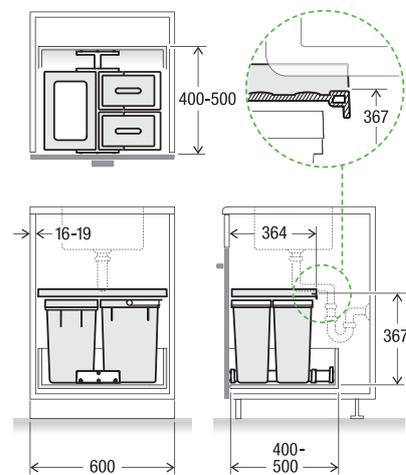
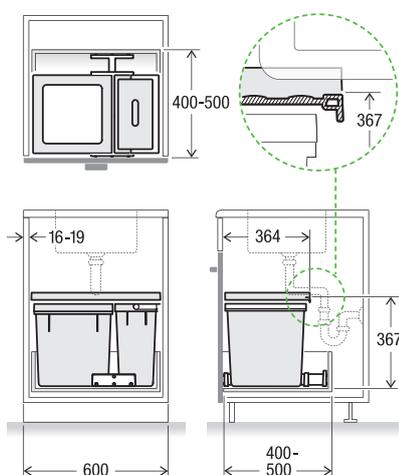
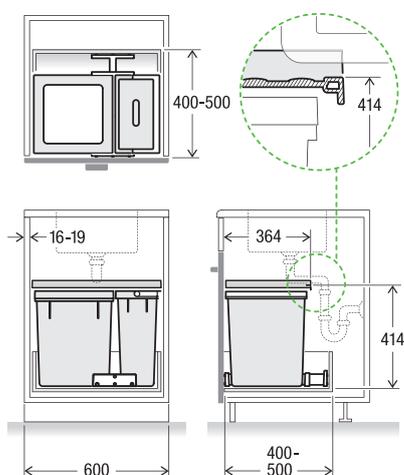
600 mm

367 mm

336 - 494 mm

20+10+10 litri

Il contenitore principale da 20 litri è la soluzione ideale per chi produce piccole quantità di rifiuti e predilige i sacchi da 20 litri. Grazie ai due contenitori supplementari da 10 litri l'uno, il sistema offre un ampio spazio di stivaggio per la raccolta di materiali riciclabili. Il cassetto Basic completa il set.





Z10



Macchine da caffè

The logo for Jura, featuring the word "jura" in a red, lowercase, serif font with a stylized underline.

Dal 1931, Jura progetta macchine automatiche per la preparazione di specialità a base di caffè per il segmento premium che permettono di ottenere risultati di altissima qualità. L'obiettivo è quello di offrire macchine facili da utilizzare,

dal design elegante e dai materiali pregiati. Innovazione, precisione, qualità, affidabilità, sostenibilità e assistenza sono i valori fondamentali che caratterizzano Jura.

Il piacere del caffè macinato fresco, non in capsula

Con la semplice pressione di un tasto potrete gustare a casa vostra un caffè insuperabile, macinato fresco ed estratto al momento. Con una macchina automatica Jura preparare specialità anche a base di latte non è mai stato così semplice.



Semplice e intuitiva da utilizzare

Tutte le macchine automatiche per caffè Jura sono state progettate per garantire un comfort di utilizzo elevato. I controlli con tasti o touch consentono di passare in maniera agevole da una funzione all'altra, facilitando le operazioni di erogazione del caffè, manutenzione e settaggio della macchina.

Pulizia facile, veloce e automatica

Le macchine automatiche Jura eseguono una serie di risciacqui automatici per mantenere gli erogatori sempre puliti. Dopo 15 minuti dalla preparazione di bevande a base di latte, eseguono un primo risciacquo automatico. A fine giornata, la pulizia del sistema del latte con l'apposito detergente garantisce un'igiene profonda e impeccabile.

Gusto personalizzato

Le numerose possibilità di programmazione delle macchine per caffè Jura consentono di variare il gusto e di adattarlo ai tipi e alle specialità di caffè preferite.

Caffè in grani

Con una macchina automatica per caffè Jura è possibile scegliere tra una vasta gamma di freschissimi caffè in grani. Il risultato è sempre lo stesso: un caffè insuperabile, macinato fresco ed estratto al momento con la pressione di un solo pulsante.

La tecnologia fa la differenza

Dalla progettazione fino al risultato in tazza, le macchine firmate Jura soddisfano i più severi standard qualitativi svizzeri. Per questo Jura è costantemente impegnata nella ricerca e nello

sviluppo di sistemi smart di filtraggio dell'acqua, di macina caffè a prestazioni professionali e di gruppi infusori dalle performance elevate.



Sistema P.E.P.[®] L'espresso perfetto

Il processo di estrazione pulsato (Pulse Extraction Process, P.E.P.[®]) è una tecnologia rivoluzionaria che ottimizza il tempo di estrazione, consentendo di preparare anche le specialità di caffè corte, come il ristretto e l'espresso, con un'intensità e una ricchezza di aromi tipica del caffè all'italiana.

I.P.B.A.S.[®] Pre infusione intelligente

L'Intelligent Pre-Brew Aroma System è un processo di preinfusione che consente di sviluppare il massimo aroma dal caffè di qualunque miscela o tostatura. Il sistema adatta sempre la quantità d'acqua alla quantità di caffè selezionata.

Professional Aroma Grinder: preserva l'aroma del caffè

Grazie alla sua geometria perfezionata, il macina caffè Aroma professionale raggiunge la curva di macinatura ottimale, producendo una quantità maggiore di particelle fini che consentono agli aromi di sprigionarsi in tutta la loro intensità. Si ottiene così il 12,2% in più di aroma rispetto ai macina caffè tradizionali.

I.W.S.[®] il sistema dell'acqua intelligente

Il sistema dell'acqua intelligente rileva automaticamente quando è stato inserito un filtro. Per la preparazione di un ottimo caffè la qualità dell'acqua è fondamentale. I filtri Claris assicurano una perfetta qualità dell'acqua e proteggono la macchina dal calcare.



Codice 15478

GIGA 10 - Diamond Black *jura*

(A / L / P cm) 41,5 / 32 / 49,6
16,7 kg

€ 3.779,-

Vantaggi

- Display Panorama Coffee Panel ad alta risoluzione
- Doppio macina caffè in ceramica auto-adattivo
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)

Design

Finitura Diamond Black

35 preparazioni

Espresso* - 2 x Espresso - Caffè* - 2 x Caffè - Americano* - 2 x Americano - Lungo* - 2 x Lungo - Espresso doppio* - Bricchetto di caffè - Cortado* - Espresso macchiato* - Caffè latte* - Caffè latte extra shot - Cappuccino* - Cappuccino extra shot - Flat white* - Flat white extra shot - Latte macchiato* - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte
Latte caldo - Acqua calda - Acqua calda per il tè verde **anche Cold Brew*

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Riconoscimento automatico dell'utilizzo del caffè macinato

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore

Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.® chiavetta di serie

Capacità del serbatoio dell'acqua 2,6 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 2 x 280 g

Controllo

Panorama Coffee Panel da 6,7" widescreen touch a colori e rotary

Accensione / spegnimento programmabili

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli

Temperatura del latte programmabile su 3 livelli







Codice 15368

Z10 - Aluminium Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 38 / 32 / 45
13 kg

€ 3.419,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.R.G.

Design

Finitura	Aluminium Dark Inox
----------	---------------------

32 preparazioni

Espresso* - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato* - Caffè* - 2 x Caffè - Caffè barista - 2 x Caffè barista - Lungo barista - 2 x Lungo barista - Cappuccino* - Cappuccino extra shot - Cortado* - Caffellatte* - Caffellatte extra shot - Flat white* - Flat white extra shot - Latte macchiato* - Latte - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte - Bricco di caffè - Acqua calda - Acqua per tè verde *anche Cold Brew

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo	
Macinatore	Product Recognising Grinder
Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.®	chiavetta di serie
Preriscaldamento Intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	2,4 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touch e rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15655

Z10 - Aluminium Midnight Blue *jura*

(A / L / P cm) 38 / 32 / 45
12,3 kg

€ 2.849,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.R.G.
- Nuova finitura

Design

Finitura	Aluminium Midnight Blue
----------	-------------------------

32 preparazioni

Espresso* - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato* - Caffè* - 2 x Caffè - Caffè barista - 2 x Caffè barista - Lungo barista - 2 x Lungo barista - Cappuccino* - Cappuccino extra shot - Cortado* - Caffellatte* - Caffellatte extra shot - Flat white* - Flat white extra shot - Latte macchiato* - Latte - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte - Bricco di caffè - Acqua calda - Acqua per tè verde *anche Cold Brew

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo	
Macinatore	Product Recognising Grinder
Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.®	chiavetta di serie
Preriscaldamento Intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	2,4 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touch e rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15349

Z10 - Diamond Black *jura*

(A / L / P cm) 38 / 32 / 45
12,3 kg

€ 2.729,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.R.G.

Design

Finitura	Aluminium Dark Inox
----------	---------------------

32 preparazioni

Espresso* - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato* - Caffè* - 2 x Caffè - Caffè barista - 2 x Caffè barista - Lungo barista - 2 x Lungo barista - Cappuccino* Cappuccino extra shot - Cortado* - Caffellatte* - Caffellatte extra shot - Flat white* - Flat white extra shot - Latte macchiato* - Latte - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte - Bricco di caffè - Acqua calda - Acqua per tè verde **anche Cold Brew*

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo	
Macinatore	Product Recognising Grinder
Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.®	chiavetta di serie
Preriscaldamento Intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	2,4 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touch e rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli





Codice 15561

J8 Twin - Diamond Black *jura*

(A / L / P cm) 36 / 31 / 44,6

11,5 kg

€ 2.699,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Display Panorama Coffee Panel ad alta risoluzione
- Macinatori P.A.G.3+

Design

Finitura	Diamond Black
----------	---------------

31 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Espresso macchiato aromatizzato - Caffè - 2 x Caffè - Lungo - Americano - Cappuccino - Cappuccino aromatizzato - Cappuccino extra shot - Cortado - Cortado aromatizzato - Caffelatte - Caffelatte aromatizzato - Caffelatte extra shot - Flat white - Flat white aromatizzato - Flat white extra shot - Porzione di latte - Porzione di latte aromatizzato - Latte aromatizzato - Latte aromatizzato extra shot - Latte macchiato - Latte macchiato aromatizzato - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte - Schiuma di latte aromatizzata - Acqua calda - Acqua per tè verde

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Vano per caffè macinato

Macinatore 2 macina caffè P.A.G.3+

Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.® chiavetta di serie

Preriscaldamento Intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 2 x 180 g

Controllo

Panorama Coffee Panel widescreen touch a colori e rotary

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli





Codice 15471

J8 - Midnight Silver *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 31,8 / 44,6
10,2 kg

€ 2.149,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Coffee Eye: sensore che riconosce la posizione della tazza e adatta le specialità sul display
- Macinatore P.A.G.2+

Design

Finitura	Midnight Silver
----------	-----------------

31 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Espresso macchiato aromatizzato - Caffè - 2 x Caffè - Lungo - Americano - Cappuccino - Cappuccino aromatizzato - Cappuccino extra shot - Cortado - Cortado aromatizzato - Caffèlatte - Caffèlatte aromatizzato - Caffèlatte extra shot - Flat white - Flat white aromatizzato - Flat white extra shot - Porzione di latte - Porzione di latte aromatizzato - Latte aromatizzato - Latte aromatizzato extra shot - Latte macchiato - Latte macchiato aromatizzato - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte - Schiuma di latte aromatizzata - Acqua calda - Acqua per tè verde

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
Vano per caffè macinato	
Macinatore	Professional Aroma Grinder 2+ (P.A.G. 2+)
Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.®	chiavetta di serie
Preriscaldamento Intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 4,3"	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15457

J8 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 31,8 / 44,6
10,2 kg

€ 2.049,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Coffee Eye: sensore che riconosce la posizione della tazza e adatta le specialità sul display
- Macinatore P.A.G.2+

Design

Finitura	Piano Black
----------	-------------

31 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Espresso macchiato aromatizzato - Caffè - 2 x Caffè - Lungo - Americano - Cappuccino - Cappuccino aromatizzato - Cappuccino extra shot - Cortado - Cortado aromatizzato - Caffèlatte - Caffèlatte aromatizzato - Caffèlatte extra shot - Flat white - Flat white aromatizzato - Flat white extra shot - Porzione di latte - Porzione di latte aromatizzato - Latte aromatizzato - Latte aromatizzato extra shot - Latte macchiato - Latte macchiato aromatizzato - Latte macchiato extra shot - Schiuma di latte - Schiuma di latte aromatizzata - Acqua calda - Acqua per tè verde

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
Vano per caffè macinato	
Macinatore	Professional Aroma Grinder 2+ (P.A.G. 2+)
Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.®	chiavetta di serie
Preriscaldamento Intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 4,3"	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15480

S8 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 28 / 44,6
9,8 kg

€ 2.049,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Macinatore P.A.G.2
- Funzione extra shot per preparazioni con doppia macinatura di caffè

Design

Finitura	Dark Inox
----------	-----------

27 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Americano - Lungo barista - Espresso doppio
Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Cappuccino aromatizzato - Espresso
macchiato - Espresso macchiato aromatizzato - Cortado - Cortado aromatizzato - Latte
Latte aromatizzato - latte aromatizzato extra shot - Latte macchiato - Latte macchiato
extra shot - Latte macchiato aromatizzato - Flat white - Flat white extra shot - Flat white
aromatizzato - Schiuma di latte - Schiuma di latte aromatizzata

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)

Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.® chiavetta di serie

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 280 g

Controllo

Display 4.3" touchscreen a colori

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15483

S8 - Platino *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 28 / 44,6
9,8 kg

€ 2.049,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Macinatore P.A.G.2
- Funzione extra shot per preparazioni con doppia macinatura di caffè

Design

Finitura	Platino
----------	---------

27 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Americano - Lungo barista - Espresso doppio
Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Cappuccino aromatizzato - Espresso
macchiato - Espresso macchiato aromatizzato - Cortado - Cortado aromatizzato - Latte
Latte aromatizzato - latte aromatizzato extra shot - Latte macchiato - Latte macchiato
extra shot - Latte macchiato aromatizzato - Flat white - Flat white extra shot - Flat white
aromatizzato - Schiuma di latte - Schiuma di latte aromatizzata

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)

Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.® chiavetta di serie

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 280 g

Controllo

Display 4.3" touchscreen a colori

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15482

S8 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 28 / 44,6
9,8 kg

€ 1.899,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Macinatore P.A.G.2
- Funzione extra shot per preparazioni con doppia macinatura di caffè

Design

Finitura	Piano Black
----------	-------------

27 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Americano - Lungo barista - Espresso doppio
Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Cappuccino aromatizzato - Espresso macchiato - Espresso macchiato aromatizzato - Cortado - Cortado aromatizzato - Latte Latte aromatizzato - latte aromatizzato extra shot - Latte macchiato - Latte macchiato extra shot - Latte macchiato aromatizzato - Flat white - Flat white extra shot - Flat white aromatizzato - Schiuma di latte - Schiuma di latte aromatizzata

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
------------	---

Wi-Fi Connect e Funzione J.O.E.®	chiavetta di serie
----------------------------------	--------------------

Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
-----------------------------------	-------

Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g
--	-------

Controllo

Display 4.3" touchscreen a colori

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
--	---------------

Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
--	--------------

Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli
--	--------------





Codice 15583

E8 - Dark Inox *jura*[®]

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
10 kg

€ 1.579,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinatore P.A.G. 2
- Nuovo display da 3,5" più intuitivo e con icone più grandi

Design

Finitura	Dark Inox
----------	-----------

17 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Lungo barista - Espresso doppio
Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Espresso macchiato - Cortado - Latte macchiato - Latte macchiato extra shot - Flat white - Flat white extra shot - Schiuma di latte

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Vano per caffè macinato

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
Funzione J.O.E. [®]	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display da 3,5" a colori

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15582

E8 - Platino *jura*[®]

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
10 kg

€ 1.579,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinatore P.A.G. 2
- Nuovo display da 3,5" più intuitivo e con icone più grandi

Design

Finitura	Platino
----------	---------

17 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Lungo barista - Espresso doppio
Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Espresso macchiato - Cortado - Latte macchiato - Latte macchiato extra shot - Flat white - Flat white extra shot - Schiuma di latte

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Vano per caffè macinato

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
Funzione J.O.E. [®]	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display da 3,5" a colori

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15584

E8 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
10 kg

€ 1.449,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinatore P.A.G. 2
- Nuovo display da 3,5" più intuitivo e con icone più grandi

Design

Finitura	Piano Black
----------	-------------

17 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Lungo barista - Espresso doppio
Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Espresso macchiato - Cortado - Latte macchiato - Latte macchiato extra shot - Flat white - Flat white extra shot - Schiuma di latte

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Vano per caffè macinato

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
------------	---

Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
------------------	----------------------

Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
-----------------------------------	-------

Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g
--	-------

Controllo

Display da 3,5" a colori

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
--	---------------

Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
--	--------------

Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli
--	--------------





Codice 15493

ENA 8 touch - Full Metropolitan Black *jura*

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
9,4 kg

€ 1.249,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Display touch a colori con menù personalizzabile
- Possibilità di avere 2 preparazioni simultaneamente

Design

Finitura	Full Metropolitan Black
----------	-------------------------

15 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Espresso doppio - Cappuccino
Cappuccino extra shot - Flat white - Flat white extra shot - Latte macchiato - Latte
macchiato extra shot - Cortado - Schiuma di latte - Acqua calda

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Vano per caffè macinato

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,1 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 125 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 2,8"

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15491

ENA 8 touch - Full Nordic White *jura*

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
9,4 kg

€ 1.249,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Display touch a colori con menù personalizzabile
- Possibilità di avere 2 preparazioni simultaneamente

Design

Finitura	Full Nordic White
----------	-------------------

15 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Espresso doppio - Cappuccino
Cappuccino extra shot - Flat white - Flat white extra shot - Latte macchiato - Latte
macchiato extra shot - Cortado - Schiuma di latte - Acqua calda

Comfort

Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch

Vano per caffè macinato

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,1 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 125 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 2,8"

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli





Codice 15440

E6 - Platino *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
9,1 kg

€ 1.199,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè professionale 12,2% in più di aroma
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

Finitura Platino

11 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Lungo barista - Espresso macchiato - Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Schiuma di latte

Comfort

Preriscaldamento Intelligente

Vano per caffè macinato

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 280 g

Controllo

Comando a tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15437

E6 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
9,1 kg

€ 1.099,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè professionale. 12,2% in più di aroma
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

Finitura Piano Black

11 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Lungo barista - Espresso macchiato - Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Schiuma di latte

Comfort

Preriscaldamento Intelligente

Vano per caffè macinato

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 280 g

Controllo

Comando a tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15439

E6 - Dark Inox *jura*®

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
9,1 kg

€ 1.199,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè professionale 12,2% in più di aroma
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

Finitura	Dark Inox
----------	-----------

11 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè barista - Lungo barista - Espresso macchiato - Acqua calda - Cappuccino - Cappuccino extra shot - Schiuma di latte

Comfort

Preriscaldamento Intelligente	
Vano per caffè macinato	
Macinatore	Professional Aroma Grinder
Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando a tasti	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15181

D6 - Platino *jura*®

(A / L / P cm) 34,5 / 28 / 41,5
8,7 kg

€ 849,-

Vantaggi

- Doppia preparazione di bevande a base di caffè
- Sistema di controllo semplice ed intuitivo
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

Finitura	Platino
----------	---------

7 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Acqua calda - Cappuccino - Schiuma di latte

Comfort

Funzione One-Touch	
Macinatore	Aroma G2 in acciaio
Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	200 g

Controllo

Comando rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 4 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 2 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 2 livelli



Codice 15435

E4 - Piano Black *jura*®

(A / L / P cm) 34,6 / 28 / 44,4
9,8 kg

€ 919,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè Professional Aroma Grinder
- Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Design

Finitura Piano Black

5 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Acqua calda

Comfort

Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Preriscaldamento Intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 280 g

Controllo

Comando con tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 3 livelli



Codice 15433

E4 - Piano White *jura*®

(A / L / P cm) 34,6 / 28 / 44,4
9,8 kg

€ 919,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè Professional Aroma Grinder
- Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Design

Finitura Piano White

5 preparazioni

Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Acqua calda

Comfort

Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Preriscaldamento Intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,9 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 280 g

Controllo

Comando con tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 3 livelli





Codice 15501

ENA 4 - Full Metropolitan Black *jura*[®]

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
8,4 kg

€ 779,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè Professional Aroma Grinder
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

Finitura Full Metropolitan Black

4 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - Caffè - Caffè doppio

Comfort

Funzione One-Touch

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore Professional Aroma Grinder

Funzione J.O.E.[®] chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,1 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 125 g

Controllo

Comando a tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile



Codice 15499

ENA 4 - Full Nordic White *jura*[®]

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
8,4 kg

€ 779,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macina caffè Aroma G3 con lame in acciaio. Precisione massima
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

Finitura Full Nordic White

4 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - Caffè - Caffè doppio

Comfort

Funzione One-Touch

Preriscaldamento Intelligente

Macinatore Aroma G3 in acciaio

Funzione J.O.E.[®] chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,1 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 125 g

Controllo

Comando a tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile



Codice 15505

ONO - Coffee Black *jura*

(A / L / P cm) 32 / 24,3 / 46,1
4,75 kg

€ 399,-

Vantaggi

- Possibilità di personalizzare il caffè ad ogni estrazione
- Semplicità di utilizzo e di pulizia
- Programma di risciacquo, pulizia e decalcificazione

Design

Finitura Coffee Black

2 preparazioni

Espresso - Caffè

Comfort

Processo di estrazione pulsata P.E.P.

Vano per il caffè in polvere

Preriscaldamento Intelligente

Macina caffè JURA come accessorio raccomandato acquistabile separatamente

Capacità del serbatoio dell'acqua 0,95 l

Controllo

Display con simboli

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile



Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Macina caffè, cooler e contenitori per il latte

Macina Caffè	Tutte le macchine	25048	€ 217,90
Cool Control 1,0 l Nero	Tutte le macchine con sistema del latte	24261	€ 279,90
Cool Control 1,0 l Bianco	Tutte le macchine con sistema del latte	24262	€ 279,90
Cool Control 0,6 l Nero WiFi	Tutte le macchine con sistema del latte	24281	€ 229,90
Cool Control 0,6 l Bianco	Tutte le macchine con sistema del latte	24237	€ 209,90
Cappuccinatore Hot & Cold	Tutte le macchine	24019	€ 119,90
Contenitore per il latte in vetro 0,5 l	Tutte le macchine con sistema del latte	72570	€ 34,90
Contenitore termico per il latte 0,6 l	Tutte le macchine con sistema del latte	65381	€ 88,90
Contenitore termico per il latte 0,4 l	Tutte le macchine con sistema del latte	68166	€ 78,90



Macina Caffè 25048



Cool Control 1,0 l Nero 24261



Cool Control 1,0 l Bianco 24262



Cool Control 0,6 l Nero WiFi 24281



Cool Control 0,6 l Bianco 24237



Cappuccinatore Hot & Cold 24019



Contenitore per il latte in vetro 0,5 l 72570



Contenitore termico per il latte 0,6 l 65381



Contenitore termico per il latte 0,4 l 68166

Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Accessori per l'erogazione del latte e della schiuma

Ugello per microschiuma ProG2	E8, S8	24250	€ 88,90
Ugello per microschiuma G2	E8, E6, D6	24255	€ 57,90
HP1 Set per il sistema del latte	ENA 8, ENA 8 touch, E6, D6	24115	€ 23,90
HP2 Set per il sistema del latte	Z10, GIGA 6	24116	€ 23,90
HP3 Set per il sistema del latte	GIGA 10, E8, Z6, S8	24117	€ 23,90
Tubo per il latte HP1	ENA 8, ENA 8 touch, E6, D6	24112	€ 26,90
Tubo per il latte HP2	GIGA 6	24113	€ 26,90
Tubo per il latte HP3	GIGA 10, Z10, Z6, S8, E8	24114	€ 26,90
Erogatore del latte sostituibile (10 pz)	GIGA 10, Z10, S8, E8, E6, D6	72228	€ 14,90
Erogatore del latte sostituibile (10 pz)	ENA 8, ENA 8 touch	72595	€ 14,90
Erogatore del latte sostituibile (20 pz)	GIGA 6	24064	€ 26,90
Erogatore per sciropo	J8, J8 Twin	25064	€ 12,90



Ugello per microschiuma ProG2 24250



Ugello per microschiuma G2 24255



HP1 Set per il sistema del latte 24115



HP2 Set per il sistema del latte 24116



HP3 Set per il sistema del latte 24117



Tubo per il latte HP1 24112



Tubo per il latte HP2 24113



Tubo per il latte HP3 24114



Erogatore del latte sostituibile 72228

Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Scaldatazze e contenitori

Scaldatazze	Tutte le macchine	72229	€ 250,90
Scaldatazze S Bianco	Tutte le macchine	24175	€ 137,90
Scaldatazze S Nero	Tutte le macchine	24176	€ 137,90
Cassetto per accessori	Tutte le macchine	24017	€ 217,90
Cassetto per accessori	GIGA 6, GIGA 10	69867	€ 244,90
Contenitore per la pulizia del latte	Tutte le macchine con sistema del latte	72230	€ 21,90

Accessori per la connessione

Smart Connect	Tutte le macchine	72167	€ 52,90
Wireless Transmitter	GIGA 6, GIGA 10, ENA 8, ENA 8 touch, Z6, E8, E6, D6	24031	€ 36,90
Wi Fi Connect	GIGA 6, GIGA 10, Z10, ENA 4, ENA 8, E8, E6, S8	24160	€ 39,90



Scaldatazze 72229



Scaldatazze S Bianco 24175



Scaldatazze S Nero 24176



Cassetto per accessori 24017



Cassetto per accessori 69867



Contenitore per la pulizia del latte 72230



Smart Connect 72167



Wireless Transmitter 24031



Wi-Fi Connect 24160

Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Prodotti per la manutenzione

Care Kit (per manutenzione)	Tutte le macchine	25065	€ 99,90
3x3 Pastiglie decalcificanti	Tutte le macchine	61848	€ 17,90
Pastiglie per la pulizia (1 conf. da 6 pastiglie)	Tutte le macchine	24225	€ 11,90
Detergente per sistema del latte tabs (90 g)	Tutte le macchine con sistema del latte	24158	€ 15,90
Ricarica detergente sistema latte tabs (90 g)	Tutte le macchine con sistema del latte	24157	€ 13,90
Panno in microfibra	Tutte le macchine	69457	€ 12,90
Panno per la pulizia	Tutte le macchine	62826	€ 11,90

Filtri

CLARIS Smart+ (3 pz)	Tutte le macchine	24233	€ 54,90
CLARIS Smart+ (1 pz)	Tutte le macchine	24232	€ 19,90



Care Kit (per manutenzione) 25065



3x3 Pastiglie decalcificanti 61848



Pastiglie 3 fasi per la pulizia (1 conf.) 24225



Detergente per sistema tabs (90 g) 24158



Ricarica detergente sist. latte in tabs (90 g) 24157



CLARIS Smart+ (3 pz) 24233

PROFESSIONAL

Macchine da caffè professionali

Le macchine automatiche da caffè professionali Jura sono la scelta migliore per preparare da 10 a 200 caffè al giorno, sempre macinato fresco, non in capsula. Tantissime specialità subito pronte con la sola pressione di un pulsante. Ideali per uffici e Bed&Breakfast.







blendtec

WILDSIDE

Blendtec 00001

blendtec

Frullatori



Blendtec progetta e produce i frullatori ad alta velocità più sicuri e potenti al mondo. Nasce da un'idea dell'imprenditore Tom Dickson. Appassionato di fai da te fin dall'infanzia, Tom iniziò a progettare un frullatore quasi

indistruttibile quando quello che aveva ricevuto come regalo di nozze si ruppe. Nel 1975 fondò l'azienda di famiglia a Orem, nello Utah, con l'obiettivo di realizzare i frullatori "made in USA" più tecnologicamente avanzati.

Molto più di un frullatore

Blendtec ha sviluppato la sua passione per aiutarvi a coltivare la vostra. Che siate amanti di uno stile di vita salutare, sportivi o cuochi provetti, con Blendtec potete fare cose meravigliose:

- frullati
- frullati proteici
- succhi integrali
- gelati e sorbetti
- granite
- cocktail
- salse
- pastelle
- cioccolato calda
- burro vegetale
- zuppe calde
- impasto per pane e dolci



Motore professionale e albero di trasmissione in acciaio

Il motore di tipo professionale è estremamente potente e garantisce una miscelazione rapida e omogenea. L'albero di trasmissione è in acciaio temprato anziché in plastica e garantisce una lunga durata all'apparecchiatura.

Interfaccia touch intuitiva e più igienica

I comandi touch sono intuitivi e la superficie piatta del pannello di controllo è più igienica e facile da pulire. A seconda del modello, le icone dei tasti sono retroilluminate.

Lame smussate più sicure e resistenti

Le lame Blendtec sono realizzate in acciaio temprato, forgiato a freddo e sono fino all'80% più spesse rispetto allo standard. Gli speciali contorni smussati le rendono più sicure e resistenti e grazie alla velocità di rotazione pari a 480 km/h sminuzzano e polverizzano ogni tipo di ingrediente.

Caraffa in Tritan™ brevettata

La caraffa Blendtec è caratterizzata da 4 lati piatti. Questo fa sì che gli ingredienti siano trascinati verso il fondo dove si trovano le lame, senza bisogno di utilizzare un pressino. Inoltre si può lavare in lavastoviglie o utilizzare acqua e una goccia di detersivo e avviare il frullatore.



Professional 800

(A / L / P cm) 43,9 / 21,8 / 22,9
7,4 kg

€ 1.499,-

Vantaggi

- Cappa insonorizzata Stealth Technology™
- Comando touch slider a 11 livelli di velocità
- Programmi automatici
- Funzione Pulse

Design

Finitura Black

Efficienza e informazioni tecniche

Motore	1800 W / 3,8 CV (picco di potenza)
Velocità	480 km/h
Livelli di velocità	11
Capacità della caraffa	2,66 l, graduata fino a 1100 ml
Caraffa in dotazione	WildSide+

Controllo

Comando touch slider con icone retroilluminate

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde impasto per pane e dolci

6 Programmi automatici

Pastella - bevande miscelate - frullati - gelati - succhi integrali - zuppa calda

Comfort

Cappa insonorizzata per ridurre le emissioni sonore

Funzione Pulse ad impulsi di potenza



Designer 650

(A / L / P cm) 39,6 / 17,8 / 23,4
4,5 kg

€ 849,-

Vantaggi

- Icone dei tasti retroilluminate
- Comando touch slider a 8 livelli di velocità
- Programmi automatici
- Funzione Pulse

Design

Finitura Pomegranate

Efficienza e informazioni tecniche

Motore	1560 W / 3,0 CV (picco di potenza)
Velocità	480 km/h
Livelli di velocità	8
Capacità della caraffa	2,66 l, graduata fino a 1100 ml
Caraffa in dotazione	WildSide+

Controllo

Comando touch slider con icone retroilluminate

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde impasto per pane e dolci

6 Programmi automatici

Pastella - bevande miscelate - frullati - gelati - succhi integrali - zuppa calda

Comfort

Disponibile in 2 finiture di colore

Funzione Pulse ad impulsi di potenza

Disponibile anche nella finitura

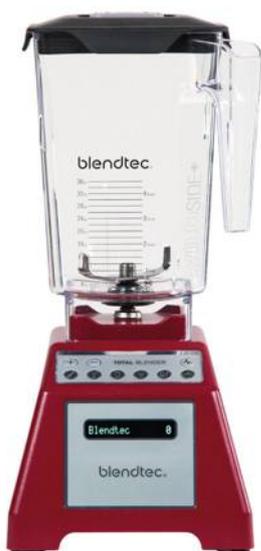
Black

Allo stesso prezzo

Total Blender

(A / L / P cm) 38 / 18 / 20
4 kg

€ 739,-



Disponibile anche nella finitura

Black

Allo stesso prezzo

Vantaggi

- Display frontale
- Design compatto
- 10 livelli di velocità
- Funzione Pulse
- Programmi automatici

Design

Finitura Red

Efficienza e informazioni tecniche

Motore	1560 W / 3,0 CV (picco di potenza)
Velocità	480 km/h
Livelli di velocità	10
Capacità della caraffa	2,66 l, graduata fino a 1100 ml
Caraffa in dotazione	WildSide+

Controllo

Comando a tasti più display frontale

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde impasto per pane e dolci

6 Programmi automatici

Pastella - bevande miscelate - frullati - gelati - succhi integrali - zuppa calda

Comfort

Disponibile in 2 finiture di colore

Funzione Pulse ad impulsi di potenza



Disponibile anche nella finitura

Poppy

Allo stesso prezzo

Classic 575

(A / L / P cm) 38,1 / 17,8 / 20,3
3,3 kg

€ 679,-

Vantaggi

- Display frontale
- 5 livelli di velocità
- Programmi temporizzati
- Funzione Pulse
- Funzione Clean

Design

Finitura Black

Efficienza e informazioni tecniche

Motore	1560 W / 3,0 CV (picco di potenza)
Velocità	480 km/h
Livelli di velocità	5
Capacità della caraffa	2,2 l, graduata fino a 1000 ml
Caraffa in dotazione	FourSide

Controllo

Comando a tasti più display frontale

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde impasto per pane e dolci

2 Programmi temporizzati

Programmi temporizzati 60 e 90 secondi

Comfort

Disponibile in 2 finiture di colore

Funzione Pulse ad impulsi di potenza



Articolo	Frullatori compatibili	Codice	N° articolo	Prezzo
----------	------------------------	--------	-------------	--------

Caraffe

WildSide+™	Tutti i frullatori	849369006533	40-615-53	€ 229,00
Twister™	Tutti i frullatori	849369006540	40-620-53	€ 229,00
FourSide™	Tutti i frullatori	849369006526	40-609-99	€ 199,00
Mini WildSide™	Tutti i frullatori	849369004539	40-642-50	€ 199,00



Caraffa WildSide+™ 40-615-53

La caraffa brevettata WildSide+™ è caratterizzata da 4 lati piatti e da un angolo smussato che la rendono perfetta per miscele voluminose e veloci. Questo innovativo design fa sì che gli ingredienti vengano spinti verso il fondo dove si trovano le lame, senza bisogno di utilizzare un pressino.



Caraffa FourSide™ 40-609-99

Perfetta per gelati e ricette che richiedono una sminuzzatura molto fine, la caraffa FourSide™, con il suo design squadrato, aiuta a creare un movimento di miscelazione migliore per ottenere composti più omogenei.



Caraffa Twister™ 40-620-53

La caraffa Twister™ è perfetta per gli ingredienti più consistenti. Grazie all'esclusivo coperchio con speciali raschietti è possibile allontanare la miscela dalle pareti della caraffa direzionandola verso le lame. È sufficiente girare il coperchio mentre si frulla.



Caraffa Mini WildSide™ 40-642-50

La caraffa Mini WildSide™ è la più piccola, ma è proprio questo il vantaggio: è ideale per realizzare velocemente monoporzioni.



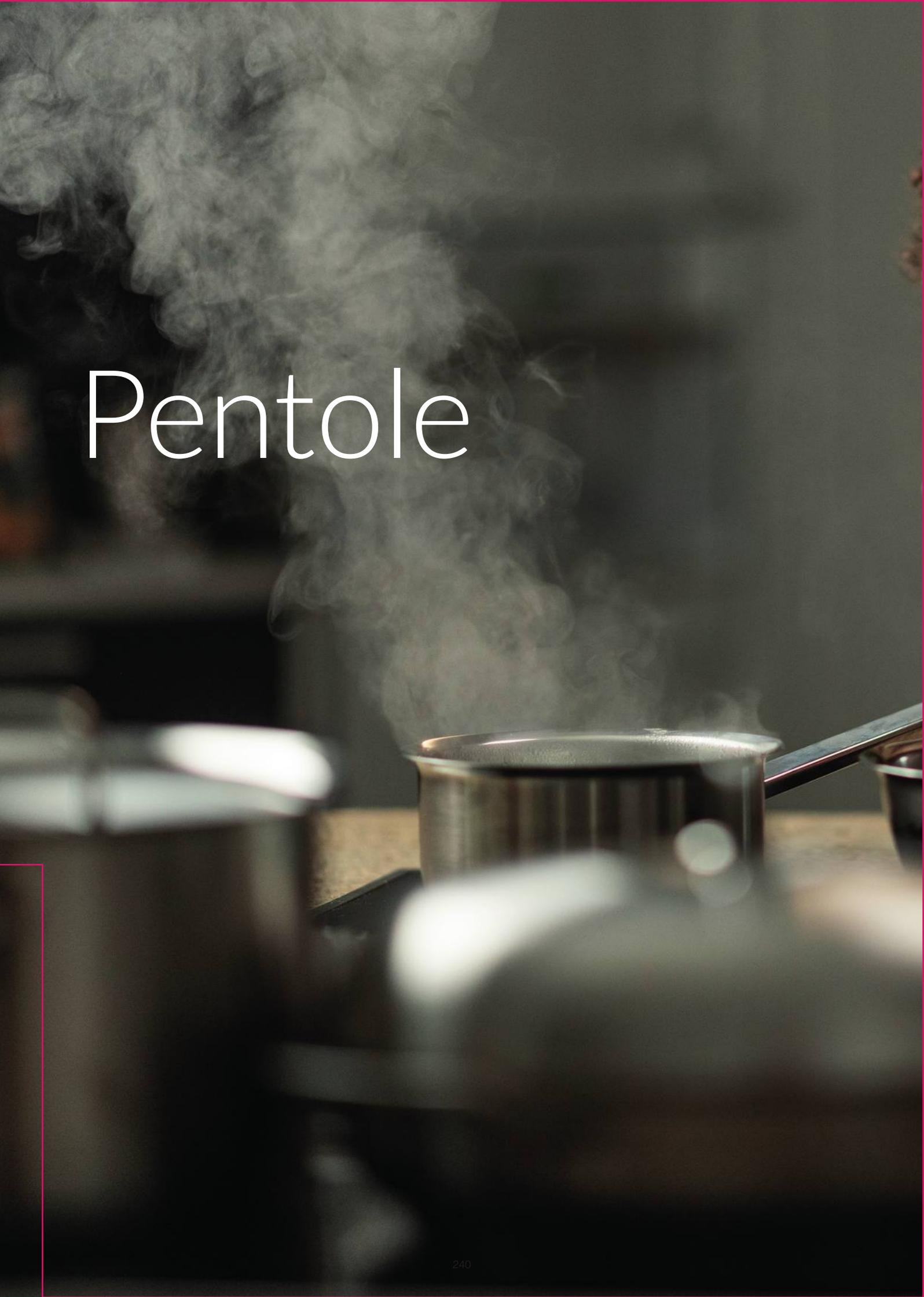
Pentole e padelle

Fissler

Made in Germany: per Fissler significa creare valore duraturo. Grazie alla combinazione unica di tecnologia, abilità artigianale e materiali pregiati, Fissler realizza le migliori pentole e padelle dal 1845 continuando a

garantire una qualità perfetta. Pentole di alta qualità progettate per rispettare i migliori ingredienti, il lavoro dei cuochi e per rendere speciali i momenti in cui cuciniamo per le persone che amiamo.

Pentole





Gamma delle pentole

	Tipo di piano		Gamma		Materiali		Manici	Coperchio		
	Adatta ad ogni tipo di piano	Fondo Cook Star®	Set	Pezzi singoli	Acciaio inox 18/10 satinato	Alluminio con rivestimento antiaderente	Manici in metallo anti scottatura	Manici in acciaio inox	Coperchio in metallo	Coperchio in vetro Premium Glass
Original-Profi Collection®	•	•	•	•	•		•	•	•	
Phi Collection	•	•	•	•	•			•		•
Adamant®	•	•	•	•		•		•		•
Fissler Pure Collection	•		•	•	•			•		•
San Francisco	•		•	•	•			•		•





Coperchio				Altro				Lavabile in lavastoviglie	Garanzia in anni	Made in Germany
Funzione Condensate Plus	Funzione di aggancio a 360°	Funzione down draft	Funzione di versamento	Bordo di versamento	Idoneità al forno	Scala di misurazione graduata	Impilabile			
•				•	•	•		•	15	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	15	•
					•	•		•	5	•
•				•	•	•		•	10	•
				•		•		•	2	

Original-Profi Collection®

L' Original-Profi Collection® è stata sviluppata da chef di alto livello per appassionati di cucina che apprezzano la qualità professionale Made in Germany. La linea professionale offre la più ampia gamma di pentole per forma e dimensione, per far fronte ad ogni esigenza di cottura. Prodotte in

modo sostenibile a Hoppstaedten-Weiersbach, in Renania-Palatinato, con acciaio inossidabile 18/10 riciclato (fino al 90%), imitate in tutto il mondo grazie a un design iconico, si distinguono per la loro durata, affidabilità e sicurezza.





reddot winner 2022



Original-Profi Collection®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in metallo con funzione Fissler Condensate-Plus per piatti più succosi e saporiti
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un versamento comodo e preciso dei liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manici ergonomici in metallo Fissler Stay-Cool per una presa anti scottatura
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Original-Profi Collection®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati — dal 1845.



Garanzia Fissler Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Funzione Condensate-Plus

La forma leggermente concava del coperchio di metallo permette al vapore di gocciolare di nuovo nella pentola rendendo i piatti più succosi e gustosi.





Adatta al forno

Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F).



Bordo di versamento extra large

per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.



Manici in metallo Stay-Cool

Manici ergonomici in metallo Stay-Cool che si adattano perfettamente alla mano e garantiscono una piacevole presa senza scottature.



Esclusivo fondo CookStar®

Ad alta efficienza energetica, è adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Original-Profi Collection®



Set 5 pezzi TOP

Pentola	16 cm Ø	2.1 l
Pentola	20 cm Ø	4.0 l
Pentola	24 cm Ø	6.3 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l
Padella senza coperchio	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-05-000/0

679.00 €



4 009 209 382 890



Set 5 pezzi TOP

Pentola	16 cm Ø	2.1 l
Pentola	20 cm Ø	4.0 l
Pentola	24 cm Ø	6.3 l
Tegame senza coperchio	24 cm Ø	2.0 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l

Item no. 084-388-05-001/0

729.00 €



4 009 209 382 883



Set 3 pezzi TOP

Pentola	20 cm Ø	4.0 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l
Padella senza coperchio	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-03-000/0

399.00 €



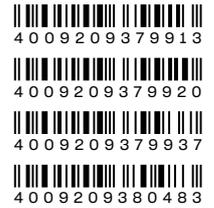
4 009 209 382 869





Pentola TOP

16 cm ø	2.1 l	149.00 €	Item no.084-128-16-000/0
20 cm ø	4.0 l	169.00 €	Item no.084-128-20-000/0
24 cm ø	6.3 l	199.00 €	Item no.084-128-24-000/0
28 cm ø	10.0 l	239.00 €	Item no.084-128-28-000/0



Pentola alta TOP

20 cm ø	5.2 l	209.00 €	Item no.084-118-20-000/0
24 cm ø	9.1 l	239.00 €	Item no.084-118-24-000/0
28 cm ø	14.0 l	269.00 €	Item no.084-118-28-000/0



Casseruola TOP

16 cm ø	1.4 l	139.00 €	Item no.084-138-16-000/0
20 cm ø	2.6 l	159.00 €	Item no.084-138-20-000/0
24 cm ø	4.6 l	189.00 €	Item no.084-138-24-000/0



Pentolino con coperchio in metallo TOP

16 cm ø	1.4 l	149.00 €	Item no.084-158-16-000/0
---------	-------	----------	--------------------------



Padella conica TOP

20 cm ø	1.9 l	149.00 €	Item no.084-148-20-100/0
---------	-------	----------	--------------------------



Rostiera rotonda con coperchio alto TOP

28 cm ø	4.8 l	269.00 €	Item no.084-588-28-000/0
---------	-------	----------	--------------------------





Wok **TOP**

30 cm ø 4.1 l 319.00 € Item no.084-888-30-000/0  4 009209380001



Multistar **TOP**

20 cm ø 6.0 l 289.00 € Item no.084-108-20-000/0  4 009209380414

Cestello per la cottura a vapore **TOP**

	20 cm ø	99.99 €	Item no.084-788-20-000/0	 4 009209380735
	24 cm ø	129.00 €	Item no.084-788-24-000/0	 4 009209380391
	28 cm ø	159.00 €	Item no.084-788-28-000/0	 4 009209380407



Tegame con fondo Novogrill® **TOP**

	24 cm ø	2.0 l	169.00 €	Item no.084-388-24-100/0	 4 009209380445
	28 cm ø	3.0 l	189.00 €	Item no.084-388-28-100/0	 4 009209379982

Padella con fondo Novogrill® **TOP**

	24 cm ø	2.0 l	149.00 €	Item no.084-378-24-100/0	 4 009209380773
	28 cm ø	3.0 l	169.00 €	Item no.084-378-28-100/0	 4 009209380766

Disponibili da maggio 2024

Phi Collection®

La Phi Collection® è una linea di pentole distintiva, innovativa e multifunzionale Made in Germany. La combinazione di una serie di caratteristiche uniche e di un design contemporaneo è ciò che distingue questo prodotto. La collezione integra caratteristiche chiave come la funzione downdraft,

quella di versamento, l'aggancio per il coperchio e l'impilabilità in uno stile perfetto e minimalista. L'esclusiva base CookStar® ad alta efficienza energetica assicura una distribuzione ottimale del calore, garantendo così una cottura perfetta dei cibi, anche in forno.





PHI COLLECTION

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio satinato
Superficie interna	Acciaio lucidato
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in vetro premium per una cottura a vista. Funzione di aggancio a 360° per fissare comodamente il coperchio. Il design consente un rilascio controllato del vapore. Ideale per i piani cottura con cappa downdraft integrata
Bordo di versamento	Funzione di versamento: ruotare leggermente il coperchio per versare facilmente i liquidi senza doverlo sollevare
Manici	Manici ergonomici anti scottatura in acciaio inox
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta al forno fino a 180 °C (350 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

PHI COLLECTION

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio 18/10 riciclato.



Funzione downdraft

Il design del coperchio consente il rilascio di vapore in modo controllato, ideale per i piani cottura con cappa downdraft.





Adatta all'uso in forno

fino a 180 °C (350 °F).



Funzione di versamento

I liquidi possono essere versati comodamente senza dover sollevare il coperchio; basta ruotarlo leggermente.



Funzione di aggancio

Il coperchio in vetro può essere facilmente agganciato in qualsiasi punto del bordo, consentendo alla condensa di gocciolare nella pentola e mantenendo la superficie di lavoro asciutta e pulita.



Manici in acciaio inox

I manici ergonomici in acciaio inox si adattano perfettamente alla mano e garantiscono una piacevole presa senza scottature.



Esclusivo fondo CookStar®

Ad alta efficienza energetica, è adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole Phi Collection sono impilabili per risparmiare spazio.



Lavabile in lavastoviglie

NUOVA

PHI COLLECTION



Set 5 pezzi TOP

Pentola	16 cm ø	1.9 ltr.
Pentola	20 cm ø	3.2 ltr.
Pentola	24 cm ø	5.1 ltr.
Casseruola	20 cm ø	2.3 ltr.
Pentolino senza coperchio	16 cm ø	1.4 ltr.

Item no. 016-113-05-000/0

679.00 €



4 009209393445



Set 4 pezzi TOP

Pentola	16 cm ø	1.9 ltr.
Pentola	20 cm ø	3.2 ltr.
Pentola	24 cm ø	5.1 ltr.
Casseruola	20 cm ø	2.3 ltr.

Item no. 016-113-04-000/0

559.00 €



4 009209393452



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole Phi Collection sono impilabili per risparmiare spazio.



Funzione di aggancio

Il coperchio può essere facilmente agganciato in qualsiasi punto del bordo, consentendo alla condensa di gocciolare nella pentola.



Pentola **TOP**

16 cm ø 1.9 ltr. 149.00 € Item no. 016-113-16-000/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 3 7 7

20 cm ø 3.2 ltr. 169.00 € Item no. 016-113-20-000/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 3 8 4

24 cm ø 5.1 ltr. 199.00 € Item no. 016-113-24-000/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 3 9 1



Casseruola **TOP**

20 cm ø 2.3 ltr. 159.00 € Item no. 016-123-20-000/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 4 1 4

24 cm ø 3.9 ltr. 189.00 € Item no. 016-123-24-000/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 4 2 1



Pentolino senza coperchio **TOP**

16 cm ø 1.4 ltr. 139.00 € Item no. 016-153-16-100/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 4 0 7



Pentola alta **TOP**

24 cm ø 6.5 ltr. 239.00 € Item no. 016-103-24-000/0



4 0 0 9 2 0 9 3 9 3 4 3 8



Funzione di versamento

I liquidi possono essere versati comodamente senza dover sollevare il coperchio; basta ruotarlo leggermente.



Funzione downdraft

Il design del coperchio consente il rilascio di vapore in modo controllato, ideale per i piani cottura con cappa downdraft.

Adamant Collection®

La linea di pentole Adamant® di Fissler è stata pensata per i cuochi che apprezzano il comfort e la versatilità. Altamente resistente ai graffi, privo di PFOA e a base d'acqua, il rivestimento Adamant® ha ottime proprietà antiaderenti, è ideale per scottare o cuocere delicatamente tutto ciò che tende facilmente ad

attaccarsi. Grazie al suo rivestimento, la pulizia non potrebbe essere più facile. Realizzata in modo sostenibile (fino al 60% di alluminio riciclato) a Hoppstaedten-Weiersbach, in Renania Palatinato, la linea di pentole Fissler Adamant® è adatta per la cucina di tutti i giorni.





Adamant®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	In PTFE Adamant® nero, senza PFOA**, a base d'acqua
Superficie interna	In PTFE Adamant® nero, senza PFOA**, a base d'acqua
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in vetro Premium per una cottura full-view a risparmio energetico
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta al forno fino a 180 °C (350 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

** Senza PFOA secondo il regolamento UE 1907/2006 (modificato dal 2017/1000).

Adamant Collection®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 5 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.



Rivestimento antiaderente altamente resistente ai graffi

Rivestimento antiaderente a base d'acqua altamente resistente ai graffi con particelle di carburo di silicio.





Adatta all'uso in forno
fino a 180 °C (350 °F).



Manici in acciaio Inox lucidato
I manici in acciaio inox lucidato offrono una presa salda e sicura.



Esclusivo Fondo CookStar®
Fondo ad alta efficienza energetica adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione. Assicura una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri e quarti
Le tacche di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

Adamant Collection®



Set 3 pezzi

Pentola	20 cm ø	2.7 l
Casseruola	24 cm ø	3.1 l
Pentolino senza coperchio	18 cm ø	2.0 l

Item no. 156-115-03-000/0

299.00 €



Set 2 pezzi

Casseruola	24 cm ø	3.1 l
Pentolino senza coperchio	18 cm ø	2.0 l

Item no. 156-125-02-000/0

179.00 €



Pentola

18 cm ø	2.0 l	99.99 €	Item no. 156-115-18-000/0	
20 cm ø	2.7 l	119.00 €	Item no. 156-115-20-000/0	
24 cm ø	4.9 l	139.00 €	Item no. 156-115-24-000/0	



Casseruola

24 cm ø	3.1 l	139.00 €	Item no. 156-125-24-000/0	
28 cm ø	4.3 l	159.00 €	Item no. 156-125-28-000/0	



Saucepan

18 cm ø	2.0 l	99.99 €	Item no. 156-155-18-000/0	
---------	-------	---------	---------------------------	--



Pentolino senza coperchio

18 cm ø	2.0 l	89.99 €	Item no. 156-155-18-100/0	
---------	-------	---------	---------------------------	--



PENTOLE E PADELLE

Adamant Collection®



Adamant® Comfort

20 cm ø	1.1 l	84.99 €	Item no. 159-105-20-100/0
24 cm ø	2.1 l	94.99 €	Item no. 159-105-24-100/0
28 cm ø	3.2 l	119.00 €	Item no. 159-105-28-100/0



Adamant® Comfort

32 cm ø	4.6 l	139.00 €	Item no. 1159-105-32-100/0
---------	-------	----------	----------------------------



Set 2 pezzi

Adamant® Comfort	169.00 €	Item no. 159-105-02-101/0
------------------	----------	---------------------------



Padella	24 cm ø	2.1 l
Padella	28 cm ø	3.2 l



Adamant® Premium

TOP

20 cm ø	1.1 l	99.99 €	Item no. 138-105-20-100/0
24 cm ø	2.0 l	119.00 €	Item no. 138-105-24-100/0
28 cm ø	3.0 l	139.00 €	Item no. 138-105-28-100/0





Adamant® Classic

20 cm ø	1.1 l	74.99 €	Item no. 157-304-20-100/0
24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-304-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-304-28-100/0



Adamant® tegame

24 cm ø	2.1 l	99.99 €	Item no. 156-305-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	119.00 €	Item no. 156-305-28-100/0
32 cm ø	4.6 l	139.00 €	Item no. 156-305-32-100/0



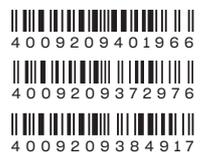
Adamant® wok

32 cm ø	6.0 l	169.00 €	Item no. 100-800-32-100/0
---------	-------	----------	---------------------------



Adamant® wok pan

26 cm ø	3.8 l	119.00 €	Item no. 100-800-26-100/0
28 cm ø	3.7 l	119.00 €	Item no. 157-805-28-100/0
30 cm ø	5.2 l	139.00 €	Item no. 100-800-30-100/0



Fissler Pure Collection®

La Fissler Pure Collection® è pensata per gli aspiranti cuochi e per le famiglie che amano cucinare e non vogliono rinunciare alla qualità duratura Made in Germany. Realizzata in modo sostenibile

a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania-Palatinato, con fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato, la Fissler Pure Collection® è una compagna affidabile ogni giorno in cucina.





Fissler Pure Collection®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	10 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Fondo	Fondo Superthermic per una distribuzione uniforme del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in vetro Premium per una cottura full-view a risparmio energetico
Bordo di versamento	Ampio bordo di versamento per un versamento comodo e preciso dei liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manici in acciaio inox lucidato
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta al forno fino a 180 °C (350 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Fissler Pure Collection®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato, con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 10 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.





Adatta all'uso in forno
fino a 180 °C (350 °F).



Bordo di versamento extralarge
per un comodo e
preciso versamento di liquidi
senza fuoriuscite.



Manici in acciaio Inox lucidato
I manici in acciaio inox
lucidato offrono una presa
salda e sicura.



**Base Fissler Superthermic ad
alta efficienza energetica**
La base Fissler Superthermic
ad alta efficienza energetica è
adatta a tutti i tipi di piani
cottura, compresi quelli a
induzione, e garantisce una
distribuzione uniforme del calore.



**Tacche di misurazione in litri e
quarti**
Le tacche di misurazione
integrate in litri e quarti
rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

Fissler Pure Collection®



Pentola

16 cm ø	1.9 l	84.99 €	Item no. 086-115-16-000/0
20 cm ø	3.6 l	109.00 €	Item no. 086-115-20-000/0
24 cm ø	5.7 l	129.00 €	Item no. 086-115-24-000/0



Casseruola

20 cm ø	2.4 l	94.99 €	Item no. 086-125-20-000/0
24 cm ø	3.9 l	109.00 €	Item no. 086-125-24-000/0



Pentolino

16 cm ø	1.4 l	84.99 €	Item no. 086-155-16-000/0
---------	-------	---------	---------------------------



Tegame

24 cm ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 086-384-24-100/0
28 cm ø	3.0 l	149.00 €	Item no. 086-384-28-100/0



Padella

20 cm ø	1.3 l	119.00 €	Item no. 086-374-20-100/0
24 cm ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 086-374-24-100/0
28 cm ø	3.0 l	149.00 €	Item no. 086-374-28-100/0





Set 5 pezzi

Pentola	16 cm Ø	1.9 l
Pentola	20 cm Ø	3.6 l
Pentola	24 cm Ø	5.7 l
Casseruola	20 cm Ø	2.4 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l

Item no. 086-115-05-000/0

429.00 €



Set 4 pezzi

Pentola	16 cm Ø	1.9 l
Pentola	20 cm Ø	3.6 l
Pentola	24 cm Ø	5.7 l
Casseruola	20 cm Ø	2.4 l

Item no. 086-115-04-000/0

379.00 €



San Francisco Collection

Con i loro manici curvi, le pentole della linea San Francisco aggiungono un tocco di stile. Non solo il design, ma anche i dettagli sono funzionali: la scala graduata all'interno della pentola facilita la misurazione dei liquidi. Il bordo di versamento extra

large assicura un versamento comodo e preciso di salse o zuppe senza fuoriuscite. Realizzato in vetro di alta qualità, il coperchio consente una cottura a vista ed è resistente al forno fino a 180 °C (350 °F).





Set 5 pezzi

Pentola	16 cm ø	1.9 l
Pentola	20 cm ø	3.3 l
Pentola	24 cm ø	5.3 l
Casseruola	20 cm ø	2.1 l
Pentolino senza coperchio	16 cm ø	1.2 l

Item no. 040-113-05-000/0

249.00 €



4 009209372754



Set 4 pezzi

Pentola	16 cm ø	1.9 l
Pentola	20 cm ø	3.3 l
Pentola	24 cm ø	5.3 l
Casseruola	20 cm ø	2.1 l

Item no. 040-113-04-000/0

209.00 €



4 009209372730



Pentola

16 cm ø	1.9 l	59.99 €	Item no. 040-113-16-000/0	
20 cm ø	3.3 l	64.99 €	Item no. 040-113-20-000/0	
24 cm ø	5.3 l	69.99 €	Item no. 040-113-24-000/0	

4 009209372587

4 009209372594

4 009209372600



Casseruola

16 cm ø	1.2 l	49.99 €	Item no. 040-123-16-000/0	
20 cm ø	2.1 l	59.99 €	Item no. 040-123-20-000/0	

4 009209372617

4 009209372624



Pentolino senza coperchio

16 cm ø	1.2 l	49.99 €	Item no. 040-153-16-100/0	
---------	-------	---------	---------------------------	--

4 009209372631

Sveto

Il bollilatte Sveto in acciaio inox è ideale per portare a ebollizione il latte o la crema pasticcera e si adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione. Il bordo di versamento assicura un versamento comodo e preciso dei liquidi, senza fuoriuscite



Bollilatte

14 cm ø	1.5 l	39.99 €	Item no. 083-195-14-100/0	
---------	-------	---------	---------------------------	--

4 009209280363

Pentole in ghisa





Original-Profi Collection® in ghisa

Come i cuochi appassionati, anche noi di Fissler apprezziamo le qualità della ghisa: la distribuzione uniforme del calore, la resistenza alle temperature elevate, la durata, lo sviluppo dei sapori e le sue proprietà antiaderenti naturali. Le pentole in ghisa sono ideali per saltare le verdure, scottare e brasare la carne, preparare un risotto cremoso o cuocere il pane. L'esperienza maturata in quasi 180 anni di produzione di pentole in acciaio inossidabile ci ha permesso di unire la versatilità dell'iconica

Original-Profi Collection® ai vantaggi della ghisa, in una collezione classica e al tempo stesso moderna. Progettata a Idar-Oberstein, in Germania, e realizzata a mano nelle Ardenne grazie alla collaborazione tra Fissler e i migliori artigiani della regione francese, questa collezione di pentole in ghisa di alta qualità combina le caratteristiche di cottura uniche della classica cocotte francese e il design iconico della Fissler Original-Profi Collection®.





Original-Profi Collection® in ghisa

Paese d'origine	Made in France
Garanzia	15 anni di garanzia*
Funzione	Ideale per saltare, brasare, cuocere a fuoco lento e al forno
Materiale	Ghisa di alta qualità
Colori	Nero ardesia, grigio cemento, verde giada
Superficie esterna	Smalto multistrato a lunga durata
Superficie interna	Smalto multistrato nero, ruvida al tatto, effetto micro grill e proprietà antiaderenti naturali, esalta i sapori
Fondo	Base liscia smaltata, estremamente stabile con una distribuzione e una ritenzione del calore superiori
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio a tenuta stagna con funzione di condensazione Fissler AromaStar per piatti ancora più succosi e gustosi
Manico del coperchio	L'ampio manico ergonomico con l'iconico anello di acciaio inox distintivo della Original-Profi Collection® rende facile sollevare il coperchio anche con i guanti da forno
Manici laterali	Robusti manici laterali ergonomici, curvati verso l'alto per una presa comoda e sicura. Si consiglia di utilizzare sempre guanti da forno
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per versare i liquidi senza fuoriuscite
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 250 °C (480 °F)
Pulizia	Non adatta alla lavastoviglie, si consiglia il lavaggio a mano per mantenere le naturali proprietà antiaderenti

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Gamma delle pentole in ghisa

	Tipo di piano	Tipo di cottura				Materiali		Manici	Manico del coperchio
	Adatta ad ogni tipo di piano	Cottura croccante	Brasatura	Cottura a vapore	Cottura al forno	Ghisa	Smalto multistrato applicato a mano	Ergonomici con curvatura verso l'alto	Manico largo con anello in acciaio
Original-Profi Collection® Rostiera rotonda	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Original-Profi Collection® Rostiera ovale	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Original-Profi Collection® Griglia	•	•	•	•	•	•	•		





**Coper-
chio**

Caratteristiche

Coper- chio in ghisa con funzione Aroma- Star	Superficie antigraffio	Proprietà anti- aderente naturale	Superficie di cottura con effet- to micro grill	Superficie di cottura con sca- nalature	Bordi di versa- mento	Idonea al forno	Lavabile in lavasto- viglie	Garanzia* in anni	Made in Germany
•	•	•	•		•	•		15	•
	•	•	•	•	•	•		15	•
	•	•	•	•	•	•	•**	15	•

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 131

** Si consiglia il lavaggio a mano.

Original-Profi Collection®

in ghisa

Plus di prodotto



Progettata da Fissler in Germania e prodotta in Francia

Progettata da Fissler a Idar-Oberstein, Germania, e fatta a mano secondo la tradizione artigianale nelle Ardenne francesi.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni.*



Ghisa di alta qualità

Robusta e durevole, la lega di ferro e carbonio è in grado di distribuire e trattenere il calore in modo eccellente, prodotta con ghisa professionale di autentica qualità francese.



Coperchio con Fissler AromaStar

Il pesante coperchio a tenuta stagna con motivo Fissler AromaStar all'interno trattiene nella pentola l'umidità evaporata, facendola gocciolare uniformemente sul cibo per ottenere piatti ancora più succosi e gustosi.



Superficie di cottura che esalta i sapori con effetto micro grill

L'esclusiva superficie di cottura, che esalta i sapori, è realizzata senza PFAS/PTFE. L'interno smaltato a mano, di colore nero e ruvido al tatto, genera un effetto micro-griglia e ha proprietà antiaderenti naturali, garantendo sapori di cottura particolarmente intensi.





Adatta all'uso in forno

Estremamente resistente al calore, è adatta all'uso in forno fino a 250 °C (480 °F).



Bordo di versamento extralarge

per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.



Robusti manici laterali

Robusti manici laterali curvati verso l'alto per una presa comoda e sicura.



Ampia impugnatura ergonomica con anello in acciaio inox

L'ampio manico ergonomico del coperchio con anello in acciaio inox, design caratteristico della Original-Profi Collection®, rende facile sollevare il coperchio, anche con i guanti da forno.



Base liscia smaltata

La base smaltata è estremamente stabile e garantisce che la pentola rimanga sempre in piano sul top di cottura. È altamente efficiente dal punto di vista energetico grazie ad una distribuzione e ritenzione del calore superiori.



Distribuzione del calore eccellente ed efficiente dal punto di vista energetico

Distribuzione e ritenzione del calore superiori, per una cottura a risparmio energetico su tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

NUOVA

Original-Prof Collection®

in ghisa



Rostiera rotonda nero ardesia

TOP

20 cm ø 2.5 ltr. 219.00 € Item no.064-508-20-000/0

24 cm ø 4.3 ltr. 259.00 € Item no.064-508-24-000/0



Rostiera rotonda grigio cemento

TOP

20 cm ø 2.5 ltr. 219.00 € Item no.064-518-20-000/0

24 cm ø 4.3 ltr. 259.00 € Item no.064-518-24-000/0



Rostiera rotonda verde giada

TOP

20 cm ø 2.5 ltr. 219.00 € Item no.064-528-20-000/0

24 cm ø 4.3 ltr. 259.00 € Item no.064-528-24-000/0



Rostiera ovale nero ardesia

TOP

33 cm ø 6.3 ltr. 359.00 € Item no.064-708-33-000/0



Rostiera ovale grigio cemento

TOP

33 cm ø 6.3 ltr. 359.00 € Item no.064-718-33-000/0



Rostiera ovale verde giada

TOP

33 cm ø 6.3 l 359.00 € Item no.064-728-33-000/0





Original-Profi Collection® griglie in ghisa

Come i cuochi appassionati, anche noi di Fissler apprezziamo le qualità della ghisa: la distribuzione uniforme del calore, la resistenza alle temperature elevate, la durata, lo sviluppo dei sapori e le sue proprietà antiaderenti naturali. La griglia in ghisa è ideale per scottare e brasare. I rilievi sulla superficie di cottura esaltano i sapori e conferiscono al cibo un aspetto caratteristico e un gusto intenso. L'esperienza maturata in quasi 180 anni di produzione di pentole in acciaio inossidabile

ci ha permesso di unire la versatilità dell'iconica Original-Profi Collection® ai vantaggi della ghisa, in una collezione classica e al tempo stesso moderna. Progettata a Idar-Oberstein, in Germania e realizzata a mano nelle Ardenne grazie alla collaborazione tra Fissler e i migliori artigiani della regione francese, questa collezione in ghisa di alta qualità è il frutto di oltre 100 anni di esperienza nel forgiare strumenti che durano per generazioni.





Original-Profi Collection® griglia in ghisa

Paese d'origine	Made in France
Garanzia	15 anni di garanzia*
Funzione	Ideale per scottare e brasare con effetto grill
Materiale	Ghisa di alta qualità
Colore	Nero ardesia, grigio cemento, verde giada
Superficie esterna	Smalto multistrato a lunga durata
Superficie interna	Smalto multistrato nero, ruvida al tatto, effetto micro grill e proprietà antiaderenti naturali
Resistenza	Estremamente durevole e resistente
Fondo	Base liscia smaltata, estremamente stabile con una distribuzione e una ritenzione del calore superiori
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per versare i liquidi senza fuoriuscite
Manici	Robusti manici laterali ergonomici curvati verso l'alto per una presa comoda e sicura
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 250 °C (480 °F).
Pulizia	Adatta alla lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per mantenere le naturali proprietà antiaderenti

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Griglie Original-Profi Collection®

in ghisa

Plus di prodotto



Progettata da Fissler in Germania e prodotta in Francia

Progettata da Fissler a Idar-Oberstein, Germania, e fatta a mano secondo la tradizione artigianale nelle Ardenne francesi.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni.*



Ghisa di alta qualità

Robusta e durevole, la lega di ferro e carbonio è in grado di distribuire e trattenere il calore in modo eccellente, prodotta con ghisa professionale di autentica qualità francese.



Superficie di cottura che esalta i sapori con effetto micro grill

I rilievi sulla superficie di cottura esaltano i sapori e conferiscono al cibo un aspetto caratteristico e un gusto intenso. Il grasso in eccesso rimane sul fondo e non a contatto con gli alimenti. Il rivestimento nero è senza PFAS/PTFE. È ruvido al tatto e ha proprietà antiaderenti naturali.





Adatta all'uso in forno

Estremamente resistente al calore è adatta all'uso in forno fino a 250 °C (480 °F).



Bordo di versamento extralarge

per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.



Robusti manici laterali

Robusti manici laterali curvati verso l'alto per una presa comoda e sicura.



Base liscia smaltata

La base smaltata è estremamente stabile e garantisce che la griglia rimanga sempre in piano sul top di cottura. È altamente efficiente dal punto di vista energetico grazie ad una distribuzione e una ritenzione del calore superiori.



Distribuzione del calore eccellente ed efficiente dal punto di vista energetico

Distribuzione e ritenzione del calore superiori, per una cottura a risparmio energetico su tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.

NUOVA

Griglie Original-Profi Collection® in ghisa

Disponibili da giugno 2024



Griglia nero ardesia

26x26 cm 2.1 l 159.00 € Item no. 064-408-26-100/0



Griglia grigio cemento

26x26 cm 2.1 l 159.00 € Item no. 064-418-26-100/0



Griglia verde giada

26x26 cm 2.1 l 159.00 € Item no. 064-428-26-100/0





Pentole a pressione

La storia di successo delle pentole a pressione Fissler inizia nel 1953 con l'invenzione di una valvola di sicurezza a più livelli, che le rende sicure per l'utilizzo domestico, gettando così le basi per il successo del marchio, oggi riconosciuto come massimo esperto di cucina a pressione. Da allora, Fissler ha depositato innumerevoli brevetti e invenzioni che costituiscono un ricco bagaglio di innovazioni. Salutare, veloce, sicura ed efficiente: la pentola a pressione Fissler è sempre stata all'avanguardia. Di altissima qualità, prodotta in Germania con acciaio inossidabile 18/10 riciclato (fino al 90%), una pentola a pressione Fissler Vita® è indispensabile per una cucina moderna e sana. Grazie a funzioni intelligenti, come ad esempio l'indicatore di bloccaggio, la valvola di cottura con sistema a semaforo e la funzione di depressurizzazione, una pentola a pressione Fissler rende la cottura a pressione un gioco da ragazzi.



Gamma delle pentole a pressione

	Tipo di piano		Gamma		Materiali	Manici		Scala di misurazione		Sicurezza
	Adatta ad ogni tipo di piano	Fondo Cook-Star®	Set	Pezzi singoli	Acciaio inox 18/10 satinato	Manico di sicurezza	Manico rimovibile	Scala di misurazione graduata	Controllo del livello di riempimento	Sistema multi livello
Vitavit® Premium	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vitaquick® Premium	•		•	•	•		•		•	•

Caratteristiche principali

Indicatore di posizionamento del coperchio	Indicatore di bloccaggio	Valvola di cottura con sistema a semaforo	Display di cottura	Impostazioni di cottura regolabili	Cottura a vapore senza pressione	Funzione di depressurizzazione regolabile	Superficie interna ondulata Novogrill®	Forma conica (impilabile)	Lavaggio in lavastoviglie	Garanzia in anni	Made in Germany
•	•	•		•	•	•	•	•	•	15	•
•	•		•					•	•	10	•



La cottura a pressione step by step.

- 1** Aprire la pentola premendo il tasto di controllo sul manico del coperchio e ruotando il coperchio verso destra.
- 2** Aggiungere il liquido: la cottura a pressione richiede sempre una quantità minima di liquido (acqua, brodo, vino). Tenete presente anche il livello massimo di riempimento della pentola a pressione. In base alla ricetta, si può anche scottare qualcosa nella pentola aperta.
- 3** Chiudere la pentola utilizzando l'ausilio di posizionamento. La posizione corretta del coperchio è contrassegnata da punti rossi sulla linguetta e sul manico. L'indicatore di chiusura verde indica che la chiusura è ben salda.
- 4** Impostare il livello di cottura secondo la ricetta e accendere il piano cottura.





5

Cottura:

Il display di cottura a colori con il sistema a semaforo guida l'utente durante il processo di cottura.

Anello giallo: temperatura giusta quasi raggiunta, è ora di ridurre il calore.

Anello verde: temperatura di cottura raggiunta, il tempo di cottura inizia ora. Regolare il calore in modo che rimanga nell'area verde.

Anello rosso: La temperatura è troppo alta. La pentola inizierà automaticamente a rilasciare pressione. È sufficiente abbassare il calore.

6

Depressurizzazione:

Depressurizzare la pentola cliccando sul tasto di controllo sul coperchio. Vitavit® Premium può anche depressurizzare utilizzando la valvola. Per risparmiare più energia, lasciare che la pentola a pressione si raffreddi e utilizzare il calore residuo.

7

Apertura:

Le pentole a pressione Fissler si aprono solo se non c'è più pressione all'interno della pentola. Aprire la pentola premendo il tasto di controllo sul coperchio e ruotando il coperchio verso destra.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Vitavit® Premium

Progettata, sviluppata e prodotta in Germania, Vitavit® Premium è parte integrante delle cucine di tutto il mondo dal 1953. Vitavit® Premium fa risparmiare fino al 70% di tempo di cottura rispetto alle

pentole convenzionali, che si traduce in un risparmio energetico fino al 50%. Cucinare con Vitavit® Premium ti dà tempo per ciò che conta davvero. Aiuta a proteggere l'ambiente e preserva i tuoi ingredienti.





reddot winner 2022



Vitavit® Premium

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato con superficie ondulata Novogrill®
Valvola di controllo	Valvola di cottura con sistema a semaforo e quattro impostazioni di cottura
Impostazioni di cottura	Quattro impostazioni di cottura, compresa l'opzione di cottura a vapore senza pressione
Funzione di depressurizzazione	Funzione di depressurizzazione sulla valvola di cottura e sull'impugnatura per regolare facilmente la pressione
Indicatore di bloccaggio	Ausilio di posizionamento e bloccaggio del coperchio per sigillare in modo sicuro la pentola a pressione
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Non idonea per il forno
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie eccetto le parti rimovibili

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Vitavit[®] Premium

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati - dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Valvola di cottura con sistema a semaforo

La pressione all'interno della pentola può essere regolata comodamente grazie alla valvola di cottura con sistema a semaforo.



Quattro impostazioni di cottura

Le quattro impostazioni di cottura sulla valvola, compresa un'opzione senza pressione, permettono una cottura extra gentile o molto veloce.





Funzione di depressurizzazione

La pressione può essere ridotta facilmente e in modo sicuro grazie alla funzione di depressurizzazione sulla valvola di cottura e sul manico.



Indicatore di bloccaggio

Passando dal rosso con un clic udibile, l'indicatore di chiusura segnala che la pentola a pressione è stata chiusa in modo sicuro.



Ausilio di posizionamento del coperchio

Il pratico ausilio di posizionamento rende più facile mettere il coperchio e bloccarlo.



Facile da pulire

Il corpo della pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tutte le altre parti sono facili da rimuovere per la pulizia a mano.



Superficie Fissler Novogrill®

La struttura ondulata della superficie Novogrill® permette di cucinare anche con pochi grassi.



Base Fissler CookStar®

Esclusiva base Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri con controllo del livello di riempimento

Le tacche consentono di misurare facilmente i liquidi. La dicitura "Min" indica la quantità minima di liquido con cui riempire la pentola a pressione. L'indicazione "Max" quella massima.



Forma conica salvaspazio

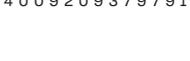
Grazie alla loro forma conica, le pentole a pressione sono impilabili per risparmiare spazio.

Vitavit® Premium



Pentola a pressione **TOP**

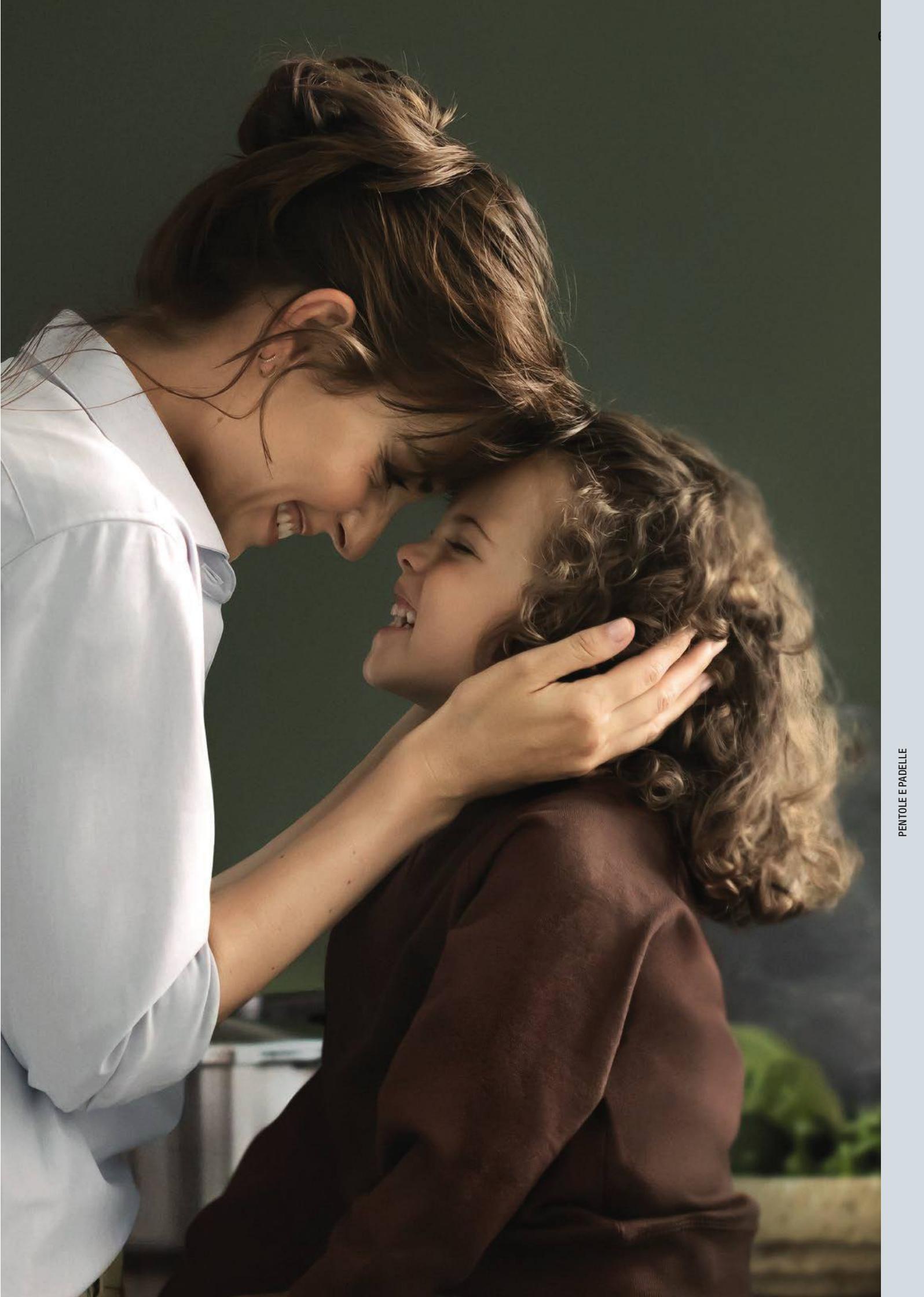
Con cestello forato per cottura a vapore e supporto.

18 cm ø	2.5 l	239.00 €	Item no. 622-212-02-070/0	 4 009209379715
22 cm ø	3.5 l	259.00 €	Item no. 622-412-03-070/0	 4 009209379722
22 cm ø	4.5 l	289.00 €	Item no. 622-412-04-070/0	 4 009209379739
22 cm ø	6.0 l	309.00 €	Item no. 622-412-06-070/0	 4 009209379784
26 cm ø	8.0 l	339.00 €	Item no. 622-812-08-070/0	 4 009209379791



Guarnizione in gomma

22 cm ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701
26 cm ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718



Vitaquick® Premium

Sana, veloce e semplice: questa è in tre parole la cucina con Vitaquick® Premium. Cucinare a pressione non potrebbe essere più facile con questa pentola a pressione Made in Germany.

Due impostazioni di cottura offrono la flessibilità necessaria per preparare i piatti delicatamente o velocemente. In questo modo, risparmiate tempo per fare ciò che più vi piace.





Vitaquik® Premium

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	10 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Valvola di controllo	Display di cottura con due impostazioni di cottura
Impostazioni di cottura	Due impostazioni di cottura
Funzione di depressurizzazione	Funzione di depressurizzazione sull'impugnatura per regolare facilmente la pressione
Indicatore di bloccaggio	Ausilio di posizionamento e bloccaggio del coperchio per sigillare in modo sicuro la pentola a pressione
Fondo	Base Superthermic per una distribuzione uniforme del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Manici	Manici di plastica ergonomici
Scala graduata	Controllo del livello di riempimento
Idoneità al forno	Non idonea per il forno
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie eccetto le parti rimovibili

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Vitaquick® Premium

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 10 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Display di cottura con due impostazioni di cottura

La pressione all'interno della pentola può essere regolata facilmente grazie al display di cottura. Le due impostazioni consentono una cottura molto delicata o molto veloce.



Funzione di depressurizzazione

La pressione può essere ridotta facilmente e in modo sicuro grazie alla funzione di depressurizzazione sul manico.





Indicatore di bloccaggio

Passando dal rosso al verde con un clic, l'indicatore di chiusura segnala che la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro.



Ausilio di posizionamento del coperchio

Il pratico ausilio di posizionamento rende più facile mettere il coperchio e bloccarlo.



Facile da pulire

Il corpo della pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tutte le altre parti sono facili da rimuovere per la pulizia a mano.



Base Fissler Superthermic ad alta efficienza energetica

La base Fissler Superthermic è adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione, e garantisce una distribuzione uniforme del calore.



Tacche di misurazione in litri con controllo del livello di riempimento

Le tacche consentono di misurare facilmente i liquidi. La dicitura "Min" indica la quantità minima di liquido con cui riempire la pentola a pressione. L'indicazione "Max" quella massima.



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole a pressione sono impilabili per risparmiare spazio.

Vitaquick® Premium



Pentola a pressione **TOP**

18 cm ø	2.5 l	149.00 €	Item no. 602-210-02-000/0	 4 0092094 04202
22 cm ø	3.5 l	169.00 €	Item no. 602-410-03-000/0	 4 0092094 01218
22 cm ø	4.5 l	179.00 €	Item no. 602-410-04-000/0	 4 0092094 01225
22 cm ø	6.0 l	209.00 €	Item no. 602-410-06-000/0	 4 0092094 01232
26 cm ø	8.0 l	259.00 €	Item no. 602-810-08-000/0	 4 0092094 01287
26 cm ø	10.0 l	289.00 €	Item no. 602-810-10-000/0	 4 0092094 01294



Guarnizione in gomma

22 cm ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 0092093 07701
26 cm ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 0092093 07718



Accessori per pentole a pressione



Cestello non forato per cottura a fuoco lento e supporto

Il cestello non forato per la cottura a fuoco lento può essere utilizzato per preparare un piatto aggiuntivo con il brodo o una salsa. Il fondo chiuso non lascia passare il liquido, per cui ogni piatto può essere cucinato come se fosse in una pentola a sé stante.

22 cm ø 34.99 € Item no. 610-300-00-820/0



4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 7 1

26 cm ø 39.99 € Item no. 610-700-00-820/0



4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 3 6



Cestello forato per cottura a vapore e supporto

La speciale perforazione di questo cestello consente al vapore dell'acqua o del brodo di circolare liberamente. In questo modo gli alimenti delicati come il pesce o le verdure tenere vengono cotti in modo dolce, preservandone il sapore.

22 cm ø 34.99 € Item no. 610-300-00-800/0



4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 0 5

26 cm ø 39.99 € Item no. 610-700-00-800/0



4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 1 2



Confezioni da 6 unità di coperchi in vetro

18 cm ø prezzo unitario 14.99 € Item no. 001-104-18-200/0



4 0 0 9 2 0 9 3 8 5 1 4 3

22 cm ø prezzo unitario 17.99 € Item no. 001-104-22-200/0



4 0 0 9 2 0 9 3 8 5 1 6 7

26 cm ø prezzo unitario 19.99 € Item no. 001-104-26-200/0



4 0 0 9 2 0 9 3 8 5 1 8 1



Padelle





Gamma delle padelle

	Tipo di piano	Tipo di cottura			Indicata per le seguenti preparazioni		
	Adatta ad ogni tipo di piano	Croccante	Delicata	Speciale	A base di carne o pollame	A base di uova o di pesce impanato	Piatti gratin, grigliati o al wok
Padella Original-Profi Collection®	•	•			•		•
Tegame Original-Profi Collection®	•	•			•		•
Padella Fissler Pure Collection	•	•			•		•
Tegame Fissler Pure Collection	•	•			•		•
Padella Adamant® Comfort	•	•	•		•	•	
Padella Adamant® Classic	•	•	•		•	•	
Padella Adamant® Premium	•	•	•		•	•	
Tegame Adamant®	•	•	•	•	•	•	•
Wok Adamant®	•	•	•	•	•	•	•
Padella Ceratal® Comfort	•	•	•		•	•	
Padella Ceratal® Classic	•	•	•		•	•	
Padella Cenit® induction	•		•			•	
Tegame Cenit® induction	•		•			•	
Griglia Cenit® induction	•		•	•			•

Caratteristiche principali

Superficie resistente ai graffi	Eccellente proprietà antiaderente	Superficie interna ondulata Novogrill®	Bordi di versamento	Scala di misurazione graduata	Idoneità al forno	Facile da pulire	Lavabile in lavastoviglie	Garanzia in anni	Made in Germany
•		•	•	•	•		•	15	•
•		•	•	•	•		•	15	•
•			•	•	•		•	10	•
•			•	•	•		•	10	•
•	•			•		•	•	5	•
•	•					•	•	5	•
•	•					•	•	5	•
•	•			•	•	•	•	5	•
•	•					•	•	5	•
	•					•		5	•
	•					•		5	•
						•		2	
						•		2	
						•		2	



La cucina è apprezzamento

Usare la padella perfetta è la più alta forma di apprezzamento sia degli ingredienti che di chi li cucina con passione. Ecco perché abbiamo creato la soluzione migliore per cuocere una bistecca alla perfezione, saltare le verdure o rosolare dolcemente gli alimenti più delicati. Fissler. Le pentole più raffinate.

La padella giusta per ogni esigenza:

	Original-Profi Collection®	Adamant®	Ceratal®
Funzione	<p>La professionista della cottura croccante.</p> <p>Perfetta per carne, verdure e crostacei.</p>	<p>Versatile e resistente ai graffi.</p> <p>Ideale per scottare la carne, saltare le verdure o rosolare dolcemente gli alimenti delicati che tendono ad attaccarsi.</p>	<p>In ceramica anti-aderente senza PFAS/PTFE*.</p> <p>Ideale per friggere in modo sano, delicato oppure croccante verdure, carne e piatti a base di uova.</p>
Rivestimento/ Materiale	<p>Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato, altamente igienico e sicuro per gli alimenti.</p>	<p>Rivestimento Adamant® PTFE altamente resistente ai graffi, privo di PFOA*, a base d'acqua e contenente particelle di carburo di silicio, con proprietà antiaderenti.</p>	<p>Rivestimento ceramico Ceratal® salutare e a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**, con ottime proprietà antiaderenti.</p>

*Come da Regolamento (CE) n.1907/2006, aggiornato dal Regolamento (UE) n. 2017/1000.

** Rivestimento Ceratal® privo di PFAS/PTFE.



Padelle realizzate in resistente acciaio inox 18/10



Le padelle in acciaio inox possono essere riscaldate a temperature più alte rispetto a quelle antiaderenti e sono perfette per cuocere carne e crostacei, sia con che senza grassi.

Utilizzo

Riscaldare la padella a 2/3 della potenza di calore senza aggiungere burro o olio e attendere 3 minuti. Il cibo da mettere in padella deve essere a temperatura ambiente. In caso contrario, la temperatura nella padella si abbasserà notevolmente e la crosticina si formerà più lentamente. Una volta nella padella, fare una lieve pressione sull'alimento da cuocere; inizialmente si attaccherà al fondo, ma dopo pochi minuti si staccherà senza fatica. Solo a questo punto si potrà girare.

Pulizia

Le padelle in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie, ma è altrettanto facile pulirle a mano. Dopo l'uso, è sufficiente aggiungere acqua calda e detersivo per piatti, lasciarle in ammollo qualche minuto e poi risciacquare.

Suggerimenti di Fissler

Per verificare se è stata raggiunta la temperatura giusta, spruzzare qualche goccia di acqua fredda nella padella. Importante: nella padella non deve esserci grasso o olio. Se sibila e le gocce evaporano, la padella è ancora troppo fredda. Quando, invece, le gocce danzano sulla superficie e formano bollicine trasparenti, la temperatura corretta è stata raggiunta. È sufficiente eliminare l'acqua residua con un foglio di carta da cucina.



Padelle con rivestimento antiaderente a base d'acqua, senza PFOA, per una cottura delicata e a basso contenuto di grassi



Cibi delicati, come quelli a base di uova o le pature, possono essere preparati in una padella antiaderente con pochi o addirittura senza grassi.

Utilizzo

Per evitare che il grasso di cottura e il cibo si surriscaldino e per prolungare la durata delle prestazioni antiaderenti, la padella dovrebbe essere riscaldata a 2/3 della potenza di calore piuttosto che alla massima potenza. Si mette quindi il cibo nella padella cuocendolo su tutti i lati fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

Pulizia

Per garantire una lunga durata, si consiglia di pulire la padella a mano con acqua calda e una spugna morbida o un foglio di carta da cucina. Impor-

tante: non versare acqua fredda su una padella antiaderente quando è ancora calda. Lo shock termico potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Il grasso di cottura giusto per ogni piatto

Gli oli raffinati come l'olio di colza o di girasole sono perfetti per la frittura in quanto hanno un alto punto di fumo. I grassi solidi come il burro chiarificato o il grasso di cocco sono anch'essi adatti per friggere ad alte temperature. Gli oli vergini spremuti a freddo, invece, non sono adatti alla frittura. Sono ideali per condire piatti freddi come le insalate.



Padelle con rivestimento in ceramica senza PFAS/PTFE per una cottura delicata e croccante



Le padelle in ceramica sono perfette per cotture delicate e croccanti di carne, verdure e uova. Prima di ogni utilizzo, aggiungere alla padella una quantità sufficiente di grasso o di olio, da 3 a 4 cucchiaini a seconda delle dimensioni. In questo modo si garantisce che il rivestimento antiaderente in ceramica duri a lungo.

Utilizzo

Aggiungere prima l'olio nella padella, poi riscaldare a 2/3 della potenza di calore. È quindi possibile aggiungere il cibo in padella e cuocerlo su tutti i lati fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

Pulizia

Le padelle in ceramica non sono lavabili in lavastoviglie. Per facilitare la pulizia, lasciarle raffreddare completamente. Quindi pulirle con un foglio di carta da cucina o un panno e poi lavarle a mano con una spugna morbida e acqua calda.

Importante

Non versare acqua fredda su una padella antiaderente in ceramica quando è ancora calda. Lo shock termico potrebbe danneggiare il rivestimento.

Original-Profi Collection®

L'Original-Profi Collection® è una delle linee di maggior successo. Le padelle in acciaio inossidabile di questa linea sono perfette per scottare e cuocere carne e crostacei. Come

tutta la gamma Original-Profi Collection®, queste padelle sono realizzate con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato, rendendole particolarmente resistenti e durevoli.





reddot winner 2022



Original-Profi Collection®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia*
Funzione	Perfetta per cuocere carne, verdure e crostacei
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato con fondo ondulato Novogrill®
Resistenza	Estremamente durevole e resistente
Base	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un versamento comodo e preciso dei liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manico in acciaio inox lucidato con occhiello
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Original-Profi Collection®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati - dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Bordo di versamento extra-large

per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.





Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhio

Resistente in forno fino a 230 °C.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.



Esclusiva base CookStar®

ad alta efficienza energetica: è adatta per tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



Superficie Fissler Novogrill®

La struttura ondulata della superficie Novogrill® permette di cucinare anche con pochi grassi.



Lavabile in lavastoviglie

Original-Profi Collection®



Tegame con fondo Novogrill® **TOP**

24 cm ø 2.0 l 169.00 € Item no.084-388-24-100/0



4 009209380445

28 cm ø 3.0 l 189.00 € Item no.084-388-28-100/0



4 009209379982

Padella con fondo Novogrill® **TOP**

24 cm ø 2.0 l 149.00 € Item no.084-378-24-100/0



4 009209380773

28 cm ø 3.0 l 169.00 € Item no.084-378-28-100/0



4 009209380766





HERRMANN
ALEXANDER

HA

HERRMANN

Adamant Collection®

Adamant® è la linea di padelle e wok Fissler di maggior successo. Realizzata in Germania con fino al 60% di alluminio riciclato, la superficie altamente resistente ai graffi, a base d'acqua, è adatta per cuocere la carne, saltare le verdure e per

cuocere dolcemente quegli alimenti che tendono ad attaccarsi facilmente. L'esclusiva base a risparmio energetico Fissler CookStar® assicura una distribuzione ottimale del calore e funziona su tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione.





Adamant® Comfort

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Funzione	Per scottare la carne, saltare le verdure o rosolare dolcemente gli alimenti
Rivestimento	Rivestimento Adamant® PTFE altamente resistente ai graffi, privo di PFOA**, a base d'acqua e contenente particelle di carburo di silicio, con ottime proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento Adamant® nero, senza PFOA**, a base d'acqua
Superficie interna	Rivestimento Adamant® nero, senza PFOA**, a base d'acqua
Resistenza	Estremamente resistente anche con l'uso di utensili in metallo
Fondo	Esclusiva base CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	-
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza con protezione per le dita
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Non idonea all'uso in forno
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie, ma è raccomandato il lavaggio a mano
Accessori	Coperchio acquistabile separatamente

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

**Senza PFOA secondo il regolamento UE 1907/2006 (modificato dal 2017/1000).

Adamant[®] Comfort

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato, con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 5 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.



Rivestimento antiaderente altamente resistente ai graffi

Rivestimento antiaderente a base d'acqua altamente resistente ai graffi con particelle di carburo di silicio.





Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler

Robusta, con protezione per le dita.



Bordo alto e superficie di cottura extra-large

Adamant® Comfort ha un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large che assicura una comoda mescolatura senza fuoriuscite.



Esclusivo Fondo CookStar®

Fondo ad alta efficienza energetica adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione; assicura una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

ma è raccomandato il lavaggio a mano.

Adamant®



Adamant® Comfort

20 cm ø	1.1 l	84.99 €	Item no. 159-105-20-100/0
24 cm ø	2.1 l	94.99 €	Item no. 159-105-24-100/0
28 cm ø	3.2 l	119.00 €	Item no. 159-105-28-100/0



Adamant® Comfort

32 cm ø	4.6 l	139.00 €	Item no. 1159-105-32-100/0
---------	-------	----------	----------------------------



Set 2 pezzi

Adamant® Comfort	169.00 €	Item no. 159-105-02-101/0
------------------	----------	---------------------------



Padella	24 cm ø	2.1 l
Padella	28 cm ø	3.2 l



Adamant® Premium

TOP

20 cm ø	1.1 l	99.99 €	Item no. 138-105-20-100/0
24 cm ø	2.0 l	119.00 €	Item no. 138-105-24-100/0
28 cm ø	3.0 l	139.00 €	Item no. 138-105-28-100/0





Adamant® Classic

20 cm ø	1.1 l	74.99 €	Item no. 157-304-20-100/0
24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-304-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-304-28-100/0



Adamant® tegame

24 cm ø	2.1 l	99.99 €	Item no. 156-305-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	119.00 €	Item no. 156-305-28-100/0
32 cm ø	4.6 l	139.00 €	Item no. 156-305-32-100/0



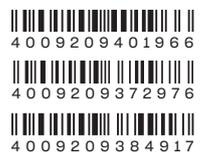
Adamant® wok

32 cm ø	6.0 l	169.00 €	Item no. 100-800-32-100/0
---------	-------	----------	---------------------------



Adamant® wok pan

26 cm ø	3.8 l	119.00 €	Item no. 100-800-26-100/0
28 cm ø	3.7 l	119.00 €	Item no. 157-805-28-100/0
30 cm ø	5.2 l	139.00 €	Item no. 100-800-30-100/0



Ceratal®

Il rivestimento ceramico Ceratal® di Fissler è ideale per una cottura sana, delicata o croccante di verdure, piatti a base di uova e carne. Realizzato in ceramica naturale e senza PFAS/PTFE, il rivestimento a base d'acqua e senza PFOA ha ottime proprietà antiaderenti. Con un bordo alto e una superficie di cottura extra-large, la padella Comfort consente di mescolare e girare comodamente senza che si verifichino fuoriuscite.

Grazie al rivestimento, la pulizia non potrebbe essere più semplice. L'esclusivo fondo a risparmio energetico Fissler CookStar® garantisce una distribuzione ottimale del calore su tutti i tipi di piani cottura. Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato, Fissler Ceratal® è l'alternativa senza PTFE per cuocere le pietanze che tendono ad attaccarsi facilmente.





reddot winner 2022



Ceratal® Comfort

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Funzione	Ideale per cuocere in modo sano, delicato o croccante verdure, piatti a base di uova e carne
Rivestimento	Rivestimento ceramico Ceratal® a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**, con proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento ceramico Ceratal® grigio, a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**
Superficie interna	Rivestimento ceramico Ceratal® grigio, a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**
Resistenza	Rivestimento ceramico di lunga durata
Fondo	Esclusiva base CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	-
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza con protezione per le dita
Scala graduata	-
Idoneità al forno	Non idonea all'uso in forno
Pulizia	Facile da pulire grazie alle sue proprietà antiaderenti.
	Lavare a mano. Non idonea al lavaggio in lavastoviglie
Accessori	Coperchio acquistabile separatamente

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

**Senza PFOA secondo il regolamento UE 1907/2006 (modificato dal 2017/1000).

Ceratal® Comfort

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.



Rivestimento senza PFAS/PFTE

Rivestimento antiaderente ceramico a base d'acqua privo di PFAS/PTFE.





Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler

Robusta, con protezione per le dita.



Bordo alto e superficie di cottura extra-large

Le padelle Ceratal® Comfort hanno un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large che assicurano una comoda mescolatura senza fuoriuscite.



Esclusivo Fondo CookStar®

Fondo ad alta efficienza energetica adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione; assicura una distribuzione ottimale del calore.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Ceratal®



Ceratal® Comfort

20 cm ø	1.1 l	84.99 €	Item no. 159-220-20-100/0
24 cm ø	2.1 l	94.99 €	Item no. 159-220-24-100/0
28 cm ø	3.2 l	119.00 €	Item no. 159-220-28-100/0



Set 2 pezzi

Ceratal® Comfort 169.00 € Item no. 159-220-02-100/0

Padella	24 cm ø	2.1 l
Padella	28 cm ø	3.2 l



Ceratal® Classic

20 cm ø	1.1 l	74.99 €	Item no. 157-220-20-100/0
24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-220-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-220-28-100/0





Fissler Pure Collection

La Pure Collection di Fissler è pensata per aspiranti cuochi e famiglie che amano cucinare e non vogliono rinunciare alla qualità Made in Germany. Prodotta in modo sostenibile a

Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania-Palatinato, con acciaio inossidabile 18/10 riciclato (fino al 90%), Fissler Pure Collection è ideale per la cucina di tutti i giorni.





Fissler Pure Collection

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	10 anni di garanzia*
Funzione	Perfetta per cuocere carne e crostacei
Rivestimento	-
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Resistenza	Estremamente durevole e resistente
Fondo	Base Superthermic per una distribuzione uniforme del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Ampio bordo di versamento per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manico in acciaio inox lucidato con occhiello
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie
Accessori	Coperchio acquistabile separatamente

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.

Fissler Pure Collection



Tegame

24 cm ø 2.0 l 129.00 € Item no. 086-384-24-100/0



4 009 209 400 402

28 cm ø 3.0 l 149.00 € Item no. 086-384-28-100/0



4 009 209 400 396



Padella

20 cm ø 1.3 l 119.00 € Item no. 086-374-20-100/0



4 009 209 400 365

24 cm ø 2.0 l 129.00 € Item no. 086-374-24-100/0



4 009 209 400 372

28 cm ø 3.0 l 149.00 € Item no. 086-374-28-100/0



4 009 209 400 389



Cenit®

Cenit® è la scelta perfetta per chi cerca la qualità Fissler a un prezzo accessibile.
Il suo rivestimento antiaderente è ideale per cucinare piatti delicati.



Cenit® induction

20 cm ø	1.3 l	57.99 €	Item no. 045-301-20-100/0	 4 009209368375
24 cm ø	2.0 l	59.99 €	Item no. 045-301-24-100/0	 4 009209368382
28 cm ø	3.1 l	69.99 €	Item no. 045-301-28-100/0	 4 009209368399



Set 2 pezzi

Cenit® induction	109.00 €	Item no. 045-301-02-100/0	 4 009209368283
Padella	24 cm ø	2.0 l	
Padella	28 cm ø	3.1 l	



Cenit® induction tegame

28 cm ø	3.1 l	74.99 €	Item no. 045-501-28-100/0	 4 009209368634
---------	-------	---------	---------------------------	---



Cenit® induction griglia quadrata

28 x 28 cm	2.1 l	94.99 €	Item no. 045-601-28-100/0	 4 009209375571
------------	-------	---------	---------------------------	---

Accessori padelle



Clippix® paraschizzi

Il paraschizzi in acciaio inox previene le ustioni causate dagli schizzi di grasso e mantiene pulito il piano cottura. Si adatta a tutte le pentole con un diametro compreso tra 24 e 28 cm e può essere agganciato ai modelli con maniglia di sicurezza o maniglia comfort. Completo di occhiello per l'aggancio. Lavabile in lavastoviglie

59.99 € Item no. 120-070-00-200/0



Confezioni da 6 unità di coperchi in vetro

18 cm ø prezzo unitario 14.99 € Item no. 001-104-18-200/0



20 cm ø prezzo unitario 15.99 € Item no. 001-104-20-200/0



24 cm ø prezzo unitario 18.99 € Item no. 001-104-24-200/0



26 cm ø prezzo unitario 19.99 € Item no. 001-104-26-200/0



28 cm ø prezzo unitario 20.99 € Item no. 001-104-28-200/0



30 cm ø prezzo unitario 26.99 € Item no. 001-804-30-200/0



32 cm ø prezzo unitario 29.99€ Item no. 001-804-32-200/0



Wok





Gamma di wok

	Tipo di piano	Tipo di cottura			Indicata per le seguenti preparazioni		
	Adatta ad ogni tipo di piano	Croccante	Delicata	Speciale	A base di carne o pollame	A base di uova o di pesce impanato	Piatti al wok
Wok Original-Profi Collection®	•	•		•	•		•
Wok Adamant®	•	•	•	•	•	•	•
Wok Nanjing	•	•		•	•		•
Wok Kunming	•	•		•	•		•

Caratteristiche principali

Superficie resistente ai graffi	Eccellente proprietà antiaderente	Bordo di versamento	Idoneità al forno	Lavabile in lavastoviglie	Garanzia	Made in Germany
•		•	•	•	15	•
•	•		•	•	5	•
•			•	•		
•			•	•		



Original-Profi Collection® wok

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni.*



Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato

Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Materiale premium a 5 strati

Per una distribuzione rapida e uniforme del calore dalla base al bordo.





Forma originale del wok cinese

Per saltare e friggere.



Funzione Condensate-Plus

Grazie alla forma concava del coperchio di metallo della Original-Profi Collection® il vapore può gocciolare di nuovo nel wok, rendendo i piatti ancora più succosi e gustosi.



Bordo di versamento extra-large

Per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.



Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello

Resistente in forno fino a 230 °C.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.

Wok



Original-Profi Collection® wok

30 cm ø 4.1 l 319.00 € Item no. 084-888-30-000/0



Nanjing wok con coperchio in vetro e cestello per vapore

35 cm ø 6.4 l 249.00 € Item no. 006-833-35-001/0



Kunming wok con coperchio in vetro

35 cm ø 6.4 l 149.00 € Item no. 006-823-35-001/0



Adamant® wok

28 cm ø 3.7 l 119.00 € Item no. 157-805-28-100/0







Fissler

Fissler

Rostiere







reddot winner 2022



Original-Profi Collection®

Come tutte le pentole e le padelle di questa linea, la rostiera Original-Profi Collection® è prodotta in Germania in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni. Con il suo coperchio a cupola alta, gli arrosti e le porzioni più grandi possono essere preparati comodamente e serviti con stile. La rostiera presenta tutto ciò che ha reso Original-Profi Collection® una delle linee di pentole di maggior successo al mondo: manici ergonomici Fissler Stay-Cool, funzione Condensate-Plus, l'esclusiva base CookStar® e un bordo di versamento extra-large. La rostiera è adatta all'uso in forno fino a 230 °C.



Original-Profi Collection® rostiera

28 cm ø 4.8 l 269.00 € Item no. 084-588-28-000/0



4 009209379999

Rostiera in acciaio inox



La rostiera Induction realizzata in acciaio inox 18/10 offre la comprovata qualità Fissler a un prezzo interessante. Grazie alla sua base Superthermic, la rostiera è adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione. Il coperchio in vetro consente una cottura a vista ed è resistente in forno fino a 220 °C (425 °F).



Induction rostiera

38 cm ø 8.8 l 189.00 € Item no. 033-701-38-000/0



4 009209343129

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina 315.





Frollatori

DRY AGER

L'ambizione di Dry Ager era realizzare un frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi, che fosse tanto bello quanto funzionale. Il risultato

del suo lavoro è un'apparecchiatura altamente tecnologica dal design elegante e moderno. Con Dry Ager le vecchie tradizioni incontrano la moderna tecnologia.

Cos'è il Dry Aging

Per ottenere i migliori risultati, ogni tipo di carne deve essere frollata e ciò richiede tempo. Il Dry Aging è il processo tradizionale per frollare la carne al fine di ottenere una

straordinaria morbidezza e un sapore intenso. Con le apparecchiature Dry Ager è ora possibile replicare questo processo in un ambiente controllato ed altamente tecnologico.



Il partner perfetto per il dry aging

Con Dry Ager la tradizione incontra la tecnologia più all'avanguardia. Dentro al frigorifero la carne riposa in un ambiente con umidità costante dell'85% e a una temperatura di 2 °C. Il preciso sistema di controllo elettronico di Dry Ager garantisce una regolazione accurata della temperatura a incrementi di 0,1 °C.

SmartAging®

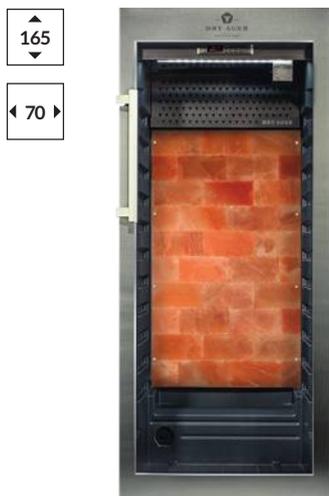
Con l'esclusiva tecnologia SmartAging®, il dry aging non è mai stato così facile. È possibile avere a portata di mano i parametri giusti per il processo di invecchiamento di qualsiasi cibo. Basterà la semplice pressione di un pulsante sul sistema di controllo delle apparecchiature Dry Ager per selezionare il programma automatico di frollatura più appropriato per un particolare tipo di alimento.

Sistema HumiControl® e DX AirReg®

L'umidità può essere impostata tra 40% e 90% grazie al sistema integrato HumiControl. Insieme al sistema DX AirReg, ciò assicura un perfetto microclima con un flusso d'aria ideale e una continua sterilizzazione all'interno di Dry Ager, anche quando le temperature ambientali esterne oscillano.

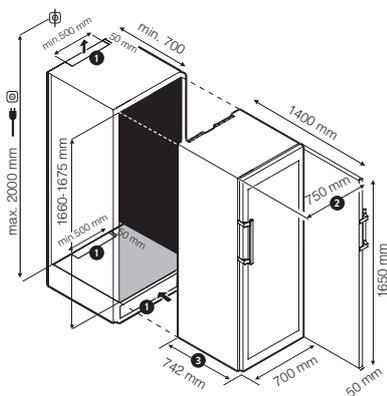
Protezione anti UV e LED lighting DX

Per proteggere il contenuto del frigorifero dai dannosi raggi UV, le eleganti porte in acciaio sono dotate di vetri isolanti schermati con un trattamento metallico. L'illuminazione del vano interno avviene tramite una barra luminosa a LED posta nella parte superiore. Lo spettro luminoso non contiene radiazioni ultraviolette; come risultato non ci sono variazioni di temperatura che possano danneggiare la carne.



165
70

Dimensioni e installazione



DX 1000 Premium S DRY AGER

Variante DX 1050 PS con parete di sale Saltair illuminata a LED

€ 8.249,-

Variante DX 1000 PS senza parete di sale Saltair illuminata a LED

€ 7.389,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Fino a 100 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 100 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 165 x 70 x 74,2

Cerniera	destra - reversibile
----------	----------------------

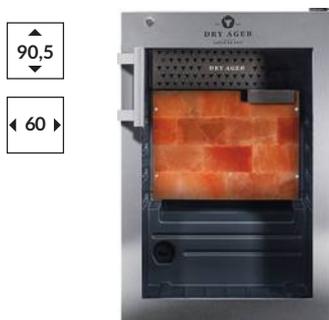
Efficienza e informazioni tecniche

Volume interno	495 l
Temperatura massima	30 °C
Voltaggio	230 V
Carico massimo	2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
Carico massimo per barra	80 kg
Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani)	40 kg

Comfort

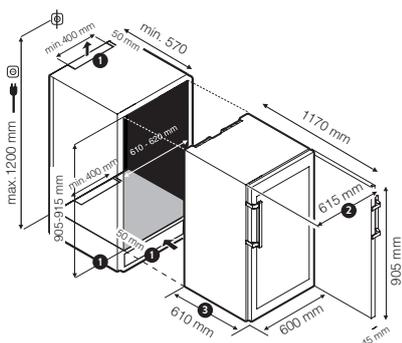
SmartAging®	programmi automatici per la frollatura
Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
Controllo HumiControl	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
DX AirReg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
Illuminazione	LED
Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi 1 barra in acciaio (carico max. 80 kg)



90,5
60

Dimensioni e installazione



DX 500 Premium S DRY AGER

Variante DX 0550 PS con parete di sale Saltair ad illuminazione LED

€ 5.359,-

Variante DX 0500 PS senza parete di sale Saltair ad illuminazione LED

€ 4.879,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

Cerniera	destra - reversibile
----------	----------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Volume interno	155 l
Temperatura massima	30 °C
Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

Comfort

Porta con serratura	vetro anti UV con guarnizione magnetica
Controllo HumiControl	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
DX AirReg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
Illuminazione	LED
Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi

1 ripiano (carico max. 40 kg) - 1 ripiano inferiore per massimizzare lo spazio (carico max. 20 kg)



DX 500 Premium S DRY AGER

Variante DX 0551 PS con parete di sale Saltair illuminata a LED

€ 6.209,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione
- Base in sale dell'Himalaya

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in acciaio

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

Volume interno	155 l
Temperatura massima	30 °C
Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

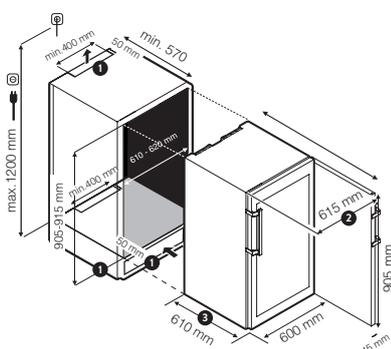
Comfort

Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
Controllo Humicontrol	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
DX Airreg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
Illuminazione	LED
Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi

1 ripiano (carico max. 40 kg) - 1 ripiano inferiore per massimizzare lo spazio (carico max. 20 kg)
parete di sale Saltair ad illuminazione LED

Dimensioni e installazione



ACCESSORI

DRY AGER

Modello	Descrizione	Codice	Prezzo
DX 1000 Premium S	BARRA IN ACCIAIO - Carico fino a 80 kg	DX0011	€ 169,00
	MEZZO RIPIANO	DX0015	€ 79,00
	RIPIANO - Carico fino a 40 kg	DX0020	€ 89,00
	RIPIANO per salumi e prosciutto - Carico fino a 20 kg	DX0022	€ 119,00
	RIPIANI IN LEGNO per vini e formaggi (SET 5 PZ.) - Carico fino a 40 kg	DX0024	€ 679,00
	SET SALTAIR DI 4 BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA	DX0055	€ 169,00
	RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE SALTAIR	DX0070	€ 139,00
	PODIO DISPLAY - In metallo verniciato a polvere, regolabile in altezza	DX0080	€ 969,00
	RICAMBIO LED SALT WALL SYSTEM	DX0063	€ 1.199,00
DX 500 Premium S	BARRA IN ACCIAIO - Carico fino a 40 kg	DX0013	€ 149,00
	RIPIANO - Carico fino a 40 kg	DX0026	€ 89,00
	RIPIANI IN LEGNO per vini e formaggi (SET 2 PZ.) - Carico fino a 20 kg	DX0029	€ 309,00
	SET SALTAIR DI 2 BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA	DX0058	€ 99,00
	RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE SALTAIR	DX0075	€ 109,00
	KIT PER FISSAGGIO A MURO	DX0078	€ 379,00
DX 1000 Premium S DX 500 Premium S	GANCIO A S IN ACCIAIO - Carico fino a 100 kg (160 x 8 mm)	DX0090	€ 15,00
	GANCIO GIREVOLE IN ACCIAIO	DX0095	€ 19,00
	LAMPADINA UVC	DX0100	€ 49,00



ASKO

Soft Drum™

ASKO

ASKO

SoftSeal™



Lavanderia

ASKO

Le lavatrici e le asciugatrici ASKO, ispirate alle apparecchiature professionali, sono dotate di funzionalità innovative concepite per facilitare la vita quotidiana. Sono fabbricate con acciaio di qualità che durerà nel tempo. ASKO applica

per le proprie apparecchiature le norme più recenti per la gestione della qualità (ISO 9001) rispettando le regolamentazioni ambientali più restrittive (ISO 14001, EMAS).

Gamme

Style

Le lavatrici e le asciugatrici con interfaccia Style hanno un elegante frontalino in acciaio inossidabile. Il display TFT a colori ad alta definizione con i simboli e i nomi dei programmi offre una panoramica chiara delle funzioni, delle modalità e delle fasi di lavaggio. La manopola e i tasti in metallo sono progettati per offrire le migliori performance di utilizzo.

Logic

Le lavatrici e le asciugatrici con interfaccia Logic hanno un'estetica minimalista con frontalino, manopola e tasti in metallo. Il display presenta i nomi dei programmi scritti per esteso in bianco su sfondo nero. I programmi disponibili permettono di lavare e asciugare tutti i tipi di tessuto.

Classic

Le lavatrici e le asciugatrici con interfaccia Classic hanno uno schermo LCD con caratteri neri su sfondo bianco leggibili da diverse angolazioni. I nomi dei programmi sono scritti per esteso e sono facilmente accessibili dal menù principale.



RO CONSTRUCTION
1600 RPM

Auto | Normal | 40°C | 1200

Lavatrici





Lavatrici senza compromessi

Le lavatrici ASKO, ispirate alle apparecchiature professionali, sono dotate di funzionalità innovative concepite per facilitare la vita quotidiana. Sono fabbricate con acciaio di qualità che durerà nel tempo. ASKO applica per le proprie apparecchiature le norme più recenti per la gestione della qualità (ISO 9001) rispettando le regolamentazioni ambientali più restrittive (ISO 14001, EMAS).

10 anni di garanzia sul motore a induzione

Su tutte le lavatrici ASKO è valida una garanzia di 10 anni sul motore a induzione. Per poter attivare la garanzia, basta registrare il proprio acquisto sul sito www.bsdspace.it.



Ispirate
alle lavatrici professionali



Sistema professionale Quattro™

La struttura Quattro™ è un sistema di sospensione utilizzato per le apparecchiature professionali: il cestello e la vasca vengono sostenuti da 4 robusti ammortizzatori fissati a una base in acciaio. Questo sistema riduce le vibrazioni durante la centrifuga e il livello di rumorosità. I contrappesi in ghisa rendono la struttura Quattro™ estremamente solida e aumentano la durata dell'apparecchiatura.

Sistema Active Drum™

Troppi movimenti meccanici ripetuti a lungo possono danneggiare i tessuti, ecco perché ASKO ha ideato e sviluppato il sistema Active Drum™. I trascinatori a forma di clessidra mantengono il bucato al centro del cestello dove i fori più piccoli lavano più delicatamente e impediscono alle fibre di rovinarsi. Lo sporco invece viene spinto all'esterno dove viene rimosso attraverso i fori più grandi. Il sistema Active Drum™ garantisce un'usura minima dei tessuti.

Oblò Steel Seal™ L'unica lavatrice domestica senza guarnizione di gomma

Le lavatrici professionali non hanno la tradizionale guarnizione di gomma tra l'oblò e la struttura dell'apparecchiatura. Questo componente tende infatti a deteriorarsi nel tempo favorendo l'accumulo di sporco ed impurità che generano cattivi odori. Senza questo elemento la lavatrice è più igienica e richiede meno manutenzione. Inoltre, è più facile inserire e togliere il bucato facendolo scivolare sul bordo in acciaio.

Motore a induzione

Le nostre lavatrici sono dotate di motore a induzione che offre una resistenza meccanica ottimale e permette di raggiungere grandi velocità di centrifuga. Questo motore senza spazzole è particolarmente silenzioso, affidabile e duraturo.

Tecnologie innovative



Auto Dose

Per scegliere correttamente la giusta dose di detergente bisogna tenere in considerazione la quantità del bucato, quanto è sporco, la durezza dell'acqua e il tipo di programma che stiamo per utilizzare. Tutti questi parametri determinano la quantità di detersivo necessaria. Con il sistema Auto Dose la sola cosa che dovete fare è impostare il livello di sporco e lasciare che a tutto il resto pensi la lavatrice.

Dose Assist: stop allo spreco

In media per ogni lavaggio viene utilizzato il 30% in più del detergente necessario. La funzione Dose Assist calcola la giusta quantità di detergente liquido o in polvere a seconda del carico di bucato specifico. Una volta inserito il carico e impostato il programma sarà sufficiente attivare la funzione Dose Assist e, dopo 15 secondi, apparirà sul display l'indicazione della quantità di detergente necessaria.

Sistema Pro Wash™

Invece di usare solo l'acqua presente sul fondo, il sistema Pro Wash™ utilizza due getti nella parte superiore della vasca per lavare il bucato anche dall'alto. Questo migliora l'efficienza dei lavaggi: il detergente si scioglie meglio nell'acqua e i capi si bagnano più velocemente. Anche con i programmi rapidi o con i grandi carichi i risultati sono ottimali. Disponibile a seconda del modello.

Extra pulito con l'Extra Risciacquo

I residui di sporco e di detergente possono causare fastidi a chi ha la pelle sensibile. ASKO ha dotato le proprie lavatrici della funzione Extra Risciacquo che aggiunge al programma selezionato due ulteriori risciacqui. In base al programma è possibile arrivare fino a un massimo di sette cicli.

Programmi per tutti i tipi di bucato

Rispetto a una decina di anni fa il nostro guardaroba si è arricchito di capi molto diversi tra loro. Le tipologie di tessuto sono le più differenti e spesso sono composte da fibre miste.

È sempre più difficile scegliere il programma di lavaggio giusto. Per rendervi la vita più semplice abbiamo creato diversi programmi per differenti tipi di bucato e tessuti.



	Temperatura impostata (°C)	Velocità di centrifuga impostata (rpm)*	Gamma Style	Gamma Logic	Gamma Classic
Lavaggio universale (da freddo a 90°C)	60	da 1400 a 1800*	■	■	■
Cotone (da freddo a 90°C)	40	da 1400 a 1800*	■	■	■
Eco (40°C/60°C)	40	da 1400 a 1800*	■	■	■
Bucato misto/Capi sintetici (da freddo a 60°C)	40	1200	■	■	■
Lana/Lavaggio a mano (freddo/30°C/40°C)	30	800	■	■	■
Capi scuri (freddo/30°C/40°C)	40	1200	■	■	■
A tempo (da freddo a 60°C)	30	1000	■	■	■
Automatico (da freddo a 90°C)	40	da 1400 a 1800*	■	■	■
Rapido (freddo/40°C/60°C/90°C)	40	1200	■	■	■
Intensivo (da freddo a 90°C)	60	da 1400 a 1800*	■	■	■
Delicato (Easy care) (da freddo a 60°C)	40	1200	■	■	■
Jeans (freddo/30°C/40°C)	40	1200	■	■	
Camicie (freddo/30°C/40°C)	40	1200	■	■	
Igienizzante (60°C/90°C)	60	da 1400 a 1800*	■	■	
Abbigliamento sportivo (da 30°C a 60°C)	40	1200	■		
Impermeabilizzante (solo freddo)	-	1200	■		
Rimozione macchie (da 30°C a 90°C)	40	1400 - 1800*	■		
Biancheria da letto (da 40°C a 90°C)	60	1400 - 1800*	■	■	
Allergy cotone (da 60°C a 90°C)	60	da 1400 a 1800*	■	■	
Allergy sintetici (60°C)	60	1200	■	■	
Rapido PRO (4 kg a 40°C / 60°C)	40	1200	■	■	■
Ravviva con vapore			■	■	
Auto-pulizia cestello	90	-	■	■	■

*La velocità di centrifuga varia a seconda del modello.

Modalità di lavaggio: per adattare i programmi alle vostre esigenze

Una volta scelto il programma ideale è possibile impostare una modalità di funzionamento che cambi i parametri del lavaggio a seconda delle vostre esigenze. Per esempio, è possibile rendere uno specifico programma più veloce

o più silenzioso, più intenso, oppure a minore consumo energetico. I modelli della gamma Style hanno sei modalità di funzionamento, i modelli Logic ne hanno cinque, mentre i modelli Classic ne hanno quattro.



Normale

La modalità Normale non modifica alcun parametro. Il giusto consumo d'acqua ed elettricità e la durata media del programma permettono di ottenere un risultato di lavaggio perfetto per il bucato normalmente sporco.

Rapido

Quando selezionate la modalità Rapido, la lavatrice vi fornirà dei risultati di lavaggio e risciacquo perfetti in un tempo più breve rispetto alla modalità Normale. Per riuscire ad ottenere questi risultati in poco tempo, la lavatrice consumerà più acqua ed elettricità.

Green

Se volete risparmiare acqua ed elettricità, potete scegliere la modalità Green. Per ottenere i migliori risultati di lavaggio e risciacquo risparmiando energia, ogni fase del programma viene prolungata. La sua durata totale sarà dunque più lunga rispetto alla modalità Normale.

Allergy

Questa modalità prevede l'utilizzo di più acqua per eliminare tutti i residui di detergente che si trovano nel bucato e all'interno della vaschetta per i detersivi. Per ottenere i migliori risultati di lavaggio e risciacquo, la modalità Allergy consuma più acqua ma anche più elettricità e dura più a lungo. Disponibile nella gamma Style e Logic.

Intenso

In questa modalità l'apparecchiatura impiega più tempo per lavare i capi rispetto alla modalità Normale. Per pulire perfettamente i vestiti molto sporchi la lavatrice ha bisogno di più acqua e più elettricità. In modalità Intenso la temperatura selezionata viene mantenuta più a lungo.

Notte

Potete utilizzare la modalità Notte ogni volta che volete che la lavatrice sia silenziosa. I movimenti del cestello sono più delicati e la rotazione finale utilizza un numero di giri inferiore. Nei programmi che prevedono questa modalità, viene prolungato il tempo di lavaggio. Disponibile nella gamma Style.



QUATTRO CONSTRUCTION
1600 RPM

Auto | 40°C | 1200 | OFF

PANORAMICA DELLA GAMMA

Capacità	Gamma Style	Gamma Logic	Gamma Classic
12 kg	W 6124 X.W/3 1400 giri bianco € 2.299		
11 kg		W 4114 C.W/3 1400 giri bianco € 1.799	W 2114 C.W/1 1400 giri bianco € 1.599
9 kg	W 6098 X.S/3 1800 giri acciaio € 2.449	W 4096 R.W/3 1600 giri bianco € 1.799	W 2096 R.W 1600 giri bianco € 1.599
	W 6098 X.W/3 1800 giri bianco € 2.099	W 4096 P.W/3 1600 giri bianco € 1.599	W 2096 P.W/3 1600 giri bianco € 1.299
8 kg		W 4086 C.S/3 1600 giri acciaio € 1.899	W 2086 R.W 1600 giri bianco € 1.399
		W 4086 C.T/3 1600 giri titanio € 1.499	W 2086 C.W/3 1600 giri bianco € 1.199
		W 4086 P.W 1600 giri bianco € 1.499	W 2084 C.W/3 1400 giri bianco € 1.099
		W 4086 C.W/3 1600 giri bianco € 1.399	W 2084 W/3 1400 giri bianco € 999
			W 2084 B.W 1400 giri bianco € 899



W 6124 X.W/3 **ASKO**

Lavatrice **Style**
12 kg - 1400 giri

€ 2.299,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Auto Dose: dosaggio automatico del detergente
- Connessione ECO ad acqua calda e fredda
- Modalità Notte, programmi ancora più silenziosi
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	B - 1400
Classe rumorosità - rumorosità	A - 72 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	51 l - 62 kWh

26 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano - Capi scuri A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante - Abbigliamento sportivo - Impermeabilizzante - Rimozione macchie - Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Rinviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso - Notte

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display TFT a colori su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

Auto Dose e Dose Assist

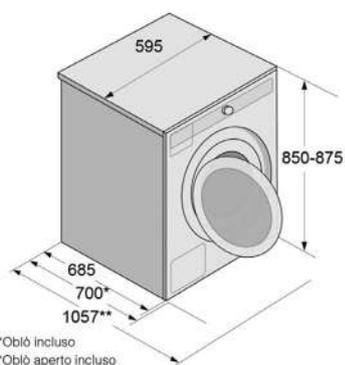
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni





W 4114 C.W/3 **ASKO**

Lavatrice **Logic**
11 kg - 1400 giri

€ 1.799,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente

Design

Finitura: Bianco con frontalino alluminio

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	B - 1400
Classe rumorosità - rumorosità	A - 72 dB
Consumo acqua / 100 cicli	48 l - 61 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienezzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

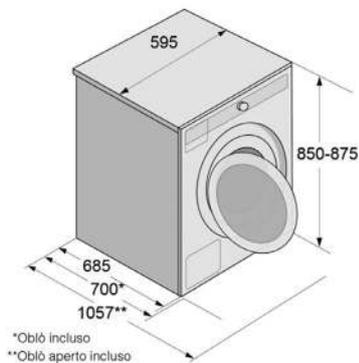
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni



W 2114 C.W/1 **ASKO**

Lavatrice **Classic**
11 kg - 1400 giri

€ 1.599,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente

Design

Finitura: Bianco con frontalino bianco

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	B - 1400
Classe rumorosità - rumorosità	A - 72 dB
Consumo acqua / 100 cicli	52 l - 53 kWh

16 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano - Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Rapido PRO - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

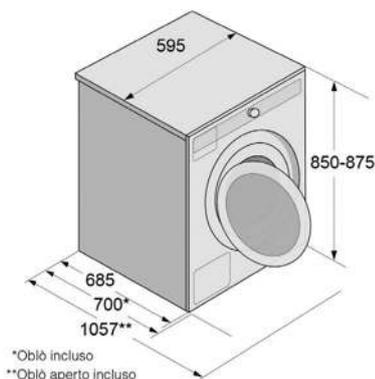
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni





W 6098 X.S/3

Lavatrice **Style**
9 kg - 1800 giri

€ 2.449,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Auto Dose: dosaggio automatico del detergente
- Connessione ECO ad acqua calda e fredda
- Modalità Notte, programmi ancora più silenziosi
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Acciaio con frontalino alluminio
----------	----------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1800
Classe rumorosità - rumorosità	C - 77 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	49 l - 49 kWh

26 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano - Capi scuri A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante - Abbigliamento sportivo - Impermeabilizzante - Rimozione macchie - Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso - Notte

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display TFT a colori su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

Auto Dose e Dose Assist

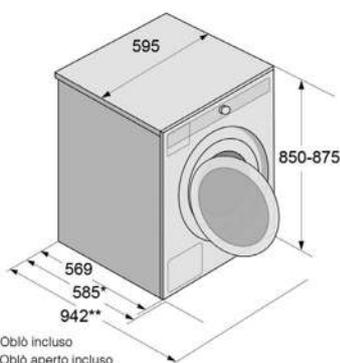
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni



W 6098 X.W/3

Lavatrice **Style**
9 kg - 1800 giri

€ 2.099,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Auto Dose: dosaggio automatico del detergente
- Connessione ECO ad acqua calda e fredda
- Modalità Notte, programmi ancora più silenziosi
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1800
Classe rumorosità - rumorosità	C - 77 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	49 l - 49 kWh

26 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano - Capi scuri A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante - Abbigliamento sportivo - Impermeabilizzante - Rimozione macchie - Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso - Notte

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display TFT a colori su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

Auto Dose e Dose Assist

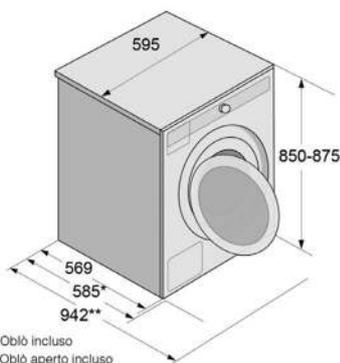
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni





ASKO

QUATTRO CONSTRUCTION
XL 1450 RPM PRO WASH AUTO DOSE

Steel Seal™
00:00:00 00:00 h

Steel Seal™



W 4096 R.W/3

Lavatrice **Logic**
9 kg - 1600 giri

€ 1.799,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Auto Dose: dosaggio automatico del detersivo
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	49 l - 49 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

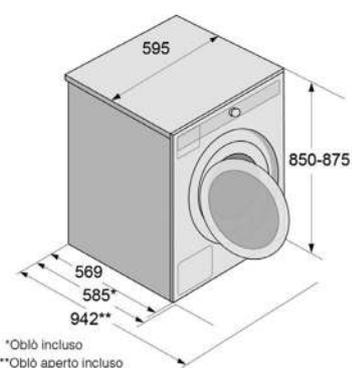
Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™
Auto Dose e Dose Assist
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio
Livello acqua alto

Dimensioni



W 4096 P.W/3

Lavatrice **Logic**
9 kg - 1600 giri

€ 1.599,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detersivo
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	49 l - 49 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

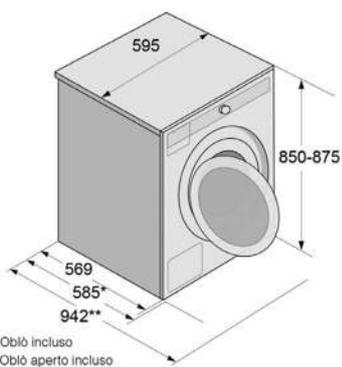
Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™
Dose Assist
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio
Livello acqua alto

Dimensioni





W 2096 R.W

Lavatrice **Classic**
9 kg - 1600 giri

€ 1.599,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Auto Dose: dosaggio automatico del detersivo
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino bianco
----------	------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	49 l - 49 kWh

19 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Igienizzante - Allergy cotone Allergy sintetici - Rapido PRO - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

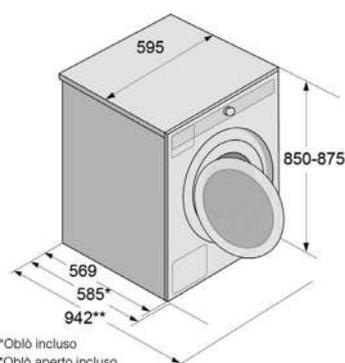
Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco
Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™
Auto Dose
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio
Livello acqua alto

Dimensioni



W 2096 P.W/3

Lavatrice **Classic**
9 kg - 1600 giri

€ 1.299,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detersivo
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino bianco
----------	------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	49 l - 49 kWh

19 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Igienizzante - Allergy cotone Allergy sintetici - Rapido PRO - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

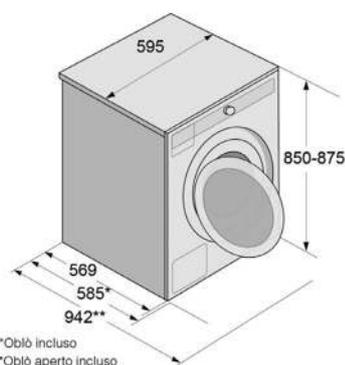
Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco
Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™
Dose Assist
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio
Livello acqua alto

Dimensioni





W 4086 C.S/3

Lavatrice **Logic**
8 kg - 1600 giri

€ 1.899,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente

Design

Finitura	Acciaio con frontalino alluminio
----------	----------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 100 cicli	48 l - 47 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

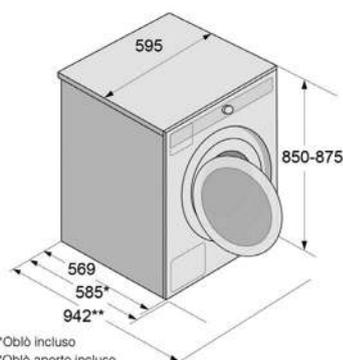
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni



W 4086 C.T/3

Lavatrice **Logic**
8 kg - 1600 giri

€ 1.499,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente

Design

Finitura	Titanio con frontalino alluminio
----------	----------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	48 l - 47 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

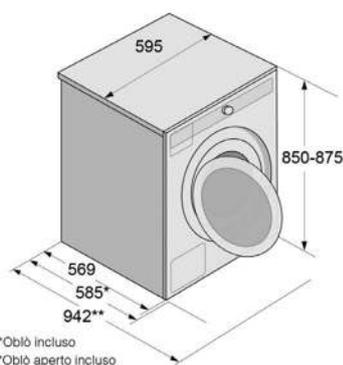
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni





W 4086 P.W

Lavatrice **Logic**
8 kg - 1600 giri

€ 1.499,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura: Bianco con frontalino alluminio

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	46 l - 47 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

Dose Assist

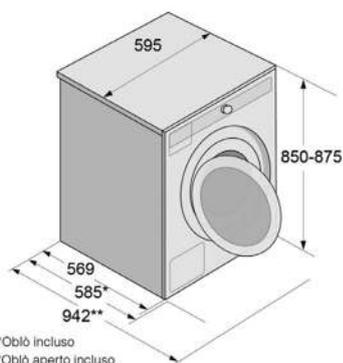
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni





W 4086 C.W/3

Lavatrice **Logic**
8 kg - 1600 giri

€ 1.399,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 100 cicli	48 l - 47 kWh

23 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Jeans - Camicie - Igienizzante Biancheria da letto - Allergy cotone - Allergy sintetici - Rapido PRO - Ravviva con vapore - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Allergy - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

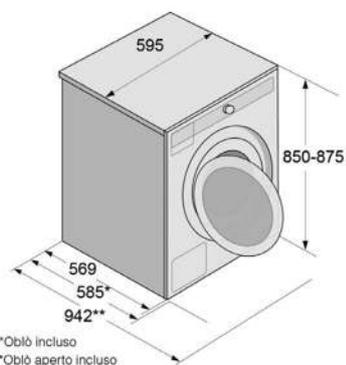
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni



*Oblò incluso
**Oblò aperto incluso



W 2086 R.W

Lavatrice **Classic**
8 kg - 1600 giri

€ 1.399,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Auto Dose: dosaggio automatico del detergente
- Pro Wash™: lavaggio e risciacquo più efficaci

Design

Finitura	Bianco con frontalino bianco
----------	------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	48 l - 47 kWh

19 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Igienizzante - Allergy cotone Allergy sintetici - Rapido PRO - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

Auto Dose e Dose Assist

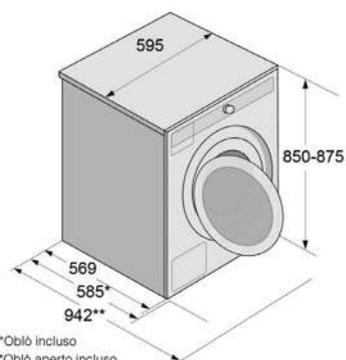
Pro Wash™

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni



*Oblò incluso
**Oblò aperto incluso



W 2086 C.W/3 ASKO

Lavatrice **Classic**
8 kg - 1600 giri

€ 1.199,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente

Design

Finitura: Bianco con frontalino bianco

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1600
Classe rumorosità - rumorosità	B - 76 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	48 l - 47 kWh

16 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Rapido PRO - Risciacquo Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

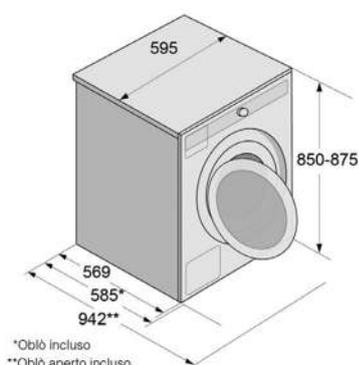
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo - Prelavaggio

Livello acqua alto

Dimensioni



W 2084 C.W/3 ASKO

Lavatrice **Classic**
8 kg - 1400 giri

€ 1.099,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte

Design

Finitura: Bianco con frontalino bianco

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	A - 1400
Classe rumorosità - rumorosità	B - 75 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	48 l - 47 kWh

19 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Igienizzante - Allergy cotone Allergy sintetici - Rapido PRO - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

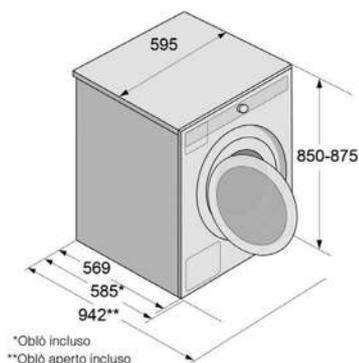
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo

Livello acqua alto

Dimensioni





W 2084 W/3

Lavatrice **Classic**
8 kg - 1400 giri

€ 999,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte

Design

Finitura: Bianco con frontalino bianco

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	B - 1400
Classe rumorosità - rumorosità	B - 75 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	48 l - 47 kWh

19 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Intensivo - Delicato - Igienizzante - Allergy cotone Allergy sintetici - Rapido PRO - Risciacquo - Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

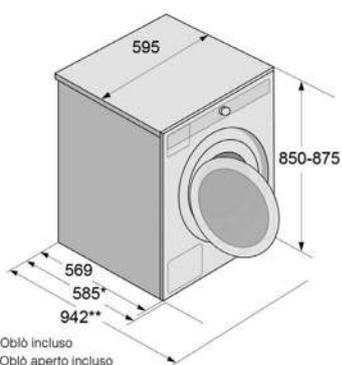
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo

Livello acqua alto

Dimensioni



W 2084 B.W

Lavatrice **Classic**
8 kg - 1400 giri

€ 899,-

Vantaggi

- Steel Seal™: oblò senza guarnizione in gomma
- Dose Assist: per la giusta quantità di detergente
- Sistema Quattro™: vibrazioni ridotte

Design

Finitura: Bianco con frontalino bianco

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A
Classe centrifuga - n° giri	B - 1400
Classe rumorosità - rumorosità	A - 72 dB
Consumo acqua / 1 ciclo - elettricità / 100 cicli	48 l - 47 kWh

16 programmi

Lavaggio universale - Cotone - Eco 40/60 - Bucato misto/Sintetici - Lana/Lavaggio a mano Capi scuri - A tempo - Automatico - Rapido - Rapido PRO - Intensivo - Delicato - Risciacquo Centrifuga - Scarico - Auto-pulizia cestello

Modalità

Normale - Green - Rapido - Intenso

Comfort

Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco

Oblò Steel Seal™ e Sistema Quattro™

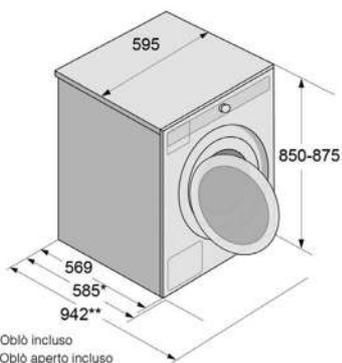
Dose Assist

Opzioni

Antipiega - Partenza ritardata - Extra risciacquo

Livello acqua alto

Dimensioni





Steel Seal™

Asciugatrici





Molto più che semplici asciugatrici

Le nostre asciugatrici fanno molto di più che asciugare perfettamente i vostri capi. Potete utilizzarle anche per rinfrescare i vestiti invece di lavarli utilizzando sia l'aria che il vapore. In più, grazie al programma Antipiega con vapore potrete ridurre efficacemente le pieghe dalle camicie e dalla biancheria da letto. La massima flessibilità per le vostre esigenze.

Cestello in acciaio inossidabile

In ASKO utilizziamo solo materiali di alta qualità. Prima o poi l'acciaio galvanizzato arrugginisce, per questo per rendere le nostre asciugatrici durature nel tempo abbiamo deciso di utilizzare l'acciaio inossidabile.

Asciugatura delicata e grande risparmio energetico

Le asciugatrici ASKO utilizzano la tecnologia a pompa di calore. Si tratta di un sistema a circuito chiuso all'interno del quale l'aria circola di continuo: il calore che rimuove l'umidità dal bucato viene riutilizzato, risparmiando così energia.

Inoltre, rispetto alle apparecchiature tradizionali, le asciugatrici a pompa di calore necessitano di temperature meno elevate. Ciò permette di asciugare con cura anche i capi delicati i cui tessuti richiedono più attenzione.



Generatore di vapore integrato

L'acqua che viene estratta dal bucato in fase di asciugatura viene condensata e raccolta per poi essere riutilizzata per produrre vapore. Il generatore interno spinge il vapore nel cestello attraverso il flusso di aria calda. Il sistema consente di effettuare fino a 5 cicli per i programmi a vapore Antipiega e Ravviva (anti odori), a seconda della vostra necessità. Disponibile nei modelli con vapore.

Sistema soft Drum™

Il sistema Soft Drum™ è stato sviluppato per migliorare la circolazione dell'aria tra i panni e aumentare l'efficacia dell'asciugatura. Gli alveoli circolari dai bordi smussati, nati da uno studio sull'aerodinamica, aiutano a creare uno strato d'aria tra il cestello e il bucato, riducendo il deterioramento dei tessuti. Inoltre, il cestello permette un'asciugatura omogenea e delicata sia dei piccoli che dei grandi carichi.

Trascinatori Air Lift™ e asciugatura Butterfly™

I trascinatori Air Lift™ sono stati progettati per sollevare il bucato e mantenerlo il più a lungo possibile nel flusso d'aria, in modo da aumentare l'efficacia dell'asciugatura e ridurne la durata. Inoltre, grazie al movimento continuo, unito ad una rotazione alternata del cestello (programma Biancheria da letto), il sistema Butterfly™ consente un'asciugatura veloce e delicata, riducendo l'attorcigliamento dei capi.

Struttura solida con cinque cuscinetti a sfera e motore a induzione

Le asciugatrici ASKO sono dotate di cinque cuscinetti a sfera: uno sull'asse del cestello, due sui supporti del cestello e due per sostenere il motore. In questo modo le vibrazioni vengono limitate, garantendo il buon funzionamento dell'asciugatrice nel tempo. ASKO ha inoltre equipaggiato le sue asciugatrici con motori a induzione senza spazzole, per un funzionamento silenzioso e duraturo nel tempo.

Sistema Multi Filter™

La lanugine è il peggior nemico della vostra asciugatrice. Può creare numerosi problemi come, ad esempio, aumentare la durata del ciclo di asciugatura. Per evitare che la lanugine penetri nell'apparecchiatura abbiamo progettato il sistema

Multi Filter™. Si tratta di un sistema di filtraggio che comprende quattro diversi filtri che bloccano anche le fibre più piccole prima che possano raggiungere i componenti interni dell'apparecchiatura.

Protegete l'asciugatrice
dalla lanugine



Filtro sull'oblò

Il filtro è posizionato sull'oblò ed è progettato per essere rimosso e pulito facilmente. È buona abitudine controllare sempre che il filtro sia pulito o pulirlo dopo ogni ciclo.

Disponibile su tutte le asciugatrici

Filtro a rete

Il filtro a rete è uno dei due elementi che offre protezione al condensatore nelle asciugatrici a pompa di calore. Trattiene particelle più piccole rispetto a quello posizionato sull'oblò.

Disponibile su tutte le asciugatrici

Filtro in spugna

È l'ultima barriera prima che l'aria entri a contatto con il condensatore e trattiene le particelle di polvere. Il filtro è facile da pulire e può essere lavato con acqua (senza detergente).

Disponibile su tutte le asciugatrici

Filtro per generatore di vapore

I modelli con la funzione a vapore sono dotati di un piccolo filtro aggiuntivo che protegge il generatore di vapore dalla lanugine e dalla polvere.

Disponibile sulle asciugatrici con funzione vapore

Curare il bucato
con il programma giusto



	Gamma Style		Gamma Logic		Gamma Classic
	con vapore	senza vapore	con vapore	senza vapore	
Intensivo Plus	■	■	■	■	■
Intensivo	■	■	■	■	■
Normale	■	■	■	■	■
Stiro facile	■	■	■	■	■
Jeans	■	■	■	■	
Sintetici	■	■	■	■	■
Capi di spugna	■	■	■	■	
Piumini	■	■	■	■	
Biancheria da letto	■	■	■	■	■
Seta e lana	■	■	■	■	■
Camicie	■	■	■	■	
Antipiega con vapore	■		■		
Ravviva con vapore	■		■		
Abbigliamento sportivo	■	■			
Impregnante	■	■			
Rapido PRO (2 kg)	■	■	■	■	■
A tempo	■	■	■	■	■
Ravviva	■	■	■	■	■



Capacità	Gamma Style	Gamma Logic	Gamma Classic
11 kg	T 611 HX.W bianco generatore di vapore € 2.349	T 411 HD.W bianco € 2.099	T 211 H.W bianco € 1.749
9 kg		T 409 HS.W bianco generatore di vapore € 1.749	T 209 H.W bianco € 1.399
8 kg	T 608 HX.S acciaio generatore di vapore € 2.349	T 408 HD.S acciaio € 1.999	T 208 H.W bianco € 1.199
	T 608 HX.W bianco generatore di vapore € 1.999	T 408 HD.T.P titanio € 1.649	
		T 408 HD.W bianco € 1.499	



T 611 HX.W

Asciugatrice con generatore di vapore **Style**
11 kg

€ 2.349,-

Vantaggi

- Generatore di vapore: riduce le pieghe e ravviva le fibre
- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A++
Consumo energetico in 365 giorni	260 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	65 dB

18 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Antipiega con vapore - Ravviva con vapore
Abbigliamento sportivo - Impregnante - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

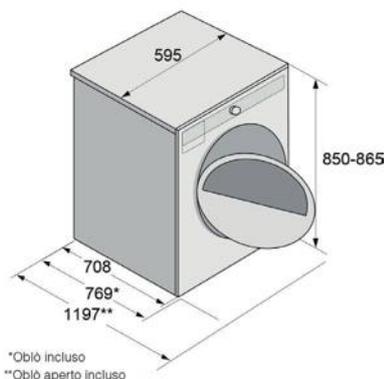
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display TFT a colori su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Filtro del condensatore autopulente
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Generatore di vapore
- Memoria programma
- Funzione antipiega
- Illuminazione interna

Dimensioni



T 411 HD.W

Asciugatrice **Logic**
11 kg

€ 2.099,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A++
Consumo energetico in 365 giorni	260 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	65 dB

14 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

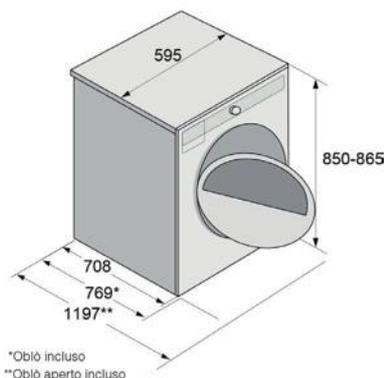
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione antipiega
- Illuminazione interna

Dimensioni





T 211 H.W

Asciugatrice **Classic**
11 kg

€ 1.749,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria

Design

Finitura: Bianco con frontalino bianco

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A++
Consumo energetico in 365 giorni	260 kWh
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	65 dB

10 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Sintetici - Biancheria da letto Seta e lana - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

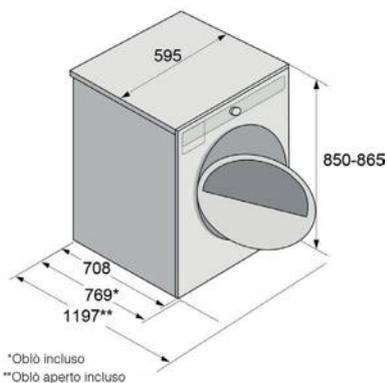
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione anti piega

Dimensioni





T 409 HS.W

Asciugatrice con generatore di vapore **Logic**
9 kg

€ 1.749,-

Vantaggi

- Generatore di vapore: riduce le pieghe e ravviva le fibre
- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A++
Consumo energetico in 365 giorni	217 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

16 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Antipiega con vapore - Ravviva con vapore
Rapido PRO - A tempo - Ravviva

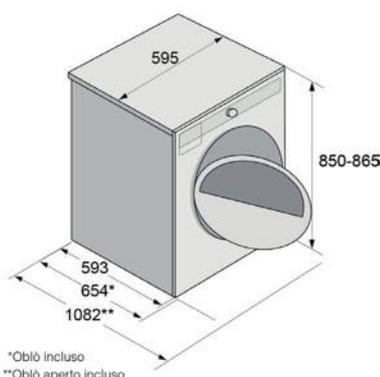
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Filtro del condensatore autopulente
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Generatore di vapore
- Memoria programma
- Funzione antipiega
- Illuminazione interna

Dimensioni



T 209 H.W

Asciugatrice **Classic**
9 kg

€ 1.399,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria

Design

Finitura	Bianco con frontalino bianco
----------	------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A++
Consumo energetico in 365 giorni	217 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

10 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Sintetici - Biancheria da letto - Seta e lana
Rapido PRO - A tempo - Ravviva

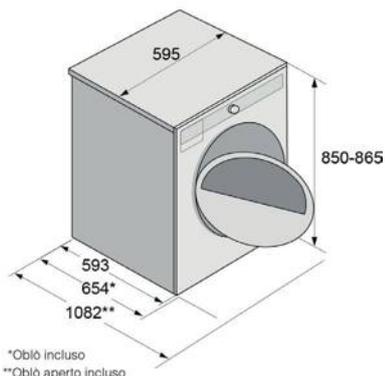
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione antipiega

Dimensioni





ASKO

BUTTERFLY DRYING

AI HEAT PUMP STEAM

Silk
Program + Gentle Dry Load Options Delay OFF

Soft Drum™



T 608 HX.S

Asciugatrice con generatore di vapore **Style**
8 kg

€ 2.349,-

Vantaggi

- Generatore di vapore: riduce le pieghe e ravviva le fibre
- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura: Acciaio con frontalino alluminio

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A+++
Consumo energetico in 365 giorni	177 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

18 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Antipiega con vapore - Ravviva con vapore
Abbigliamento sportivo - Impregnante - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

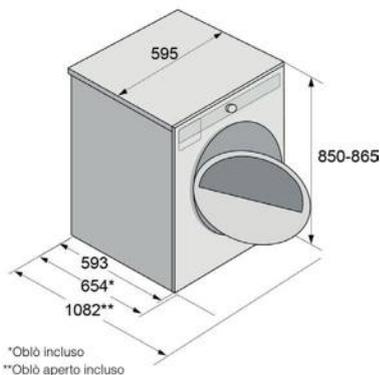
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display TFT a colori su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Filtro del condensatore autopulente
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Generatore di vapore
- Memoria programma
- Funzione antipiega
- Illuminazione interna

Dimensioni



T 608 HX.W

Asciugatrice con generatore di vapore **Style**
8 kg

€ 1.999,-

Vantaggi

- Generatore di vapore: riduce le pieghe e ravviva le fibre
- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura: Bianco con frontalino alluminio

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A+++
Consumo energetico in 365 giorni	177 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

18 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Antipiega con vapore - Ravviva con vapore
Abbigliamento sportivo - Impregnante - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

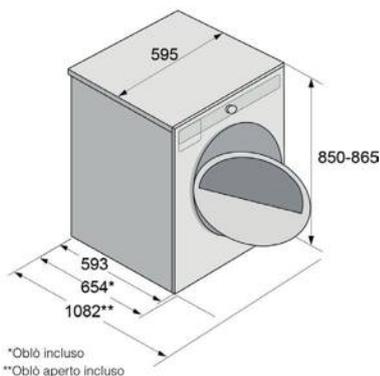
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display TFT a colori su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Filtro del condensatore autopulente
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Generatore di vapore
- Memoria programma
- Funzione antipiega
- Illuminazione interna

Dimensioni





T 408 HD.S

Asciugatrice **Logic**
8 kg

€ 1.999,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura	Acciaio con frontalino alluminio
----------	----------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A+++
Consumo energetico in 365 giorni	177 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

14 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

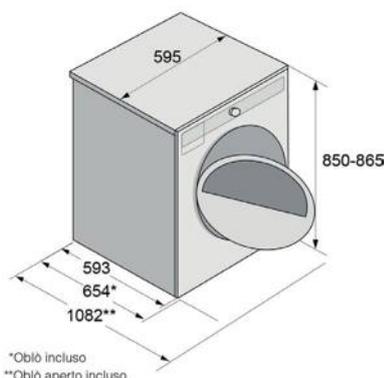
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione anti piega
- Illuminazione interna

Dimensioni



T 408 HD.T.P

Asciugatrice **Logic**
8 kg

€ 1.649,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura	Titanio con frontalino alluminio
----------	----------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A+++
Consumo energetico in 365 giorni	177 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

14 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

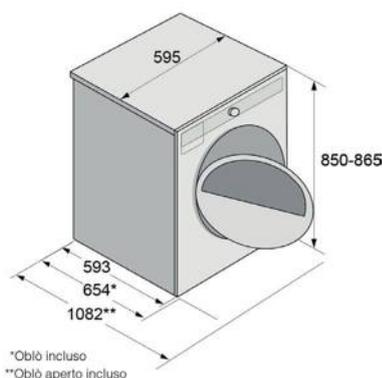
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione anti piega
- Illuminazione interna

Dimensioni





T 408 HD.W

Asciugatrice **Logic**
8 kg

€ 1.499,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria
- Illuminazione interna

Design

Finitura	Bianco con frontalino alluminio
----------	---------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A+++
Consumo energetico in 365 giorni	177 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

14 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Jeans - Sintetici - Capi di spugna - Piumini
Biancheria da letto - Seta e lana - Camicie - Rapido PRO - A tempo - Ravviva

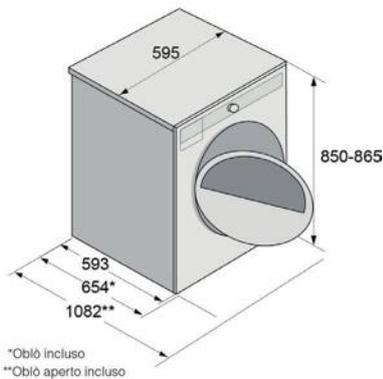
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in bianco su sfondo nero
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione anti piega
- Illuminazione interna

Dimensioni



T 208 H.W

Asciugatrice **Classic**
8 kg

€ 1.199,-

Vantaggi

- Asciugatura Butterfly™: rotazione alternata per non attorcigliare i capi
- Soft Drum™: migliora il flusso dell'aria

Design

Finitura	Bianco con frontalino bianco
----------	------------------------------

Efficienza e informazioni tecniche

Classe efficienza energetica	A++
Consumo energetico in 365 giorni	236 kW/h
Classe efficienza asciugatura	A
Rumorosità	64 dB

10 programmi

Intensivo Plus - Intensivo - Normale - Stiro facile - Sintetici - Biancheria da letto - Seta e lana
Rapido PRO - A tempo - Ravviva

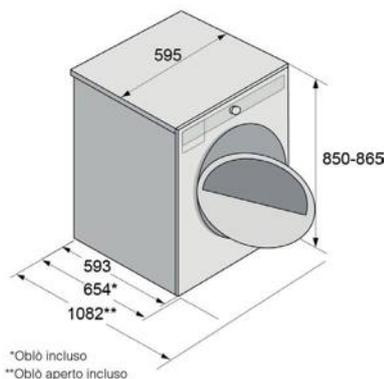
Comfort

- Controllo con tasti e manopola, display LCD con caratteri in nero su sfondo bianco
- Partenza ritardata
- Indicazione del tempo residuo
- Segnale sonoro di fine programma

Opzioni

- Memoria programma
- Funzione anti piega

Dimensioni





Armadi asciugabiancheria



Perché utilizzare un armadio asciugabiancheria

L'armadio asciugabiancheria è ideale per gli indumenti che non possono essere messi in asciugatrice poiché il movimento ne rovinerebbe le fibre. I capi delicati possono essere asciugati come se fossero sullo stendibiancheria. Inoltre, questa soluzione è molto comoda per gli indumenti o le scarpe che, pur essendo bagnati, non devono essere necessariamente lavati.

PANORAMICA DELLA GAMMA

Modello	Descrizione	Colore	Tecnologia	Prezzo
DC 7784 HP.W	Armadio asciugabiancheria	bianco	pompa di calore	€ 4.699
DC 7784 V.S	Armadio asciugabiancheria	acciaio satinato	ventilazione	€ 2.349
DC 7784 V.W	Armadio asciugabiancheria	bianco	ventilazione	€ 2.099
DC 7774 V.W	Armadio asciugabiancheria	bianco	ventilazione	€ 1.999

16 metri di filo per bucato sempre a disposizione

L'armadio asciugabiancheria permette di asciugare i capi appesi, eliminando la maggior parte delle pieghe. È il metodo ideale per asciugare capi difficili da stirare come camicie

e abiti estremamente delicati, che richiedono particolari attenzioni. Sarà come avere sempre a disposizione 16 metri di filo per bucato, anche con il brutto tempo.



Asciugare con cura

Se controllate le etichette sui vostri capi, vedrete che molti indumenti e materiali hanno bisogno di attenzioni particolari. La seta, il velluto e il raso, per esempio, devono essere trattati con cura. In questi casi, l'armadio asciugabiancheria rappresenta una soluzione ideale.

Grande capacità

L'armadio asciugabiancheria ASKO dispone di tre file di appendiabiti estraibili e ripiegabili, equivalenti a 16 metri di filo per bucato (capacità di 3,5 kg). Le rastrelliere sulla porta sono perfette per asciugare i guanti e le cuffie.

Programmi automatici

È sufficiente scegliere il programma più indicato e le opzioni desiderate. L'armadio asciugabiancheria ASKO si spegnerà automaticamente una volta che i vostri capi saranno asciutti.



DC 7784 HP.W

Armadio asciugabiancheria a pompa di calore
Bianco - H184 cm

€ 4.699,-

Vantaggi

- Funzionamento a pompa di calore
- Come 16 metri di filo per stendere
- Ideale per ogni tipo di indumento
- Ideale per le calzature
- Asciuga delicatamente lana e seta

Design

Finitura	Bianco
----------	--------

Efficienza e informazioni tecniche

Capacità cotone	5 kg
Capacità di deumidificazione	22 g/min
Portata della ventilazione	945 m³/h
Rumorosità	70 dB(A)
Potenza	900 W
Consumo programma Automatico intensivo	0,40 kWh
Consumo programma Automatico normale	0,30 kWh

2 programmi

- Automatico intensivo
- Automatico normale

Comfort

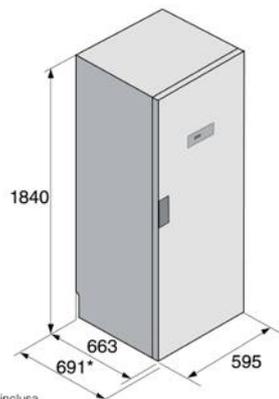
- Controllo con tasti, display LCD
- Indicazione tempo residuo
- Interno modulabile
- Supporti per guanti, asciugamani e stivali
- Porta reversibile con apposito kit acquistabile separatamente

Opzioni

- Programmi automatici



Dimensioni





DC 7784 V.S

Armadio asciugabiancheria a ventilazione
Acciaio - H184 cm

€ 2.349,-

Vantaggi

- Funzionamento ventilato
- Come 16 metri di filo per stendere
- Ideale per ogni tipo di indumento
- Ideale per le calzature
- Asciuga delicatamente lana e seta

Design

Finitura	Acciaio
----------	---------

Efficienza e informazioni tecniche

Capacità cotone	4 kg
Capacità di deumidificazione	17 g/min
Portata della ventilazione	180 m ³ /h
Rumorosità	60 dB(A)
Potenza	1500 W
Consumo programma Automatico a 40 °C	0,60 kWh
Consumo programma Automatico a 60 °C	0,62 kWh

5 programmi

- Auto 40° Normale
- Auto 40° Intensivo
- Auto 60° Normale
- Auto 60° Intensivo
- Manuale

Comfort

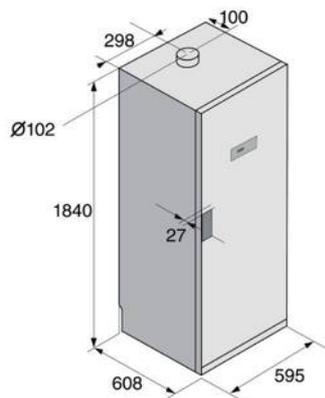
- Controllo con tasti, display LCD
- Indicazione tempo residuo
- Interno modulabile
- Supporti per guanti, asciugamani e stivali
- Porta reversibile con apposito kit acquistabile separatamente

Opzioni

- Programmi automatici



Dimensioni





DC 7784 V.W

Armadio asciugabiancheria a ventilazione
Bianco - H184 cm

€ 2.099,-

Vantaggi

- Funzionamento ventilato
- Come 16 metri di filo per stendere
- Ideale per ogni tipo di indumento
- Ideale per le calzature
- Asciuga delicatamente lana e seta

Design

Finitura	Bianco
----------	--------

Efficienza e informazioni tecniche

Capacità cotone	4 kg
Capacità di deumidificazione	17 g/min
Portata della ventilazione	180 m³/h
Rumorosità	60 dB(A)
Potenza	1500 W
Consumo programma Automatico a 40 °C	0,60 kWh
Consumo programma Automatico a 60 °C	0,62 kWh

5 programmi

- Auto 40° Normale
- Auto 40° Intensivo
- Auto 60° Normale
- Auto 60° Intensivo
- Manuale

Comfort

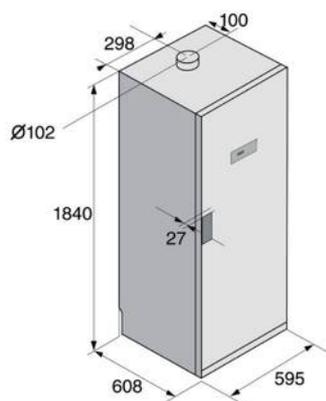
- Controllo con tasti, display LCD
- Indicazione tempo residuo
- Interno modulabile
- Supporti per guanti, asciugamani e stivali
- Porta reversibile con apposito kit acquistabile separatamente

Opzioni

- Programmi automatici



Dimensioni



DC 7774 V.W

Armadio asciugabiancheria a ventilazione
Bianco - H170 cm

€ 1.999,-



Vantaggi

- Funzionamento ventilato
- Come 16 metri di filo per stendere
- Ideale per ogni tipo di indumento
- Ideale per le calzature
- Asciuga delicatamente lana e seta

Design

Finitura	Bianco
----------	--------

Efficienza e informazioni tecniche

Capacità cotone	3,5 kg
Capacità di deumidificazione	17,5 g/min
Portata della ventilazione	180 m³/h
Rumorosità	60 dB(A)
Potenza	1500 W
Consumo programma Automatico a 40 °C	0,60 kWh
Consumo programma Automatico a 60 °C	0,62 kWh

5 programmi

- Auto 40° Normale
- Auto 40° Intensivo
- Auto 60° Normale
- Auto 60° Intensivo
- Manuale

Comfort

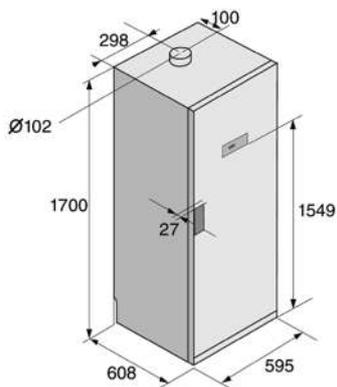
- Controllo con tasti, display LCD
- Indicazione tempo residuo
- Interno modulabile
- Supporti per guanti, asciugamani e stivali
- Porta reversibile con apposito kit acquistabile separatamente

Opzioni

- Programmi automatici



Dimensioni



Hidden Helper™



Asse da stiro

Se avete problemi a trovare il posto per l'asse da stiro, questa è la soluzione ideale. Posizionato a scomparsa tra l'asciugatrice e la lavatrice installate a colonna, l'asse da stiro è sempre a portata di mano.

Mensola per bucato

La mensola estraibile vi aiuta a caricare e scaricare il bucato molto più facilmente. È sorprendente scoprire quanto sia utile.

Mensola per bucato con cesto

È composto da un cesto a rete e da una mensola telescopica estraibile. Può essere usato come superficie di appoggio per piegare i capi o accoppiare i calzini. Il cesto può essere estratto completamente per portare la biancheria al guardaroba.

Cassetto piedistallo

(non compatibile con i modelli da 11 e 12 kg)

Alto 30 cm, il cassetto è ideale per riporre detersivi, grucce e tutto ciò che può essere utile avere a portata di mano. Posizionato sotto la lavatrice, aiuta ad avere un'altezza di carico e scarico più comoda. È inoltre dotato di una mensola estraibile per aiutare a scaricare la biancheria.

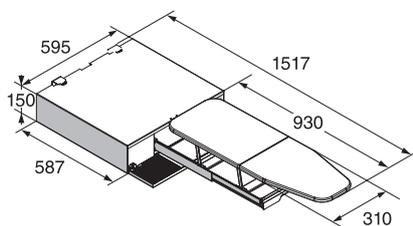
Una volta provati non potrete più farne a meno

Lo spazio lavanderia ha bisogno di soluzioni funzionali per tutte le attività collegate al bucato. Gli Hidden Helper™ ASKO vi possono essere di grande aiuto. Ogni Hidden Helper™ ha un design

coordinato con le altre apparecchiature ASKO in modo tale da creare uno spazio lavanderia unico e completo in meno di 0,72 m².



Modello	Finitura	Tipologia	Prezzo
HI 1153 S	Acciaio	Asse da stiro	€ 879
HI 1153 W	Bianco	Asse da stiro	€ 789
HI 1153 T	Titanium	Asse da stiro	€ 789
HDB 1153 S	Acciaio	Mensola per bucato con cesto	€ 879
HDB 1153 W	Bianco	Mensola per bucato con cesto	€ 759
HDB 1153 T	Titanium	Mensola per bucato con cesto	€ 759
HSS 1053 W	Bianco	Mensola per bucato	€ 379
HSS 1053 T	Titanium	Mensola per bucato	€ 429
HB 1153 W	Bianco	Cesto per bucato	€ 529
HPS 5323 S	Acciaio	Cassetto piedistallo con mensola	€ 849
HPS 5323 W	Bianco	Cassetto piedistallo con mensola	€ 819

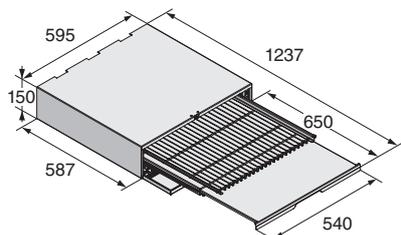


HI 1153 S - HI 1153 W - HI 1153 T

Asse da stiro

Caratteristiche

- Apertura push/pull
- Altezza: 15 cm
- Peso massimo di carico: 10 kg
- Asse da stiro ricoperto di materiale riflettente il calore
- Integrabile tra tutte le lavatrici e le asciugatrici ASKO

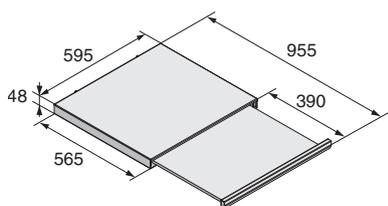


HDB 1153 S - HDB 1153 W - HDB 1153 T

Mensola per bucato con cesto

Caratteristiche

- Apertura push/pull
- Altezza: 15 cm
- Peso massimo di carico: 10 kg
- Mensola telescopica in metallo
- Cesto a rete in acciaio rimovibile
- Integrabile tra tutte le lavatrici e le asciugatrici ASKO

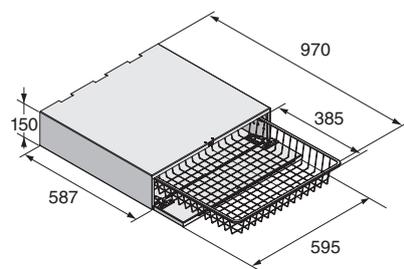


HSS 1053 W - HSS 1053 T

Mensola per bucato

Caratteristiche

- Apertura push/pull
- Altezza: 4,8 cm
- Peso massimo di carico: 10 kg
- Mensola telescopica in metallo
- Integrabile tra tutte le lavatrici e le asciugatrici ASKO

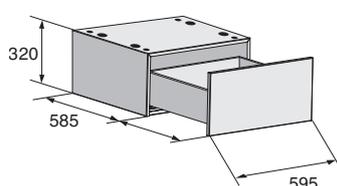


HB 1153 W

Cesto per bucato

Caratteristiche

- Apertura push/pull
- Altezza: 15 cm
- Peso massimo di carico: 5 kg
- Cesto a rete in acciaio rimovibile
- Integrabile tra tutte le lavatrici e le asciugatrici ASKO



HPS 5323 W - HPS 5323 S

Cassetto piedistallo con mensola

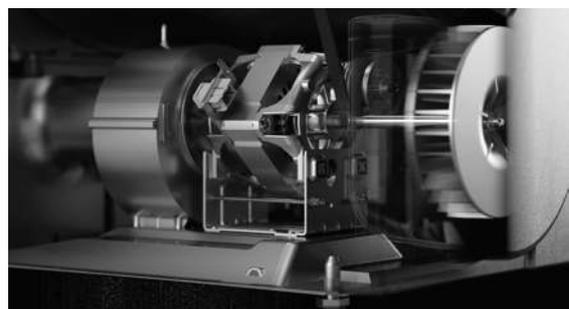
Caratteristiche

- Apertura push/pull
 - Altezza: 32 cm
 - Peso massimo di carico: 15 kg
 - Mensola telescopica in metallo
 - Integrabile sotto le lavatrici e le asciugatrici ASKO da 8 e da 9 kg.
- Non è possibile utilizzare questo Hidden Helper™ con apparecchiature da 12 kg.

Lavatrici ed essiccatoi professionali

La linea professionale per la lavanderia ASKO è stata progettata per supportare diverse attività commerciali con apparecchiature efficienti e di qualità. Le lavatrici e gli essiccatoi professionali

ASKO sono stati studiati per adattarsi a qualsiasi settore: dal piccolo bed and breakfast ad un grande hotel, la certezza di avere sempre risultati impeccabili è garantita.



Lavatrici robuste e affidabili

Le lavatrici professionali ASKO sono apparecchiature robuste e affidabili, progettate e costruite per durare a lungo. Con 26 programmi diversi, sono tra le lavatrici professionali più flessibili del mercato. Offrono anche programmi di lavaggio completamente personalizzabili per esigenze specifiche. Inoltre, sono economicamente convenienti, grazie ai bassi costi di gestione e di manutenzione.

Sistema Quattro™ e collegamento all'acqua fredda e calda

La vasca è sostenuta da quattro robusti ammortizzatori saldamente fissati al pannello inferiore in acciaio. L'intera struttura è alloggiata all'interno dell'apparecchiatura, così da eliminare praticamente le vibrazioni anche nelle centrifughe veloci. La lavatrice può essere collegata all'acqua calda e/o fredda; in entrambi i casi il funzionamento viene regolato automaticamente per un lavaggio ottimale.

Essiccatoi professionali: un solo motore robusto

Per assicurare il corretto funzionamento della cinghia e ridurre al minimo le sollecitazioni a carico dei componenti adiacenti, ASKO ha dotato i propri essiccatoi professionali di un solo motore completo di tendicinghia con cuscinetti a sfere.

SensiDry™: rispetta i capi e non surriscalda i tessuti

La durata del ciclo di asciugatura è stabilita dall'esclusivo sistema SensiDry™. L'interazione tra i sensori di temperatura rende l'asciugatura più uniforme e affidabile rispetto a quella consentita dai sensori tradizionali. Scegliendo uno degli otto programmi automatici di asciugatura, è possibile controllare anche il livello di umidità residua che si vuole mantenere nel bucato.

Il presente catalogo è da intendersi con riserva di modifiche tecniche, errori e differenze nel contenuto delle immagini e dei testi.
I prezzi contenuti in questo catalogo sono da intendersi IVA e RAEE esclusi.