



Elettrodomestici da incasso 2017/2018

Catalogo



Electrolux



Make Life Delicious

Cucinare è un'attività che va oltre il cibo. È un'esperienza parte del nostro quotidiano, della nostra salute e del nostro benessere. Ruota intorno alla famiglia, agli affetti e ci dà la libertà di esprimere la nostra personalità. C'è più gusto con Electrolux.

Scopri di più su electrolux.it



MAKE LIFE *delicious*

Elettrodomestici da incasso

La nostra collezione	2
Piani cottura	28
Forni Compact Range Prodotti Speciali	110 152 158
Cappe	172
Lavatrici e lavasciuga	194
Lavastoviglie	204
Frigoriferi e congelatori	238
Materiali di consumo e accessori	290
Garanzia, servizi e assistenza	304

inspiration

Range

Ripensare
la vita moderna



Prendi gli ingredienti dal frigo, ancora freschi come se li avessi acquistati ieri e non la settimana precedente. Premi un tasto, nulla di più facile, e porti in tavola piatti deliziosi grazie al segreto dello Chef: cucinare con vapore e aria calda insieme. E tutte le pentole, padelle, teglie ed utensili usati per cucinare entreranno facilmente in lavastoviglie con la stessa flessibilità di carico che caratterizza le lavastoviglie professionali dei ristoranti.

Fare il bucato, da lavoro ingrato si trasforma in una piacevole attività, grazie a lavatrici che consentono di decidere la durata del programma e offrono cicli a vapore per dimezzare il tempo di stiratura, e asciugatrici che asciugano delicatamente anche la lana. Goditi i vantaggi della nostra competenza ed esperienza professionale, da oggi a casa tua con la nuova gamma Inspiration. Tante possibilità, tutte intuitive e facili da usare.

La nostra esperienza professionale

Da 90 anni forniamo i più prestigiosi ristoranti e le migliori lavanderie professionali del mondo. Questo perché siamo l'unica marca al mondo con una gamma completa sia di elettrodomestici per la casa che di apparecchiature professionali.

Uno Chef su due, tra quelli citati nella Guida Michelin Europa, usa apparecchiature Electrolux nella cucina dei propri ristoranti.



La tua nuova cucina

La competenza di Electrolux nel settore professionale ha consentito di creare Inspiration, una nuova gamma di elettrodomestici caratterizzati da prestazioni e funzionalità sviluppate e testate per i professionisti.

Oggi anche a casa tua perché tu possa esplorarne tutte le possibilità.

Il nostro design focus

Nulla è stato tralasciato. Tutto è stato considerato con attenzione. Nelle linee pulite e nelle curve morbide del progetto scorgerei echi del mondo che ci circonda: architetture moderne, design contemporaneo e le ultime tendenze dell'arredamento d'interni.

Per ottenere il massimo risultato i nostri designer hanno combinato l'eleganza della semplicità con l'uso di materiali puri e texture sofisticate.

"Avevamo in mente tre parole chiave: moderno, distintivo ed elegante."

Thomas Johansson
Design Director,
Electrolux



La tua libertà di creare

Scegli la combinazione di elettrodomestici Inspiration che più si addice alla tua personalità, alla tua casa e al tuo stile di vita: tutto si armonizzerà perfettamente grazie ad una linea estetica coordinata.

Le tue scelte avranno anche un altro effetto. Aggiungeranno alla tua cucina un tocco di stile discreto e raffinato.



"La semplicità estetica dell'intera gamma nasce dal desiderio di mettere in discussione il design precedente, per ridefinire, non per reinventare."

Luca Comello
Design Project Manager,
Electrolux

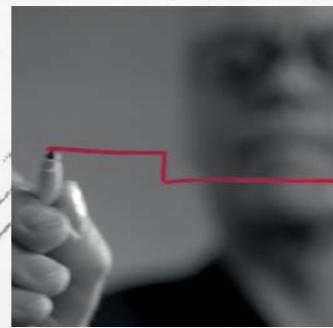
Una visione in grande stile

Uno degli elementi di design che più caratterizzano la nuova gamma Inspiration è la "flow line", un esclusivo segno grafico che percorre discretamente tutta la gamma, creando un coordinamento estetico all'interno della cucina. Una firma quasi impercettibile che porta grande armonia nella tua casa.

Abbinamento perfetto
Accostando i diversi elementi della gamma Inspiration ti accorgerai che l'abbinamento è perfetto, sia tra le apparecchiature che con il progetto della cucina, qualunque sia la tua combinazione preferita. Il segno grafico che si ripete aggiunge il tocco finale, mentre la dimensione e le forme di ogni prodotto sono state attentamente studiate perché il risultato sia sempre un insieme perfettamente coordinato.

Per Börjesson
Senior Design Manager,
Electrolux

"Abbiamo creato un'estetica sul pannello comandi di ogni elettrodomestico della collezione Inspiration affinché sia sempre immediatamente riconoscibile. Un segno estetico unico che caratterizza tutti i nostri elettrodomestici per cucinare, conservare e lavare, unendoli tra loro in un insieme armonioso."



Le linee estetiche

Sensibile alle nuove evoluzioni del design ed ai moderni stili dell'abitare, Electrolux propone una collezione di elettrodomestici da incasso caratterizzata da diverse linee estetiche, ciascuna studiata per valorizzare un determinato stile cucina.



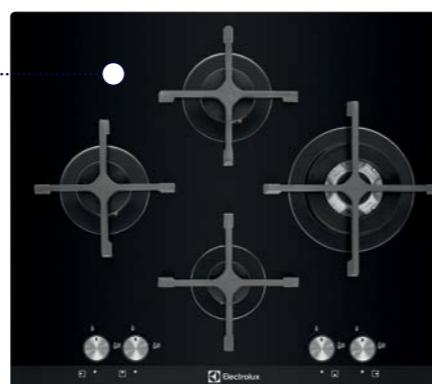
Inspiration Range e Quadro

Lineare, squadrato, distintivo
Le Linee Inspiration Range e Quadro sono dedicate alle cucine dal design moderno e lineare, in cui prevalgono atmosfere e materiali freddi e tecnologici quali i laminati, acciaio e vetro. Quest'ultimo si presenta quale elemento distintivo del frontalino nei modelli Inspiration Range. La Linea Quadro, invece, è un progetto estetico essenziale e squadrato, in cui prevale l'acciaio nel rigore delle linee, nella purezza delle forme e nella linearità delle superfici.

Full Glass

Puro, moderno, lineare

La linea Full Glass è stata studiata per chi desidera enfatizzare con l'eleganza distintiva del vetro la linearità e la purezza formale delle cucine più moderne e minimaliste. Potrai scegliere tra superfici lucide e specchianti, luminose e bianchissime o sofisticate e scure.



Rustico

Tradizionale, naturale, caldo

La Linea Rustico è espressamente pensata per le cucine tradizionali, per chi desidera ricreare atmosfere più calde e familiari, in grado di valorizzare materiali naturali quali il legno, la pietra ed il marmo. Caratterizzati da forme classiche con particolari in bronzo, sono disponibili in estetiche nero ghisa, bianco antico, sabbia, rame e ora anche in finitura inox.



Soft

Morbido, arrotondato, curvo

La Linea Soft è stata progettata per inserirsi perfettamente in ambienti cucina moderni, caratterizzati da linee morbide e volumi arrotondati. La curva è l'elemento formale che scolpisce i volumi e caratterizza ogni dettaglio: dai cruscotti alle maniglie, dalle manopole alle griglie.

Infinite possibilità

I piani cottura ad induzione Electrolux sono gli alleati più affidabili e performanti per la tua cucina, ideali per darti una mano nella preparazione di piatti ancora più deliziosi.

Un piano cottura su misura per le tue pentole, non viceversa.

Immagina sia una tela su cui dipingere. Le tue possibilità di sperimentare non avranno più limiti. La nostra gamma di piani cottura ad induzione **Infinite** elimina il vincolo di dover collocare le pentole solo sulla zona della dimensione corrispondente.

Oggi al contrario puoi mettere le pentole dove vuoi, indipendentemente dalla loro forma e dimensione. È sufficiente appoggiarle sopra il segno a forma di croce. Ma non finisce qui: hai anche un controllo del calore veramente efficace. Puoi passare in un attimo dalla bollitura alla cottura lenta senza dover spostare

le pentole, oppure, se hai fretta, utilizzare la funzione potenza aggiuntiva per un riscaldamento super rapido. Inoltre grazie ai comandi one-touch DirectAccess, facendo scorrere un dito sulla barra, puoi regolare il calore in maniera molto più precisa e rapida rispetto ai comandi touch control tradizionali.



The Professional Connection

Gli Chef devono poter cambiare velocemente le temperature perché cucinano ascoltando lo sfrigolare del cibo, controllandone l'aspetto e gustandone i sapori. Scopri la tecnologia ad induzione a tua disposizione dei piani cottura Infinite.



Modello in foto KTI 8500 E
Per ulteriori dettagli sui piani cottura ad induzione Infinite vai a [pagina 92](#) o visita il sito [electrolux.it](#)

Croccante fuori, morbido dentro

Non c'è nulla di più invitante del delizioso profumo del pane appena sfornato che ti accoglie all'ingresso del panificio.

Come ottenere pane croccante fuori e morbido dentro?

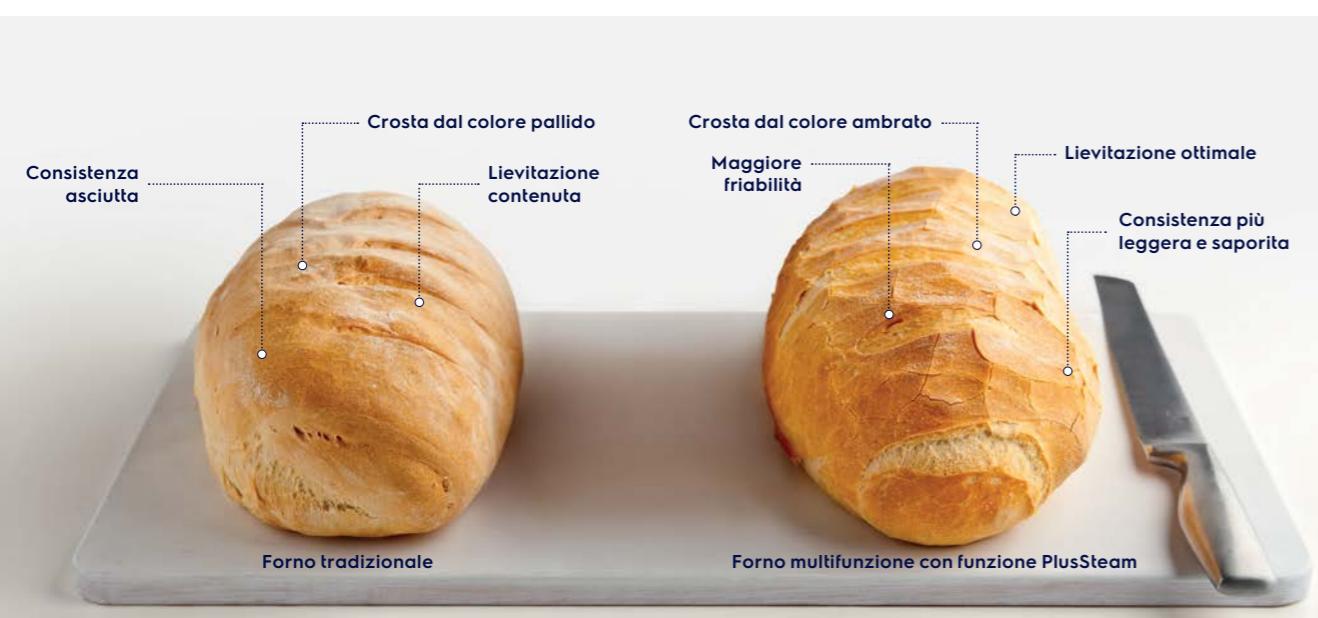
Come mai il pane del tuo panettiere è sempre dorato e croccante all'esterno e morbido e leggero all'interno? Grazie al nuovo **forno multifunzione con funzione PlusSteam** di Electrolux, scoprirai il segreto per fare del pane che non avrà nulla da invidiare a quello del panificio di fiducia.

Oltre alla cottura tradizionale e ventilata, il **forno multifunzione** dispone della magica **funzione PlusSteam**.

Attivabile al semplice tocco di un tasto, questa funzione aggiunge vapore durante il ciclo di cottura ventilata, dando al tuo pane una doratura croccante all'esterno e una deliziosa consistenza all'interno. Pane, panini e croissant usciranno dal tuo forno deliziosamente croccanti e perfettamente dorati. Tutti crederanno che tu li abbia appena acquistati in panificio!

Cucina con l'aggiunta del vapore

Cucinare il pane nel forno multifunzione con funzione PlusSteam fa la differenza rispetto a cuocerlo in un forno tradizionale. Non vogliamo che tu creda soltanto alle nostre parole e per questo motivo ti mostriamo i risultati di una prova pratica. È l'immagine a parlare: il filone di pane cotto con l'aggiunta di un tocco di vapore grazie alla funzione **PlusSteam**, risulta più croccante all'esterno, con una consistenza morbida e leggera all'interno. Provare per credere.



La funzione PlusSteam in 5 semplici passaggi

- 1 Versa 100 ml di acqua nel fondo della cavità prima di accendere il forno
- 2 Seleziona la funzione Cottura Ventilata/PlusSteam e imposta la temperatura adatta alla ricetta
- 3 Premi il tasto PlusSteam per attivare il vapore e preriscalda il forno per 5 minuti
- 4 La spia sul tasto PlusSteam indica che la funzione vapore è attiva
- 5 Dopo 5 minuti di preriscaldamento, il forno raggiunge il giusto livello di umidità e potrai inserire l'impasto per la cottura

Non ti resta che farti avvolgere dal profumo del pane fresco.



Modello in foto **FQ 75 XEV**

Per maggiori dettagli sul forno multifunzione con funzione **PlusSteam** vai alle pagine 128-129 o visita il sito electrolux.it

Per un sapore straordinario, aggiungi il vapore

Il vapore abbinato al calore regala alle tue ricette un gusto ed un sapore sorprendente e straordinario. Oggi, questa tecnica di cottura può diventare il tuo delizioso segreto.

Il tuo delizioso segreto
Abbinare il vapore al calore ha aiutato molti ristoranti a conquistare le loro stelle Michelin. La cottura a vapore delicato conserva i cibi morbidi e succosi dentro, mentre l'aria calda li rende croccanti e dorati fuori.

Una modalità di cottura non più riservata solo ai professionisti che possono disporre delle giuste attrezzature.

Il know-how professionale ora è arrivato anche a casa tua grazie alla gamma di forni CombiSteam. Ti presentiamo:
CombiSteam Pro, combinabile con il cassetto sottovuoto **CombiVac**.
CombiSteam Deluxe e **CombiSteam**.

Grande risultato, piccolo sforzo
Basta selezionare una delle funzioni a vapore del forno, ce ne sono tre fra cui scegliere, ed il gioco è fatto. Non potrebbe essere più facile preparare piatti tanto prelibati. Oltre a cucinare a vapore, con i forni della gamma CombiSteam puoi arrostire, grigliare e cucinare a bassa temperatura, come un forno tradizionale.

A tutto vapore
I piatti cotti al vapore non solo sono deliziosi, ma anche incredibilmente sani. La cottura a vapore conserva fino al 50% in più delle vitamine e dei minerali rispetto ad altre modalità di cottura. Associando il vapore all'aria calda si dimezzano inoltre i tempi di cottura e si riducono i costi, perché si cucina a temperature più basse.

Lo sapevi che il vapore:

Esalta i sapori.

Mantiene i cibi morbidi ed evita che si seccino.

Cucina in modo uniforme anche l'interno.

Trattiene una maggiore quantità di nutrienti, vitamine e minerali.

Utilizza meno grassi e olio per cucinare.

Riduce i tempi di cottura fino al 20%.

I profumi non si mescolano e si possono cucinare contemporaneamente più piatti.

Non serve scongelare: si può mettere il cibo surgelato direttamente in forno.

Quanto vapore?

Livello del vapore	25% Vapore (Umidità bassa)	40% Vapore (Umidità media)	50% Vapore (Umidità elevata)	100% Vapore	VarioGuide	SousVide	Sensore di umidità	
CombiSteam	●							FullTaste STEAM SYSTEM ●○○
CombiSteam Deluxe	●		●	●	●			FullTaste STEAM SYSTEM ●○○
Compact Range CombiSteam Deluxe	●		●	●	●			FullTaste STEAM SYSTEM ●○○
CombiSteam Pro	●	●	●	●	●	●	●	FullTaste STEAM SYSTEM ●○○



The Professional Connection

La gamma di forni combinati a vapore CombiSteam porta a casa tua la cottura a vapore professionale che abbiamo sviluppato in decenni di collaborazione con gli Chef stellati di tutta Europa.

Gamma forni CombiSteam

Per ulteriori dettagli sui forni CombiSteam vai alle pagine 130-132 o visita il sito electrolux.it

La cottura SousVide è semplice:



1. Prepara

Lava, taglia a pezzetti gli ingredienti; a piacere aggiungi sale, pepe e spezie

2. Sottovuoto

Sigilla gli ingredienti utilizzando l'apposita busta per il sottovuoto per conservare tutto il sapore

3. Cottura a vapore

Inserisci la busta nel forno CombiSteam Pro e seleziona la funzione SousVide

4. Sorprendi

Servi ai tuoi ospiti piatti dal sapore ancora più intenso

Un gusto più intenso

Ti sei mai chiesto come fanno i più rinomati Chef del mondo a creare sapori così puri e intensi? Ora anche tu potrai riproporre gli stessi sapori a casa tua utilizzando la loro stessa tecnica di cottura – SousVide.

Un viaggio nel gusto

Il pollo più "pollo", la carne più "carnosa"... immaginate piatti dal sapore così autentico, puro e intenso che ogni boccone sembrerà il primo. Cibo così buono da lasciare i vostri ospiti con il dubbio di trovarsi al tavolo di un ristorante stellato.

Il segreto è SousVide, la cottura sottovuoto, una tecnica usata da tempo dai migliori Chef stellati Michelin per ottenere risultati superbi da dedicare alla clientela più esigente. Electrolux porta ora nelle vostre cucine 90 anni di esperienza maturata fianco a fianco coi migliori Chef professionisti.

Sigilla, cuoci al vapore e gusta

Nella cucina SousVide gli ingredienti sono sigillati con erbe e sapori in un sacchetto sottovuoto e poi cucinati. In assenza di aria, le reazioni chimiche tra i sapori vengono esaltate al massimo. Grazie alle basse temperature di cottura, il cibo risulta inoltre incredibilmente tenero e succulento. Una volta infornato il tutto, potrete rilassarvi e intrattenere i vostri ospiti, sicuri di poterli sorprendere con i vostri piatti eccezionali.



The Professional Connection

Dalla nostra lunga collaborazione con gli Chef stellati di tutto il mondo, sappiamo che quello che più cercano è dare ai loro piatti un tocco unico ed un sapore straordinario.

Il forno CombiSteam Pro con il sistema di sigillatura SousVide è stato pensato con questo specifico obiettivo, e si basa su una tecnologia sviluppata per i professionisti più esigenti.



Modelli in foto **EOB 9956 XAX** e **EVD 14900 OX**

Per ulteriori dettagli sul forno **CombiSteam Pro**, vai a [pagina 136](#) o visita il sito [electrolux.it](#)

Risultati di lavaggio sempre brillanti

Qualunque cosa carichi - dalle pentole più grandi e sporche ai cristalli più delicati - la lavastoviglie **RealLife®** garantisce la massima pulizia, per risultati sempre brillanti.

Si prende facilmente cura di ogni carico
La lavastoviglie **RealLife®** non risolve solo i problemi del lavaggio quotidiano. Grazie alla sua grande capacità e flessibilità può gestire qualsiasi carico, in ogni occasione.

Potrai scegliere tra il modello da 13 o 15 coperti. Nella versione da 15 coperti, il vassoio portaposate si trova nella parte superiore della lavastoviglie, permettendo così di avere maggior spazio nel cestello inferiore per caricare più stoviglie. I bicchieri vengono lavati delicatamente nel cesto superiore, mentre le pentole sono trattate con più energia in quello inferiore.

Raggiunge anche gli angoli più difficili
Grazie all'innovativo **Mulinello Satellitare**, la lavastoviglie **RealLife®** pulisce efficacemente anche i carichi più sporchi. A differenza dei mulinelli tradizionali, la sua doppia rotazione assicura la massima pulizia di tutte le stoviglie, anche quelle più difficili da raggiungere.

Non dovrà più lavare a mano i cristalli più delicati; gli speciali supporti **SoftGrip** sostengono in modo stabile i tuoi calici più preziosi per tutto il ciclo di lavaggio. Insieme ai supporti **SoftSpikes®**, che aumentano la stabilità dei bicchieri, ti consentono di ottenere brillanti risultati di lavaggio, garantendo la massima delicatezza.

Imposta il miglior ciclo di lavaggio in base al carico
Il programma intelligente **AutoFlex®** utilizza appositi sensori per determinare il livello di carico di **RealLife®** e il grado di sporco delle stoviglie e impostare poi il ciclo migliore per farle brillare. **AutoFlex®** è il programma automatico più preciso e con l'intervallo di temperatura più ampio (da 45 a 70 °C) per risultati di lavaggio superiori garantiti. Il risultato?

Alte prestazioni di lavaggio, con minimi consumi di energia, acqua e tempo.



Modello in foto **TT 1013 R5**
Scegli tra i modelli da 13 e 15 coperti. Per ulteriori dettagli sulle lavastoviglie **RealLife®** vai alle pagine 220-226 o visita il sito electrolux.it

La lavastoviglie che rivoluziona la cucina

Un nuovo modo di caricare i piatti in lavastoviglie,
all'insegna della massima comodità.
La prima lavastoviglie al mondo
con il cesto inferiore a sollevamento facilitato.

Con ComfortLift® l'after party è ancora più facile

Il party è finito e anche gli ultimi ospiti se ne sono andati. È stata una serata memorabile, ora non resta che caricare la lavastoviglie. Nella tua cucina Electrolux gli elettrodomestici dalla tecnologia intelligente si prendono cura di ogni tua esigenza in qualsiasi momento dell'avventura culinaria, anche quando sei alle prese con questa incombenza di fine giornata.

La lavastoviglie **ComfortLift®** dà un nuovo significato all'attività quotidiana di caricare e scaricare la lavastoviglie.

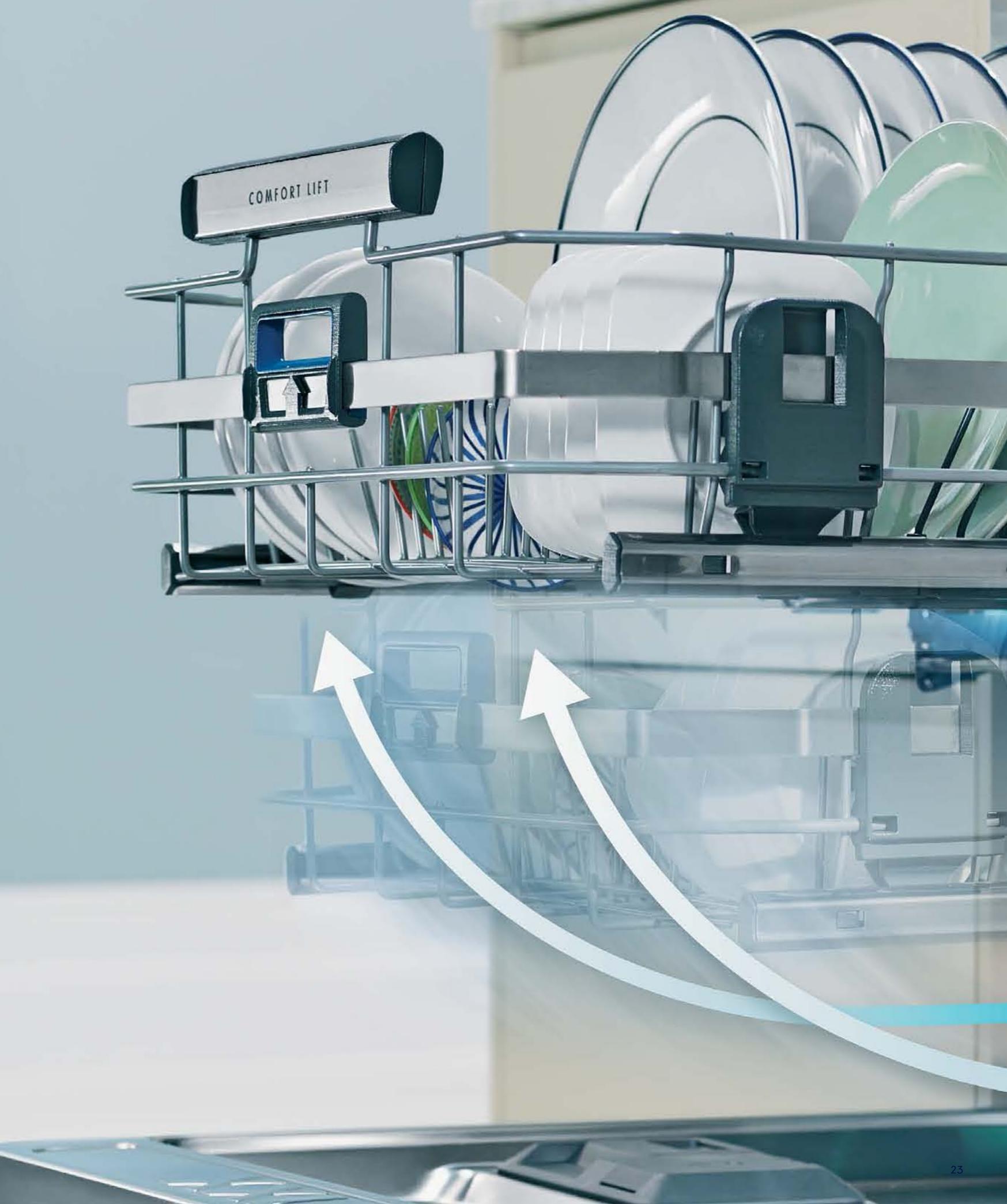


Modello in foto TT 2005 CL

Per ulteriori dettagli sulla lavastoviglie **ComfortLift®** vai a [pagina 226](#) o visita il sito [electrolux.it](#)

È la prima lavastoviglie che facilita l'accesso ai piatti grazie ad un meccanismo esclusivo che consente di sollevare delicatamente il cesto inferiore ad un'altezza più comoda.

Così puoi caricare i piatti in un attimo, per poi riportare il cesto nella sua posizione originaria, con un semplice e facile movimento. Che si tratti di inserire in lavastoviglie una pila infinita di piatti dopo una festa con gli amici, o anche solo le tazze della colazione, questa innovazione tecnologica è così semplice e pratica che presto ti chiederai come hai potuto farne a meno.



Freschezza straordinaria

Sapore più intenso

Quando prendi gli ingredienti per cucinare
hai bisogno che siano i migliori possibili.
Appena colti? No, freschi di frigo.

Sappiamo che il cibo fresco è sano e saporito, ma come mantenere freschi gli alimenti più delicati fino al momento di gustarli? Il problema nei frigoriferi No Frost tradizionali è che l'umidità è tenuta ad un livello troppo basso e il cibo si secca, perdendo sapore rapidamente. Fino ad oggi l'alternativa era acquistare i cibi freschi ogni giorno.

Due volte più intelligente
I nostri frigocongelatori **FreshPlus** funzionano diversamente, con due sistemi di raffreddamento separati, uno per il frigo e l'altro per il congelatore. La tecnologia **TwinTech®**

garantisce nel vano frigo il clima ottimale per una freschezza che dura più a lungo, evitando allo stesso tempo la creazione di brina nel congelatore. Come si dice: due è meglio di uno.

Più freschi, più a lungo
Questa non è una frase pubblicitaria: FreshPlus è certificato dall'istituto indipendente SGS come il migliore per la conservazione della naturale freschezza dei cibi. Paragonato ai modelli No Frost tradizionali mantiene più a lungo la freschezza dei cibi freschi: i test dimostrano, per esempio, che i funghi restano freschi per ben sei giorni in più.



Conservare il vino alla temperatura ideale e nelle giuste condizioni può fare la differenza quando si gusta un bicchiere di vino, bianco o rosso che sia. Fortunatamente, non è difficile da realizzare.

Cosa servire?

Le nostre cantine vino sanno quanto sia importante il vostro vino, sanno che i cambiamenti di temperatura e di luce possono dare luogo a reazioni chimiche all'interno della bottiglia. Bisogna saper mantenere le condizioni ideali, e per questo la cantina dispone di un controllo preciso della temperatura.

La porta in vetro e acciaio inox inoltre protegge le bottiglie dai raggi UV. Non importa quale sia il tuo vino preferito, la cantina vino Electrolux saprà prendersene cura.

Consigli dagli esperti
Gli intenditori del settore consigliano di servire il vino alle seguenti temperature:

- Champagne e vini frizzanti: da +6 a +8 °C
- Bianchi: da +10 a +12 °C
- Rosé: da +16 °C
- Rossi: da +16 a +19 °C



The Professional Connection
Tutti i nostri frigocongelatori FreshPlus sono dotati della tecnologia di raffreddamento TwinTech®, ispirata ai frigoriferi utilizzati nelle cucine dei ristoranti.



Modello in foto FI 22/13 DV
Per ulteriori dettagli sui frigocongelatori **FreshPlus** con **TwinTech®** vai a [pagina 270](#) o visita il sito [electrolux.it](#)

Servito a regola d'arte

Alla gente piace il vino, ma al vino come piace essere trattato? Chiedilo ad un sommelier oppure metti una bottiglia nella tua cantina per vino Electrolux.



The Professional Connection
Nelle funzioni delle nostre cantine per vino potrete trovare tutto il sapere dei migliori sommelier. Il nostro sistema di raffreddamento evita persino le vibrazioni che potrebbero disturbare i sedimenti nella bottiglia e rovinare un buon vino. Mettetevi comodi e assaporate il piacere!



Modello in foto ERW 1573 AOA
Per ulteriori dettagli sulle cantine vino vai a [pagina 249](#) o visita il sito [electrolux.it](#)

Ogni cosa al posto giusto

Ti presentiamo i nuovi frigoriferi **CustomFlex®** di Electrolux che consentono di personalizzare completamente lo spazio in base alle proprie esigenze, grazie all'interno porta attrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili. Puoi così godere della massima flessibilità, organizzando

la porta del frigorifero in totale libertà e sulla base delle tue necessità per trovare tutto, facilmente.

CustomFlex® è la migliore soluzione per conservare i tuoi ingredienti segreti. I contenitori sono facilmente removibili e possono essere portati dal frigorifero direttamente alla tavola!



Modello in foto ENN 2854 AFW
Per maggiori dettagli sui modelli
CustomFlex® vai alle [pagine 267 - 268](#) o visita il sito electrolux.it



Suggerimento #1

Cipolle

Avvolgi le cipolle in carta da cucina e conservale in un contenitore sulla controporta per mantenerle fresche e asciutte.

Suggerimento #2

Formaggio a pasta molle

Conserva il formaggio a pasta molle nella sua confezione e all'interno di un contenitore per mantenere tutta la morbidezza.

Suggerimento #3

Fagiolini freschi

I fagiolini mantengono le loro proprietà ad una temperatura di 5-7°C. Conservali nel contenitore con la temperatura più appropriata.

Suggerimento #4

Fichi freschi

Per evitare che si rovinino, conservali avvolti nella pellicola trasparente all'interno di uno dei contenitori.

Piani cottura

Sapori straordinari, ogni giorno



Piani a gas

Domino	36
Slim Profile	40
UltraFlat	54
Gas on Glass	58
Filotop	66
Quadro	68
Soft	71
Rustico	82



Piani elettrici e ad induzione

Elettrici	86
Induzione	88

Piani cottura

Cosa c'è di nuovo

Scopri tutte le novità dei piani cottura Electrolux, una gamma studiata per offrirti la massima flessibilità in cucina, adattandosi al tuo modo di cucinare.

h8



Si adatta a come cucini

Pentole e padelle possono essere di diverse misure. Per quale motivo non potrebbero essere altrettanto diversi i bruciatori del tuo piano a gas? Il nuovo piano a gas **BridgeBurner** dispone di speciali bruciatori semirapidi che puoi trasformare in un unico bruciatore molto più grande e potente. La soluzione ideale per utilizzare la pesciera o per grigliare, **BridgeBurner** ti dà la flessibilità di cucinare ciò che desideri, come vuoi tu.

Il piano offre 3 diverse modalità di cottura:



Opzione 01
BridgeBurner, per cucinare pietanze che richiedono la pesciera o lunghe casseruole.



Opzione 02
Due bruciatori semirapidi, ideali per l'abituale uso quotidiano^[1].

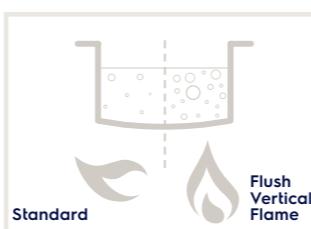


Opzione 03
Plancha, perfetta per grigliare qualsiasi pietanza, tutto l'anno^[2].

EasyClean
Il nuovo trattamento **EasyClean** assicura la massima facilità in pulizia, consentendoti di eliminare i residui di cibo con un semplice colpo di spugna.



+20%



[1] I bruciatori semirapidi sono inclusi nel piano cottura BridgeBurner.

[2] La Plancha richiede un pre-trattamento prima del primo utilizzo.

Per ulteriori informazioni, si consiglia di controllare il manuale d'uso.



Piani cottura Slim Profile

Nuova gamma di piani cottura a gas, progettati per inserirsi perfettamente in ambienti cucina moderni, in cui prevalgono atmosfere e materiali freddi e tecnologici. Una gamma completa per dimensioni, finiture e funzionalità.

Flush VerticalFlame

Ispirato dalla collaborazione con i professionisti, il piano **VerticalFlame** aggiunge un tocco di esclusività in cucina. Grazie alla fiamma che raggiunge direttamente il fondo della pentola, per una cottura più uniforme, si riducono i tempi ed i consumi di energia del 20% rispetto a quanto richiesto dalla normativa europea.

Oggetti di design

La nostra gamma **Gas on Glass** ti permette di abbinare i piani cottura ai fornì con la massima attenzione per ogni dettaglio estetico. Puoi scegliere tra superfici lucide e specchiate, luminose e bianche o sofisticate e scure, in completa sintonia con le tendenze cromatiche e materiche delle nuove cucine di oggi.



Ideale per la pesciera

Con la funzione **Bridge** potrai usare pentole più grandi, dalla forma rettangolare o ovale, posizionandole verticalmente fra due zone di cottura.

Infinite possibilità

I nostri piani cottura a induzione **Infinite** eliminano il vincolo di dover collocare la pentola solo sulla zona cottura della dimensione corrispondente. Oggi, al contrario, puoi mettere le pentole dove vuoi, indipendentemente dalla loro forma, per la massima flessibilità.



Massima versatilità

Non serve più alzare o abbassare la temperatura mentre cucini, grazie a **PowerSlide** basta spostare la pentola sulla zona cottura più fredda oppure sfruttare le temperature preimpostate per ottenere risultati deliziosi.



Assorbimento regolabile
I normali piani ad induzione hanno un assorbimento massimo di circa 7 kW. Con i nuovi piani ad induzione Electrolux potrai regolare tu l'**assorbimento del piano** da 1,5 a 7,2 kW.

Sono la soluzione ideale per gli impianti domestici italiani: evitano di far saltare il contatore e consentono di risparmiare allo stesso tempo energia.



Hob2Hood

Regolare la ventilazione della cappa mentre si cucina può essere fonte di distrazione. Grazie alla funzione **Hob2Hood** potrai concentrarti esclusivamente sulla preparazione dei tuoi piatti, azionando il sistema di areazione e le luci della cappa direttamente dal piano.



Piani a gas Cos'è da sapere

Flessibilità, stabilità e facilità di pulizia.

Cucinare con i piani cottura a gas Electrolux non è mai stato così semplice.

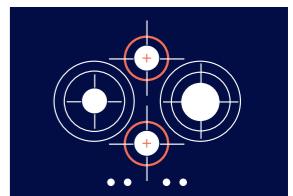
Ecco alcune fra le caratteristiche più importanti della nostra gamma.



Griglie in ghisa

Brillantezza acciaio

Il nuovo trattamento **EasyClean** assicura la massima facilità di pulizia dell'acciaio, impedendo ai residui di cibo di attaccarsi. Per rimuovere rapidamente lo sporco, è sufficiente passare una spugna inumidita con acqua. La superficie trattata resta sempre brillante, senza macchie, graffi e ingiallimento, mantenendo il piano perfetto nel tempo.



Più spazio per creare

CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che consente di avere un maggior spazio di cottura per pentole più larghe e di cucinare in modo più facile e sicuro.



Risultati professionali

Il potente bruciato **Wok** è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate, per risultati paragonabili a quelli delle cucine professionali. Assicura tempi di riscaldamento brevi ed una migliore distribuzione del calore per una cottura più uniforme. Inoltre, la nuova collocazione laterale **SideWok**, permette un utilizzo più facile ed ergonomico del piano, sia per lo spostamento delle pentole alte e pesanti, sia nel seguire le varie fasi di cottura.



Il bruciato Wok si presenta nelle versioni tripla o doppia corona. Nella maggior parte dei piani presenti in gamma, indipendentemente dalla variante, la potenza sviluppata dai bruciatori raggiunge 4 kW. Inoltre, il bruciato Wok doppia corona è del 10% più efficiente rispetto alla versione con tripla corona, per risultati di cottura rapidi e gustosi.

Bruciatori Fiamma Pura

Migliorano il processo di combustione, garantendo una distribuzione della fiamma più uniforme e riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto ai limiti di legge.



Sicuras

Un sistema di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma. È garantita così la massima sicurezza e praticità d'uso.

Una migliore stabilità e resistenza

Le speciali griglie in ghisa sono caratterizzate dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole e una durata più lunga nel tempo.

Facilità di installazione

Snap In è il nuovo sistema di fissaggio facilitato che consente di inserire in modo rapido e semplice il piano cottura nel top della cucina. Grazie alle mollette autocentranti, è sufficiente posizionare il piano sul foro per una perfetta installazione.

Piani ad induzione Cos'è da sapere

Rapidità, efficienza, sicurezza.

I piani cottura ad induzione Electrolux sono l'alleato più affidabile e performante in cucina, a garanzia di risultati deliziosi. Ecco alcune fra le caratteristiche più importanti della nostra gamma.



Libertà di cottura

Piano ad induzione InfinitePro®

Cucina in libertà

La tecnologia ad induzione scalda solo il fondo della pentola. Richiede pentole con un diametro minimo di 12 cm e fondo in materiale ferroso, come le comuni pentole in acciaio, in acciaio smaltato o in ghisa. Puoi usare anche la pesciera posizionandola verticalmente fra 2 zone di cottura.

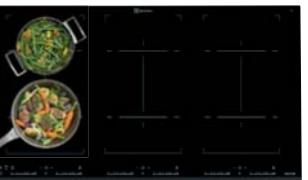
Cinque motivi per scegliere l'induzione

- 1 Estrema rapidità:** l'induzione scalda direttamente il fondo della pentola riducendo i tempi di cottura.
- 2 Controllo:** puoi modificare il calore in modo preciso e istantaneo.
- 3 Massima efficienza:** il calore viene generato direttamente sulla pentola, senza dispersioni.
- 4 Facilità di pulizia:** il piano di cottura rimane freddo e se un liquido fuoriesce non c'è rischio che si bruci o cristallizzi.
- 5 Sicurezza totale:** le zone cottura si attivano solo a contatto con la pentola e la superficie del piano resta fredda, perché il calore si genera solo sul fondo della pentola.

Funzione Bridge

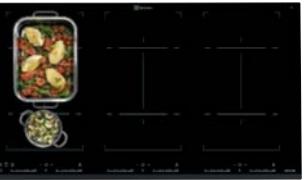
Utilizzo abituale:

Ideale con pentole e padelle di normali dimensioni.



Bridge, soluzione numero 1:

Ideale quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni ed è possibile avvalersi di due aree contemporaneamente.



Bridge, soluzione numero 2:

Ideale quando si hanno pentole extralarge (come la plancha grill o la pesciera), per combinare tutti e due i segmenti.



PowerSlide

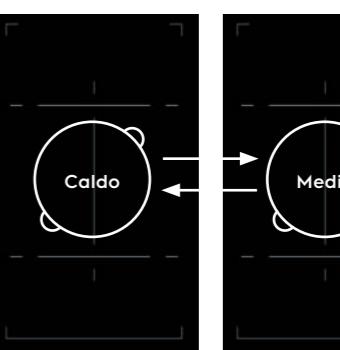
Sposta la pentola tra le tre zone a temperatura preimpostata per riscaldare velocemente (temperatura elevata), cucinare (temperatura media) o mantenere in caldo (temperatura minima), proprio come fanno gli Chef professionisti.

Riscalda velocemente
Temperatura elevata per riscaldare velocemente le pietanze.

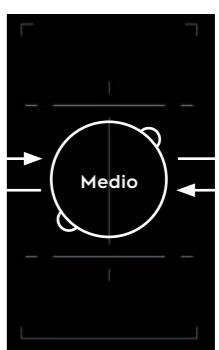
Cucina a fuoco lento
Temperatura media costante per cuocere le pietanze.

Mantiene in caldo
Temperatura minima per mantenere in caldo le pietanze senza il rischio che si cuocano eccessivamente.

Riscalda



Cucina



Mantiene in caldo



Comandi DirectAccess

Facendo scorrere il dito sopra la barra orizzontale, potrai impostare il calore che preferisci e il tuo piano cottura farà il resto. I nostri piani offrono il miglior controllo insieme ad un risparmio di tempo.

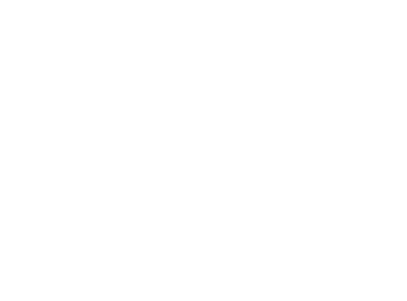
Domino - Linea Quadro	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Domino - Linea Quadro	Caratteristiche	Specifiche tecniche
PQX 310 UV Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti Risultati professionali Il potente bruciatore tripla corona è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate. Sicurezza Sicurgas Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.	<ul style="list-style-type: none"> 1 fuoco gas - Domino - Quadro - 30 cm Bruciatore Fiamma Pura 1 bruciatore Wok doppia corona Griglia speciale in estetica nera Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Estetica inox/manopole finitura inox 		PQX 320 C Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti. Una superficie completamente liscia Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> Vetroceramica elettrico - Domino - Quadro - 30 cm 2 zone di cottura Potenza regolabile su 6 livelli Spia di funzionamento Assorbimento massimo 2,9 kW Estetica inox/manopole finitura inox 	



PQX 310 UV



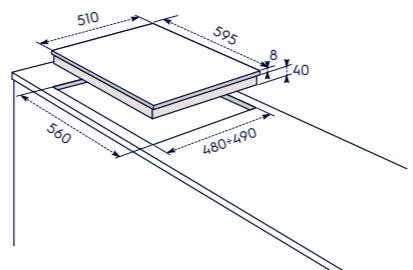
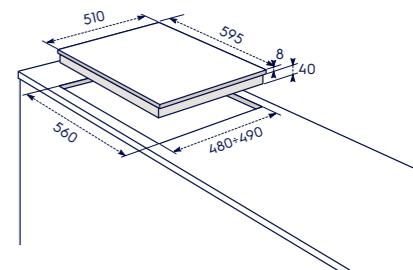
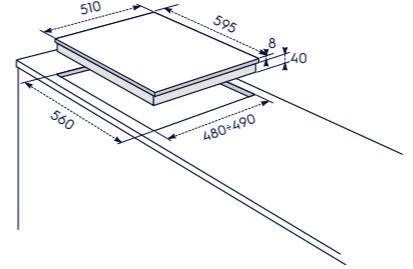
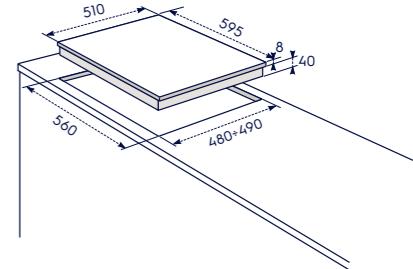
PQX 320 V



Domino - Linea Quadro	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Domino - Linea Quadro	Caratteristiche	Specifiche tecniche
PQX 320 P Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti. Cottura più omogenea La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore con tempi di cottura più rapidi.	<ul style="list-style-type: none"> 2 piastre elettriche - Domino - Quadro - 30 cm Accensione integrata nella manopola Regolazione della temperatura su 6 livelli Spia di funzionamento Estetica inox/manopole finitura inox 		PQX 320 I Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti. Risultati professionali Con l'induzione si possono effettuare le cotture più delicate, come far sciogliere il cioccolato, o alla massima potenza, per far bollire l'acqua in poco tempo.	<ul style="list-style-type: none"> Vetroceramica ad induzione - Domino - Quadro - 30 cm 2 zone di cottura Potenza regolabile su 9 livelli Spia di funzionamento Assorbimento massimo 3,2 kW Estetica inox/manopole finitura inox 	



Domino - Linea Quadro	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Domino - Linea Quadro	Caratteristiche	Specifiche tecniche
EGC 3322 NVK Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti Bruciatori Fiamma Pura Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative. Sicurezza Sicurgas Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.	<ul style="list-style-type: none"> 2 fuochi gas - Domino - Quadro - 30 cm Bruciatore Fiamma Pura Griglia in ghisa Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Sistema di installazione facilitata Snap In Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO 		EHF 3320 NOK Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti Una superficie completamente liscia Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione Funzione Stop + Go Ti permette di interrompere brevemente la cottura con un semplice tocco.	<ul style="list-style-type: none"> Vetroceramica elettrico - Domino - Quadro - 30 cm 2 zone cottura di cui una a doppio circuito Controllo elettronico Touch Control Display digitale Funzione Stop + Go Blocco impostazione di cottura Contaminuti Programmatore fine cottura Spia calore residuo Sicurezza bambino Spegnimento automatico temporizzato Assorbimento massimo 2,9 kW Sistema di installazione facilitata Snap In Estetica nera 	
Domino - Linea Quadro EGC 3313 NVK Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti Risultati professionali Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate. Sicurezza Sicurgas Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.	<ul style="list-style-type: none"> 1 fuoco gas - Domino - Quadro - 30 cm 1 bruciatore Wok tripla corona Griglia in ghisa Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Sistema di installazione facilitata Snap In Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO 		EHH 3320 NOK Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti Ottimi risultati, in tempi dimezzati Con l'induzione si possono effettuare le cotture più delicate, come far sciogliere il cioccolato, o alla massima potenza, per far bollire l'acqua in poco tempo. Funzione Stop + Go Ti permette di interrompere brevemente la cottura con un semplice tocco.	<ul style="list-style-type: none"> Vetroceramica ad induzione - Domino - Quadro - 30 cm 2 zone cottura Controllo elettronico Touch Control Funzione potenza aggiuntiva Display digitale Funzione Stop + Go Blocco impostazione di cottura Contaminuti Programmatore fine cottura Spia calore residuo Sicurezza bambino Spegnimento automatico temporizzato Assorbimento massimo 3,6 kW Sistema di installazione facilitata Snap In Estetica nera 	

Linea Slim Profile	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Linea Slim Profile	Caratteristiche	Specifiche tecniche
PQ 640 X Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi Design esclusivo Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti. Sicurezza Sicurgas Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma. Bruciatori Fiamma Pura Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.	<ul style="list-style-type: none"> • 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm • Profilo 8 mm • Bruciatori Fiamma Pura • Griglie speciali in estetica nera • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox/manopole finitura inox • Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K 	 	PQ 640 OX Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi Design esclusivo Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti. Una migliore stabilità e resistenza Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole. Bruciatori Fiamma Pura Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.	<ul style="list-style-type: none"> • 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm • Profilo 8 mm • Bruciatori Fiamma Pura • Griglie speciali in ghisa • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox/manopole finitura inox • Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K 	 
					
Linea Slim Profile	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Linea Slim Profile	Caratteristiche	Specifiche tecniche
PQ 640 UX Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi Design esclusivo Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti. Risultati professionali Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate. Bruciatori Fiamma Pura Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.	<ul style="list-style-type: none"> • 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm • Profilo 8 mm • Bruciatori Fiamma Pura • 1 bruciatore Wok doppia corona • Griglie speciali in estetica nera • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox/manopole finitura inox • Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K 	 	PQ 640 UOX Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi Design esclusivo Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti. Risultati professionali Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate. Una migliore stabilità e resistenza Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.	<ul style="list-style-type: none"> • 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm • Profilo 8 mm • 1 bruciatore Wok doppia corona • Bruciatori Fiamma Pura • Griglie speciali in ghisa • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox/manopole finitura inox • Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K 	 
					

CrossCook - Linea Slim Profile

PQ 645 X

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi



Benefit / Caratteristiche

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Più spazio per cucinare

CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

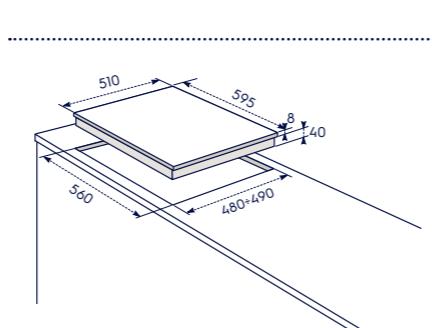
Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Specifiche tecniche

4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm

- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHL60K



Benefit / Caratteristiche

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Più spazio per cucinare

CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

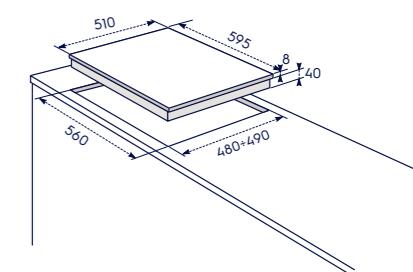
Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Specifiche tecniche

4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm

- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

**PQ 645 UX**

- Griglie speciali in estetica nera
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHL60K



PQ 645 UX

EasyClean - Linea Slim Profile

PQ 645 UXC

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi**Facile da pulire**

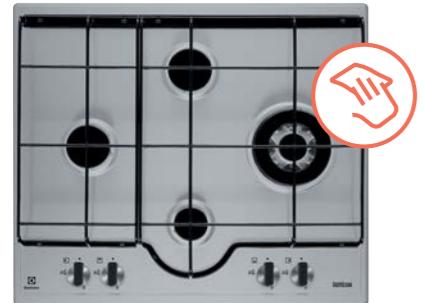
L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Risultati professionali

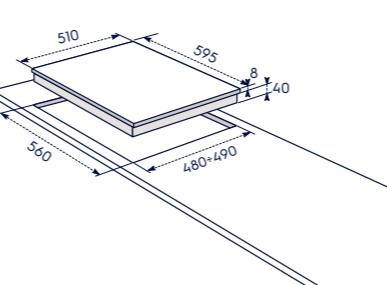
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.



Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



EasyClean - Linea Slim Profile

PQ 645 UOXC

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi**Facile da pulire**

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Design esclusivo

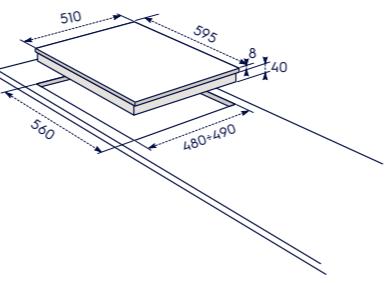
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Disposizione bruciatori CrossCook
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



PQ 645 UOXC

Linea Slim Profile	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Linea Slim Profile	Caratteristiche	Specifiche tecniche
PQ 750 X	<ul style="list-style-type: none"> 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm Profilo 8 mm Bruciatori Fiamma Pura Griglie speciali in estetica nera Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Estetica inox/manopole finitura inox <p>Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K</p>	 	PQ 755 UX	<ul style="list-style-type: none"> 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm Profilo 8 mm Bruciatori Fiamma Pura 1 bruciatore SideWok doppia corona Griglie speciali in estetica nera Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Estetica inox/manopole finitura inox <p>Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K</p>	
Linea Slim Profile			Linea Slim Profile		
PQ 750 UOX	<ul style="list-style-type: none"> 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm Profilo 8 mm Bruciatori Fiamma Pura 1 bruciatore Wok doppia corona Griglie speciali in ghisa Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Estetica inox/manopole finitura inox <p>PQ 750 UX</p> <ul style="list-style-type: none"> Griglie speciali in estetica nera Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K 	 	PQ 755 UOX	<ul style="list-style-type: none"> 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm Profilo 8 mm Bruciatori Fiamma Pura 1 bruciatore SideWok doppia corona Griglie speciali in ghisa Accensione integrata nella manopola Sicurezza Sicurgas Estetica inox/manopole finitura inox <p>L'ideale per cottura rapida</p> <p>Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.</p> <p>Una migliore stabilità e resistenza</p> <p>Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.</p>	
Linea Slim Profile			Linea Slim Profile		
PQ 750 UX			PQ 755 UX		

EasyClean - Linea Slim Profile

Caratteristiche

Specifiche tecniche

PQ 755 UXC

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi**Facile da pulire**

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

L'ideale per cotture rapide

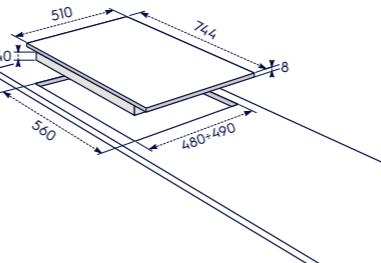
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.



- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox



EasyClean - Linea Slim Profile

Caratteristiche

Specifiche tecniche

PQ 755 UOXC

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi**Design esclusivo**

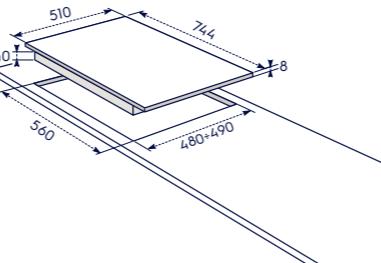
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Facile da pulire

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox



BridgeBurner - Linea Slim Profile

EGH 6349 BOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri



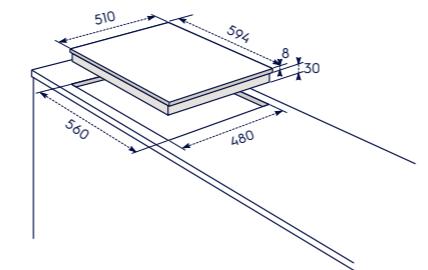
Benefit / Caratteristiche

Si adatta al tuo modo di cucinare
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Specifiche tecniche



BridgeBurner - Linea Slim Profile

EGH 6349 GOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri



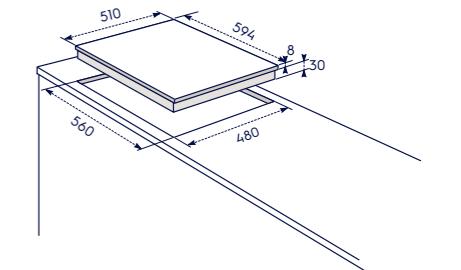
Benefit / Caratteristiche

Si adatta al tuo modo di cucinare
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

Scopri sapori intensi
BridgeBurner è dotato di Plancha Grill posizionabile su due fuochi, per sfruttare maggiormente la distribuzione uniforme del calore. Perfetto per cucinare pesce, carne e asparagi.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Specifiche tecniche



*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione

*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione

BridgeBurner - Linea Slim Profile

EGH 7459 GOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner
ti dà la flessibilità necessaria
per cucinare tutto quello che desideri



Benefit / Caratteristiche

Si adatta al tuo modo di cucinare

I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

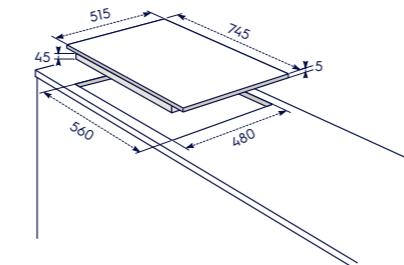
Scopri sapori intensi

BridgeBurner è dotato di Plancha Grill posizionabile su due fuochi, per sfruttare maggiormente la distribuzione uniforme del calore. Perfetto per cucinare pesce, carne e asparagi.

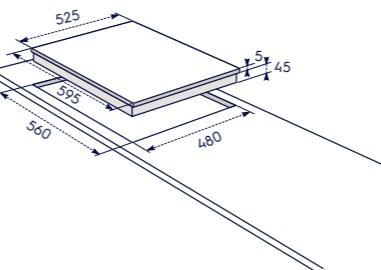
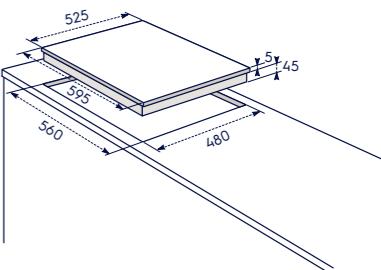
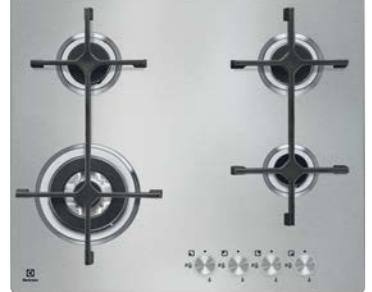
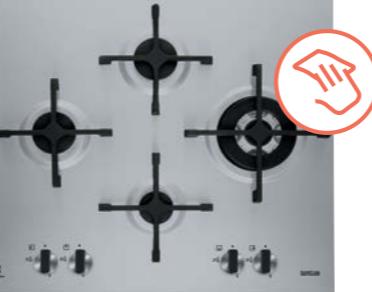
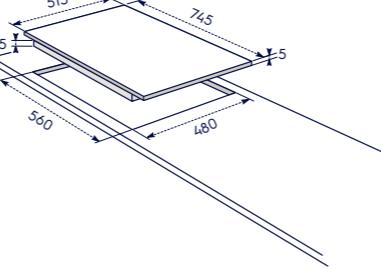
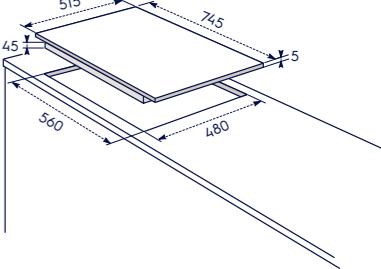
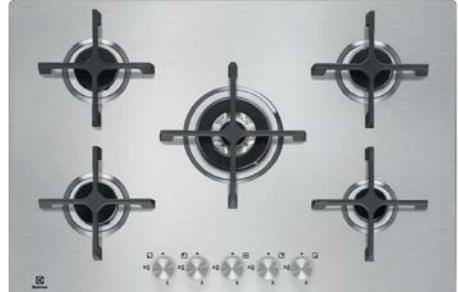
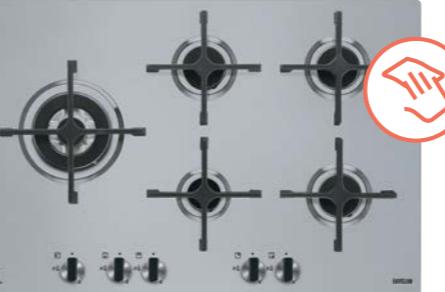
L'ideale per cotture rapide

Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

Specifiche tecniche



*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione.

Linea UltraFlat	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Linea UltraFlat	Caratteristiche	Specifiche tecniche
EGS 6648 NOX	<ul style="list-style-type: none"> • 4 fuochi - UltraFlat - 60 cm • Profilo 5 mm • Bruciatori Fiamma Pura • 1 bruciatore Wok tripla corona • Griglie singole in ghisa • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox/manopole finitura inox 	 	EGL 6648 LXX	<ul style="list-style-type: none"> • 4 fuochi - UltraFlat - 60 cm • Profilo 5 mm • Bruciatori Fiamma Pura • 1 bruciatore Wok tripla corona • Disposizione bruciatori CrossCook • Griglie singole in ghisa • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox 	 
Minimo design, massimo stile	Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.		Facile da pulire	L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.	
Una migliore stabilità e resistenza	Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.		Più spazio per cucinare	CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.	
Sicurezza Sicurgas	Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.				
					
Linea UltraFlat	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Linea UltraFlat	Caratteristiche	Specifiche tecniche
EGU 7658 NOX	<ul style="list-style-type: none"> • 5 fuochi - UltraFlat - 75 cm • Profilo 5 mm • Bruciatori Fiamma Pura • 1 bruciatore Wok tripla corona • Griglie singole in ghisa • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox/manopole finitura inox 	 	EGL 7658 SXX	<ul style="list-style-type: none"> • 5 fuochi - UltraFlat - 75 cm • Profilo 5 mm • Bruciatori Fiamma Pura • 1 bruciatore SideWok tripla corona • Griglie singole in ghisa • Accensione integrata nella manopola • Sicurezza Sicurgas • Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox 	 
Minimo design, massimo stile	Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.		Facile da pulire	L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.	
Risultati professionali	Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.		L'ideale per cotture rapide	Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.	
Una migliore stabilità e resistenza	Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.				
					

Linea UltraFlat - VerticalFlame

Caratteristiche

Specifiche tecniche

PQF 645 UOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Ultra piatto ed ultra elegante

Il piano è costruito su un unico foglio di acciaio inox per integrarsi perfettamente nelle cucine più moderne dal design minimalista.

Più spazio per cucinare

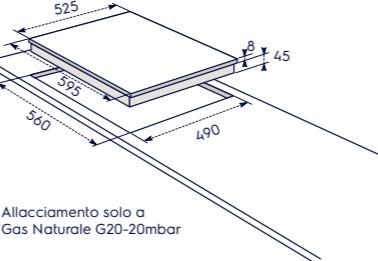
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Alta efficienza energetica

Il nuovo bruciatore a filo dirige la fiamma direttamente sul fondo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.



- 4 fuochi - UltraFlat - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza **Sicuras**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- **Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar**
- Estetica inox/manopole finitura inox



Linea UltraFlat - VerticalFlame

Caratteristiche

Specifiche tecniche

PQF 750 UOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Ultra piatto ed ultra elegante

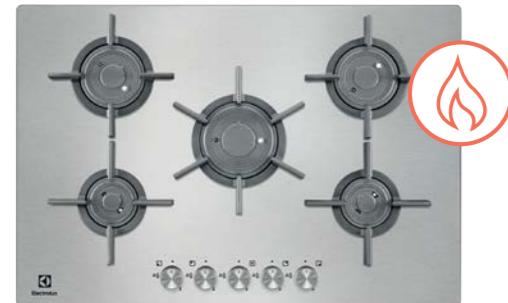
Il piano è costruito su un unico foglio di acciaio inox per integrarsi perfettamente nelle cucine più moderne dal design minimalista.

Alta efficienza energetica

Il nuovo bruciatore a filo dirige la fiamma direttamente sul fondo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

Maggior stabilità e durata

Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, maggior stabilità e durata nel tempo.



- 5 fuochi - UltraFlat - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza **Sicuras**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- **Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar**
- Estetica inox/manopole finitura inox

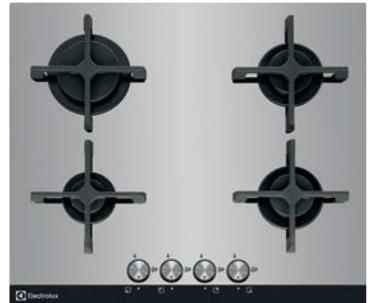


PQF 750 UOX

Linea Gas on Glass

PVNS 641 OV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Bruciatori Fiamma Pura

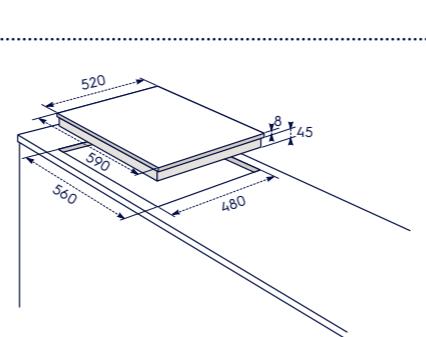
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

4 fuochi - Gas on Glass - 60 cm

- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica cristallo temprato specchiante/manopole nere con inserto inox

PVB 641 OV - cristallo temprato bianco/ manopole bianche con inserto inox
PVN 641 OV - cristallo temprato nero/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



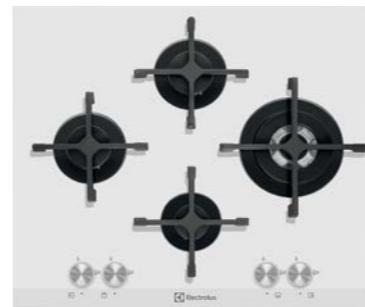
PVB 641 OV

PVN 641 OV

Linea Gas on Glass

PVB 645 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Più spazio per cucinare

CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

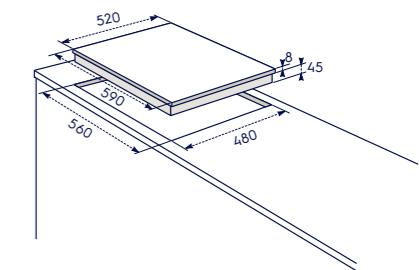
4 fuochi - Gas on Glass - 60 cm

- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1bruciatore Wok tripla corona**
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato bianco/ manopole bianche con inserto inox

PVN 645 UOV - cristallo temprato nero/ manopole finitura inox

PVNS 645 UOV - cristallo temprato specchiante/manopole nere con inserto inox

Specifiche tecniche



PVN 645 UOV

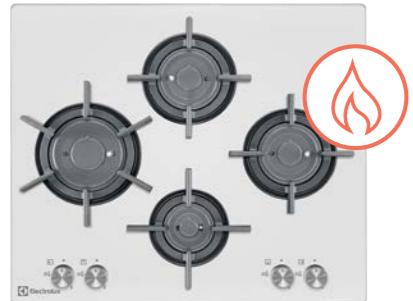


PVNS 645 UOV

Linea Gas on Glass - VerticalFlame

PVF 645 UOB

Il piano a gas in cristallo temprato dal design esclusivo, facile da pulire ed estremamente efficiente



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Più spazio per cucinare

CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Alta efficienza energetica

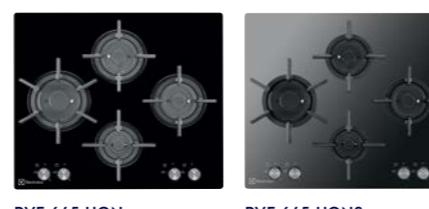
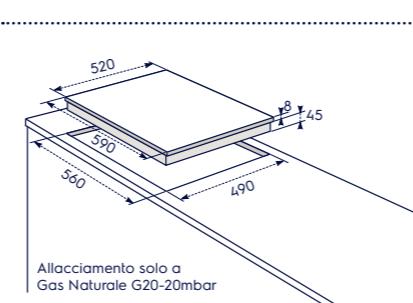
Il nuovo bruciatore a filo VerticalFlame dirige la fiamma direttamente sul fondo della pentola, riducendo il tempo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

- 4 fuochi - **Gas on Glass - 60 cm**

- Profilo 8 mm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar**
- Estetica cristallo temprato bianco/ manopole bianche con inserto inox

PVF 645 UON - cristallo temprato nero/ manopole nere con inserto inox
PVF 645 UONS - cristallo temprato specchiante/manopole nere

Specifiche tecniche



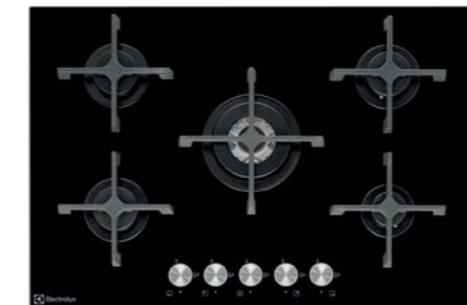
PVF 645 UON

PVF 645 UONS

Linea Gas on Glass

PVN 750 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
 Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

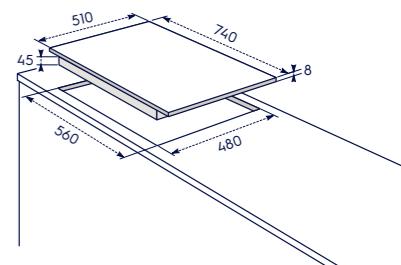
- 5 fuochi - **Gas on Glass - 75 cm**

- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona**
- Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox

PVB 750 UOV - cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox

PVNS 750 UOV - cristallo temprato specchiante/manopole nere con inserto inox

Specifiche tecniche



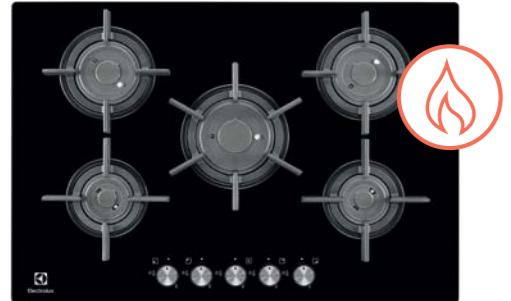
PVB 750 UOV

PVNS 750 UOV

Linea Gas on Glass - VerticalFlame

PVF 750 UON

Il piano a gas in cristallo temprato dal design esclusivo, facile da pulire ed estremamente efficiente



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Alta efficienza energetica

Il nuovo bruciatore a filo VerticalFlame dirige la fiamma direttamente sul fondo della pentola, riducendo il tempo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

Maggior stabilità e durata

Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, garantendo maggior stabilità e durata nel tempo.

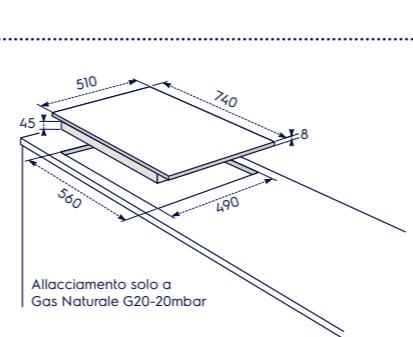
• 5 fuochi gas - Gas on Glass - 75 cm

- Profilo 8 mm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicuras
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- **Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar**
- Estetica cristallo temprato nero/ manopole nere con inserto inox

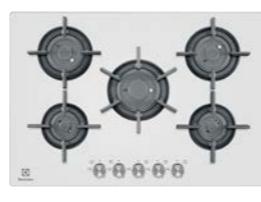
PVF 750 UONS - cristallo temprato specchiante/manopole nere

PVF 750 UOB - cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox

Specifiche tecniche



PVF 750 UONS



PVF 750 UOB



PVF 750 UOB

Linea Gas on Glass

PVN 755 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

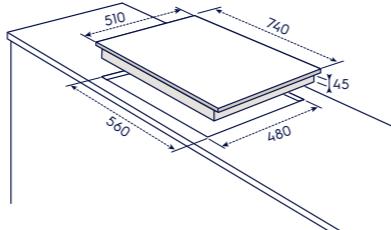
L'ideale per cotture rapide

Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Specifiche tecniche



Linea Gas on Glass

PVN 955 UOV

Il piano dall'estrema flessibilità di cottura



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design

Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

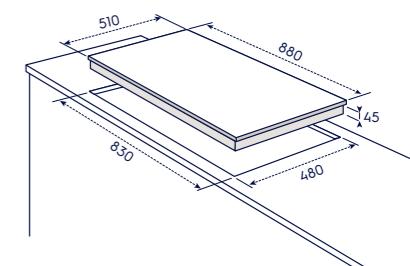
L'ideale per cotture rapide

Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Specifiche tecniche



Filotop - Linea Quadro

FX 075 OV

Per le cucine più attuali e di tendenza



Benefit / Caratteristiche

Il piano che valorizza il top della cucina
L'incasso a filo consente di creare
fra il piano cottura e il top della cucina
una superficie unica e lineare.

Risultati professionali

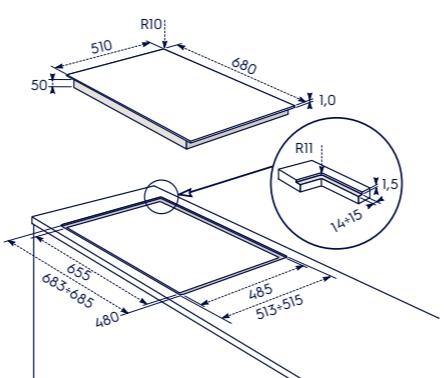
Il potente bruciatore Wok è l'ideale
per le preparazioni che richiedono
temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design
studiato per la massima stabilità
delle pentole.

Specifiche tecniche



- 5 fuochi gas - Filotop - Quadro - 70 cm
- Incasso a filo
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox



FX 075 OV

Linea Quadro

PQX 641 UOV

Il piano cottura a gas da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

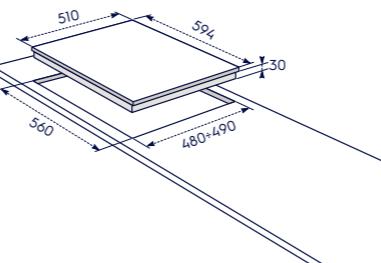
Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Specifiche tecniche



- 4 fuochi gas - Quadro - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PQX 641 UV

- Griglie speciali in estetica nera



PQX 641 UV



PQX 641 UOV



Linea Quadro

PQX 751 UOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok tripla corona è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

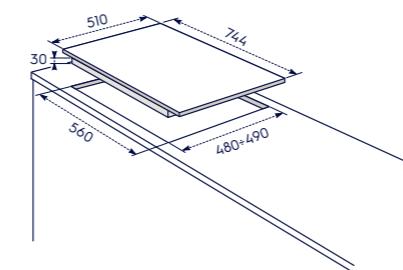
Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Specifiche tecniche



PQX 751 UV

Linea Quadro

EHS 6940 HOX

Il piano cottura da usare giorno dopo giorno

Un alleato affidabile

Il piano elettrico è lo strumento che viene in aiuto per cucinare qualsiasi portata.

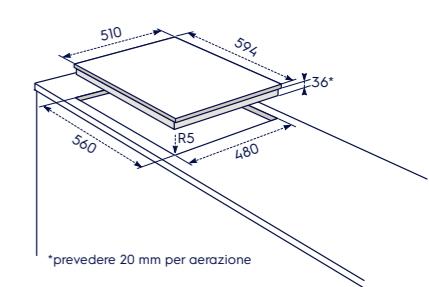
Cottura più omogenea

La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore con tempi di cottura più rapidi.



Caratteristiche

- 4 piastre elettriche - Quadro - 60 cm
- Accensione integrata nella manopola
- Spia di funzionamento
- Estetica inox/manopole finitura inox



*prevedere 20 mm per aerazione

Linea Soft

PXL 631 V

Per la massima flessibilità di cottura

Cottura flessibile

La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore e tre bruciatori Fiamma Pura consentono una fiamma più uniforme nel rispetto dell'ambiente.

Comandi laterali

Le manopole sono state disposte lateralmente, rimanendo fredde al tocco.

Sicurezza Sicurgas

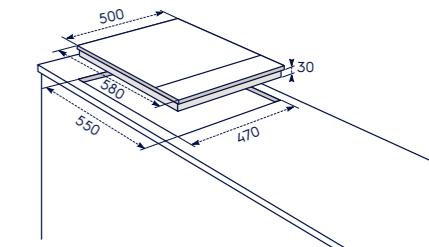
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



REX-Line

Caratteristiche

- 3 fuochi gas e 1 piastra elettrica - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Spia di funzionamento piastra
- Estetica inox/manopole nere
- Disponibile come optional coperchio in vetro temperato in estetica nera CONER 60 L/2



Linea Soft

PTL 64 V

Per la massima flessibilità di cottura



REX-Line

Benefit / Caratteristiche

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

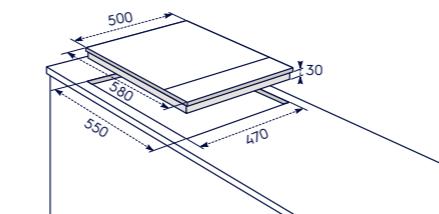
Comandi laterali

Le manopole sono state disposte lateralmente, rimanendo fredde al tocco.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Specifiche tecniche



PXL 64 V - PXL 64 DV

PNL 64 V

PBL 64 V

Linea Soft

PX 640 XV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Linea Soft

PX 640 DV

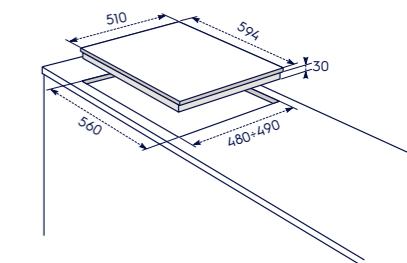
- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PX 640 DV - inox antiruggine/manopole finitura inox

Caratteristiche

- Disponibile come optional kit griglie ghisa e coprispartifiamma nero ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



REX-Line

Linea Soft

PN 640 V

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

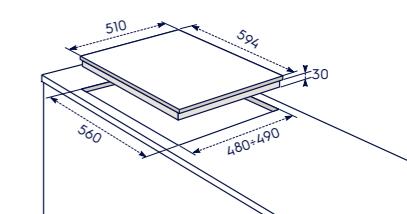
- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica nera/manopole nere

PB 640 V - bianca/manopole nere

PT 640 V - terra di Francia/manopole nere

- Disponibile come optional kit griglie ghisa e coprispartifiamma nero ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



REX-Line



PB 640 V

PT 640 V

Linea Soft

PX 640 XXV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati



Benefit / Caratteristiche

Effetto specchiante

Grazie all'originale finitura Bright, l'acciaio è sottoposto ad uno speciale trattamento che rende la superficie particolarmente luminosa e brillante.

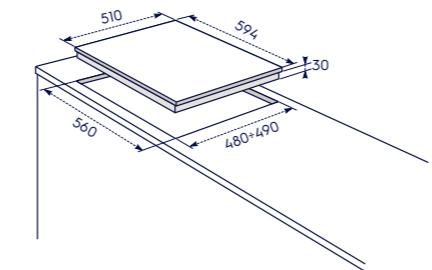
Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Specifiche tecniche



Linea Soft

PX 640 UV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

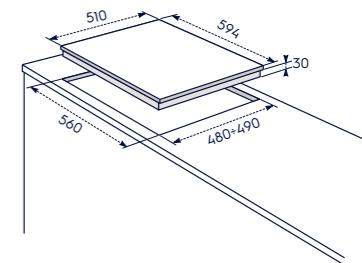
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Linea Soft

PX 640 UOV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

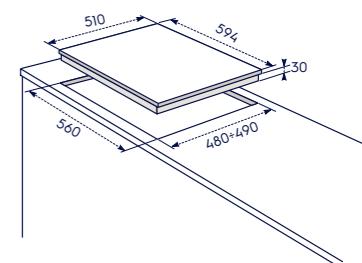
Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1bruciatore Wok tripla corona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PX 640 OV

Linea Soft

PX 750 XXV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati



Benefit / Caratteristiche

Effetto specchiante

Grazie all'originale finitura Bright, l'acciaio è sottoposto ad uno speciale trattamento che rende la superficie particolarmente luminosa e brillante.

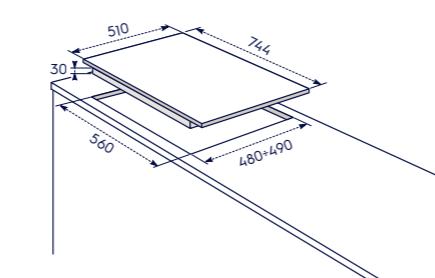
Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Specifiche tecniche



PX 750 XV

Linea Soft

PX 750 UV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Linea Soft

PN 750 UV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



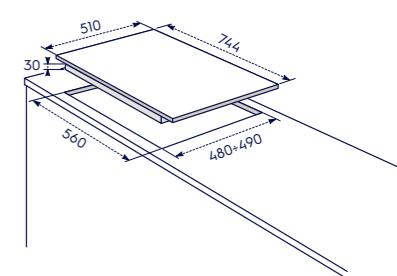
PN 750 UV

Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Soft - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional kit griglie in ghisa GHISA 75-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



Linea Soft

PX 750 UOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati



REX-Line

Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

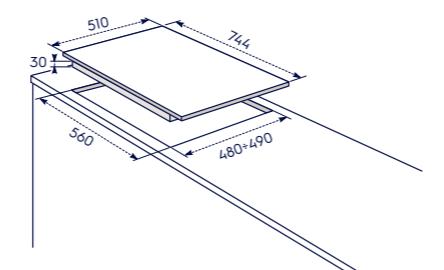
Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Specifiche tecniche



- 5 fuochi gas - Soft - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox



PX 750 OV

- Senza bruciatore Wok doppia corona
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N



PX 750 OV



PX 750 UOV

Linea Soft

PX 960 UV

Estrema flessibilità di cottura

PX 960 UV - PX 960 DUV

Benefit / Caratteristiche

Largo 90 cm

Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 6 fuochi gas - Soft - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

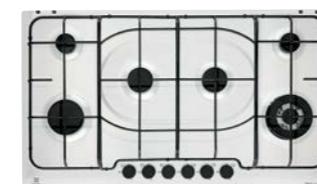
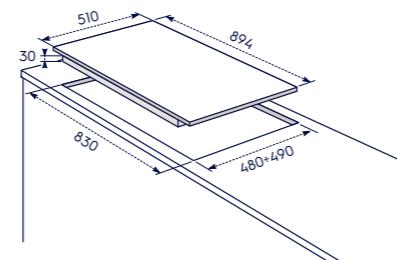
PX 960 DUV - inox antigraffio/
manopole finitura inox

PB 960 UV - bianca/manopole nere

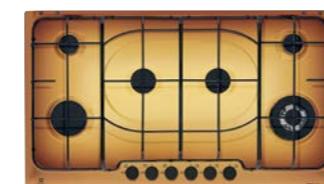
PT 960 UV - terra di Francia/manopole nere

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



PB 960 UV



PT 960 UV

Linea Soft

PX 960 XXUV

Il piano da 90 cm con esclusiva finitura in acciaio**Effetto specchiante**

Grazie all'originale finitura Bright, l'acciaio è sottoposto ad uno speciale trattamento che rende la superficie particolarmente luminosa e brillante.

Largo 90 cm

Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

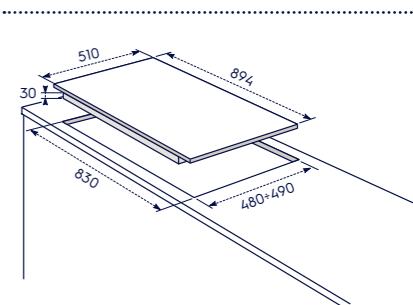


Caratteristiche

- 6 fuochi gas - Soft - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie e coprispartifiamma cromati
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica acciaio Bright /manopole finitura cromate

- Disponibile come optional kit griglie e coprispartifiamma smaltati neri GRISMA 90-S; coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



Linea Soft

PX 960 UOV

Estrema flessibilità di cottura**Largo 90 cm**

Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

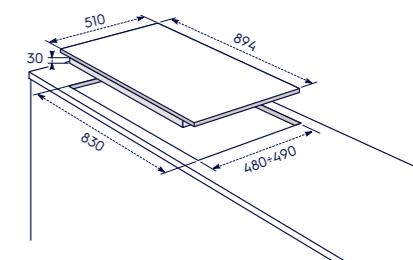
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- 6 fuochi gas - Soft - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



REX-Line

Linea Rustico

PS 640 RUV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine più tradizionali



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

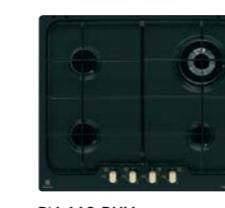
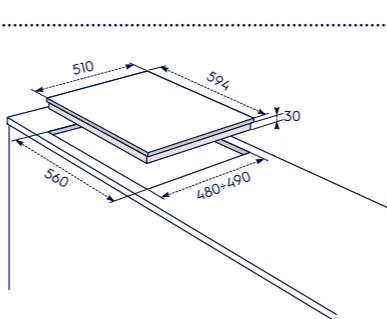
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Rustico - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica sabbia/manopole finitura bronzo

PN 640 RUV - nero ghisa/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional kit griglie ghisa e coprispartifiamma nero ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PN 640 RUV

Linea Rustico

PR 640 RUOV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine più tradizionali



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Rustico - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica rame/manopole finitura bronzo

PS 640 RUOV - sabbia/manopole finitura bronzo

PBA 640 RUOV - bianco antico/

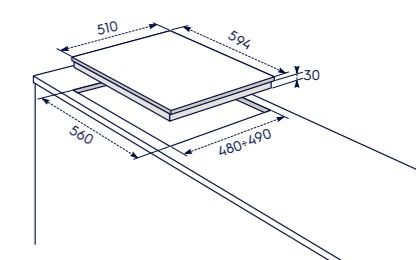
manopole finitura bronzo

PN 640 RUOV - nero/manopole

finitura bronzo

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PS 640 RUOV



PBA 640 RUOV

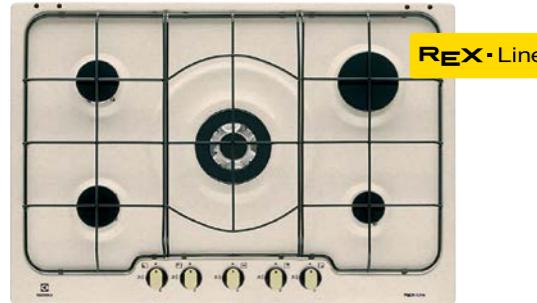


PN 640 RUOV

Linea Rustico

PS 750 RUV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine più tradizionali



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Linea Rustico

PN 750 RUOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine più tradizionali

Linea Rustico

PN 750 RUOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine più tradizionali

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

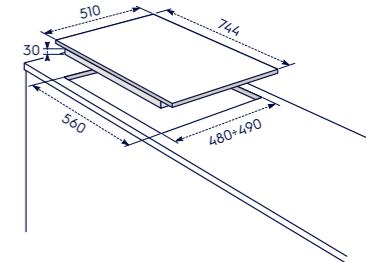
Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Rustico - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica nero ghisa/manopole finitura bronzo

Specifiche tecniche



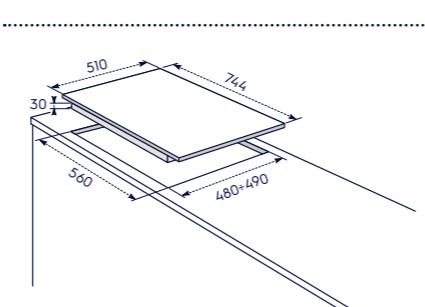
PBA 750 RUOV - bianco antico/ manopole finitura bronzo

PS 750 RUOV - sabbia/manopole finitura bronzo

PR 750 RUOV - rame/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



PN 750 RUV

Linea Rustico

PS 960 RUV

Estrema flessibilità di cottura

Largo 90 cm

Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali

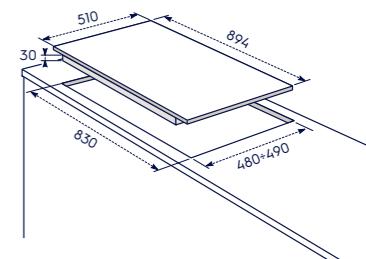
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

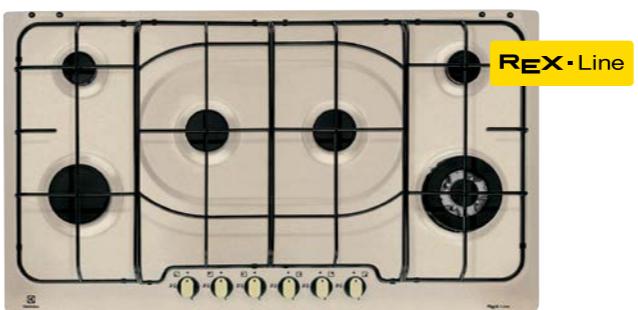
- 6 fuochi gas - Rustico - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica sabbia/manopole finitura bronzo



PN 960 RUV - estetica nero ghisa/ manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



PN 960 RUV

Vetroceramica elettrico

KT 6400 X

Il piano facile da pulire

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

Nessun rischio di possibili scottature

Le spie sul piano indicano il calore residuo di ciascuna zona cottura fino a quando la temperatura non scende sotto il livello di sicurezza.

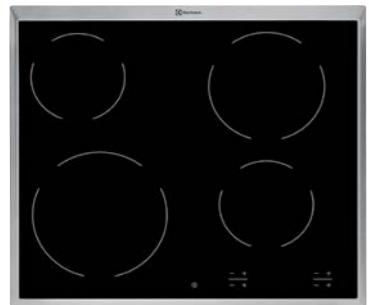
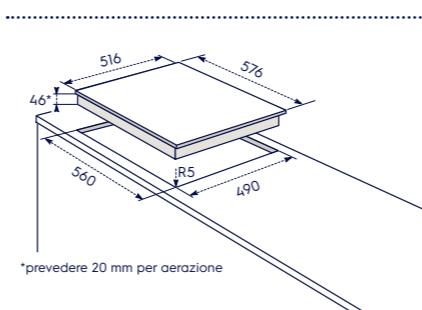
Sicurezza bambini

Blocca il funzionamento del piano. Ideale per evitare che i bambini giocando con i tasti possano accendere accidentalmente il piano.

Caratteristiche

- Vetroceramica elettrico - 60 cm
- 4 zone cottura
- Controllo elettronico Touch Control
- Display digitale
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Assorbimento massimo 6,5 kW
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



Vetroceramica elettrico Keramik

KT 8421 XE

Il piano facile da pulire

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

L'ideale per gli impianti italiani
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.



Vetroceramica elettrico Keramik

KT 6421 XE

Il piano facile da pulire

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

L'ideale per gli impianti italiani
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

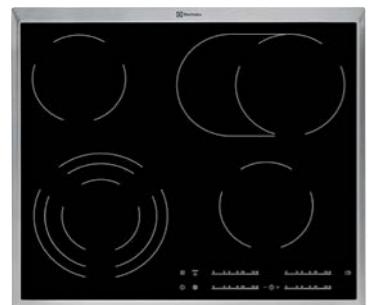
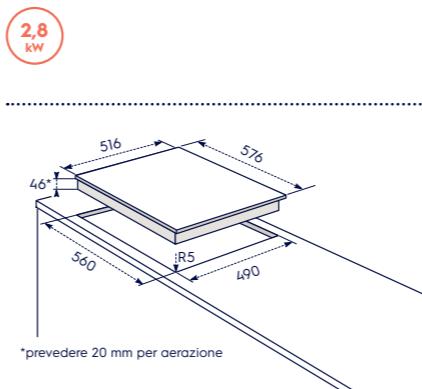
Rapido e preciso

Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

Caratteristiche

- Vetroceramica elettrico Keramik - 60 cm
- 4 zone cottura di cui 1 a triplo circuito e 1 estensibile
- Controllo elettronico con comandi DirectAccess
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione Stop + Go
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Assorbimento massimo 2,8 kW
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

L'ideale per gli impianti italiani
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

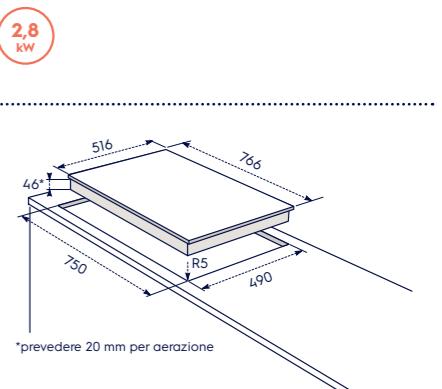
Rapido e preciso

Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

Caratteristiche

- Vetroceramica elettrico Keramik - 80 cm
- 4 zone cottura di cui 1 a triplo circuito, 1 a doppio circuito, 1 estensibile
- Controllo elettronico con comandi DirectAccess
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione Stop + Go
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Assorbimento massimo 2,8 kW
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



Induzione

KTI 6430 E**Assorbimento massimo 3,0 kW**

L'ideale per gli impianti italiani
Evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

Estremamente rapido

L'induzione scalda direttamente il fondo della pentola, riducendo notevolmente i tempi di cottura.

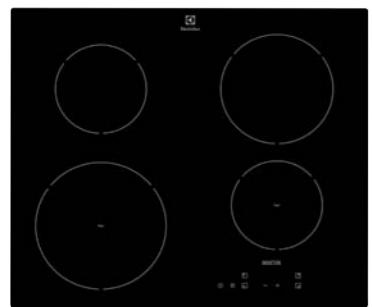
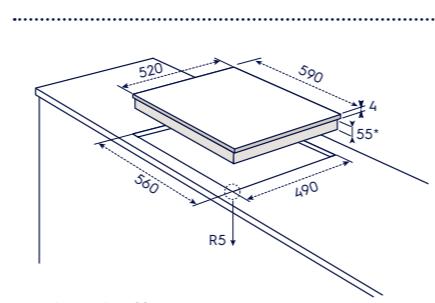
Risparmia tempo

Con la funzione potenza aggiuntiva potrai raggiungere più velocemente temperature elevate, ideale per portare ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- 4 zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **Touch Control**
- Display digitale
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Blocco impostazioni di cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Assorbimento massimo 3,0 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



Induzione - Infinite

KTI 6500 XE**Regola tu l'assorbimento massimo**

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

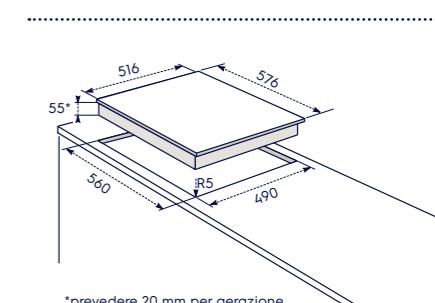
Una zona cottura più ampia

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura di cui 2 Infinite
- Funzione **Bridge**
- Connessione Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



Induzione

KTI 6450 E**Regola tu l'assorbimento massimo**

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Funzione potenza aggiuntiva

Potrai portare rapidamente ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

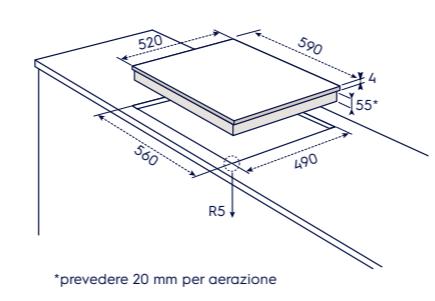
Rapido e preciso

Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



Induzione - Infinite

KTI 6500 E**Regola tu l'assorbimento massimo**

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

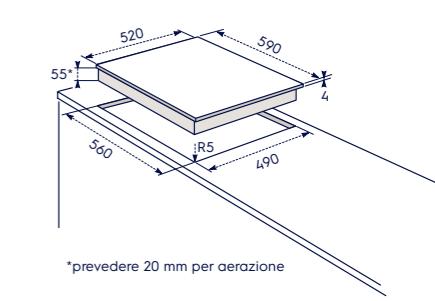
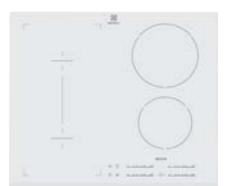
Una zona cottura più ampia

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura di cui 2 Infinite
- Funzione **Bridge**
- Connessione Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche

**KTI 6500 BE - Estetica bianca**

Induzione - Infinite

KTI 6521 E

Regola tu l'assorbimento massimo



Benefit / Caratteristiche

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

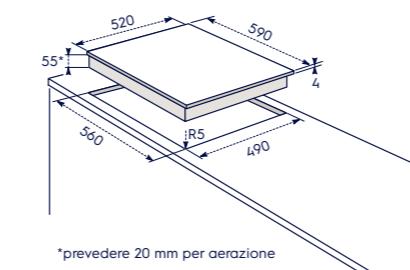
Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

Induzione

KTI 8450 E

Regola tu l'assorbimento massimo



Benefit / Caratteristiche

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Funzione potenza aggiuntiva

Potrai portare rapidamente ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

Rapido e preciso

Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

Vetroceramica ad induzione - 80 cm
Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW

4 zone cottura
Controllo elettronico con comandi TouchSlider

Display digitale
Riscaldamento rapido automatico

Funzione potenza aggiuntiva
Funzione Stop + Go

Blocco impostazioni di cottura
Indicatore tempo di cottura trascorso

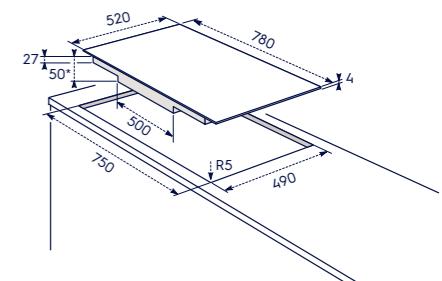
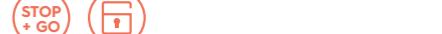
Contaminuti
Programmatore fine cottura

Spie calore residuo
Sicurezza bambino

Spegnimento automatico temporizzato

Sistema di installazione facilitata Snap In
Estetica nera

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

Induzione - Infinite

KTI 8500 E

Regola tu l'assorbimento massimo**L'ideale per gli impianti italiani**

Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

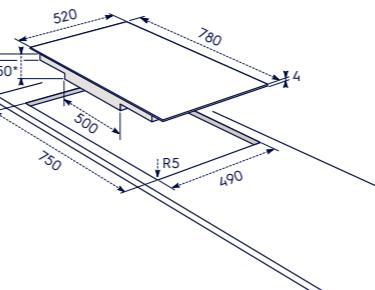
Una zona cottura più ampia

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Caratteristiche

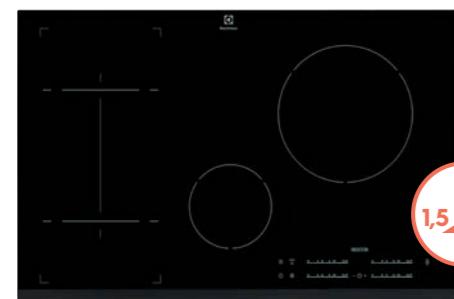
- Vetroceramica ad induzione - 80 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura di cui 2 Infinite
- Funzione **Bridge**
- Connessione Hob²Hood
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

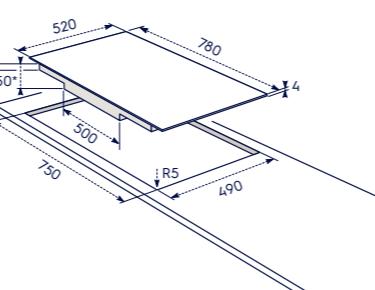
KTI 8500 BE - Estetica bianca



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 80 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura Infinite
- Funzione **Bridge***
- Connessione Hob²Hood
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

* Interessa solo le zone cottura presenti sul lato sinistro del piano

1,5

7,2

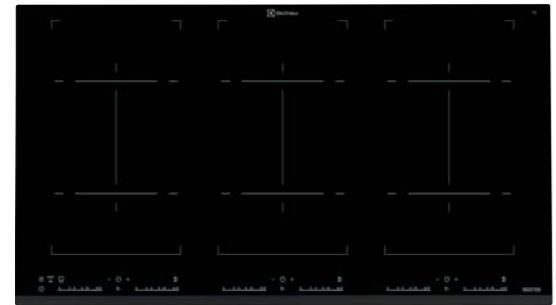


KTI 8500 E

Induzione - InfinitePro®

EHH 9967 FOZ

Il piano cottura ad induzione da 90 cm
degli Chef professionisti



Benefit / Caratteristiche

Cottura professionale

Sposta le pentole anziché regolare il livello di potenza. La nuova funzione PowerSlide permette di avere tre zone cottura con diversi livelli predefiniti di temperatura (ad esempio molto caldo, caldo, mantenimento in caldo).

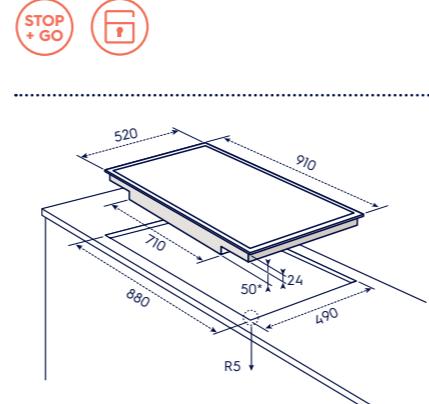
La zona cottura si espande
ad un semplice tocco

Quando devi cucinare grandi quantità di cibo oppure semplicemente usare pentole più grandi per una cena o un evento speciale, la funzione Bridge unisce due zone cottura creandone una più ampia, lasciandoti la possibilità di regolare la temperatura e i tempi delle due zone cottura unite.

Rapido e preciso

Grazie a DirectAccess con slider control, con un solo tocco puoi impostare in modo facile e veloce l'esatta temperatura di cui hai bisogno.

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione



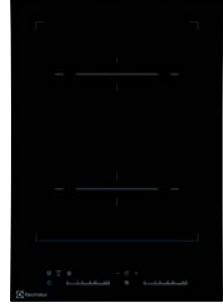
EHH 9967 FOZ

Induzione - GemLine™ Infinite

EQL 4520 BOZ

GemLine™ ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

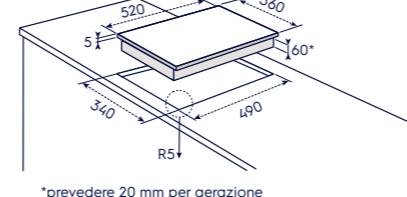
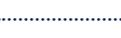
Le nuove zone di cottura Infinite ti offrono una maggiore flessibilità.



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 36 cm
- 2 zone cottura Infinite
- Funzione Bridge
- Controllo elettronico con comandi DirectAccess
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione potenza aggiuntiva
- Funzione Stop + Go
- Blocco impostazioni cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Assorbimento massimo 3,7 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

Induzione - GemLine™ Paella

EQH 4512 BOZ

GemLine™ ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

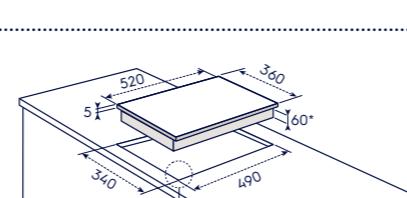
Zona cottura Paella da 28 cm ideale per pentole grandi.



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 36 cm
- 1 zona cottura Paella
- Controllo elettronico con comandi DirectAccess
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione potenza aggiuntiva
- Funzione Stop + Go
- Blocco impostazioni cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Assorbimento massimo 3,7 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

Induzione - GemLine™ Teppan Yaki

EQT 4520 BOZ

GemLine™ ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

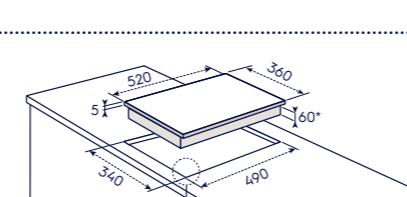
La tecnologia thickfilm InfiHeat garantisce una distribuzione ottimale del calore. Ideale per grigliare e friggere.



Caratteristiche

- Teppan Yaki - 36 cm
- 2 zone cottura InfiHeat
- Funzione Bridge
- Regolazione elettronica della temperatura da 0 a 220 °C
- Controllo elettronico con comandi DirectAccess
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Assorbimento massimo 2,8 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica inox/grigio scuro

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione



EQL 4520 BOZ - EQT 4520 BOZ - EQH 4512 BOZ

Linea Quadro

30 cm



PQX 310 UV PQX 320 V
PQX 320 P PQX 320 C
2 piastre el. elettrico

Linea Slim Profile

60 cm



PQ 640 X PQ 640 UX
PQ 640 OX PQ 640 UOX



PQ 645 X PQ 645 UOX
PQ 645 UX PQ 645 UXC
EasyClean



PQ 645 UOXC
EasyClean
EGH 6349 BOX
EasyClean,
BridgeBurner
EGH 6349 GOX
EasyClean,
BridgeBurner/Plancha

75 cm



PQ 750 X PQ 750 UX
PQ 750 UOX



PQ 755 UX PQ 755 UOX
PQ 755 UXC
EasyClean



PQ 755 UOXC
EasyClean
EGH 7459 GOX
EasyClean,
BridgeBurner/Plancha

Induzione

36 cm



EQL 4520 BOZ Infinite
EQH 4512 BOZ Paella
EQT 4520 BOZ Teppan Yaki

Linea Gas on Glass

60 cm



PVNS 641 OV PVB 641 OV
PVN 641 OV



PVNS 645 UOV PVB 645 UOV
PVN 645 UOV

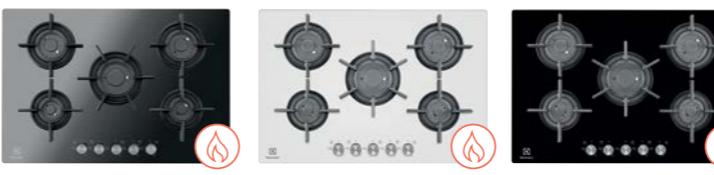


PVF 645 UONS
Flush VerticalFlame
PVF 645 UOB
Flush VerticalFlame
PVF 645 UON
Flush VerticalFlame

75 cm



PVNS 750 UOV PVB 750 UOV
PVN 750 UOV

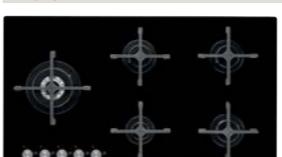


PVF 750 UONS
Flush VerticalFlame
PVF 750 UOB
Flush VerticalFlame
PVF 750 UON
Flush VerticalFlame



PVN 755 UOV

90 cm



PVN 955 UOV

Linea Quadro



PQX 641 UOV PQX 641 UV



EHS 6940 HOX



FX 075 OV

Linea Soft

60 cm



PXL 631 V
Piastra elettrica



PX 640 XV
Antigraffio



PX 640 XXV
PB 640 V
PN 640 V
PT 640 V
PT 640 UV

75 cm



PX 750 XV
PX 750 DV
Antigraffio

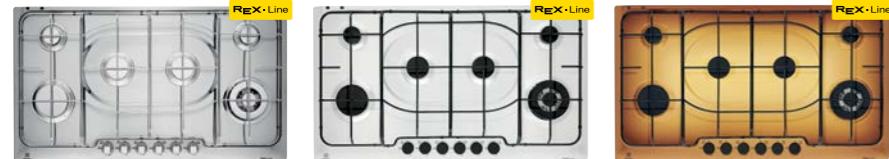


PX 750 XXV
Antigraffio

90 cm



PX 960 UV
PX 960 DUV
Antigraffio



PX 960 XXUV
PB 960 UV
PT 960 UV

Linea Rustico



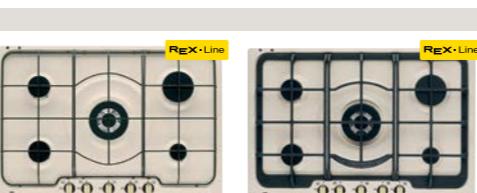
PS 640 RUV
PS 640 RUOV



PBA 640 RUOV
PN 640 RUV



PN 640 RUOV
PR 640 RUOV



PS 750 RUV
PS 750 RUOV



PBA 750 RUOV
PN 750 RUV



PN 750 RUOV
PR 750 RUOV



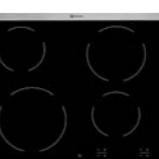
PS 960 RUV



PN 960 RUV

Elettrici

60 cm



KT 6400 X



KT 6421 XE
Keramik, assorb.
max. 2,8 kW



KTI 6430 E
Assorb. max. 3,0 kW

EHH 9967 FOZ
Assorb. max. 11,1 kW



KTI 6500 XE
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 6521 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 6500 BE
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW

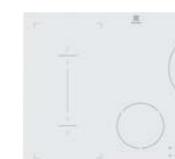


KTI 6520 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KT 8421 XE
Eletrico Keramik,
assorb. max. 2,8 kW

KTI 8500 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 8500 BE
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 8520 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 8450 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW

KTI 8700 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 8700 E
Assorb. max. regol.
da 1,5 a 7,2 kW

Piani cottura gas

	PQX 310 UV inox	PQX 320 V inox	PQX 320 P inox	EGC 3322 NVK nero	EGC 3313 NVK nero	PQ 640 X inox
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQX 310 UV	PQX 320 V	PQX 320 P	EGC 3322 NOV	EGC 3313 NOV	PQ 640 X
Larghezza (cm)	30	30	30	30	30	60
Tipologia	gas 1 fuoco	gas 2 fuochi	2 piastre elettriche	gas 2 fuochi	gas 1 fuoco	gas 4 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	-	-	-	-	-	-
Sicurezza Sicurgas	-	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa	-	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario (kW)	-	1da1	-	1da1	-	1da1
semirapido (kW)	-	-	-	-	-	2da2
rapido (kW)	-	1da3	-	1da1	-	1da3
Wok (kW)	1da4	-	-	-	1da3,8	-
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	1da1,5 e 1da1	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Frequenza (V)	50	50	50	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	230/1F	230/1F	230/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F
Certificazioni	CE	CE	CE	UL, DEMKO	UL, DEMKO	CE

PQ 640 UX inox	PQ 640 OX inox	PQ 640 UOX inox	PQ 645 X inox	PQ 645 UOX inox	PQ 645 UX inox	PQ 645 UXC inox EasyClean	PQ 645 UOC inox EasyClean
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PQ 640 UX	PQ 640 OX	PQ 640 UOX	PQ 645 X	PQ 645 UOX	PQ 645 UX	PQ 645 UXC	PQ 645 UOC
60	60	60	60	60	60	60	60
gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
-	-	-	-	-	-	-	-
1da1	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1
2da2	2da2	2da2	1da1 e 1da2	1da1 e 1da2	1da1 e 1da2	2da2	1da1 e 1da2
-	1da3	1da3	1da3	1da3	-	-	-
1da4	-	1da4	-	1da4	1da4	1da4	1da4
-	-	-	-	-	-	-	-
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

	PQ 750 X inox	PQ 750 UOX inox	PQ 750 UX inox	PQ 755 UX inox	PQ 755 UOX inox	PQ 755 UXC inox EasyClean
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQ 750 X	PQ 750 UOX	PQ 750 UX	PQ 755 UX	PQ 755 UOX	PQ 755 UXC
Larghezza (cm)	75	75	75	75	75	75
Tipologia	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	-	-	-	-	-	-
Sicurezza Sicurgas	-	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa	-	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario (kW)	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1
semirapido (kW)	2da2	2da2	2da2	1da1 e 1da2	1da1 e 1da2	1da1 e 1da2
rapido (kW)	2da3	1da3	1da3	1da3	1da3	1da3
Wok (kW)	-	1da4	1da4	1da4	1da4	1da4
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	CE

PQ 755 UOC inox EasyClean	EGH 6349 BOX inox EasyClean	EGH 6349 GOX inox EasyClean	EGH 7459 GOX inox EasyClean	EGS 6648 NOX inox	EGU 7658 NOX inox	EGU 6648 LXX inox EasyClean	EGS 7658 SXX inox EasyClean
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PQ 755 UOC	EGH 6349 BOX	EGH 6349 GOX	EGH 7459 GOX	EGS 6648 NOX	EGU 7658 NOX	EGU 6648 LXX	EGS 7658 SXX
75	60	60	75	60	75	60	75
gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi
frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
-	-	-	-	-	-	-	-
1da1	1da1	1da1	1da1	-	1da1	-	1da1
2da2	(componibile in 1 BridgeBurner)	(componibile in 1 BridgeBurner)	2da2	3da2	3da2	3da2	3da2
1da1 e 1da2	(componibile in 1 BridgeBurner)	(componibile in 1 BridgeBurner)	1da3	1da3	1da3	1da3	1da3
1da3	-	-	1da4	1da4	1da4	1da4	1da4
1da4	1da4	1da4	1da4	1da4	1da4	1da4	1da4
-	-	-	-	-	-	-	-
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F	220/240/1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Accessori opzionali

PROF-INOX
Nr. 10 profili acciaio per ricoprimento bordo ripiano

Piani cottura gas

PQF 645 UOX inox	PQF 750 UOX inox	PVN 641 OV nero PVNS 641 OV specchiante PVB 641 OV bianco	PVN 645 UOV nero PVNS 645 UOV specchiante PVB 645 UOV bianco	PVF 645 UON nero PVF 645 UONS specchiante PVF 645 UOB bianco	PVN 750 UOV nero PVNS 750 UOV specchiante PVB 750 UOV bianco
---------------------	---------------------	---	---	---	---

Caratteristiche principali							
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PQF 645 UOX	PQF 750 UOX	PVN 641 OV PVNS 641 OV PVB 641 OV	PVN 645 UOV PVNS 645 UOV PVB 645 UOV	PVF 645 UON PVF 645 UONS PVF 645 UOB	PVN 750 UOV PVNS 750 UOV PVB 750 UOV
Larghezza	(cm)	60	75	60	60	60	75
Tipologia		gas 4 fuochi Flush VerticalFlame	gas 5 fuochi Flush VerticalFlame	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi Flush VerticalFlame	gas 5 fuochi
Comandi		frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		-	-	-	-	-	-
Sicurezza Sicurgas		-	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa		-	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas							
ausiliario	(kW)	1 da 1	2 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido	(kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 1,9	2 da 1,9	1 da 1 e 1 da 2	3 da 1,9
rapido	(kW)	1 da 2,9	1 da 2,9	1 da 2,7	-	1 da 2,9	-
Wok	(kW)	-	-	-	1 da 3,8	-	1 da 3,8
Potenza piastra elettrica	(kW)	-	-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche							
Frequenza	(V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione	(Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni		CE	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

PQX 751 UV inox	EHS 6940 HOX inox	PXL 631 V inox	PXL 64 V inox PXL 64 DV inox antigraffio	PX 640 XV inox PX 640 DV inox antigraffio	PX 640 XXV⁽¹⁾ acciaio Bright
			PBL 64 V bianco	PB 640 V bianco	
			PNL 64 V nero	PN 640 V nero	
			PTL 64 V	PT 640 V	
			terra di Francia	terra di Francia	

Caratteristiche principali						terza di Francia	terza di Francia
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PQX 751 UV	EHS 6940 HOX	PXL 631 V	PXL 64 V PXL 64 DV PBL 64 V PNL 64 V PTL 64 V	PX 640 XV PX 640 DV PB 640 V PN 640 V PT 640 V	PX 640 XXV
Larghezza	(cm)	75	60	60	60	60	60
Tipologia		gas 5 fuochi	4 piastre elettriche	gas 3 fuochi +1 piastra elettrica	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
Comandi		frontali	frontali	laterali	laterali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		-	-	-	-	-	-
Sicurezza Sicurgas		-	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa		-	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas							
ausiliario	(kW)	1 da 1	-	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido	(kW)	2 da 2	-	1 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2
rapido	(kW)	1 da 3	-	1 da 3	1 da 3	1 da 3	1 da 3
Wok	(kW)	1 da 4	-	-	-	-	-
Potenza piastra elettrica	(kW)	-	2 da 2 2 da 1,5	1 da 1,5	-	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche							
Frequenza	(V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione	(Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni		CE	CE	CE	CE	CE	CE

PVF 750 UON nero PVF 750 UONS specchiante PVF 750 UOB bianco	PVN 755 UOV nero	PVN 955 UOV nero	FX 075 OV inox	PQX 641 UOV inox	PQX 641 UV inox	PQX 751 UOV inox
Electrolux PVF 750 UON PVF 750 UONS PVF 750 UOB 75 gas 5 fuochi Flush Vertical Flame frontali	Electrolux PVN 755 UOV 75 gas 5 fuochi frontali	Electrolux PVN 955 UOV 90 gas 5 fuochi frontali	Electrolux FX 075 OV 70 gas 5 fuochi frontali	Electrolux PQX 641 UOV 60 gas 4 fuochi frontali	Electrolux PQX 641 UV 60 gas 4 fuochi frontali	Electrolux PQX 751 UOV 75 gas 5 fuochi frontali
.
.
.
2 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
2 da 2	1 da 1 e 2 da 1,9	1 da 1 e 2 da 1,9	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2
1 da 2,9	-	-	1 da 2,8	-	-	1 da 3
-	1 da 3,8	1 da 3,8	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

PX 640 UV inox PT 640 UV terra di Francia	PX 640 UOV inox	PX 640 OV inox	PX 750 XV inox PX 750 DV inox antigraffio PX 750 XXV ⁽¹⁾ acciaio Bright	PX 750 UV inox PB 750 UV bianco PN 750 UV nero PT 750 UV terra di Francia	PX 750 UOV inox	PX 750 OV inox
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PX 640 UV PT 640 UV	PX 640 UOV	PX 640 OV	PX 750 XV PX 750 DV PX 750 XXV	PX 750 UV PB 750 UV PN 750 UV PT 750 UV	PX 750 UOV	PX 750 OV
60	60	60	75	75	75	75
gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi
frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
1da1	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1	1da1
2da2	2da2	2da2	2da2	2da2	2da2	2da2
-	-	1da3	2da3	1da3	1da3	2da3
1da4	1da4	-	-	1da4	1da4	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

⁽¹⁾ Le griglie e i coprispartifiamma in acciaio Bright tendono a scurirsi con l'uso.

Electrolux mette a disposizione come optional un kit sostitutivo di griglie e coprispartifiamma smaltati neri

Piani cottura gas

PX 960 UV inox	PX 960 XXUV ⁽¹⁾ inox antigraffio	PX 960 UOV inox	PS 640 RUV sabbia	PBA 640 RUOV bianco antico
PX 960 DUV inox antigraffio			PN 640 RUV nero ghisa	PN 640 RUOV nero
PB 960 UV bianco				PS 640 RUOV sabbia
PT 960 UV terra di Francia				PR 640 RUOV rame

Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	
Identificativo del modello	PX 960 UV PX 960 DUV PB 960 UV PT 960 UV	PX 960 XXUV	PX 960 UOV	PS 640 RUV PN 640 RUV	PBA 640 RUOV PN 640 RUOV PS 640 RUOV PR 640 RUOV	
Larghezza (cm)	90	90	90	60	60	
Tipologia	gas 6 fuochi	gas 6 fuochi	gas 6 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	
Accensione integrata nella manopola	-	-	-	-	-	
Sicurezza Sicurgas	-	-	-	-	-	
Griglie in ghisa	-	-	-	-	-	
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario (kW)	2 da 1	2 da 1	2 da 1	1 da 1	1 da 1	
semirapido (kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	
rapido (kW)	1 da 3	1 da 3	1 da 3	-	-	
Wok (kW)	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-	-	-	
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-	
Caratteristiche tecniche						
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	

Piani cottura gas

PS 750 RUV sabbia	PBA 750 RUOV bianco antico	PN 960 RUV nero ghisa
PN 750 RUV nero ghisa	PN 750 RUOV nero ghisa	PS 960 RUV sabbia
	PS 750 RUOV sabbia	
	PR 750 RUOV rame	

Caratteristiche principali					
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux		
Identificativo del modello	PS 750 RUV PN 750 RUV	PBA 750 RUOV PN 750 RUOV PS 750 RUOV PR 750 RUOV	PN 960 RUV PS 960 RUV		
Larghezza (cm)	75	75	90		
Tipologia	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 6 fuochi		
Comandi	frontali	frontali	frontali		
Accensione integrata nella manopola	-	-	-		
Sicurezza Sicurgas	-	-	-		
Griglie in ghisa	-	-	-		
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas					
ausiliario (kW)	1 da 1	1 da 1	2 da 1		
semirapido (kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 2		
rapido (kW)	1 da 3	1 da 3	1 da 3		
Wok (kW)	1 da 4	1 da 4	1 da 4		
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-		
BridgeBurner/Plancha	-	-	-		
Caratteristiche tecniche					
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60		
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F		
Certificazioni	CE	CE	CE		

Piani cottura elettrici/ induzione

Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	
Identificativo del modello	PQX 320 C vetroceramica elettrico	PQX 320 I vetroceramica induzione	EHF 3320 NOK vetroceramica elettrico	EHH 3320 NOK vetroceramica induzione	KT 6400 X vetroceramica elettrico	
Tipologia						
Larghezza (cm)	30	30	30	30	60	
Zone di cottura elettriche	2 zone cottura	2 zone cottura	2 zone cottura	2 zone cottura	4 zone cottura	
Controllo						
Comandi	a manopola	a manopola	Touch Control	Touch Control	Touch Control	
Spia calore residuo	-	-	-	-	-	
Sicurezza bambino	-	-	-	-	-	
Riscaldamento rapido automatico	-	-	-	-	-	
Funzione PowerSlide	-	-	-	-	-	
Funzione Bridge	-	-	-	-	-	
Funzione potenza aggiuntiva	-	-	-	-	-	
Funzione Stop + Go	-	-	-	-	-	
Blocco impostazioni	-	-	-	-	-	
Contaminuti	-	-	-	-	-	
Programmatore di fine cottura	-	-	-	-	-	
Connessione cappa-piano	-	-	-	-	-	
Hob ² Hood	-	-	-	-	-	
Potenza sviluppata delle zone di cottura						
anteriore sx (kW)	1,2	1,4	-	-	-	2,3
dimensione anteriore sx (mm)	145	140	-	-	-	210
anteriore centrale (kW)	-	-	1,2	1,8/2,5	-	
dimensione anteriore centrale (mm)	-	-	145	180	-	
anteriore dx (kW)	-	-	-	-	-	1,2
dimensione anteriore dx (mm)	-	-	-	-	-	145
posteriore sx (kW)	1,7	1,8	-	-	-	1,2
dimensione posteriore sx (mm)	180	180	-	-	-	145
posteriore centrale (kW)	-	-	1,7	1,8/2,5	-	
dimensione posteriore centrale (mm)	-	-	120/180	180	-	
posteriore dx (kW)	-	-	-	-	-	1,8
dimensione posteriore dx (mm)	-	-	-	-	-	180
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita (kW)*	2,9	3,2	2,9	3,6	6,5	
Frequenza (V)	50	50	50/60	50/60	50/60	
Tensione (Hz)	230 1F	230 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	
Certificazioni	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	

Piani cottura elettrici/ induzione



Forni Libertà gastronomica giorno dopo giorno



Forni combinati a vapore

PlusSteam	128
CombiSteam	130
CombiSteam Deluxe	134
CombiSteam Pro	136



Forni multifunzione

Quadro e Inspiration Range.....	138
Full Glass	145
Soft	146
NewCountry	147
Rustico	148
Gas	150



Compact Range

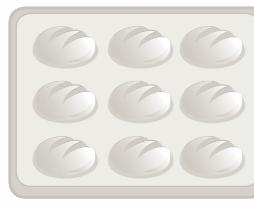
CombiSteam Deluxe	152
Cassetto scaldavivande	152
Microonde	156
Macchina caffè	158
TV	158
Cantina vino	159
Lampada scaldavivande	159

Forni multifunzione

Cosa c'è di nuovo

Scopri le ultimissime novità tra cui la massima flessibilità dei forni InfiSpace® che Electrolux porta in cucina per farti ottenere grandi risultati, anche a casa tua.

+25%



Cucina più piatti contemporaneamente

La maxi teglia offre una superficie **più ampia del 25%** rispetto alle teglie tradizionali: potrai preparare tantissime deliziose prelibatezze e cucinare i cibi più grandi, con la certezza di una cottura sempre uniforme.

Libertà di creare

I nuovi forni della collezione Electrolux hanno una cavità da 72 litri che offre **il 25% di spazio in più** rispetto a quella di un forno tradizionale, mantenendo le stesse dimensioni esterne. Avrai a tua disposizione lo spazio di cottura più flessibile per cucinare un enorme arrosto oppure tanti deliziosi piatti contemporaneamente.



Cottura multilivello

La gamma di forni Electrolux ti consente di cucinare in modo uniforme grazie alla ventilazione interna, ispirata a quella delle apparecchiature professionali. Potrai infornare le tue pietanze su qualsiasi livello, per grandi risultati.



A modo tuo

Seleziona il programma **MyFavourite** per impostare direttamente le tue ricette preferite.

Fredda al tocco

Anche se l'interno è caldo, la porta del forno ha solo 20 °C in più rispetto alla temperatura ambiente.



Classe energetica A+

La normativa europea introduce nuove etichettature energetiche con informazioni più chiare e dettagliate, per guidarti al meglio all'acquisto del forno più efficiente. All'interno della nuova gamma Electrolux sono presenti diversi modelli in classe A+.



Facilità di pulizia

Operazioni di pulizia ancora più facili con la nuova controporta liscia con vetri estraibili e priva di interstizi. Il vetro interno è facilmente removibile in totale sicurezza.



Tutto illuminato

La nuova illuminazione alogena consente di vedere perfettamente ciò che si sta preparando, in modo da poter controllare la cottura senza dover aprire la porta del forno.



Guarda se è pronto

La finestra del forno è del 20% più grande rispetto a quella dei forni tradizionali.

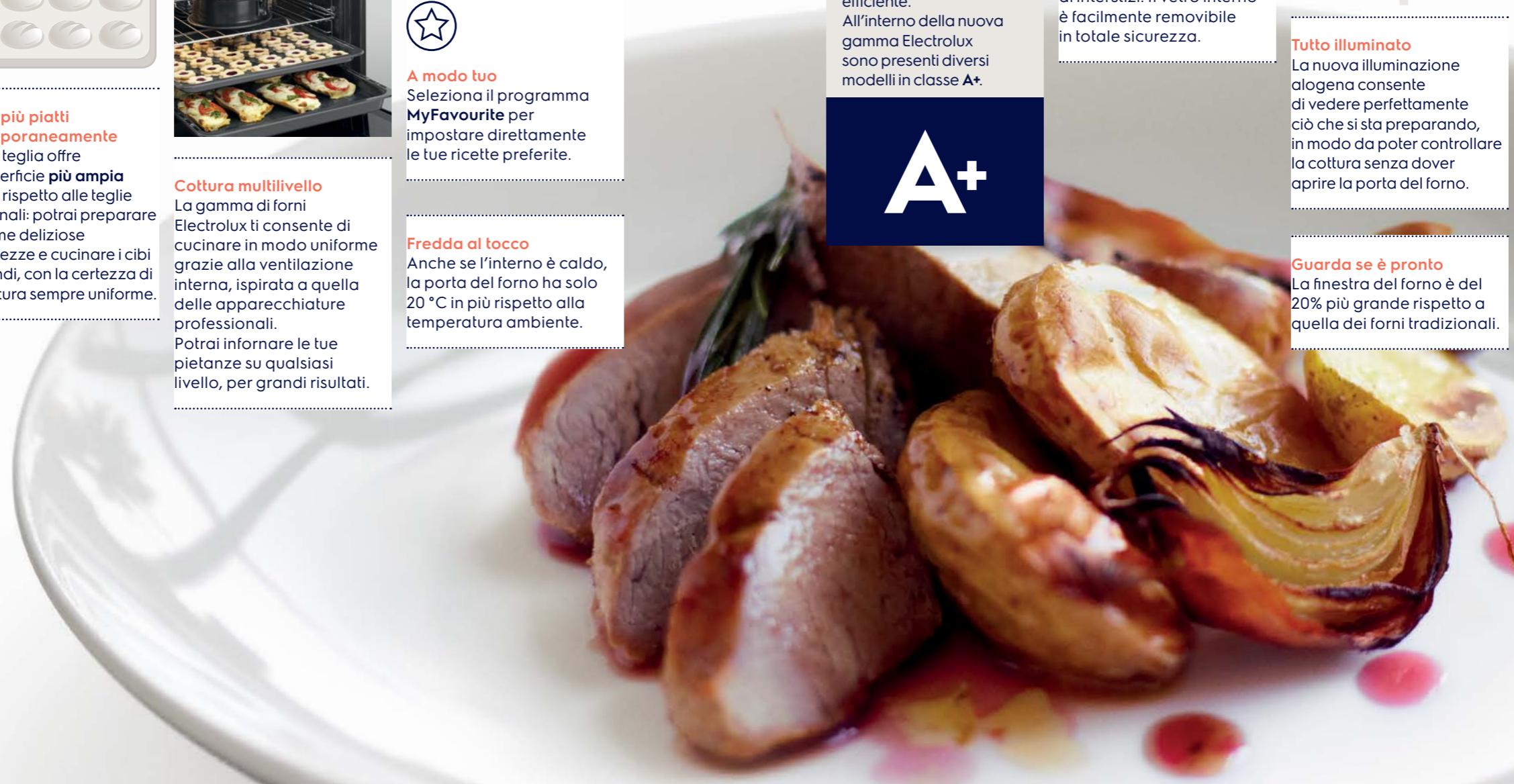


Il suono del silenzio

Grazie all'innovativo sistema **VelvetClosing®**, la porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

Installazione Best In Class

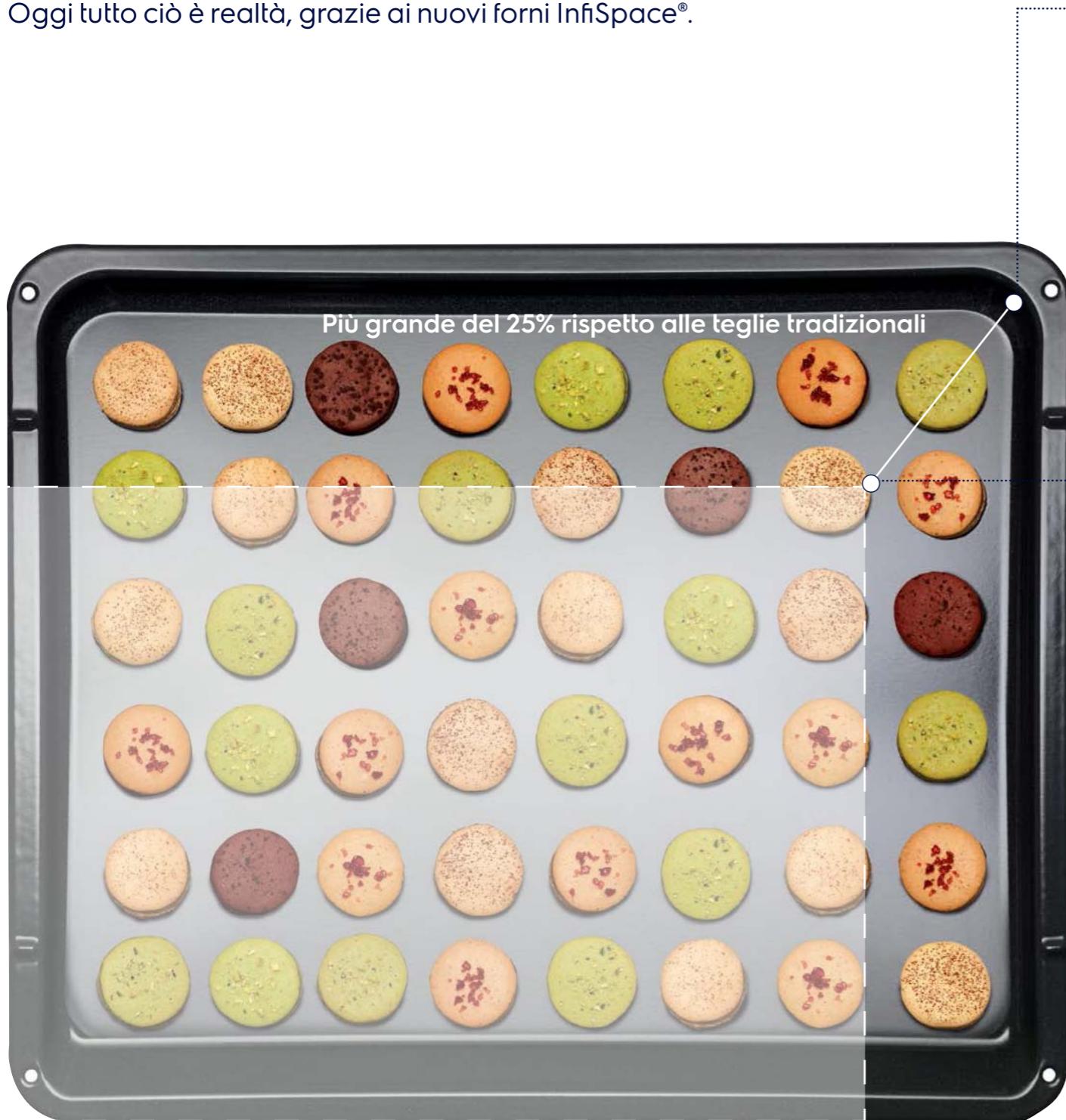
I forni multifunzione InfiSpace® richiedono uno spazio per l'areazione ridotto rispetto sia ad altri modelli della gamma Electrolux, sia a modelli della concorrenza presenti sul mercato. Proprio grazie al sistema di installazione **PerfectFit**, puoi facilmente sostituire il tuo vecchio forno, senza dover apportare modifiche ai mobili della cucina.



Forni InfiSpace®

Cos'è da sapere

Potrai cucinare un enorme arrosto, con tanti contorni diversi oppure tre piatti contemporaneamente, e in un unico forno. Oggi tutto ciò è realtà, grazie ai nuovi forni InfiSpace®.



○ **25% più grande**
La teglia InfiSpace® è più ampia del 25% rispetto alle teglie tradizionali per preparare tantissime deliziose prelibatezze in un'unica infornata.

○ Teglia InfiSpace®
43 x 34 cm

○ Teglia standard



The Professional Connection
La gamma di forni InfiSpace® porta a casa tua la possibilità di cucinare in modo potente e uniforme grazie alla nuova ventilazione interna UltraFanPlus, ispirata a quella delle apparecchiature professionali. Inforna le tue pietanze su qualsiasi livello, per grandi risultati.

Lo spazio di cottura più flessibile
Grazie ad una riprogettazione della cavità, la capacità interna è aumentata del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, mantenendone però le stesse dimensioni esterne.



Capacità standard

La nuova cavità XL InfiSpace® con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.



Capacità InfiSpace®

XL



Standard



UltraFanPlus
25% più grande

UltraFanPlus
Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventilazione interna permette di far circolare l'aria in modo più uniforme per grandi risultati di cottura. Anche su più livelli contemporaneamente.



+20%

Che cosa bolle in pentola?
Puoi controllare con più facilità il livello di cottura raggiunto e senza dover aprire il forno. Con la finestra del forno più grande del 20% avrai una visione completa del processo di cottura, anche con un solo sguardo. Grazie alla nuova luce alogena tutti i piatti saranno ben visibili, anche con cotture multilivello.



Cottura multilivello
La cavità più grande e il nuovo sistema di ventilazione UltraFanPlus offrono risultati di cottura eccellenti anche con cotture multilivello. Potrai cucinare più piatti contemporaneamente fino a 3 livelli senza mescolare sapori e odori e con la garanzia di cotture omogenee.



Estrai le teglie con facilità
Le guide telescopiche a livello variabile permettono di inserire ed estrarre facilmente le pietanze, servendole direttamente dal forno. Inoltre, le guide si possono spostare con praticità, per posizionare le teglie al livello che preferite.

Libertà gastronomica

I nuovi forni multifunzione di Electrolux sono l'ideale sia per i cuochi più esigenti, sia per quelli con meno esperienza. Scopri il programmatore e le funzionalità che fanno per te, per preparare deliziose prelibatezze.



Display a colori TFT

Qualunque cosa tu voglia fare, l'innovativo **display luminoso a colori TFT** (Thin Film Transistor), la rende facile. È l'interfaccia più intelligente che esista per un forno e ti guida in modo semplice passo dopo passo. Conosce perfino squisite ricette.



Touch Control

È un programmatore elettronico che consente di impostare con semplicità: la durata della cottura, al termine della quale il forno si spegne automaticamente dopo un segnale acustico; l'ora di fine cottura, allo scoccare della quale il forno si spegne automaticamente dopo il segnale acustico; la durata della cottura/l'ora di fine cottura per programmare l'accensione ritardata del forno ed il suo spegnimento.

Contaminuti

Consente di impostare, ruotando la manopola, la durata di cottura. Terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti non interrompe la cottura.

Fine cottura

Permette di programmare la fine della cottura. Al termine del periodo di tempo impostato, il programmatore spegne automaticamente il forno ed emette un segnale acustico.

Electronic Gas Control

Nei forni a gas la temperatura può essere impostata da soli 50 °C fino a 250 °C. È l'ideale per le pietanze che richiedono basse temperature con il vantaggio del risparmio energetico.

50 >> 250 °C



CountUp Timer

Si attiva automaticamente quando si accende il forno e fornisce il tempo effettivo che si sta impiegando per la cottura.



Programma MyFavourite

Con **MyFavourite** puoi memorizzare la modalità di cottura che utilizzi più frequentemente, per poter accedere velocemente alla ricetta che preferisci.



Il pilota automatico in cucina

L'esclusiva funzione **VarioGuide** permette di accedere intuitivamente ai programmi di cottura comprendenti almeno 220 piatti diversi. Per ciascun piatto selezionato il forno imposta automaticamente i valori corretti di temperatura e umidità, e il tempo di cottura.



Termosonda FoodProbe

Gli Chef utilizzano la termosonda nelle loro preparazioni per sapere quando il cibo ha raggiunto la giusta temperatura interna. **FoodProbe** ti consente di ottenere gli stessi risultati a casa tua. Posizionata sulla parte frontale del forno, ti aiuta nell'ottenere grandi risultati nella cottura di carne, arrosti, pesce, pane, torte e molto altro.

Come funziona FoodProbe

Quando la temperatura rilevata raggiunge l'impostazione iniziale, il forno si spegne automaticamente dopo aver avvertito con allarme sonoro: ideale per carni di grosso spessore per le quali potrai scegliere la cottura al sangue, media o ben cotta, per ottenere cotture sempre perfette. Non c'è rischio di cucinare troppo o troppo poco i piatti.

Heat & Hold (Pronto da servire)

Una volta ultimata la cottura, il forno rimane acceso per 30 minuti ad una temperatura intorno agli 80 °C, per mantenere caldo il cibo. Può essere selezionato con qualsiasi modalità di cottura.

Prolunga cottura

È un'opzione che permette, una volta terminata la funzione impostata in precedenza, di proseguire con la cottura per un ulteriore periodo di tempo.

Set + Go (Imposta e vai)

È un'opzione che consente di preimpostare il forno, definendo modalità di cottura, temperatura e durata e di avviarlo in un secondo momento premendo un semplice tasto.



Funzioni cottura

Scopri le modalità di cottura a tua disposizione.
Potrai ottenere grandi risultati anche a casa tua con facilità.



Cottura tradizionale
La funzione è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto, consente una cottura rapida ed uniforme su un solo livello alla volta. Ideale per sformati, dolci secchi e arrosti.



Cottura finale
La funzione in cui è attiva solo la resistenza inferiore. Consigliata per ultimare la cottura di torte, pizze e crostate, rendendone croccante il fondo.



Rosolatura
La funzione in cui è attiva solo la resistenza superiore. Consigliata per rosolare e gratinare con delicatezza.



Pizza
Cottura su un livello per piatti con basi croccanti come Pizza e Quiche. Impostare la temperatura del forno di 20-40°C in meno rispetto alla cottura tradizionale.



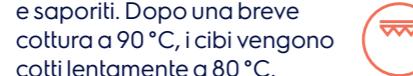
Cottura a ventilazione forzata con resistenza posteriore + ventola
La funzione consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, infornati su più livelli, senza mescolare odori e sapori. Impostare la temperatura del forno 20-40°C in meno rispetto alla cottura tradizionale.



Cottura a ventilazione forzata con resistenza superiore ed inferiore + ventola
La funzione consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, infornati su più livelli, senza mescolare odori e sapori. Ideale soprattutto per sformati, dolci e arrosti.



Slowcooking/Cottura ventilata delicata
La funzione slow cooking/cottura ventilata delicata, è ideale per preparare arrosti particolarmente teneri e saporiti. Dopo una breve cottura a 90 °C, i cibi vengono cotti lentamente a 80 °C.



Cottura grill rapido
La funzione abbina il grill alla resistenza superiore. Consigliata per cucinare carne di piccolo o medio spessore, come salsicce o costine, in grande quantità.



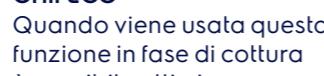
Cottura eco ventilata
La funzione abbina la ventola alla resistenza circolare posteriore creando una circolazione forzata di aria calda, ideale per dolci secchi e sformati.



Grill ventilato/Doppio grill ventilato
La funzione abbina il grill alla ventola e consente di grigliare anche carni di grosso spessore come, ad esempio, lo stinco di maiale.



Grill ECO
Quando viene usata questa funzione in fase di cottura è possibile ottimizzare il consumo energetico. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura presenti sul libretto istruzione del forno con la funzione cottura equivalente (Turbo Grilling).



Cottura grill
La funzione attiva solo il grill. Consigliata per cucinare carni di piccolo e medio spessore come bacon, salsicce e costine.



Scongelamento
La funzione attiva solo la ventola. Consigliata per scongelare rapidamente, senza modificare il gusto o perdere le proprietà nutritive.



Carne
Funzione ideale per ottenere arrosti molto morbidi e succosi.



Scaldavivande
La funzione è ideale per tenere in caldo le pietanze già cotte con una temperatura interna costante di 80 °C.

Funzioni speciali

I fornì elettronici più evoluti sono dotati di speciali funzioni di cottura:



Pane

La funzione abbina vapore e aria calda per ottenere i migliori risultati nella cottura del pane.



Scaldapiatti

La funzione è consigliata per riscaldare i piatti alla temperatura di 70 °C, ideale per il servizio.



Gratinato

La funzione è consigliata per gratinare lasagne, sformati e verdure.



Marmellate/Conserve

La funzione è ideale per preparare in modo semplice marmellate e conserve.



Lievitazione pasta

La funzione abbina vapore e calore per far lievitare meglio e più rapidamente l'impasto, evitando che la superficie si asciughì e mantenendo la pasta elastica.



Yogurt

Questa funzione può essere usata per preparare lo yogurt. La lampada viene spenta durante questa funzione per tenere bassa la temperatura.



Cibi congelati

La funzione consente di rendere dorati e croccanti i cibi precotti, come patatine fritte, croquette e involtini primavera.

Funzioni specifiche per microonde



Cottura combinata microonde + ventilata

Associando l'azione del microonde alla cottura ventilata, si cucina in tempi velocissimi con gli stessi risultati della cottura tradizionale.



Cottura combinata microonde + grill

Per cuocere in un'unica sequenza piatti che richiedono la gratinatura, senza dover attendere che sia finita la fase della cottura a microonde. Soluzione ideale per arrosti, pollame, spiedini e piatti gratinati che resteranno morbidi e succosi all'interno e croccanti in superficie.

Funzioni specifiche per la macchina da caffè



1 tazzina di caffè



2 tazzine di caffè



Servi fino a 6 caffè
Potrai preparare fino a 6 caffè alla volta direttamente nella caraffa termica.



Erogazione vapore
Permette di preparare un vero cappuccino all'italiana. Il vapore prodotto scalda, infatti, il latte e permette di ottenere una schiuma cremosa. Ideale anche per la preparazione della cioccolata o di qualsiasi altra bevanda che richieda latte caldo.



Erogazione acqua calda



Funzione Aroma
Potrai scegliere la quantità di caffè da macinare per ottenere un caffè aromatico e gustoso secondo i gusti personali.



Funzione Auto Start
Imposta l'orario al quale la macchina si accenderà. Dovrai poi selezionare un solo tasto per avere il caffè pronto all'ora che desideri.

Forni CombiSteam

Cosa c'è di nuovo

Gli Chef abbinano vapore e calore per trasformare gli ingredienti di tutti i giorni in piatti straordinari. Da oggi, scopri un nuovo mondo di sapore con la nuova gamma di forni combinati a vapore CombiSteam, per risultati eccellenti direttamente a casa tua.



La doratura più croccante
Qual'è il segreto per creare torte dalla deliziosa doratura? Scegliere il forno multifunzione con funzione **PlusSteam**, che apporta alla modalità di cottura ventilata la giusta umidità per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati (pane, torte, muffin e brioches), semplicemente versando un po' d'acqua nel fondo della cavità.

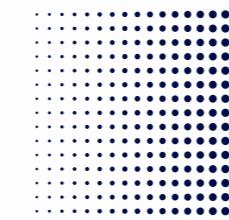


Come usare PlusSteam in 5 semplici passaggi:

- 1 Versare 100ml di acqua nell'apposito serbatoio prima di accendere il forno
- 2 Selezionare la funzione cottura ventilata e impostare la temperatura adatta alla ricetta
- 3 Premere il tasto PlusSteam per attivare il vapore e preriscaldare il forno per 5 minuti
- 4 La spia sul tasto PlusSteam indica che la funzione vapore è attiva

5 Dopo 5 minuti di preriscaldamento, il forno raggiunge il giusto livello di umidità ed è possibile inserire l'impasto per la cottura.

Non resta che lasciarsi avvolgere dal profumo del pane fresco.



FullTaste
STEAM SYSTEM OOO

Esalta il pieno gusto dei cibi

Grazie all'innovativo **FullTaste System** di Electrolux è possibile scegliere il forno con funzione a vapore più adatto alle tue esigenze. Questi forni garantiscono la combinazione ideale di vapore, umidità e calore per esaltare il gusto e la consistenza dei tuoi piatti. Potrai scegliere tra performance standard, avanzate o professionali.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

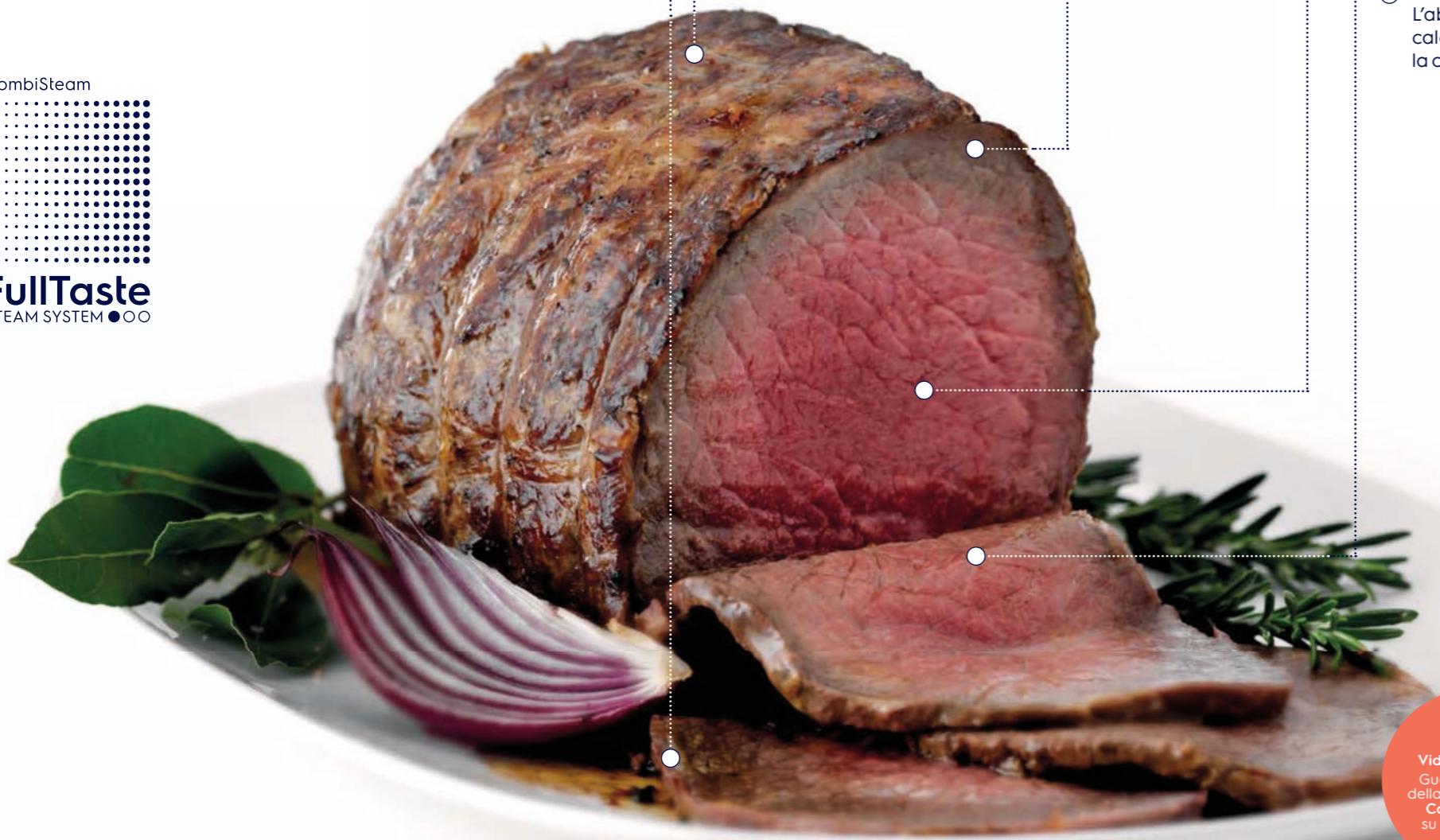
.....

Forni CombiSteam

Cos'è da sapere

Scopri come le innovazioni nella gamma dei forni combinati a vapore ti permettono di creare piatti ancora più gustosi a casa tua, garantendo la combinazione ideale di vapore, umidità e calore per esaltare il gusto e la consistenza dei tuoi piatti.

CombiSteam

FullTaste
STEAM SYSTEM


- **Gusto**
La cottura a vapore esalta i sapori, mantiene i cibi morbidi ed evita che si secchino, trattenendo una maggiore quantità di nutrienti, vitamine e minerali.
- **Doratura croccante**
La combinazione di aria calda e vapore conferisce alla carne una croccante doratura.
- **Nessuna perdita di peso**
L'aggiunta del vapore consente di limitare la perdita di peso della carne durante la cottura.
- **Colori invitanti**
Combinando il vapore al calore, potrai cucinare la carne a puntino, secondo i tuoi gusti, al sangue o ben cotta.
- **Morbidezza**
L'abbinamento di aria calda e vapore mantiene la carne tenera e succosa.

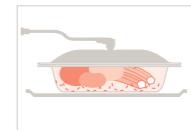
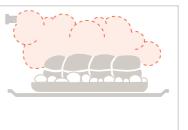
Funzioni a vapore

- **Cottura solo vapore (Vapore 100%)**
Il vapore abbinato ad una temperatura massima di 99°C è ideale per preparare pesce, riso, couscous, verdure, frutta.
- **Umidità elevata (50% Vapore)**
Livello elevato di umidità. Si ottiene combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere flan dolci e salati, sformati, dessert al cucchiaio, panini dolci. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 130°C.
- **Umidità media (40% Vapore)**
Livello medio di umidità. Si ottiene combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere sformati, pasticci, timballi, brasati. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 200°C.
- **Umidità bassa (25% Vapore)**
Livello basso di umidità combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere pane, primi piatti in teglia, gratinati, carne/pesce/verdure arrostiti, torte dolci e salate, biscotti. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 230°C.
- **Cottura SousVide - sottovuoto**
Cottura sottovuoto con vapore a basse temperature per carne, pesce, frutti di mare, verdure e frutta. Il cibo deve essere chiuso ermeticamente in sacchetti di plastica per questa funzione.
- **Rigenerazione a vapore**
La funzione abbina calore e vapore per riscaldare, direttamente su piatto da portata, piatti precotti con un risultato pari a quello di una pietanza appena sfornata.

Serbatoio dell'acqua estraibile
Il serbatoio si estraе facilmente per agevolare il riempimento dell'acqua. Quando il cassetto è vuoto, viene emesso un segnale acustico. Basta premere il serbatoio per estrarlo, riempirlo d'acqua e continuare la cottura.



3 modalità di cottura a vapore con il forno CombiSteam:

-  Con pirofila S.STEAMKIT
-  Con iniettore
-  Diffuso all'interno della cavità

Sensore di umidità
Il sensore di umidità del forno CombiSteam Pro regola automaticamente e con la massima precisione la fuoriuscita di vapore durante la cottura, per piatti sempre ben cotti e teneri.

La cottura sottovuoto in quattro semplici passi
Scopri nuovi gusti e sapori intensi grazie alla cottura sottovuoto a bassa temperatura, per risultati sempre deliziosi.

1. **Prepara:** lava, taglia, aggiungi sale, pepe e spezie.
2. **Sigilla:** tutto nel cassetto per la cottura sottovuoto per conservare il sapore.
3. **Cuoci a vapore:** inserisci il cibo nel forno CombiSteam Pro e seleziona la funzione SousVide.
4. **Stupisci:** servi ai tuoi ospiti cibi morbidi e dal sapore sorprendentemente intenso.



La cottura sottovuoto è ideale per la carne, il pesce, i frutti di mare, le verdure e la frutta.

Scopri il forno a vapore più adatto a te

Il vapore abbinato al calore regala alle tue ricette un gusto sorprendente.
Oggi questa tecnica può diventare il tuo delizioso segreto di cottura.

Scegli la combinazione di vapore e calore che fa per te

CombiSteam Pro

Consigliato agli Chef amatoriali

Il forno per chi vuole utilizzare le stesse tecniche di cottura degli Chef, come la cottura **SousVide** (sottovuoto) o la combinazione di vapore e calore con diversi livelli di umidità. **CombiSteam Pro** è ideale per preparare tutto quello che la creatività suggerisce, esaltando sapore, fragranza e consistenza dei cibi anche a basse temperature e preservando elementi nutritivi, vitamine e minerali.



Pane, pizze,
torte e biscotti



150-230 °C

Sformati, lasagne
e gratinati



150-210 °C

Carne, pesce
e verdure arrosto



150-210 °C

Riso, carne, pesce
e verdure a vapore



70-99 °C

Creme, flan
e dolci al cucchiaino



90-130 °C

Carne, pesce e
verdure sottovuoto



50-95 °C

CombiSteam Deluxe

Consigliato a chi adora la cucina a vapore

Il forno per chi ama sperimentare nuove tecniche e modalità di cottura. Le funzioni umidità bassa e media sono consigliate per cucinare ed arrostire con il vapore le pietanze più diverse: lasagne e sformati, torte dolci e salate, pesci e carni, creme e flan. La funzione 100% vapore di **CombiSteam Deluxe** è ideale per cucinare riso, ravioli, carni, pesci, crostacei e verdure.



140-230 °C



150-210 °C



160-210 °C



75-99 °C



90-130 °C

CombiSteam

Consigliato a chi ama la cucina della tradizione

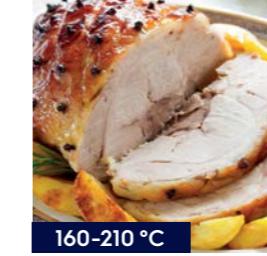
Il forno per chi ama cucinare in forno i piatti della tradizione: sformati, lasagne, torte, pane, focacce e arrosti di tutti i tipi, dalla carne al pesce. Con **CombiSteam**, un basso livello di umidità abbinato al calore consente, infatti, di avere una cottura perfetta al cuore e una croccante doratura esterna mantenendo la naturale umidità dei cibi, preservandone il sapore naturale, la forma ed il colore.



140-230 °C



150-210 °C



160-210 °C



130 °C + Steam Kit*

PlusSteam

Consigliato a chi prepara torte e pane fatte in casa

Il forno ideale per pane, torte, focacce, brioche e tante altre deliziose preparazioni lievitate. **PlusSteam** è una funzione ispirata alla saggezza della cucina della tradizione, che suggeriva di aggiungere nel forno un pentolino di acqua. Un risultato oggi alla portata di tutti, anche dei meno esperti, perché per creare una nuvola di vapore basta premere un pulsante.



140-230 °C

* Accessorio non incluso. In vendita sul sito ricambi.electrolux.it

Vapore + calore insieme

I fornì della gamma CombiSteam e PlusSteam abbinano ai programmi vapore tutte le funzioni tradizionali di un forno multifunzione.

Prova la cottura combinata a vapore anche per riscaldare cibi precotti o avanzi del giorno prima, per portare in tavola la fragranza di piatti appena sfornati.

PlusSteam - Linea Quadro

FQ 75 XEV

La doratura più croccante



8 funzioni



Benefit / Caratteristiche

Una deliziosa doratura

La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

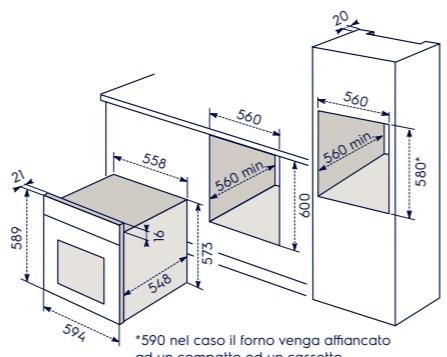
Più spazio per creare

La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Risultati di cottura professionali

Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventola XL distribuisce il calore più uniformemente, consentendoti di cucinare anche su più livelli contemporaneamente, con grandi risultati.

Specifiche tecniche



PlusSteam Pirolitico - Linea Quadro

FQP 95 XEV

La doratura più croccante



9 funzioni



Benefit / Caratteristiche

Una deliziosa doratura

La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

Il forno che si pulisce da solo

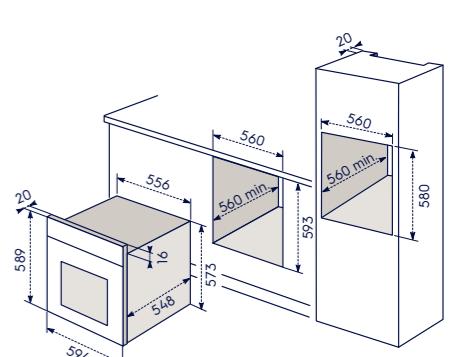
La temperatura interna viene portata a 500 °C per bruciare tutti i residui di grasso, che possono essere poi rimossi con una semplice spugna.

Più spazio per creare

La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.



Specifiche tecniche



CombiSteam - Linea Quadro

FQV 73 XEV

Il sapore più gustoso



8 funzioni



Benefit / Caratteristiche

Quando il gusto si trasforma in delizia

Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

Più gustosa

Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana

La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

Più rapida

Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.



S.STEAMKIT

CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6640 AAX

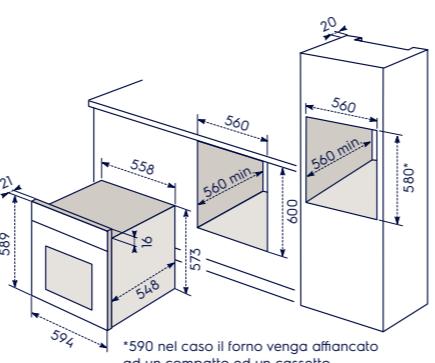
Il sapore più gustoso



9 funzioni di cui 1 a vapore + riscaldamento rapido automatico



Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Quando il gusto si trasforma in delizia

Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

Più gustosa

Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana

La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

Più rapida

Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.



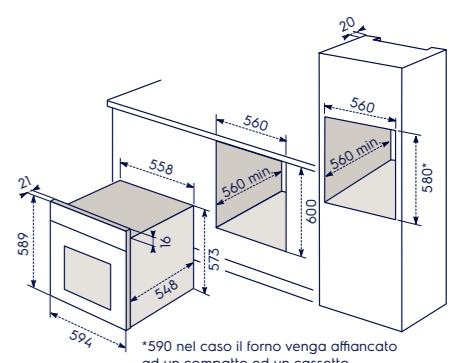
S.STEAMKIT

Lo sapevi che...?

Un tocco di vapore riesce a fare magie quando è combinato alle tradizionali modalità di cottura in forno. Per saperne di più, vai alla pagina 122-123.



Specifiche tecniche



CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6840 BAX

Il sapore più gustoso



13 funzioni di cui 1 a vapore + 8 funzioni speciali
+ riscaldamento rapido automatico



Benefit / Caratteristiche

Quando il gusto si trasforma in delizia

Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

Più gustosa

Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana

La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

Più rapida

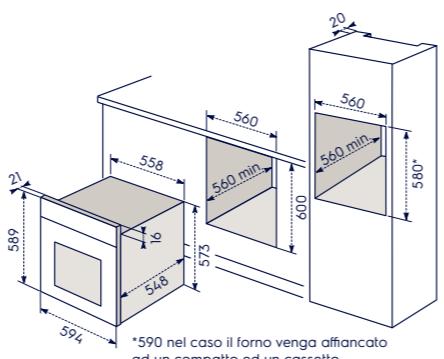
Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.



S.STEAMKIT



Specifiche tecniche



- Disponibile come optional Set vapore contenente teglia dietetica, sonda vapore e iniettori S.STEAMKIT



EOB 6840 BAX

CombiSteam Deluxe - Inspiration Range

EOB 8847 AAX

Molto più che gustoso. Straordinario.



14 funzioni cottura di cui 3 a vapore + 8 funzioni speciali
+ riscaldamento rapido automatico



Benefit / Caratteristiche

Il sapore più gustoso

Il forno CombiSteam Deluxe, con il sistema vapore FullTaste, ti permette di esaltare al massimo il sapore del tuo cibo. Funziona come un forno tradizionale, ma ti offre in più il beneficio della cottura a vapore.

Solo vapore

Sano, gustoso e rapido. Con la funzione 100% vapore si conservano più vitamine e si esalta tutto il sapore dei piatti, per risultati sani e deliziosi.

50% vapore più calore

50/50 è il miglior modo per cucinare il cibo con un'elevata percentuale di umidità, per preservare tutto il sapore e la tenerezza dei tuoi piatti.

25% vapore più calore

Aggiungendo un tocco di vapore, potrai ottenere risultati deliziosi - cibi morbidi dentro, croccanti e dorati fuori.

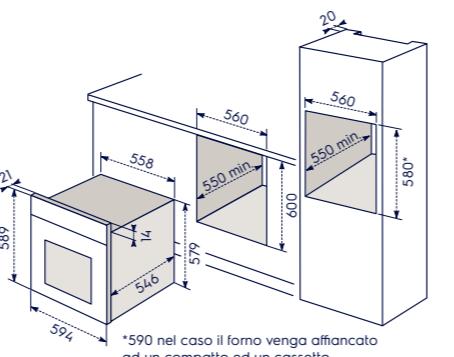
- Disponibile optional Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore GBS325

Lo sapevi che...?

Il forno CombiSteam Deluxe è disponibile anche nella versione compatta, h. 45 cm. Scopri di più a pagina 152.



Specifiche tecniche



- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta



Forno
CombiSteam
Deluxe

Funzione
Vapore:
Umidità bassa,
elevata,
100% vapore



EVY 9847 AAX - EOB 8847 AAX

CombiSteam Pro - Inspiration Range

EOB 9956 XAX

Ogni piatto, un'esperienza straordinaria

Esalta i sapori che ami

Combina vapore, umidità e calore per esaltare a pieno il gusto dei tuoi cibi.

Esplora nuovi sapori

Con la funzione SousVide cucini a bassa temperatura i tuoi piatti, combinandoli a erbe e aromi, per un gusto ed una consistenza impareggiabili.

Sensore di umidità

Il sensore di umidità di derivazione professionale garantisce sempre il giusto livello di vapore in base alla cottura.



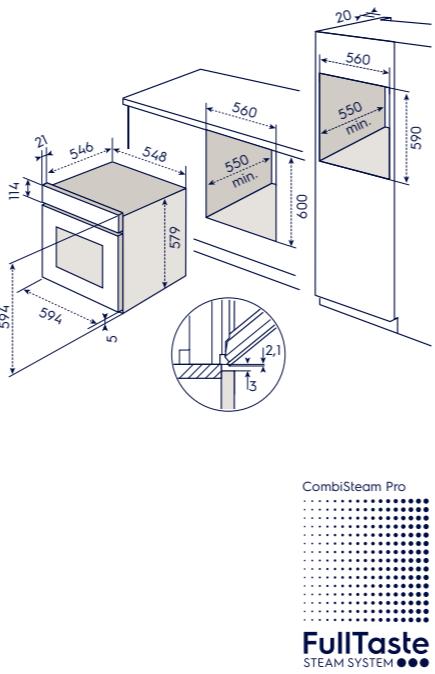
16 funzioni cottura di cui 1 SousVide e 4 a vapore
+ 9 funzioni speciali
+ riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Multisedici con funzioni a vapore - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- 16 funzioni cottura di cui 1 SousVide e 4 a vapore (100%, 50%, 40%, 25% vapore)
- 9 funzioni speciali: rigenerazione a vapore, pane, gratinato, lievitazione pasta, asciugatura, cibi congelati, scaldapiatti, yoghurt, marmellate/conserve
- Riscaldamento rapido automatico
- Sensore di umidità
- Programmatore elettronico TouchControl con display a colori TFT da 4,2"
- Ricettario VarioGuide: più di 220 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Termosonda FoodProbe
- Funzione Heat & Hold (pronto da servire)
- Funzione Set + Go (imposta e vai)
- Funzione Prolunga cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cool Door Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli di pulizia a vapore (+ decalcificazione)
- Guide laterali EasyEntry
- Doppia luce alogena
- 1 leccarda - 2 griglie - 3 lamiere dolci - 1 set teglia per cottura a vapore
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



CombiSteam Pro
FullTaste STEAM SYSTEM

- Disponibile optional Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore GBS325



Forno
CombiSteam
Pro

Funzione Vapore:
Umidità bassa,
media, elevata,
100% vapore
e SousVide

Cassetto SousVide CombiVac

EVD 14900 OX

Conserva tutto il sapore

Tecnologia SousVide

Sigilla tutto il sapore nei sacchetti sottovuoto.

Organizzati in anticipo

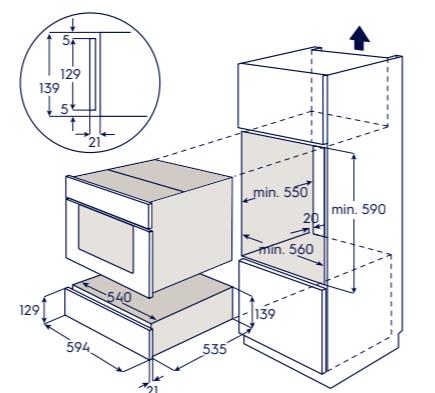
Prepara in anticipo i piatti, sigillali e poi cucinali quando serve.



Caratteristiche

- Cassetto per il sottovuoto a campana h. 14 cm
- Sistema sottovuoto con pompa ad olio portata 3 mc/h
- 3 programmi solo sottovuoto + 1 solo sigillatura
- Funzione marinatura/infusione
- Sigillatura impostabile in 3 tempi per buste di diverso spessore
- Comandi Soft Touch
- Creazione sottovuoto di liquidi
- Possibilità di utilizzo della maggior parte delle buste in commercio
- Camera sottovuoto in acciaio
- Dimensione vasca interna: 408x276x72 mm (lxpxh)
- Piastra per riduzione altezza cavità (per confezionamento di prodotti molto bassi)
- 25 buste medie (200x300 mm) e 25 buste grandi (250x350 mm) per cottura e conservazione (-40/+100 °C)
- Apertura push/pull
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



EOB 9956 XAX - EVD 14900 OX

Pirolitico - Linea Quadro

FQP 93 XE

Si pulisce da solo con un semplice tocco**Operazioni di pulizia più semplici**

La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



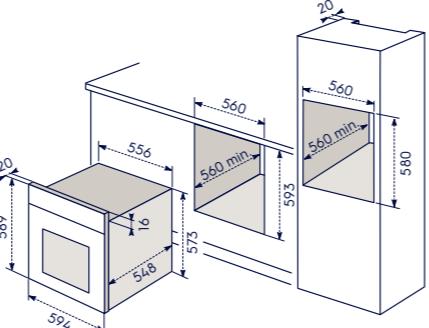
9 funzioni



Caratteristiche

- Multinove pirolitico - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- Funzione Pyrotime con contaclici
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Pirolitico - Inspiration Range

EOC 5740 BAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco

12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Pirolitico - Inspiration Range

EOC 5640 AAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco**Operazioni di pulizia più semplici**

La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



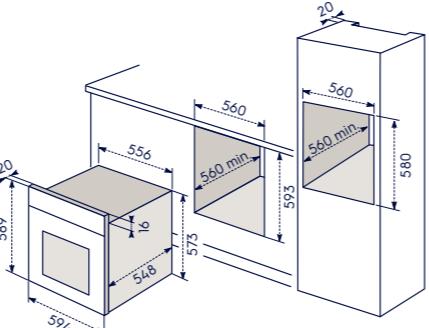
8 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Multiotto pirolitico - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- Funzione Pyrotime con contaclici
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Il forno che si pulisce da solo

La temperatura interna viene portata a 500 °C per bruciare tutti i residui di grasso, che possono essere poi rimossi con una semplice spugna.

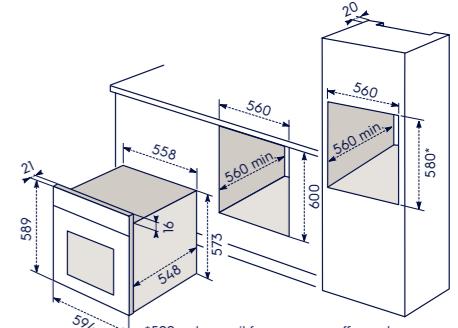
Più spazio per creare

La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Risultati di cottura professionali

Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventola XL distribuisce il calore più uniformemente, consentendoti di cucinare anche su più livelli contemporaneamente, con grandi risultati.

- Multidodici pirolitico - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico
- Touch Control con display LCD
- Ricettario con 9 ricette preimpostate



Tradizionale - Linea Quadro

FQ 13 N

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



5 funzioni

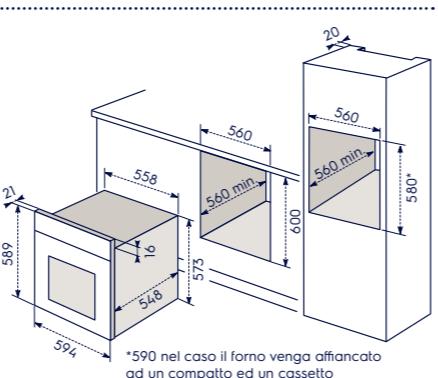


Caratteristiche

- Tradizionale - Quadro - 5 funzioni
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Contaminuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica nera

FQ 13 X - inox antimpronta
FQ 13 B - bianca

Specifiche tecniche



FQ 13 X



FQ 13 B

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 63 NE

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



5 funzioni

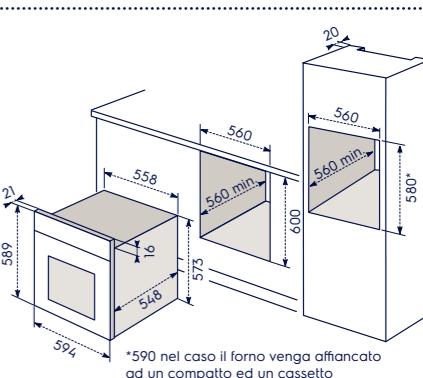


Caratteristiche

- Multicinque - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica nera

FQ 63 BE - bianca
FQ 63 XE - inox antimpronta

Specifiche tecniche



FQ 63 BE



FQ 63 XE

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 53 X

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



5 funzioni

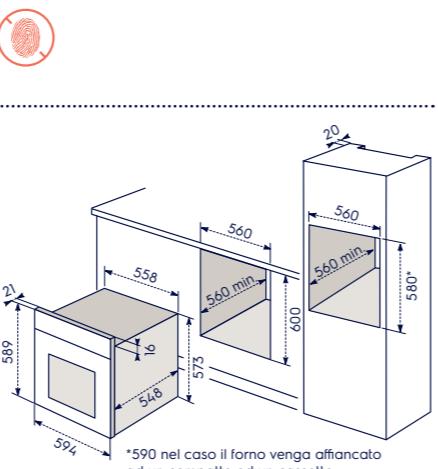


Caratteristiche

- Multicinque - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Contaminuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

FQ 53 B - bianca
FQ 53 N - nera

Specifiche tecniche



FQ 53 B



FQ 53 N

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 73 BEV

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.



7 funzioni

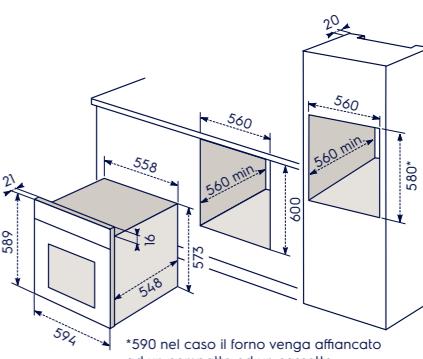


Caratteristiche

- Multisette - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica bianca

FQ 73 NEV - nera
FQ 73 NSEV - specchiante

Specifiche tecniche



E-Motion® Handle - Linea Quadro

FQ 73 IXEV

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva

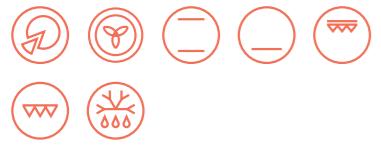
Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



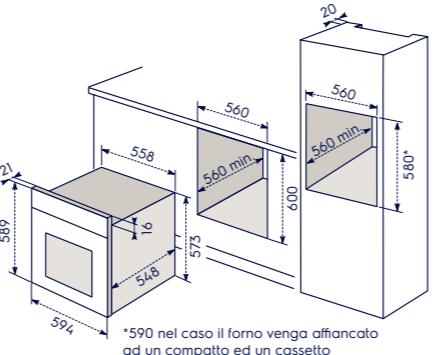
7 funzioni



Caratteristiche

- Multisette - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Maniglia integrata push/push E-motion®
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



InfiSpace® - Inspiration Range

EOB 5440 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

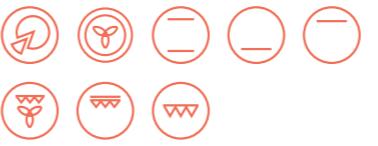
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.



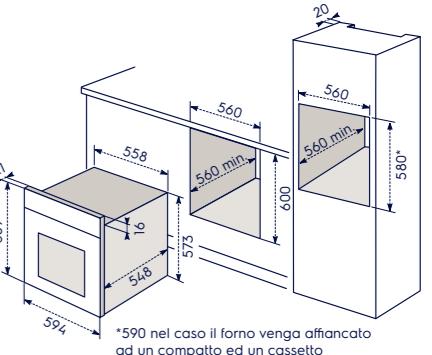
8 funzioni



Caratteristiche

- Multiotto - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 93 NEV

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

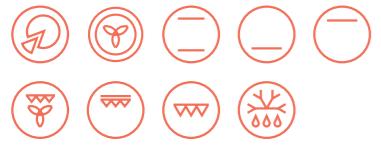
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.



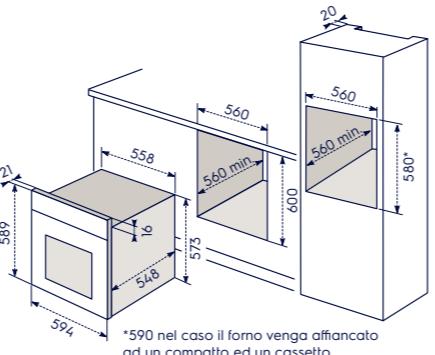
9 funzioni



Caratteristiche

- Multinove - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A

Specifiche tecniche



FQ 93 NSEV - specchiante

InfiSpace® - Inspiration Range

EOB 5740 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.



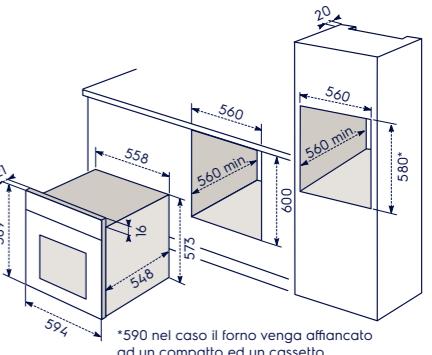
12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Multidodici - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Programma MyFavourite
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Portalibro - Inspiration Range

EOR 5700 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile**Apertura libra**

Facile accesso al vano per inserire e togliere le pietanze in modo comodo.

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



12 funzioni + riscaldamento rapido automatico

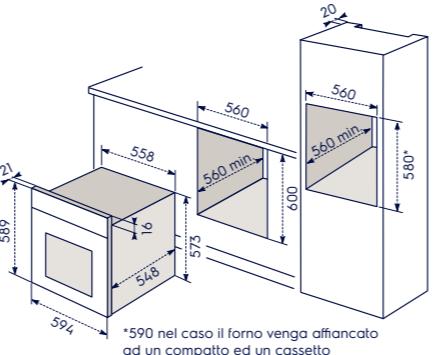


Caratteristiche

- Multidodici - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico
- Touch Control con display LCD
- Ricettario con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite**
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Incernieramento della porta a destra
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

EOL 5700 BAX - incernieramento porta a sinistra

Specifiche tecniche



E-Motion® Handle - Linea Quadro

FQ 203 IXEV

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno**Maniglia esclusiva**

Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



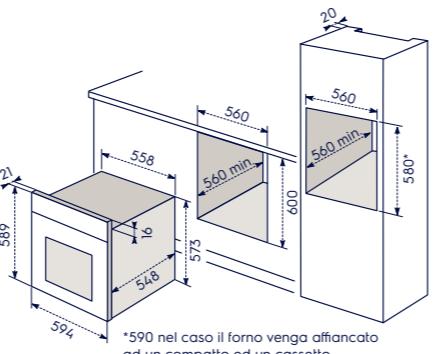
12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Multidodici - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Maniglia integrata push/push **E-Motion®**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico
- Touch Control con display LCD
- Ricettario con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite**
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Full Glass - Linea Quadro

FQ 203 BEV

La bellezza del vetro

12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Benefit / Caratteristiche

Esclusiva maniglia in vetro

Per un abbinamento perfetto con la porta del forno. Pensata per chi desidera enfatizzare con l'eleganza distintiva del vetro la linearità e la purezza formale delle cucine più moderne e minimaliste.

Più spazio per creare

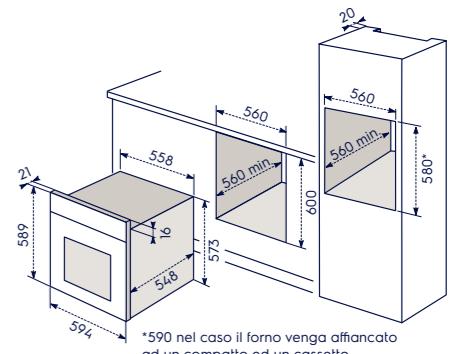
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.



Specifiche tecniche



FQ 203 NEV - nera



InfiSpace® - Linea Soft

FS 63 X

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



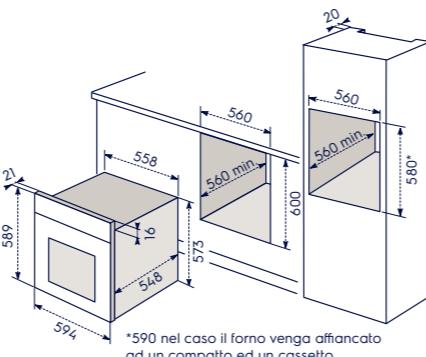
6 funzioni



Caratteristiche

- Multisei - Funzione Pizza - Soft
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore fine cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



InfiSpace® - Linea NewCountry

FNC 53 GX

Lo spazio di cottura più flessibile

5 funzioni



InfiSpace® - Linea Soft

FS 73 XE

Lo spazio di cottura più flessibile**Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



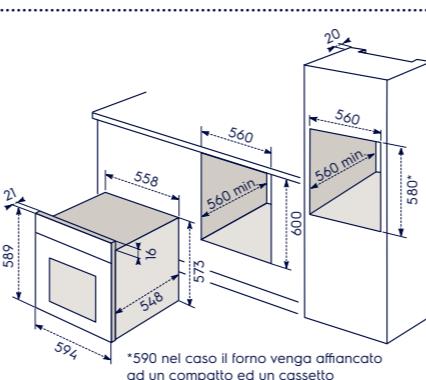
7 funzioni



Caratteristiche

- Multisette - Funzione Pizza - Soft
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Più spazio per creare

La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

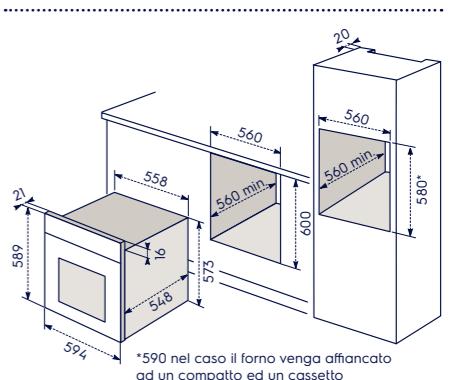
Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

Aqua Cleaning

Un'utile funzione che sfrutta l'azione del calore per rimuovere con facilità i residui di grasso dal forno.

Specifiche tecniche



- Multicinque - Funzione Pizza - NewCountry
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Orologio/Programmatore fine cottura fino a 180 minuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena

- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica nero ghisa/maniglia e manopole finitura cromata

FNC 53 X - inox antimpronta/maniglia e manopole finitura cromata

FNC 53 BA - bianco antico/maniglia e manopole finitura cromata



FNC 53 X

FNC 53 BA

InfiSpace® - Linea Rustico

FR 53 X**Lo spazio di cottura più flessibile****Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



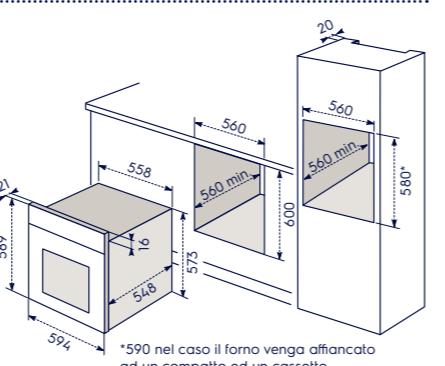
5 funzioni



Caratteristiche

- Multicinque - Funzione Pizza - Rustico
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore fine cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta/maniglia e manopole finitura inox

Specifiche tecniche



InfiSpace® - Linea Rustico

FR 63 BA**Lo spazio di cottura più flessibile****Più spazio per creare**

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



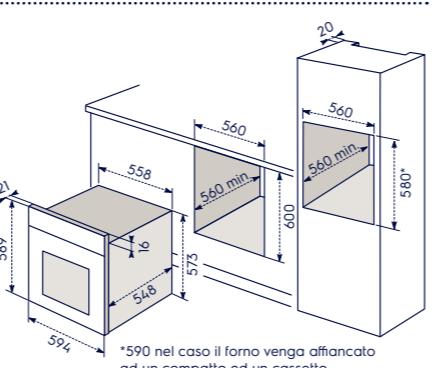
6 funzioni



Caratteristiche

- Multisei - Funzione Pizza - Rustico
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Orologio/Programmatore fine cottura fino a 180 minuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica A
- Estetica bianco antico/maniglia e manopole finitura bronzo

Specifiche tecniche



FR 63 G - PN 750 RUOV

Gas - Linea Rustico

FR 13 GG

Il forno che ti semplifica la vita**Massima sicurezza d'uso**

Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

Sicurezza Sicurgas

È un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



3 funzioni

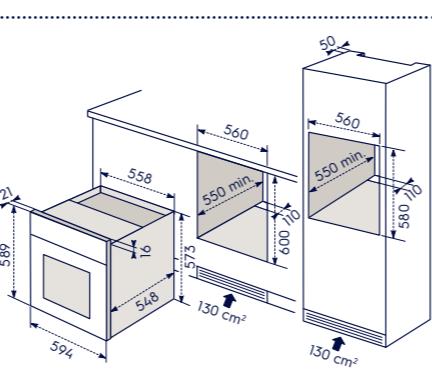


Caratteristiche

- Funzionamento a gas tradizionale - Rustico
- Infispace® - vano cottura XL
- Teglia Infispace® - 25% più grande
- Grill elettrico
- Accensione elettronica
- Contaminuti
- Sicurezza Sicurgas
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Classe energetica A+
- Estetica ghisa/maniglia e manopole finitura bronzo

FR 13 GX - inox antimpronta/maniglia inox e manopole finiture inox

Specifiche tecniche



Gas - Linea Quadro

F 43 GXE

Il forno a gas con controllo elettronico**Ideale per deliziose meringhe**

La temperatura può essere impostata a partire da 50°C, per cucinare piatti che necessitano di basse temperature, con prestazioni pari a quelle dei forni elettrici.

Massima sicurezza d'uso

Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.



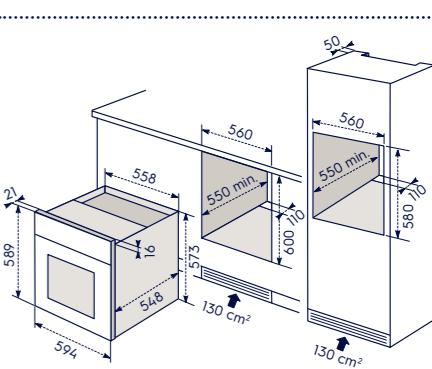
4 funzioni



Caratteristiche

- Electronic Gas Control - Quadro
- Funzionamento a gas
- Regolazione elettronica della temperatura da 50°C a 250°C
- Infispace® - vano cottura XL
- Teglia Infispace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Grill elettrico
- Accensione elettronica
- Contaminuti
- Sicurezza Sicurgas
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta/maniglia e manopole finiture inox

Specifiche tecniche



Gas - Linea Quadro

F 13 GX

Il forno che ti semplifica la vita**Massima sicurezza d'uso**

Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

Sicurezza Sicurgas

È un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



3 funzioni

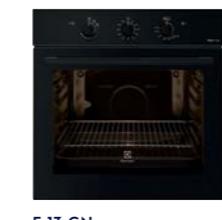
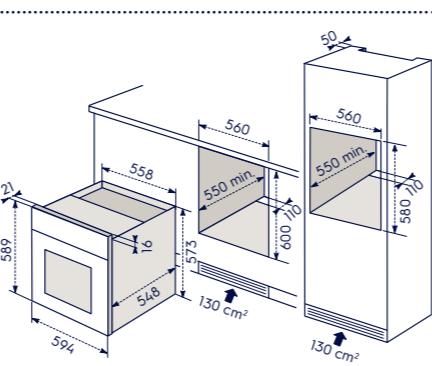


Caratteristiche

- Funzionamento a gas tradizionale - Quadro
- Infispace® - vano cottura XL
- Teglia Infispace® - 25% più grande
- Grill elettrico
- Accensione elettronica
- Contaminuti
- Sicurezza Sicurgas
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

F 13 GN - nera

Specifiche tecniche



F 13 GN

Extralarge - Linea Quadro

FQ 945 XE

Il forno multifunzione più flessibile da 90 cm**Ideale per cibi di qualsiasi dimensione**

Largo 90 cm, ti offre tutto lo spazio di cui hai bisogno per cucinare tante pietanze contemporaneamente o il grande arrosto della domenica.

Potrai cucinare grossi pezzi di carne

Il maxi spiedo è il modo più adatto di arrostire carne e pollame, anche dalle forme più grandi.



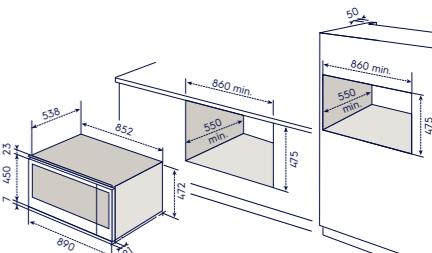
11 funzioni



Caratteristiche

- Multiundici Extralarge - Quadro - 90 cm
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura Touch Control
- Orologio digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto Clear'n Clean
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Doppia luce interna
- Guide telescopiche
- 1 girarrosto - 1 leccarda - 1 griglia - 1 piastra pizza
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Compact Range - CombiSteam Deluxe

EVY 9847 AAX

Molto più che gustoso. Straordinario.

Solo vapore

Sano, gustoso e rapido. Con la funzione 100% vapore si conservano più vitamine e si esalta tutto il sapore dei piatti, per risultati sani e deliziosi.

50% vapore più calore

50/50 è il miglior modo per cucinare il cibo con un'elevata percentuale di umidità, per preservare tutto il sapore e la tenerezza dei tuoi piatti.

25% vapore più calore

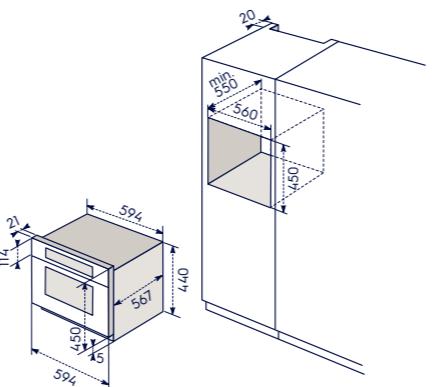
Aggiungendo un tocco di vapore, potrai ottenere risultati deliziosi - cibi morbidi dentro, croccanti e dorati fuori.



14 funzioni cottura di cui 3 a vapore + 8 funzioni speciali + riscaldamento rapido automatico

**Caratteristiche**

- Multiquattordici con funzioni a vapore - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- 14 funzioni cottura di cui 3 a vapore (100%, 50%, 25% vapore)
- 8 funzioni speciali: pane, gratinato, lievitazione pasta, scaldapiatti, marmellate/conserve, asciugatura, cibi congelati, rigenerazione a vapore
- Riscaldamento rapido automatico
- Volume 43 litri
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Ricettario VarioGuide con 180 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Termosonda FoodProbe
- Funzione Heat & Hold (pronto da servire)
- Funzione Set + Go (imposta e vai)
- Funzione Prolunga cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- 2 cicli di pulizia a vapore (+ decalcificazione)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Guide laterali EasyEntry
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 set teglia per cottura a vapore
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche

Disponibile optional Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore GBS325



Forno
CombiSteam
Deluxe

Funzione
Vapore:
Umidità bassa,
elevata,
100% vapore



Cassetto scaldavivande

EED 14700 OX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Libertà progettuale

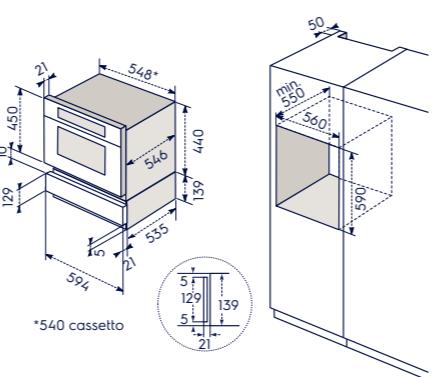
Abbinabile ai compatti e alla macchina da caffè, grazie all'altezza di 14 cm, si inserisce perfettamente all'interno di vani da 60 cm.

Pronti per essere serviti

Servi le tue portate su piatti caldi o mantieni caldo il cibo.

**Caratteristiche**

- 6 coperti
- 4 funzioni: scongelamento, lievitazione, scaldapiatti, scaldavivande
- Regolazione temperatura da 30 a 80 °C
- Spia di funzionamento
- Altezza 14 cm
- Apertura Push/pull
- Guide telescopiche
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche

*540 cassetto
*nel caso in cui un compatto ed il cassetto vengano affiancati ad un forno da 60 o ad un ulteriore combinazione compatto ed un cassetto

Compact Range - Inspiration Range

Caratteristiche

EVY 7800 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

Libertà di composizione

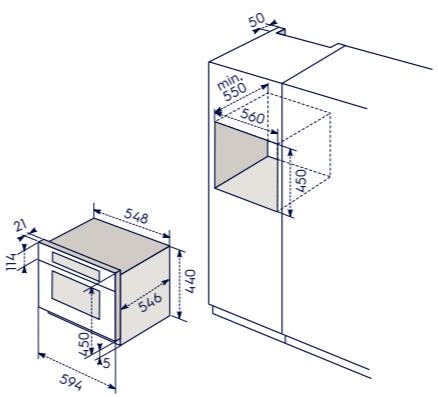
Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.



12 funzioni + 7 funzioni speciali + riscaldamento rapido automatico



Specifiche tecniche



- Spegnimento automatico di sicurezza
- 1 lamiera dolci - 1 griglia
- Estetica inox antimpronta

Compact Range - Inspiration Range

Caratteristiche

EVY 6610 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

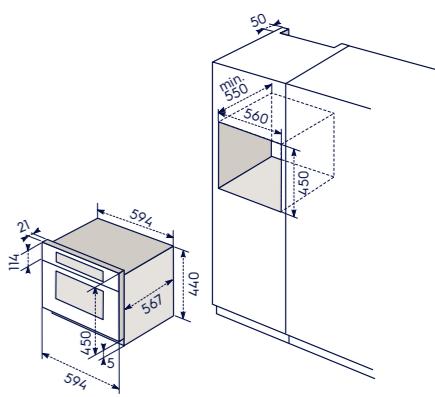
Libertà di composizione

Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.



2 funzioni

Specifiche tecniche



Compact Range - Inspiration Range

Caratteristiche

EVY 6800 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

Libertà di composizione

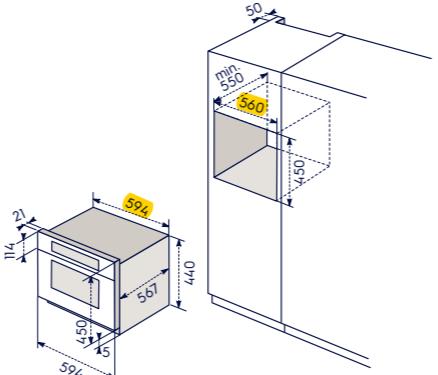
Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.



2 funzioni



Specifiche tecniche



Compact Range - E-Motion® Handle - Quadro

Caratteristiche

FQM 465 ICXE

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva

Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

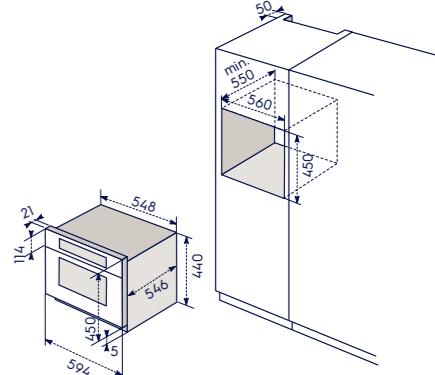
Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni

Specifiche tecniche



Caratteristiche

Microonde con grill - Quadro

Maniglia integrata push/push E-Motion®

Volume 46 l

Cottura a microonde, grill e combinata

- Ricettario con 28 ricette preimpostate
- Programmi di cottura preimpostati
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- **Programma MyFavourite**
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità smaltata
- Luce interna
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- 1 griglia
- Estetica inox antimpronta

Micro - Linea Quadro**EMS 26204 OX**

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

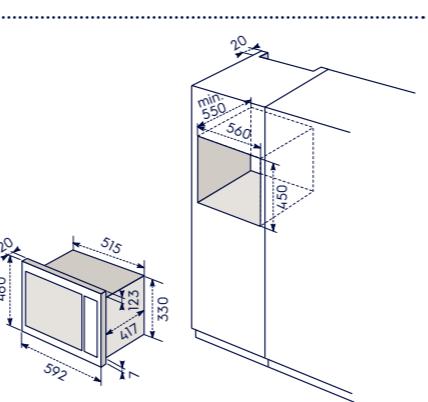
La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni

**Caratteristiche**

- Microonde con grill - Quadro
- Volume 26 l
- Cottura a microonde, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1000 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (\varnothing 32,5 cm)
- Cavità smaltata
- Sicurezza bambini
- 2 griglie
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

MQ 926 GNE - nera**Specifiche tecniche****Micro - Linea Quadro****MO 317 GXE**

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

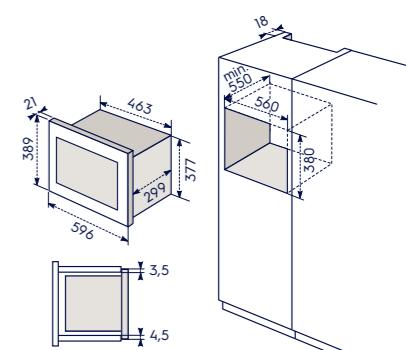
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni

**Caratteristiche**

- Microonde con grill - Quadro
- Inserimento nel pensile
- Volume 17 l
- Cottura a microonde, cottura con grill e cottura combinata microonde e grill
- Contaminuti (fino a 35 min.)
- Potenza microonde 700 W
- Potenza grill 1000 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (\varnothing 24,5 cm)
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche**Micro - Linea Quadro****MQ 817 GXE**

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

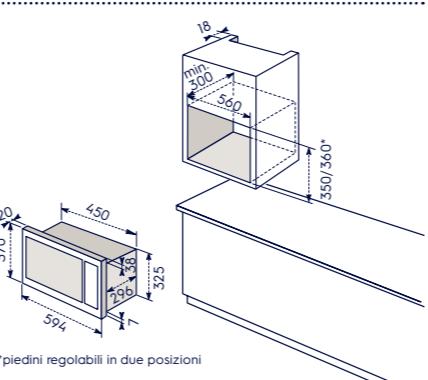
La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni

**Caratteristiche**

- Microonde con grill - Quadro
- Inserimento nel pensile
- Volume 17 l
- Cottura a microonde, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 800 W
- Potenza grill 1000 W
- Piatto girevole (\varnothing 27 cm)
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Sicurezza bambini
- 1 griglia
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche

3 funzioni

**Micro - Linea Quadro****MQC 325 GXE**

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da chef

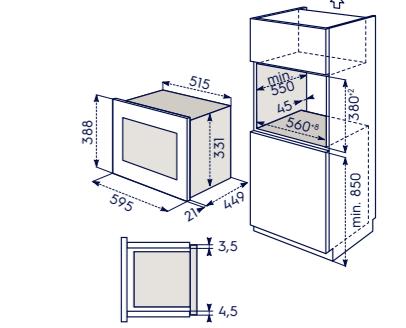
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.



4 funzioni

**Caratteristiche**

- Microonde con grill - Quadro
- Volume 25 l
- Cottura a microonde, convezione, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1100 W
- Potenza convezione 2500 W
- Cavità smaltata
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (\varnothing 31,5 cm)
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche

Compact Range - Macchina da Caffè

EBC 54524 AX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Il tuo barista personale

Un tocco di classe nella tua cucina con questa macchina da caffè da incasso che prepara fino a sei tazze in un'unica volta. Scegli ciò che desideri, da un espresso forte a un latte macchiato.

Funzione Aroma

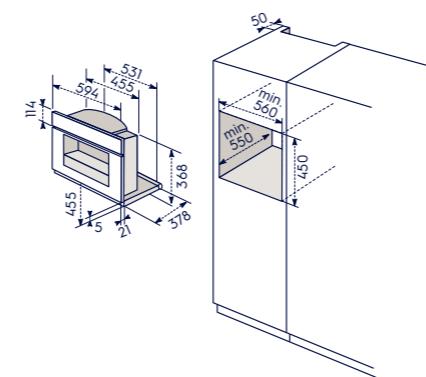
Seleziona il gusto del tuo caffè, da un espresso forte a un caffè leggero.



Erogazione

**Caratteristiche**

- **Macchina da caffè automatica - Inspiration Range**
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- **Erogazione caffè singolo, doppio, caraffa** (fino a 6 caffè)
- Cappucinatore
- Erogazione acqua calda e vapore
- Regolazione quantità caffè, acqua, temperatura
- **Funzione Aroma** - selezione del grado di macinatura
- **Auto Start**
- Alimentazione caffè in chicchi (200 g) o in polvere
- Serbatoio acqua 1,8 l
- Luce di cortesia a LED
- Estetica nera

Specifiche tecniche

Compact Range - Cantina Vino

ERW 0670 A

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Sempre la giusta temperatura

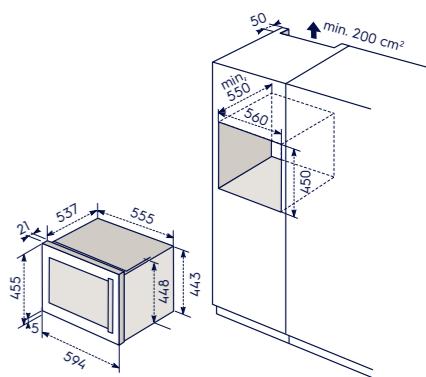
Con la cantina vino puoi stivare le tue bottiglie alla temperatura ottimale, per poi gustarle all'occorrenza.

24 bottiglie

Conserva facilmente fino a 24 bottiglie, così che tu possa avere il vino sempre pronto per essere servito.

**Caratteristiche**

- **Cantina vino**
- Capacità totale 24 bottiglie
- **Display LCD TouchControl**
- Controllo elettronico della temperatura
- Indicazione digitale della temperatura
- Temperatura regolabile da 5 a 20 °C
- Ventilazione interna
- Illuminazione a LED
- Indicatore con allarme acustico porta aperta
- 3 ripiani removibili in legno su guide telescopiche
- Flessibilità di stivare grandi bottiglie
- Porta cornice acciaio inox antimpronta con vetri anti UV
- Incernieramento porta a sinistra
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche

Compact Range - TV

ETV 4500 AX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Il tuo Chef preferito

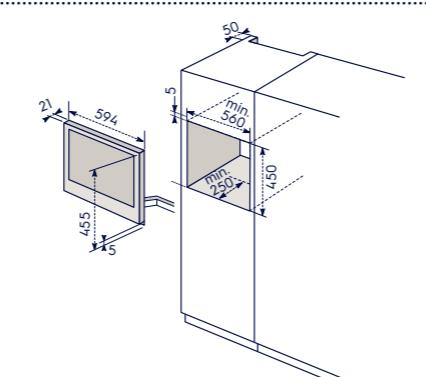
Non perditi nemmeno una puntata del tuo show preferito mentre cucini grazie al televisore da incasso progettato per adattarsi al design della tua cucina.

Schermo orientabile

Per una perfetta visione da qualsiasi angolazione.

**Caratteristiche**

- **Televiseur LED - Inspiration Range**
- TV da incasso LED 22"
- **Schermo orientabile**
- Formato schermo 16:9
- Risoluzione video: 1920x1080 pixel Full HD
- Luminosità: 350 cd/m²
- Contrasto dinamico 3000 : 1
- Ingressi: DVD-player, DVB-T, SCART, VGA, PC Audio, USB (.mpg/.dat/.vob/.mkv/rmvb/.ts/.trp/.tp/.avi/.m4a/.mp3/.jpg), Video, HDMI
- Digitale terrestre incorporato
- Telecomando
- Cornice inox antimpronta

Specifiche tecniche

Lampada scaldavivande

EWL 1A X

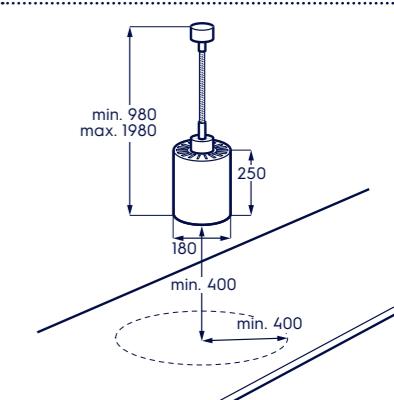
Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Lampada riscaldante

Mantiene caldo il cibo fino a quando devi servirlo, come fanno gli Chef professionisti. Lo speciale sistema di riscaldamento ad infrarossi, mantiene il gusto e la consistenza dei cibi, evitando che si seccino.

**Caratteristiche**

- **Lampada scaldavivande**
- Installazione a soffitto
- Cavo estensibile (min. 980 mm, max 1980 mm)
- Lampada a infrarossi (250 W)
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche

PlusSteam - Linea Quadro



FQ 75 XEV
Funzione PlusSteam,
Multiotto

CombiSteam - Linea Quadro



FQV 73 XEV
CombiSteam,
Multiotto

CombiSteam - Inspiration Range



EOB 6640 AAX
CombiSteam,
Multinove

EOB 6840 BAX
CombiSteam,
Multitredici

EOB 8847 AAX
CombiSteam Deluxe,
Multiquattordici

EOB 9956 XAX
CombiSteam Pro®,
Multisedici

InfiSpace® - Linea Quadro



FQP 93 XE
Pirolitico,
Multinove

InfiSpace® - Inspiration Range



EOC 5640 AAX
Pirolitico,
Multiotto

EOC 5740 BAX
Pirolitico,
Multidodici

InfiSpace® - Linea Quadro



FQ 13 N
Tradizionale,
5 funzioni

FQ 13 X
Tradizionale,
5 funzioni

FQ 13 B
Tradizionale,
5 funzioni

FQ 53 X
Multicinque

FQ 53 B
Multicinque

FQ 53 N
Multicinque

InfiSpace® - Linea Quadro



FQ 63 NE
Multicinque

FQ 63 BE
Multicinque

FQ 63 XE
Multicinque

FQ 73 BEV
Multisette

FQ 73 NEV
Multisette

FQ 73 NSEV
Multisette

InfiSpace® - Linea Quadro



InfiSpace® - Inspiration Range



EOB 5440 BAX
Multiotto

EOB 5740 BAX
Multidodici

InfiSpace® - Inspiration Range



EOR 5700 BAX
Portalibro,
Multidodici

EOL 5700 BAX
Portalibro,
Multidodici

InfiSpace® - Linea Quadro



FQ 203 IXEV
Maniglia E-Motion®,
Multidodici

Pure - Full Glass Quadro



FQ 203 BEV
Multidodici

FQ 203 NEV
Multidodici

InfiSpace® - Linea Soft



FS 63 X
Multisei

FS 73 XE
Multisette

InfiSpace® - Linea NewCountry



FNC 53 GX
Multicinque

FNC 53 X
Multicinque

FNC 53 BA
Multicinque

FR 53 X
Multicinque

FR 53 S
Multicinque

FR 53 R
Multicinque

InfiSpace® - Linea Rustico



FR 53 G
Multicinque

FR 63 BA
Multisei

FR 63 X
Multisei

FR 63 G
Multisei

FR 63 S
Multisei

FR 63 R
Multisei

Gas - InfiSpace® - Linea Rustico



FR 13 GG
Gas



FR 13 GX
Gas



F 13 GX
Gas



F 13 GN
Gas



F 43 GXE
Gas

Compact Range - Inspiration Range

Compact Range - Inspiration Range

Compact Range - Linea Quadro



EVY 7800 AAX
43 l,
1000 W microonde,
1650 W grill



EVY 6800 AAX
46 l,
1000 W microonde,
1900 W grill



EVY 6610 AAX
46 l,
1000 W microonde,
1900 W grill



FQM 465 ICXE
Maniglia E-Motion®,
46 l, LCD Touch
Control, 1000 W
microonde, 1900 W grill

Extralarge - InfiSpace® - Linea Quadro



FQ 945 XE
L 90 cm, Extralarge
Multiundici



EVY 9847 AAX
CombiSteam Deluxe,
Multiquattordici

Compact Range - Linea Quadro

Micro - Linea Quadro



EMS 26204 OX
26 l,
900 W microonde,
1000 W grill



MQ 926 GNE
26 l,
900 W microonde,
1000 W grill



MQ 817 GXE
17 l,
800 W microonde,
1000 W grill



MO 317 GXE
17 l,
700 W microonde,
1000 W grill



MO 325 GXE
25 l,
900 W microonde,
2500 W convenzione,
1100 W grill



MQC 325 GXE
25 l,
900 W microonde,
2500 W convenzione,
1100 W grill

Macchina da caffè



EBC 54524 AX
Automatica, display LCD,
Funzione Aroma,
Auto Start

Televisore



ETV 4500 AX
Televisione LED 22",
schermo orientabile

Cantina vino



ERW 0670 A
Capacità totale
24 bottiglie, display LCD
Touch control

Lampada scaldavivande



EWL 1A X
Installazione a soffitto,
Cavo estensibile
(min. 980 mm, max 1980 mm)

Cassetto SousVide CombiVac



EVD 14900 OX
Cassetto per sottovuoto
a campana h. 14 cm

Cassetto scaldavivande



EED 14700 OX
6 coperti

Forni

multifunzione a Vapore										multifunzione							
	FQ 75 XEV inox antimpronta	FQP 95 XEV inox antimpronta	FQV 73 XEV inox antimpronta	EOB 6640 AAX inox antimpronta		EOB 6840 BAX inox antimpronta	EOB 8847 AAX inox antimpronta	EOB 9956 XAX inox antimpronta	FQP 93 XE inox antimpronta	EOC 5640 AAX inox antimpronta	EOC 5740 BAX inox antimpronta	FQ 13 X inox antimpronta	FQ 13 N nero	FQ 13 B bianco	FQ 53 X inox antimpronta	FQ 53 N nero	FQ 53 B bianco
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014																	
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		FQ 75 XEV	FQP 95 XEV	FQV 73 XEV	EOB 6640 AAX		EOB 6840 BAX	EOB 8847 AAX	EOB 9956 XAX	FQP 93 XE	EOC 5640 AAX	EOC 5740 BAX	FQ 13 X FQ 13 N FQ 13 B	FQ 53 X FQ 53 N FQ 53 B			
Indice di efficienza energetica	(EEI cavity)	100	100,0	100,0	81,2		81,2	81,2	81,2	81,2	81,2	81,0	103,5	104,8			
Classe di efficienza energetica		A	A+	A	A+		A+	A+	A+	A+	A+	A+	A	A			
Consumo di energia convezione naturale	(kWh)	0,93	0,93	0,93	0,93		0,93	0,89	0,89	0,93	0,93	0,93	0,89	0,89			
Consumo di energia convezione forzata	(kWh)	0,85	0,69	0,85	0,69		0,69	0,69	0,69	0,69	0,69	0,68	-	0,88			
Numeri di cavità		1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1			
Fonte di calore per cavità		Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico		Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico			
Volume utile	(l)	72	68	72	72		72	71	71	72	72	68	73	68			
Caratteristiche principali																	
Tipologia		multifunzione con PlusSteam	multifunzione con PlusSteam Pirolitico™	multifunzione CombiSteam	multifunzione CombiSteam		multifunzione CombiSteam	multifunzione CombiSteam Deluxe	multifunzione CombiSteam Pro	multifunzione Pirolitico	multifunzione Pirolitico	multifunzione Pirolitico	statico	multifunzione			
Programmatore cottura		inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura		Touch Control	Touch Control	Touch Control	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	Touch Control	contaminuti	contaminuti			
Display		digitale	digitale	digitale	digitale		LCD	LCD	a colori TFT	digitale	digitale	LCD	-	-			
Funzioni di cottura	(n°)	8	9	8 di cui 1 a vapore	9 di cui 1 a vapore		13 di cui 1 a vapore	14 di cui 3 a vapore	16 di cui 4 a vapore e 1 SousVide	9	8	12	5	5			
Temperatura minima e massima	(°C)	50 - 250	30 - 300	50 - 250	30 - 300		30 - 300	30 - 230	30 - 230	30 - 300	30 - 300	30 - 300	50 - 250	50 - 250			
Luci forno		1	1	1	1		1	2	2	1	1	1	1	1			
Vetri termoriflettenti		2	4	3	3		4	4	4	4	4	4	2	2			
Porta fredda CoolDoor		.	Xtra	Plus	Plus		Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	.	.			
Ventilazione tangenziale		.	.	-	-		-	.	-	-	-	-	.	.			
Ventilazione radiale		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-			
Controporta liscia con vetri removibili				
Chiusura Porta VelvetClosing®		.	-			
Ricettario		-	-	-	-		con 77 ricette	VarioGuide con 180 ricette	VarioGuide più di 220 ricette	-	-	con 9 ricette	-	-			
MyFavourite		-	-	-	-		.	.	.	-	-	.	-	-			
Heat & Hold		-	-	-	-		.	.	.	-	-	-	-	-			
Set + Go		-	-	-	-		.	.	.	-	-	-	-	-			
Pulizia		Aqua Cleaning	2 cicli pirolitici	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning		Aqua Cleaning	2 cicli a vapore	2 cicli a vapore	2 cicli pirolitici	2 cicli pirolitici	3 cicli pirolitici	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning			
Dotazione																	
Griglia		1	1	1	1		1	2	2	1	1	1	1	1			
Leccarda		1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1			
Teglia dolci		1	1	1	1		1	3	3	1	1	1	-	-			
Girarrosto		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-			
Piastrella per la pizza		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-			
Pirofilo per cottura a vapore/sensore di umidità/termosonda		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	
Caratteristiche tecniche																	
Potenza massima assorbita	(kW)	2,78	2,98	2,48	2,48		2,48	3,00	3,00	2,95	2,95	2,95	2,75	2,78			
Tensione	(V)	220-240	220-240	220-240	220-240		220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	230	220-240			
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60		50/60	50	50	50-60	50/60	50/60	50	50/60			
Certificazioni		CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO		CE;UL; DEMKO	CE;DEMKO; UL (EU)	CE;DEMKO;	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO			

Forni

FQ 63 XE inox antimpronta	FQ 73 NSEV specchiante	FQ 73 IXEV inox	FQ 93 NSEV specchiante	EOB 5540 BAX inox	EOB 5740 BAX inox
FQ 63 NE nero	FQ 73 NEV nero	FQ 73 BEV bianco	FQ 93 NEV nero		
FQ 63 BE bianco					

EOR5700BAX inox antimpronta	FQ 203 IXEV inox antimpronta	FQ 203 BEV bianco	FS 63 X inox	FS 73 XE inox	FNC 53 X inox	FR 53 X inox	FR 63 X inox	FR 13 GG nero ghisa	F 13 GX inox
EOL5700 BAX inox antimpronta	FQ 203 NEV nero								

Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	FQ 63 XE FQ 63 NE FQ 63 BE	FQ 73 NSEV FQ 73 NEV FQ 73 BEV	FQ 73 IXEV	FQ 93 NSEV FQ 93 NEV	EOB 5440 BAX	EOB 5740 BAX
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	105,9	100	103,5	100,0	100,0	81,2
Classe di efficienza energetica	A	A	A	A	A+	A+
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	0,90	0,85	0,88	0,85	0,85	0,69
Numero di cavità	1	1	1	1	1	1
Fonte di calore per cavità	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Volume utile (l)	72	72	72	72	72	72
Caratteristiche principali						
Tipologia	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione
Programmatore cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	Touch Control
Display	digitale	digitale	digitale	digitale	digitale	LCD
Funzioni di cottura (n°)	5	7	7	9	8	12
Temperatura minima e massima (°C)	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	30 - 300
Luci forno	1	1	1	1	1	1
Vetri termoriflettenti	2	2	3	3	3	3
Porta fredda CoolDoor	-	-	Plus	Plus	Plus	Plus
Ventilazione tangenziale	-	-	-	-	-	-
Ventilazione radiale	-	-	-	-	-	-
Controporta liscia con vetri removibili	-	-	-	-	-	-
Chiusura Porta VelvetClosing®	-	-	-	-	-	-
Ricettario	-	-	-	-	-	-
MyFavourite	-	-	-	-	-	-
Heat & Hold	-	-	-	-	-	-
Set + Go	-	-	-	-	-	-
Pulizia	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione						
Griglia	1	1	1	1	1	1
Leccarda	1	1	1	1	1	1
Teglia dolci	-	1	1	1	1	1
Girarrosto	-	-	-	-	-	-
Piastra per la pizza	-	-	-	-	-	-
Pirofila per cottura a vapore/ sensore di umidità/termosonda	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita (kW)	2,78	2,78	2,78	2,78	2,78	2,78
Tensione (V)	220-240	230	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO

Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EOR5700 BAX inox antimpronta	FQ 203 IXEV inox antimpronta	FQ 203 BEV bianco	FS 63 X inox	FS 73 XE inox	FNC 53 X inox	FR 53 X inox	FR 63 X inox	FR 13 GG nero ghisa	F 13 GX inox
EOL5700 BAX inox antimpronta	FQ 203 NEV nero								

Forni

	F 43 GXE inox antimpronta	FQ 945 XE inox antimpronta
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	F 43 GXE	FQ 945 XE
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	73,7	106,9
Classe di efficienza energetica	A+	A
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	1,34	1,04
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	1,52	0,93
Numero di cavità	1	1
Fonte di calore per cavità	Gas	Elettrico
Volume utile (l)	69	77
Caratteristiche principali		
Tipologia	electronic gas	multifunzione extralarge
Programmatore cottura	inizio/fine cottura	Touch Control
Display	digitale	digitale
Funzioni di cottura (n°)	-	11
Temperatura minima e massima (°C)	50 - 250	60 - 250
Luci forno	1	2
Vetri termoriflettenti	2	3
Porta fredda CoolDoor	+	Plus
Ventilazione tangenziale	+	+
Ventilazione radiale	-	-
Controporta liscia con vetri removibili	+	+
Chiusura Porta VelvetClosing®	-	-
Ricettario	-	-
MyFavourite	-	-
Heat & Hold	-	-
Set + Go	-	-
Pulizia	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione		
Griglia	1	1
Leccarda	1	1
Teglia dolci	1	-
Girarrosto	1	1
Piastrella per la pizza	-	1
Pirofila per cottura a vapore/ sensore di umidità/termosonda	-/-	-/-
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita (kW)	1,76	2,80
Tensione (V)	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50-60
Certificazioni	CE;KIWA;UL	CE;NEMKO

Compact Range Forno

	multifunzione a Vapore
	EVY 9847 AAX inox antimpronta
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014	
Nome o marchio del fornitore	Electrolux
Identificativo del modello	EVY 9847 AAX
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	80,8
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	0,89
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	0,59
Numero di cavità	1
Fonte di calore per cavità	Elettrico
Volume utile (l)	43
Caratteristiche principali	
Tipologia	multifunzione compatto
Programmatore cottura	Touch Control
Display	LCD
Funzioni di cottura (n°)	14 di cui 3 a vapore
Temperatura minima e massima (°C)	30 - 230
Luci forno	1
Vetri termoriflettenti	4
Porta fredda CoolDoor	Xtra
Ventilazione tangenziale	+
Ventilazione radiale	-
Controporta liscia con vetri removibili	+
Termosonda	-
Ricettario	VarioGuide 180 ricette
My favourite	-
Heat&Hold	-
Set + Go	-
Pulizia	2 cicli a vapore
Dotazione	
Griglia	1
Leccarda	1
Teglia dolci	1
Girarrosto	-
Piastrella per la pizza	-
Pirofila per cottura a vapore	-
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	3,00
Tensione (V)	220-240
Frequenza (Hz)	50
Certificazioni	CE;DEMKO;UL

Compact Range Microonde

	EVY 7800 AAX inox antimpronta	EVY 6800 AAX inox antimpronta	EVY 6610 AAX inox antimpronta	FQM 465 ICXE inox antimpronta
Caratteristiche principali				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	EVY 7800 AAX	EVY 6800 AAX	EVY 6610 AAX	FQM 465 ICXE
Tipologia	microonde multifunzione combinato con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill
Estetica	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
Display	LCD	LCD	digitale	LCD
Volume forno (l)	43	46	46	46
Ventilazione tangenziale	-	-	-	-
Prestazioni				
Potenza resa microonde (W)	1000	1000	1000	1000
Potenza resa convezione (W)	1650	-	-	-
Potenza resa grill (W)	1900	1900	1900	1900
Sicurezza bambini	-	-	-	-
Programmatore elettronico	-	-	-	-
Programmi di cottura preimpostati	-	-	-	-
Programmi di scongelamento preimpostati	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Tensione (V)	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Frequenza (Hz)	50	50	50	50
Certificazioni	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL

Microonde

EMS 26204 X inox antimpronta MQ 926 GNE nero	MQ 817 GXE inox antimpronta	MO 317 GXE inox antimpronta	MO 325 GXE inox antimpronta	MQC 325 GXE inox antimpronta
---	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

	Caratteristiche principali	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	EMS 26204 OX MQ 926 GNE	MQ 817 GXE	MO 317 GXE	MO 325 GXE	MQC 325 GXE	
Tipologia	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill
Estetica	inox antimpronta / nero	inox antimpronta				
Display	LCD	digitale	-	digitale	digitale	digitale
Volume forno (l)	26	17	17	25	25	25
Ventilazione tangenziale	-	-	-	-	-	-
Prestazioni						
Potenza resa microonde (W)	900	800	700	900	900	900
Potenza resa convezione (W)	-	-	-	-	-	2500
Potenza resa grill (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1100
Sicurezza bambini	-	-	-	-	-	-
Programmatore elettronico	-	-	-	-	-	-
Programmi di cottura preimpostati	-	-	-	-	-	-
Programmi di scongelamento preimpostati	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita (kW)	2,2	2,2	2,0	2,0	2,0	2,2
Tensione (V)	230 1F	230 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	230 1F
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50	50
Certificazioni	CE;VDE	CE;VDE	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;VDE	

Cassetti SousVide

EVD 14900 OX
inox antimpronta

Caratteristiche principali	
Nome o marchio del fornitore	Electrolux
Identificativo del modello	EVD 14900 OX
Tipologia	cassetto per il sottovuoto a campana h 14 cm
Estetica	inox antimpronta
Dimensione vasca interna (lpxh) (mm)	408x276x72
Prestazioni	
Creazione del vuoto	NA
Portata pompa ad olio (m³/h)	3
Funzioni di confezionamento	4
Tempo di saldatura (s)	NA
Piastre per riduzione altezza cavità	.
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	1,1
Tensione (V)	220-240 1F
Frequenza (Hz)	50/60
Certificazioni (Hz)	NEMKO

Scaldavivande

EED 14700 OX
inox antimpronta

Caratteristiche principali	
Marca	Electrolux
Modello	EED 14700 OX
Tipologia	cassetto scaldavivande
Estetica	inox antimpronta
Coperti	6
Scongelamento (30 °C)	.
Lievitazione impasti (40-50 °C)	.
Riscaldamento stoviglie e mantenimento in caldo (60/70 °C) / Cottura a bassa temperatura (80 °C)	./.
Spia di funzionamento	.
Caratteristiche tecniche	
Altezza (cm)	12,9
Potenza massima assorbita (kW)	0,43
Tensione (V)	220-240 1F
Frequenza (Hz)	50/60
Certificazioni	-

Cantina vino

ERW 0670 A
inox antimpronta

Caratteristiche principali	
Marca	Electrolux
Modello	ERW 0670 A
Categoria	cantina vino
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo annuo di energia (kWh)	107
Volume utile vano di raffreddamento (l)	54
Classe climatica	N
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	39
Modello esclusivo per la conservazione del vino	.
Prestazioni	
Luce interna	LED
Controllo elettronico della temperatura	.
Display LCD	Touch Control
N° di bottiglie	24
Ripiani	3
Caratteristiche tecniche	
Altezza (cm)	12,9
Tensione (V)	220-240 1F
Certificazioni	CB;CE

Macchina da caffè

EBC 54524 AX

Caratteristiche principali	
Marca	Electrolux
Modello	EBC 54524 AX
Tipologia	macchina da caffè automatica
Estetica	inox antimpronta
Display	LCD
Contenitore d'acqua (l)	1,8
Contenitore caffè chicchi (g)	200
Erogatore acqua calda/vapore	.
Regolazione macinatura caffè	.
Lavaggio automatico	.
Luci a LED	2
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	1,35
Tensione (V)	220/240
Frequenza (Hz)	50/60
Certificazioni (Hz)	IMQ

Televisore

ETV 4500 AX

Caratteristiche principali	
Marca	Electrolux
Modello	ETV 4500 AX
Tipologia	televisore LED 22"
Estetica	inox antimpronta
Formato schermo	16:9
Schermo orientabile	.
Risoluzione video	1920x1080 pixel Full HD
Luminosità	350 cd/m²
Digitale terrestre incorporato	.
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	0,06
Tensione (V)	220-240 1F
Frequenza (Hz)	50
Certificazioni	-

Lampada

EWL 1A X
inox antimpronta

Caratteristiche tecniche	
Tensione (V)	230 1F
Frequenza (Hz)	50
Certificazioni	-



Cappe

Aria fresca in cucina



Cappe

Verticale Arredo	178
Camino	180
Estraibili	183
Integrate totali Sklok	184
Gruppo incasso	186

Cappe Cosa c'è di nuovo

Potrai scegliere tra modelli che scompaiono e altri che sono parte integrante dell'ambiente cucina con prestazioni di aspirazione elevate.



Integrate totali Sklok
Nuova gamma di cappe in estetica acciaio perfettamente integrabili all'interno dei pensili ad un'altezza di soli 50 cm. Grazie all'adozione di nuovi comandi, le nuove cappe possono essere installate anche ad una distanza del piano minore rispetto a quella delle cappe tradizionali.



50 cm dal top



Connessione Hob²Hood
Lascia che sia il tuo piano ad induzione* ad azionare direttamente la cappa mentre cucini, grazie alla funzione automatica **Hob²Hood** di Electrolux. Grazie ad un collegamento ad infrarossi, la cappa potrà essere facilmente comandata, mantenendo la cucina sempre fresca e priva di odori.

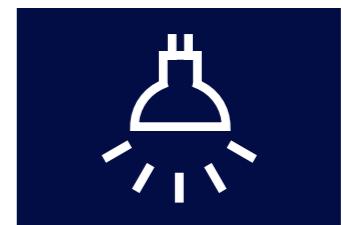
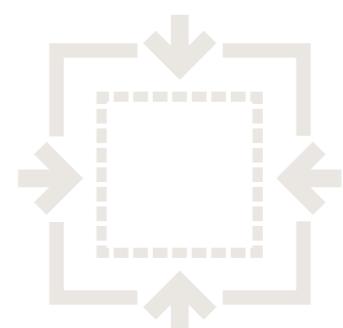
Motore Inverter
Il motore professionale ad alta prestazione, senza spazzole, consuma il 50% in meno di energia, nella modalità di aspirazione massima, rispetto ai motori tradizionali. Per un funzionamento più silenzioso ed estremamente efficiente.



Aria sempre pulita
La cappa aspira tutte le particelle di grassi che combinandosi con i vapori della cottura possono diventare nocivi, evitando che sgradevoli odori si diffondano in cucina. Anche le operazioni di pulizia diventano più semplici, perché le particelle di grasso non si depositano sui mobili circostanti.

860 mc/h

Velocità di aspirazione
Può essere regolata per mezzo dell'apposito comando, che consente di impostare anche la velocità massima; ideale quando si cucinano cibi che producono molto fumo, come la carne alla griglia.



Crea un'atmosfera accogliente
Le cappe Electrolux non solo sono utili per aspirare gli odori della cottura. Sono anche eleganti fonti luminose grazie alle lampade alogene orientate verso il piano cottura che consentono una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

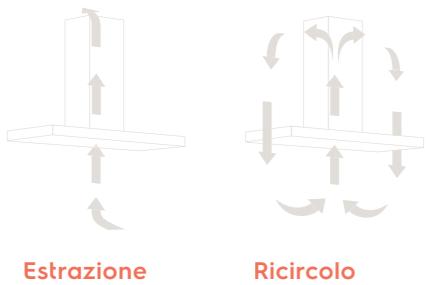


Illuminazione a LED
Le luci a Led ad alta efficienza, regolabili in intensità, della cappa Window ti permettono di creare l'atmosfera che desideri, riducendo i consumi di energia del 70%. Non contribuiscono all'inquinamento atmosferico e alla generazione di calore rispetto all'illuminazione tradizionale e la loro durata è di 50.000 ore, pari a 10 anni.

Supersilenziose
Per limitare il rumore prodotto durante il funzionamento, i modelli Electrolux sono dotati di particolari protezioni insonorizzanti che consentono di ottenere un alto livello di silenziosità pur mantenendo un'elevata potenza di aspirazione.

Cappe Cosa c'è da sapere

Scopri come le innovazioni della gamma Inspiration Range ti aiutano in cucina.



Il modo più efficiente per eliminare i vapori di cottura e gli odori dalla cucina consiste nell'estrarrle l'aria dall'ambiente attraverso un condotto.

In alternativa, l'aria viene fatta ricircolare nell'ambiente: aspirata e purificata attraverso un filtro metallico e un filtro carbone, viene reimessa in cucina attraverso un'apposita apertura nella cappa.



Vantaggi delle luci a LED rispetto alle normali lampadine:

Bassi consumi di energia

- Consumi di energia ridotti fino al 70%.

Sostenibilità

- Nessun uso di mercurio, sodio, piombo o altri metalli pesanti.
- Meno inquinamento dell'aria, meno produzione di calore.

Buona durata

- Durata pari a 50.000 ore/10 anni.
- Riduzione dei costi di manutenzione.



Cappa Verticale Arredo

- Adatta ad ogni ambiente cucina.
- Dona un tocco di design, grazie alle finiture e al design moderni.
- Performance di aspirazione eccellente.



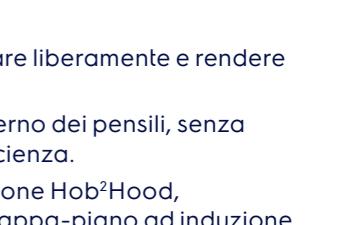
Cappa integrata totale Sklok

- Si integra perfettamente ad ogni ambiente cucina.
- Prestazioni elevate, estetica in acciaio e comandi innovativi.
- Soluzione salvaspazio perfettamente integrabili all'interno dei pensili ad una distanza di soli 50 cm dal piano.



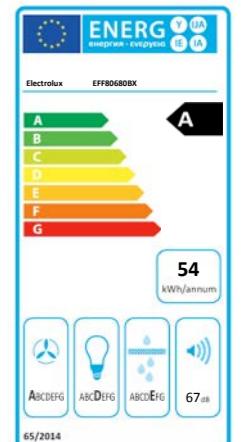
Cappa estraibile

- Massima efficienza di aspirazione racchiusa in una pratica ed agevole soluzione salvaspazio.
- Facilmente azionabile, anche durante la fase di cottura.



Cappa da incasso

- Progettata per personalizzare liberamente e rendere unica la propria cucina.
- Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.
- Disponibili modelli con funzione Hob²Hood, collegamento automatico cappa-piano ad induzione.



Verticale Arredo - Window

EFF 80680 BX

Cappa a parete da 80 cm



Benefit / Caratteristiche

Design unico ed elegante

Un sofisticato e moderno uso del vetro crea un design esclusivo che si integra e valorizza le cucine più innovative ed eleganti.

Silenziosa e super efficiente

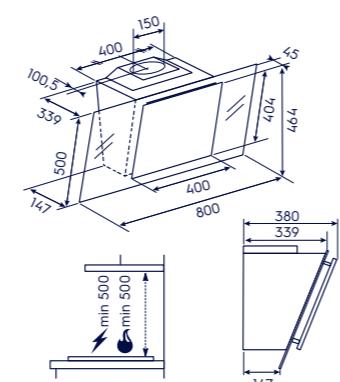
L'aspirazione perimetrale riduce la quantità di vapore o fumo che fuoriesce dalla cappa, riducendo i consumi ed offrendo la massima silenziosità.

Un ambiente piacevole

La sua tecnologia potente e silenziosa non renderà solo la tua cucina un luogo dall'aria pulita e piacevole. Ma anche silenzioso ed accogliente.

- **Verticale Arredo - Window - 80 cm**
- Portata massima aspirante **860 m³/h**
- **Aspirazione perimetrale**
- 1 motore da 270 W
- Comandi **Touch Control**
- Regolazione motore a 5 velocità + 1 intensiva
- **Motore Inverter**
- 3 filtri in metallo lavabili
- Spia saturazione filtri
- 2 filtri carbone EFF62
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **A**
- Estetica inox
- Disponibile come optional kit camino K1000X

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Design unico ed elegante

L'uso sofisticato e moderno del vetro combinato all'esclusivo design, la rende un complemento di arredo che valorizza le cucine più innovative ed eleganti.

Aria pulita, senza sforzo

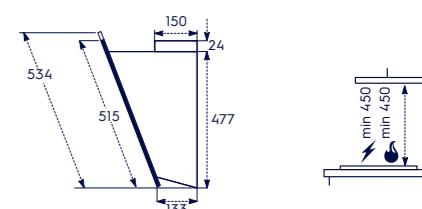
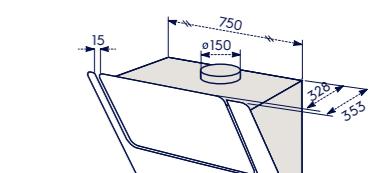
Grazie al suo potente motore, con il minimo consumo di energia, potrai eliminare i cattivi odori all'istante, per un ambiente cucina piacevole ed accogliente.

Elegante illuminazione

I due faretti alogenini illuminano chiaramente la superficie del piano, dandoti la visibilità necessaria per controllare i tuoi piatti.

Verticale Arredo - 80 cm

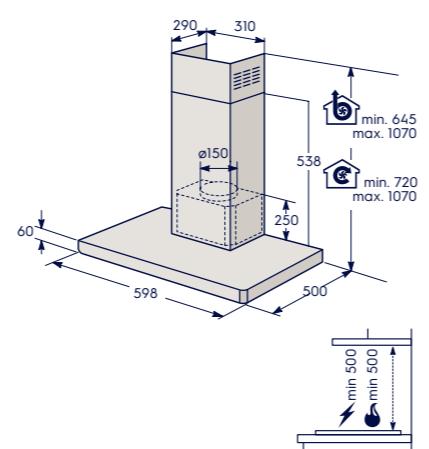
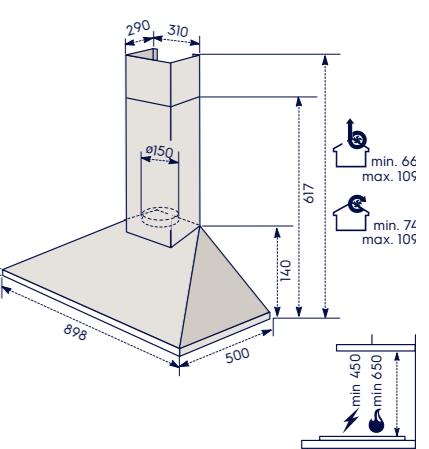
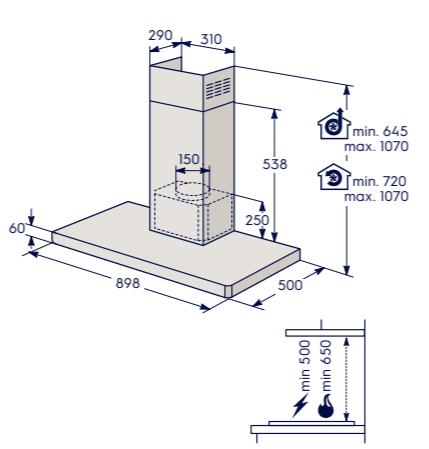
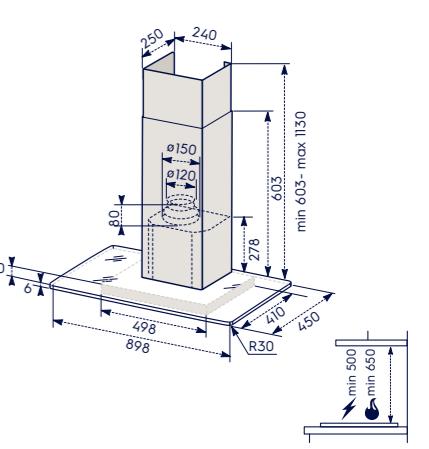
- Portata massima aspirante **647 m³/h**
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro in metallo lavabile
- 2 lampade alogene da 20 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **C**
- Estetica in vetro nera



Specifiche tecniche

**EFV 80464 OX - Estetica inox****EFV 80464 OW - Estetica in vetro bianca**

- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE57; kit camino K5010M

Camino - Future	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Camino - Future	Caratteristiche	Specifiche tecniche
EFB 60460 OX	<ul style="list-style-type: none"> Camino - Future - 60 cm Portata massima aspirante 603 m³/h 1 motore da 255 W Regolazione motore a 3 velocità 1 filtro in metallo lavabile 2 lampade LED da 2,5 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica B Estetica inox Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15 	 	EFF 90460 OX	<ul style="list-style-type: none"> Camino - Future - 90 cm Portata massima aspirante 603 m³/h 1 motore da 250 W Regolazione motore a 3 velocità 2 filtri in metallo lavabili 2 lampade alogene da 20 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica C Estetica inox antimpronta Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15 	 
Design moderno ed elegante			Design moderno ed elegante		
Perfettamente coordinata			Perfettamente coordinata		
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.			Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.		
Controllo semplice			Controllo semplice		
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.			Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.		
Illuminazione a LED			Illuminazione elegante		
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.			I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.		
					
Camino - Future	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Camino - Glass	Caratteristiche	Specifiche tecniche
EFC 90466 OX	<ul style="list-style-type: none"> Camino - Future - 90 cm Portata massima aspirante 603 m³/h 1 motore da 255 W Regolazione motore a 3 velocità 2 filtri in metallo lavabili 2 lampade LED da 2,5 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica B Estetica inox Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15 	 	EFC 90466 OX	<ul style="list-style-type: none"> Camino - Glass - 90 cm Portata massima aspirante 625 m³/h 1 motore da 120 W Regolazione motore a 3 velocità 1 filtro in metallo lavabile 2 lampade alogene da 20 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica C Estetica inox e cristallo temprato Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15 	 
Design moderno ed elegante			Design moderno ed elegante		
Perfettamente coordinata			Una combinazione raffinata		
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.			L'accostamento di materiali quali vetro e acciaio fanno di questa cappa un complemento di arredo pieno di stile.		
Controllo semplice			Controllo semplice		
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.			Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.		
Illuminazione a LED			Illuminazione elegante		
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.			I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.		
					

Camino	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Estraibile	Caratteristiche	Specifiche tecniche
EFC 60151 X Design moderno ed elegante Perfettamente coordinata Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina. Controllo semplice Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti. Facile da pulire Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.	<ul style="list-style-type: none"> Camino - 60 cm Portata massima aspirante 430 m³/h 1 motore da 145 W Regolazione motore a 3 velocità 1 filtro in metallo lavabile 1 lampada alogena da 28 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica E Estetica inox <p>• Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75</p>		EFP 6500 X Integrazione perfetta Frontalino estensibile Particolare soluzione di integrazione che consente un perfetto allineamento ai pensili senza rinunciare all'efficienza. Facile da pulire Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie. Controllo semplice Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.	<ul style="list-style-type: none"> Frontalino estensibile - 60 cm Portata massima aspirante 420 m³/h 1 motore da 140 W Regolazione motore a 2 velocità 2 filtri antigrasso lavabili 2 lampade alogene da 28 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica E Estetica inox <p>• Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75</p>	
EFC 90151 X Design moderno ed elegante Perfettamente coordinata Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina. Controllo semplice Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti. Facile da pulire Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.	<ul style="list-style-type: none"> Camino - 90 cm Portata massima aspirante 430 m³/h 1 motore da 145 W Regolazione motore a 3 velocità 3 filtri in metallo lavabili 2 lampade alogene da 28 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica E Estetica inox <p>• Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75</p>		CE 6010 GR Integrazione perfetta Facilmente estraibile La cappa è dotata di uno speciale meccanismo per l'apertura del frontale che non ostacola quella delle antine sovrastanti. Illuminazione elegante I faretti alogenici assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura. Controllo semplice Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.	<ul style="list-style-type: none"> Estraibile - 60 cm Portata massima aspirante 175 m³/h 1 motore da 95 W Regolazione motore a 3 velocità 1 filtro antigrasso 2 lampade alogene da 28 W Installabile in modalità filtrante/aspirante Classe energetica E Estetica grigia 	
CE 9010 GR - 90 cm			CE 6020 N - Estraibile - 60 cm CE 9020 N - Estraibile - 90 cm	<ul style="list-style-type: none"> Estraibile - 60 cm Portata massima aspirante 275 m³/h 2 motori da 95 W Estetica nera con griglia inox <p>• Disponibile come optional kit filtro carbone EFF57</p>	
CE 6010 GR - CE 9010 GR			CE 6020 N - CE 9020 N		

Integrata totale Sklok

CA 6400 I-X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

L'alleato invisibile

Particolare soluzione di integrazione che permette alla cappa di scomparire all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante

I faretti alogenici assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

Caratteristiche

• Integrata totale Sklok

- Si inserisce all'interno del pensile da **60 cm** di larghezza
- Frontalino estraibile
- **Portata massima** aspirante **352 m³/h**

1 motore da 120 W
Regolazione motore a 3 velocità

1 filtro in metallo lavabile
2 lampade alogene da 20 W
Installabile in modalità filtrante/aspirante

Classe energetica **E**



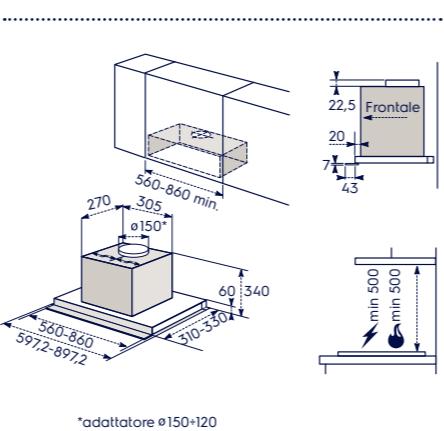
CA 9400 I-X

- Si inserisce all'interno del pensile da **90 cm** di larghezza

Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE47 e distanziali in metallo FILLER60 e FILLER90



Specifiche tecniche



Integrata totale Sklok

CA 6600 IS-X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Bassa installazione

Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante

I faretti alogenici assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

Caratteristiche

• Integrata totale Sklok

- Si inserisce all'interno del pensile da **60 cm** di larghezza
- Distanza minima dal piano 50 cm
- Frontalino estraibile

Portata massima aspirante **647 m³/h**

1 motore da 245 W
Regolazione motore a 3 velocità

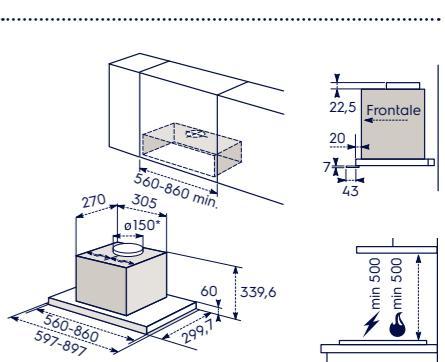
1 filtro in metallo lavabile
2 lampade alogene da 20 W
Installabile in modalità filtrante/aspirante

Classe energetica **C**

• Estetica inox

Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE57 e distanziale in metallo FILLER60

Specifiche tecniche



*adattatore ø150-120

Integrata totale Sklok

CA 9400 IS-X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Bassa installazione

Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante

I faretti alogenici assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

Integrata totale Sklok

CA 9400 IS-X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Bassa installazione

Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante

I faretti alogenici assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

Caratteristiche

• Integrata totale Sklok

- Si inserisce all'interno del pensile da **90 cm** di larghezza
- Distanza minima dal piano 50 cm
- Frontalino estraibile

Portata massima aspirante **352 m³/h**

1 motore da 135 W
Regolazione motore a 3 velocità

1 filtro in metallo lavabile
2 lampade alogene da 20 W
Installabile in modalità filtrante/aspirante

Classe energetica **E**



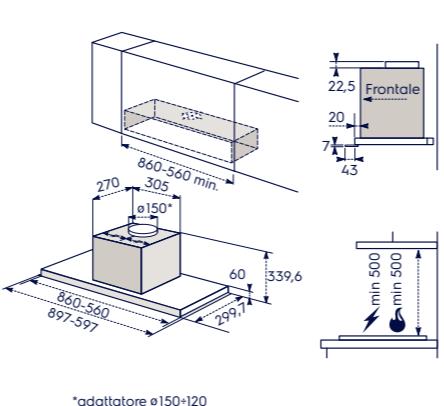
CA 6400 IS-X

- Si inserisce all'interno del pensile da **60 cm** di larghezza

Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE47 e distanziali in metallo FILLER90 e FILLER60



Specifiche tecniche



Integrata totale Sklok

CA 9600 IS-X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Bassa installazione

Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante

I faretti alogenici assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

Caratteristiche

• Integrata totale Sklok

- Si inserisce all'interno del pensile da **90 cm** di larghezza
- Distanza minima dal piano 50 cm
- Frontalino estraibile

Portata massima aspirante **647 m³/h**

1 motore da 245 W
Regolazione motore a 3 velocità

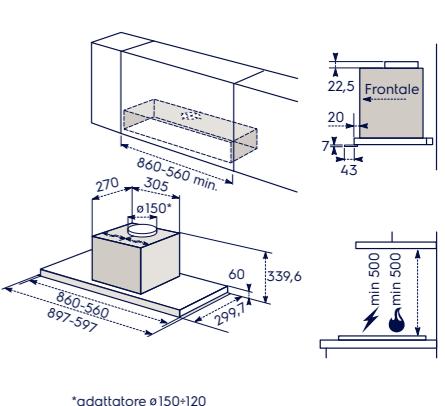
1 filtro in metallo lavabile
2 lampade alogene da 20 W
Installabile in modalità filtrante/aspirante

Classe energetica **C**

• Estetica inox

Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE57 e distanziale in metallo FILLER60

Specifiche tecniche



*adattatore ø150-120



Gruppo incasso con H²H

EFG 90563 OX

Aria fresca in cucina,
grazie ad un aiuto invisibile



Benefit / Caratteristiche

Connessione Hob²Hood

Grazie al wireless integrato, la cappa intelligente comunica direttamente con il piano cottura, attivandosi e regolandosi automaticamente per mantenere un ambiente fresco.

Gruppo incasso

Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

Illuminazione a LED

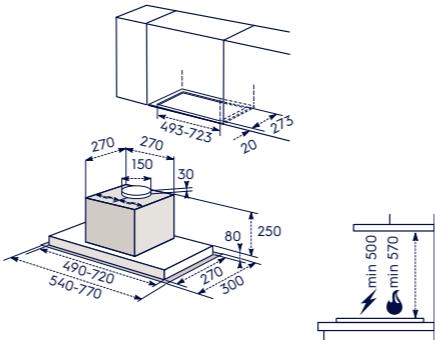
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

- Gruppo incasso - 90 cm
- Connessione Hob²Hood
- Portata massima aspirante 585 m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- +1 intensiva
- 2 filtri in metallo lavabili
- 2 lampade LED da 2,2 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica C
- Estetica inox

EFG 60563 OX - 60 cm

- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF72

Specifiche tecniche



Gruppo incasso

GI 5210 GR

Integrazione perfetta

Gruppo incasso

Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

Controllo semplice

Regola facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

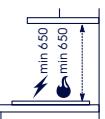
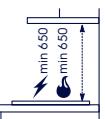
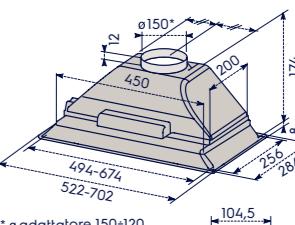
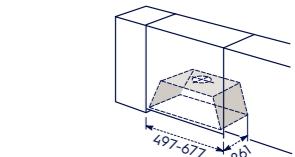
Caratteristiche

- Gruppo incasso - 52 cm
- Portata massima aspirante 250 m³/h
- 1 motore da 115 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro antigrasso
- 2 lampade alogene da 28 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica E
- Estetica grigia

GI 7010 GR - 70 cm

- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



GI 5210 GR - GI 7010 GR

Gruppo incasso

GI 5220 GR

Integrazione perfetta

Gruppo incasso

Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

Controllo semplice

Regola facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

Facile da pulire

Il filtro antigrasso può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

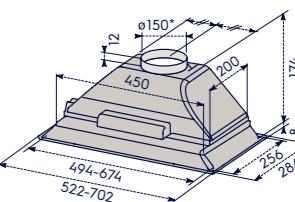
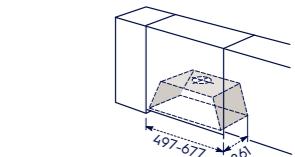
Caratteristiche

- Gruppo incasso - 52 cm
- Portata massima aspirante 290 m³/h
- 1 motore da 135 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 2 filtri antigrasso
- 2 lampade alogene da 28 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica E
- Estetica grigia

GI 7020 GR - 70 cm

- 1 motore da 145 W

Specifiche tecniche



GI 5220 GR - GI 7020 GR - GI 5240 X - GI 7040 X

Caratteristiche

- Gruppo incasso - 52 cm
- Portata massima aspirante 390 m³/h
- 1 motore da 130 W
- Estetica inox

GI 5240 X - 52 cm

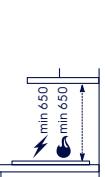
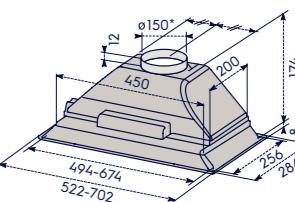
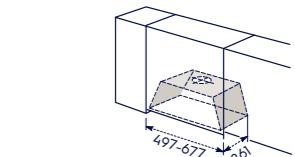
- Portata massima aspirante 390 m³/h
- 1 motore da 130 W
- Estetica inox

GI 7040 X - 70 cm

- Portata massima aspirante 390 m³/h
- 1 motore da 130 W
- Estetica inox

- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



Cappe Riepilogo gamma

Verticale Arredo - Window



EFF 80680 BX
L 80 cm, portata max
aspirante 860 m³/h,
1 motore da 270 W

Verticale Arredo



EFV 80464 OK
L 80 cm, portata max
aspirante 647 m³/h,
1 motore da 250 W



EFV 80464 OX
L 80 cm, portata max
aspirante 647 m³/h,
1 motore da 250 W



EFV 80464 OW
L 80 cm, portata max
aspirante 647 m³/h,
1 motore da 250 W

Camino - Future



EFB 60460 OX
L 60 cm, portata max
aspirante 603 m³/h,
1 motore da 255 W



EFB 90460 OX
L 90 cm, portata max
aspirante 603 m³/h,
1 motore da 255 W



EFF 90460 OX
L 90 cm, portata max
aspirante 603 m³/h,
1 motore da 250 W

Camino - Glass



EFC 90466 OX
L 90 cm, portata max
aspirante 625 m³/h,
1 motore da 120 W

Camino



EFC 60151 X
L 60 cm, portata max
aspirante 430 m³/h,
1 motore da 145 W



EFC 90151 X
L 90 cm, portata max
aspirante 430 m³/h,
1 motore da 145 W

Estraibile



EFP 6500 X
L 60 cm, portata max
aspirante 420 m³/h,
1 motore da 140 W

Estraibile



CE 6010 GR
L 60 cm, portata max
aspirante 175 m³/h,
1 motore da 250 W
CE 9010 GR
L 90 cm, portata max
aspirante 175 m³/h,
1 motore da 250 W



CE 6020 N
L 60 cm, portata max
aspirante 275 m³/h,
2 motori da 95 W
CE 9020 N
L 90 cm, portata max
aspirante 275 m³/h,
2 motori da 95 W



CA 6400 I-X
L 60 cm, portata max
aspirante 352 m³/h,
1 motore da 120 W



CA 9400 I-X
L 90 cm, portata max
aspirante 352 m³/h,
1 motore da 120 W

Integrata totale Sklok

Integrata totale Sklok



CA 9400 IS-X
L 60 cm, portata max
aspirante 352 m³/h,
1 motore da 135 W



CA 6400 IS-X
L 90 cm, portata max
aspirante 352 m³/h,
1 motore da 135 W



CA 6600 IS-X
L 60 cm, portata max
aspirante 647 m³/h,
1 motore da 245 W



CA 9600 IS-X
L 90 cm, portata max
aspirante 647 m³/h,
1 motore da 245 W

Gruppo incasso con H²H



EFG 90563 OX
L 90 cm, portata max
aspirante 585 m³/h,
1 motore da 250 W



EFG 60563 OX
L 60 cm, portata max
aspirante 585 m³/h,
1 motore da 250 W



GI 5210 GR
L 52 cm, portata max
aspirante 290 m³/h,
1 motore da 115 W



GI 5240 X
L 52 cm, portata max
aspirante 390 m³/h,
1 motore da 130 W

Gruppo incasso



GI 7010 GR
L 70 cm, portata max
aspirante 250 m³/h,
1 motore da 115 W



GI 7020 GR
L 70 cm, portata max
aspirante 290 m³/h,
1 motore da 135 W

Cappe

	EFF 80680 BX inox	EFV 80464 OX inox	EFV 80464 OW vetro bianco	EFB 60460 OX inox	EFB 90460 OX inox	EFF 90460 OX inox
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo modello	EFF 80680 BX	EFV 80464 OX EFV 80464 OW EFV 80464 OK	EFB 60460 OX	EFB 90460 OX	EFF 90460 OX	
Consumo annuo di Energia - AEC hood (kWh/A)	54,4	80,1	56,4	56,4	81,9	
Classe di efficienza energetica	A	C	B	B	C	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32	29	26,7	26,7	28	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	A	B	B	B	
Efficienza luminosa - Le hood (lux/W)	15	5	29	29	5	
Classe di efficienza luminosa (lux)	D	F	A	A	F	
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE hood (%)	60	66	76	76	76	
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	E	D	C	C	C	
Flusso d'aria alla potenza minima in uso normale (m³/h)	200	256	256	256	240	
Flusso d'aria alla potenza massima in uso normale (m³/h)	730	647	603	603	603	
Flusso d'aria in uso intenso o boost (m³/h)	860	-	-	-	-	
Potenza sonora ponderata A alla minima velocità dB(A) re 1pW (m³/h)	42	47	46	46	46	
Potenza sonora ponderata A alla massima velocità dB(A) re 1pW (m³/h)	67	67	69	69	69	
Potenza sonora ponderata A a velocità intensiva o boost dB(A) re 1pW (n°)	70	-	-	-	-	
Consumo di corrente in modalità off - (W)	0,85	0	0	0	0	
Consumo di corrente in modalità standby - (W)	0	0	0	0	0	
Caratteristiche principali						
Connessione Hob²Hood	-	-	-	-	-	
Tipologia	Arredo Vertical - Window	Arredo - Verticale	Camino - Future	Camino - Future	Camino - Future	
Estetica	Inox	Inox Vetro bianco Vetro nero	Inox	Inox	Inox	
Larghezza cm	80	80	60	90	90	
Motori	1 Motore Inverter	1	1	1	1	
Livelli di regolazione	5	3	3	3	3	
Aspirazione intensiva	•	-	-	-	-	
Modalità di installazione Filtrante / Aspirante	·/·	·/·	·/·	·/·	·/·	
Filtro metallico lavabile (n°)	3	1	1	2	2	
Caratteristiche tecniche						
Assorbimento del motore (W)	270	250	255	255	250	
Lampade (n°)	2 LED da 4W	2 alogene da 20W	2 LED da 2,5W	2 LED da 2,5W	2 alogene da 20W	
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50	
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	
Certificazioni	IMQ	IMQ	DEMKO	DEMKO	DEMKO	

EFC 90466 OX inox e cristallo temprato	EFC 60151 X inox	EFC 90151 X inox	EFP 6500 X inox	CE 6010 GR grigia	CE 9010 GR grigia	CE 6020 N nera con griglia inox	CE 9020 N nera con griglia inox
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Rex-Electrolux
EFC 90466 OX	EFC 60151 X	EFC 90151 X	EFP 6500 X	CE 6010 GR	CE 9010 GR	CE 6020 N	CE 9020 N
81,9	94	114,4	107,1	97,2	97,2	153,4	152,7
C	E	E	E	E	E	F	F
28	6,9	6,9	8,5	3,2	3,2	3	3
B	F	F	E	G	G	G	G
9	2	2	2	1,4	1,4	1,4	1
E	G	G	G	G	G	G	G
86	80	80	77	60	60	60	60
B	C	C	C	E	E	E	E
256	230	230	220	115	115	180	180
603	430	430	420	175	175	275	275
-	-	-	-	-	-	-	-
49	53	53	63	61	61	65	65
70	67	67	67	68	68	73	73
-	-	-	-	-	-	-	-
0	0	0	NA	0	0	0	0
0	0	0	NA	0	0	0	0
Camino Glass	Arredo	Arredo	Frontalino estraibile	Estraibile	Estraibile	Estraibile	Estraibile
Inox e cristallo temprato	Inox	Inox	Inox	Grigia	Grigia	Nera con griglia inox	Nera con griglia inox
90	60	90	60	60	90	60	90
1	1	1	1	1	1	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3
-	-	-	-	-	-	-	-
·/·	·/·	·/·	·/·	·/·	·/·	·/·	·/·
1	1	3	2	1	1	2	2
120	145	145	140	95	95	190	190
2 alogene da 20W	1 alogena da 28W	2 alogene da 28W	2 alogene da 20W	2 alogene da 28W	2 alogene da 28W	2 alogene da 28W	2 alogene da 28W
50-60	50	50	50	50	50	50	50
220-240	220-240	220-240	240	230	230	230	230
DEMKO	IMQ	IMQ	DEMKO	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ

Accessori opzionali

KINST07
Staffe laterali per installazione cappe sottopensile

Cappe

	CA 6400 I-X inox	CA 9400 I-X inox	CA 9400 IS-X inox	CA 6400 IS-X inox	CA 6600 IS-X inox	CA 9600 IS-X inox
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo modello	CA 6400 I-X	CA 9400 I-X	CA 9400 IS-X	CA 6400 IS-X	CA 6600 IS-X	CA 9600 IS-X
Consumo annuo di Energia - AEC hood (kWh/A)	111,3	111,3	112,2	111,3	83,8	83,8
Classe di efficienza energetica	E	E	E	E	C	C
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	5	5	5	5	27,1	27,1
Classe di efficienza fluidodinamica	F	F	F	F	B	B
Efficienza luminosa - Le hood (lux/W)	9	9	5	5	5	5
Classe di efficienza luminosa (lux)	E	E	F	F	F	F
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE hood (%)	56	56	56	56	76	76
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	E	E	E	E	C	C
Flusso d'aria alla potenza minima in uso normale (m³/h)	165	165	165	165	272	272
Flusso d'aria alla potenza massima in uso normale (m³/h)	352	352	352	352	647	647
Flusso d'aria in uso intenso o boost (m³/h)	-	-	-	-	-	-
Potenza sonora ponderata A alla minima velocità dB(A) re 1pW (m³/h)	46	46	46	46	49	49
Potenza sonora ponderata A alla massima velocità dB(A) re 1pW (m³/h)	60	60	60	60	69	69
Potenza sonora ponderata A a velocità intensiva o boost dB(A) re 1pW (n°)	-	-	-	-	-	-
Consumo di corrente in modalità off - (W)	0	0	0	0	0	0
Consumo di corrente in modalità standby - (W)	0	0	0	0	0	0
Caratteristiche principali						
Connessione Hob²Hood						
Tipologia	Sklok integrata totale					
Estetica	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Larghezza cm	60	90	90	60	60	90
Motori	1	1	1	1	1	1
Livelli di regolazione	3	3	3	3	3	3
Aspirazione intensiva	-	-	-	-	-	-
Modalità di installazione Filtrante / Aspirante	./·	./·	./·	./·	./·	./·
Filtro metallico lavabile (n°)	1	1	1	1	1	1
Caratteristiche tecniche						
Assorbimento del motore (W)	120	120	120	120	255	255
Lampade (n°)	2 alogene da 20 W					
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50	50	50	50
Tensione (V)	220-240	220-240	220-230	220-230	220-230	220-230
Certificazioni	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO

EFG 90563 OX inox	EFG 60563 OX inox	GI 5210 GR grigia	GI 7010 GR grigia	GI 5220 GR grigia	GI 7020 GR grigia	GI 5240 X inox	GI 7040 X inox
Electrolux	Electrolux	Electrolux-Rex	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EFG 90563 OX	EFG 60563 OX	GI 5210 GR	GI 7010 GR	GI 5220 GR	GI 7020 GR	GI 5240 X	GI 7040 X
102,6	102,6	118,2	118,2	118,2	118,2	119,3	119,3
C	C	E	E	E	E	E	E
17,7	17,7	4,4	4,4	4,4	4,4	8,9	8,9
D	D	F	F	F	F	E	E
102	102	2,75	3	3	3	3	3
A	A	G	G	G	G	G	G
75	75	77	77	77	77	77	77
D	D	C	C	C	C	C	C
230	230	190	190	190	190	220	220
485	485	300	300	300	300	420	420
585	585	-	-	-	-	-	-
50	50	50	50	50	50	54	54
67	67	62	62	62	62	67	67
70	70	-	-	-	-	-	-
0,85	0,85	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
.	.	-	-	-	-	-	-
Gruppo incasso	Gruppo incasso	Incasso	Incasso	Incasso	Incasso	Incasso	Incasso
Inox	Inox	Grigia	Inox	Grigia	Grigia	Inox	Inox
80	60	52	70	52	70	52	70
1	1	1	1	1	1	1	1
3	3	3	3	3	3	3	3
.	.	-	-	-	-	-	-
./·	./·	./·	./·	./·	./·	./·	./·
2	2	1	1	1	1	1	1
250	250	115	125	125	125	140	140
2 LED da 2,2 W	2 LED da 2,2 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W
230	230	50	50	50	50	50	50
230	230	230	230	230	230	230	230
IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ



Lavaggio

Capi sempre belli, lavaggio dopo lavaggio



Lavaggio

Lavatrici.....	198
Lavasciuga.....	201

Lavatrici e lavasciuga

Cosa c'è da sapere

La lavatrice che garantisce un bucato perfetto, anche della biancheria più voluminosa.



7kg

Capacità di carico
Nuova vasca per carichi fino a 7 kg reali di biancheria perfettamente lavata e centrifugata. Ideale anche per i carichi più ingombranti.



Maxi oblò
La nuova gamma di lavatrici è dotata di maxi oblò che consente di caricare e scaricare con facilità anche la biancheria più voluminosa e offre inoltre una migliore visibilità dell'interno del cestello.



Centrifuga variabile
Le lavatrici Electrolux sono dotate di un tasto che consente di modificare il numero dei giri centrifuga proposti in automatico dalla macchina. È possibile modificare l'impostazione riducendo a piacimento la velocità desiderata.



TimeManager®
Con la funzione **TimeManager®** sei tu a decidere la durata del ciclo di lavaggio, in base alle tue esigenze. Non la lavatrice. La funzione è disponibile per i programmi Cotoni, Sintetici, Delicati e anche Jeans e Tende dove presenti.

A++

A++

**L'ambiente ringrazia,
il risparmio anche**

Oggi le lavatrici a scomparsa totale di Electrolux si sono superate. Grazie ad innovative soluzioni, tutta la gamma è in classe A++ di efficienza energetica.

**Lavaggio e asciugatura
non stop**

La lavasciuga **LAI 1470 E** offre una capacità di carico che consente di lavare 7 kg di bucato e asciugarne 4 kg. È inoltre disponibile la funzione d'uso "non stop" che lava e asciuga automaticamente 4 kg di bucato. Imposti il programma di lavaggio, poi seleziona il livello di asciugatura desiderato e la macchina lava e asciuga automaticamente tutto il tuo bucato. A te non resterà che estrarlo e riporlo nell'armadio.



Programmazione partenza
Consente di posticipare la partenza del programma fino a 20 ore negli orari a tariffa ridotta in base alle tue esigenze orarie.



Certificazione Woolmark
Lava in tutta sicurezza i tuoi preziosi capi in lana: i risultati sono certificati dall'istituto indipendente Woolmark Company.



**Programma
speciale: seta**
Dedicato al lavaggio dei capi particolarmente delicati, come le sete e i tessuti più preziosi, per i quali è consigliato il "lavaggio a mano". Il ciclo super delicato è seguito da una fase di risciacquo altrettanto delicato.

**Sistema antispreco
detersivo**
Riporta forzatamente all'interno del cesto il detersivo depositato sul fondo per ottenere migliori risultati di lavaggio, utilizzando completamente il detersivo.

Ideale per piccoli carichi
AutoSense riduce automaticamente i consumi in base al carico per la massima flessibilità. Ideale per ridotte quantità di carico.

Classe A++

LI 1070 E

La lavatrice in classe A++



Benefit / Caratteristiche

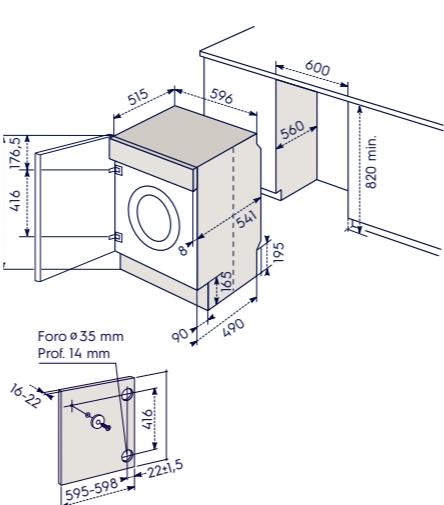
Risparmio ai massimi livelli
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

Grande capacità
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

Partenza ritardata
Consente di posticipare la partenza del programma negli orari a tariffa ridotta in base alle tue esigenze orarie.

- Lavatrice a scomparsa totale**
 - Maxi oblò
 - Capacità di carico 7 kg
 - Centrifuga 1000 giri/min
 - Regolazione centrifuga: 1000 - 800 - 500 giri/min; esclusione centrifuga; antipiega
 - AutoSense:** auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
 - Programmi speciali: Lana Woolmark - Lavaggio a mano
 - Opzioni: Prelavaggio - Quotidiano - Breve - Extra risciacquo
 - Partenza ritardata 3, 6, 9 ore
 - Sicurezze: antirabocco - antisurriscaldamento
 - Sistema antispreco detergivo
 - Sistema antivibrazioni
 - Vasca in Carboran
 - Filtro accessibile
 - Classe di efficienza energetica A++
 - Classe di efficienza di centrifuga C
- A richiesta pedana per arrivare a 87 cm PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



TimeManager®

LI 1270 E

La lavatrice con TimeManager® in classe A++



Benefit / Caratteristiche

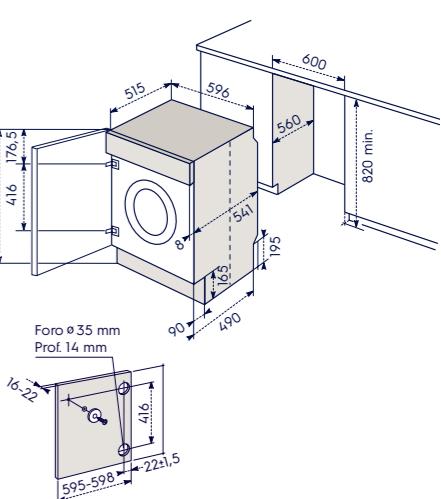
Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

Risparmio ai massimi livelli
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

Grande capacità
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

- Lavatrice a scomparsa totale**
 - Maxi oblò
 - Capacità di carico 7 kg
 - Centrifuga 1200 giri/min
 - Elettronica TimeManager®
 - Display LCD
 - Regolazione centrifuga: 1200 - 900 - 700 - 500 giri/min; esclusione centrifuga
 - AutoSense:** auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
 - Programmi speciali: Mix 20 °C - Seta - Lana Woolmark - Lavaggio solo a mano
 - Opzioni: extra risciacquo - stiro facile
 - Partenza ritardata fino a 20 ore
 - Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antirabocco - antisurriscaldamento
 - Sistema antispreco detergivo
 - Sistema antivibrazioni
 - Vasca in Carboran
 - Filtro accessibile
 - Classe di efficienza energetica A++
 - Classe di efficienza di centrifuga B
- A richiesta pedana per arrivare a 87 cm PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



TimeManager®

LI 1470 E

La lavatrice con TimeManager®
in classe A++



Benefit / Caratteristiche

Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

Risparmio ai massimi livelli

In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

Grande capacità

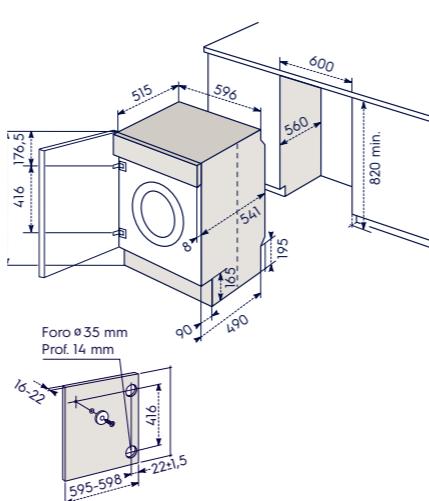
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

Specifiche tecniche



Lavatrice a scomparsa totale

- Maxi oblò
- Capacità di carico 7 kg
- Centrifuga 1400 giri/min
- Elettronica TimeManager®
- Display LCD
- Regolazione centrifuga: 1400 - 900 - 700 - 500 giri/min; esclusione centrifuga
- AutoSense: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Programmi speciali: Mix 20 °C - Seta - Lana Woolmark - Lavaggio solo a mano
- Opzioni: extra risciacquo - stiro facile
- Partenza ritardata fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antirabocco - antisurriscaldamento
- Sistema antispreco detergivo
- Sistema antivibrazioni
- Vasca in Carboran
- Filtro accessibile
- Classe di efficienza energetica A++
- Classe di efficienza di centrifuga B
- A richiesta pedana per arrivare a 87 cm PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)



Lavasciuga TimeManager®

LAI 1470 E

La lavasciuga con TimeManager®



Benefit / Caratteristiche

Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

Lava e asciuga automaticamente

Con la funzione "non stop" la macchina lava e asciuga automaticamente fino a 4 Kg di bucato.

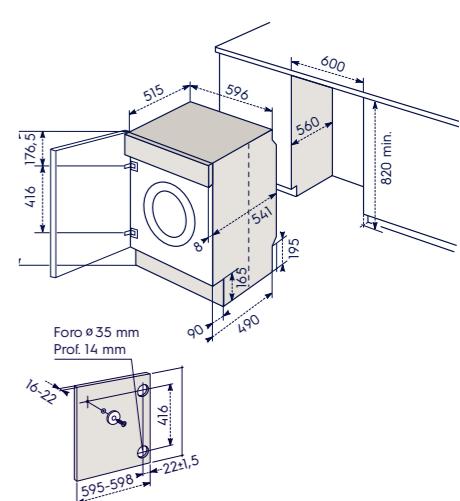
Ideale per piccoli carichi

AutoSense riduce automaticamente i consumi in base al carico.

Lavasciuga a scomparsa totale

- Classe energetica B
- Capacità di lavaggio 7 Kg
- Capacità di asciugatura 4 Kg
- Centrifuga 1400 giri/min
- TimeManager®
- Dispaly LCD
- Regolazione centrifuga: 1400 - 900 - 700 giri/min; esclusione centrifuga; antipiega
- AutoSense: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Funzione non-stop lava e asciuga 4+4 Kg
- Programmi speciali di lavaggio: Lana, Seta, Lavabili solo a mano, Stiro facile
- Programmi di asciugatura: Cotone, Sintetici
- Programmazione partenza fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antirabocco - antisurriscaldamento
- Filtro accessibile
- Piedini levigatori
- A richiesta pedana per arrivare a 87 cm PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



Lavatrici

	LI 1070 E	LI 1270 E	LI 1470 E
Informazioni Etichetta Energetica EU (*)			
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	LI 1070 E	LI 1270 E	LI 1470 E
Capacità di carico (kg)	7	7	7
Classe di efficienza energetica (1)	A++	A++	A++
Consumo annuale di energia (kWh)	202	202	202
Consumo di energia nei programmi standard di riferimento (kWh) (3)	1,01 / 0,78 / 0,61	1,01 / 0,78 / 0,61	1,01 / 0,78 / 0,61
Consumo ponderato di energia in modalità Spento / Acceso (W)	0,10 / 0,98	0,10 / 0,98	0,10 / 0,98
Consumo annuale di acqua (2)	10469	10469	10469
Classe di efficienza di centrifuga (4)	C	B	B
Velocità massima di centrifuga (giri/min) / umidità residua (%)	1000 / 60%	1200 / 53%	1400 / 52%
Programmi standard di riferimento (3)	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale
Durata dei programmi standard di riferimento (3) (min)	180 / 149 / 140	180 / 149 / 140	180 / 149 / 140
Durata modalità Acceso (min)	5	5	5
Emissione di rumore in lavaggio / centrifuga (dB(A) re 1 pW)	56 / 72	56 / 72	56 / 74
Elettrodomestico da incasso	.	.	.
Caratteristiche principali			
Tipologia	lavatrice a scomparsa totale	lavatrice a scomparsa totale	lavatrice a scomparsa totale
Vasca	Carboran	Carboran	Carboran
TimeManager®	-	-	-
Display LCD	-	-	-
Temperatura regolabile	elettronicamente	elettronicamente	elettronicamente
Centrifuga regolabile	elettronicamente	elettronicamente	elettronicamente
Partenza ritardata	3, 6, 9 ore	fino a 20 ore	fino a 20 ore
Filtro autopulente	.	.	.
Caratteristiche tecniche			
Potenza massima assorbita (kW)	2	2	2
Tensione (V)	220-230 1F	220-230 1F	220-230 1F
Frequenza (Hz)	50	50	50

(*) Informazioni fornite in conformità al Regolamento Europeo 2010/1059.

(1) Massima efficienza A+++ - minima efficienza "D".

(2) Consumo basato su 220 cicli di lavaggio con programmi standard per tessuti di cotone a 60° e 40°C a pieno carico e a carico parziale e consumo dei modi a basso consumo energetico. Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchiatura.

(3) Programmi Cotone standard 60° a pieno carico / 60° a carico parziale / 40° a carico parziale. Questi programmi sono adatti per il lavaggio di biancheria di cotone che presenta un grado di sporco normale; sono i programmi più efficienti in termini di consumo di energia e di acqua.

(4) Massima efficienza A - minima efficienza "G".

Classe A++



LI 1070 E
Classe A++,
7 kg, 1000 giri

TimeManager®



LI 1270 E
Classe A++,
7 kg, 1200 giri



LI 1470 E
Classe A++,
7 kg, 1400 giri

Lavasciuga

	LAI 1470 E
Informazioni Etichetta Energetica EU (*)	
Marca	Electrolux
Modello	LAI 1470 E
Capacità di carico (kg)	7
Classe di efficienza energetica (1)	B
Consumo annuale di energia (kWh)	210
Consumo di energia nei programmi standard di riferimento (kWh) (3)	1,05
Consumo ponderato di energia in modalità Spento / Acceso (W)	0,10 / 0,98
Consumo annuale di acqua (2) (l)	11400 (solo lavaggio) 19800 (lavaggio e asciugatura)
Classe di efficienza di centrifuga (4)	B
Velocità massima di centrifuga (giri/min) / umidità residua (%)	1400 / 52%
Programmi standard di riferimento (3)	cotone standard a 60°C
Durata dei programmi standard di riferimento (3) (min)	219
Durata modalità Acceso (min)	5
Emissione di rumore in lavaggio / centrifuga (dB(A) re 1 pW)	56 / 74
Elettrodomestico da incasso	.
Caratteristiche principali	
Tipologia	lavasciuga a scomparsa totale
Vasca	Carboran
TimeManager®	.
Display LCD	.
Temperatura regolabile	elettronicamente
Centrifuga regolabile	elettronicamente
Partenza ritardata	fino a 20 ore
Filtro autopulente	.
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	2
Tensione (V)	220-230 1F
Frequenza (Hz)	50

Lavasciuga TimeManager®



LAI 1470 E
Classe B,
7 kg lavaggio,
4 kg asciugatura, 1400 giri



Lavastoviglie

Carica tutto con RealLife®



Lavastoviglie

Integrate parziali	216
Integrate totali.....	218
45 cm.....	228
Colonna.....	230
Compatta	230

Lavastoviglie Cosa c'è di nuovo

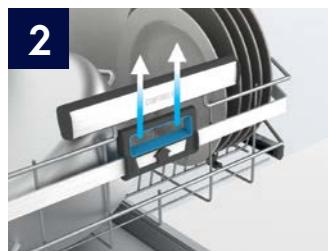
Lascia che sia la lavastoviglie RealLife® a vincere la sfida e a lavare tutto, mentre tu ti rilassi. Scopri alcune fra le caratteristiche più importanti della nostra gamma.

La lavastoviglie che rivoluziona la cucina

ComfortLift® è la prima lavastoviglie al mondo dotata di un meccanismo esclusivo che facilita le operazioni di carico e scarico delle stoviglie, come mai prima d'ora. Grazie a questa innovativa tecnologia, è possibile sollevare delicatamente il cesto ad un'altezza che rende più comodo ed agevole caricare e scaricare i piatti ed i bicchieri, anche dopo il pranzo della domenica.



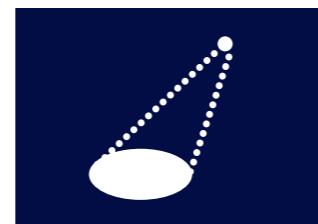
Movimento fluido e uniforme
Il cesto scorre sulle guide con un movimento fluido, evitando che i piatti e i bicchieri si rompano o scheggino. Le guide **ComfortRails** sono dotate di speciali ammortizzatori che assicurano la massima stabilità dei piatti, anche quando si movimenta il cesto.



Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia **AirDry** utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo. In modo tutto naturale, si ottengono migliori risultati di asciugatura risparmiando anche sulla bolletta.



TimeBeam®
Grazie all'esclusiva tecnologia **TimeBeam®** che proietta sul pavimento il tempo che manca alla fine del ciclo di lavaggio, la tua lavastoviglie diventa un alleato ancora più valido in cucina.



**Beam on floor:
indicatore luminoso di fine programma**
Presente nelle lavastoviglie integrate totali, avverte che il programma di lavaggio è in corso con un raggio luminoso rosso riflesso sul pavimento. Quando il ciclo di lavaggio della lavastoviglie è finito, il raggio diventa verde per indicare che il programma è terminato.



Tecnologia Inverter
Il motore Inverter è più preciso ed efficiente. A differenza dei motori tradizionali, è senza spazzole e garantisce programmi di lavaggio più brevi e silenziosi con prestazioni eccellenti con qualsiasi carico.



Raggiunge anche gli angoli più difficili, per una pulizia eccellente
I risultati di lavaggio sono sempre brillanti grazie al **Mulinello Satellitare** con cinque livelli di lavaggio. Al contrario dei mulinelli tradizionali, la sua doppia rotazione assicura la perfetta pulizia di tutte le stoviglie indipendentemente da come sono state caricate.



SoftGrip, bicchieri più stabili
Non dovrà più lavare a mano i cristalli delicati; gli speciali supporti **SoftGrip** offrono stabilità e sicurezza ai tuoi calici più preziosi per tutto il ciclo di lavaggio.



C'è spazio per tutto
Glass Basket può contenere fino a 8 calici e se hai solo 4 bicchieri da lavare, piegalo a metà così occupa meno spazio.



Qualsiasi forma e dimensione

Disponibile nella versione da 13 o 15 coperti, **RealLife®** ha 10 litri in più rispetto ai modelli standard, per offrirti più spazio per pentole, padelle e piatti voluminosi ed anche per stoviglie in plastica.

Vassoio portaposate removibile

La lavastoviglie da 15 coperti è dotata di un vassoio portaposate removibile, che sostituisce il tradizionale cestello portaposate. Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè.

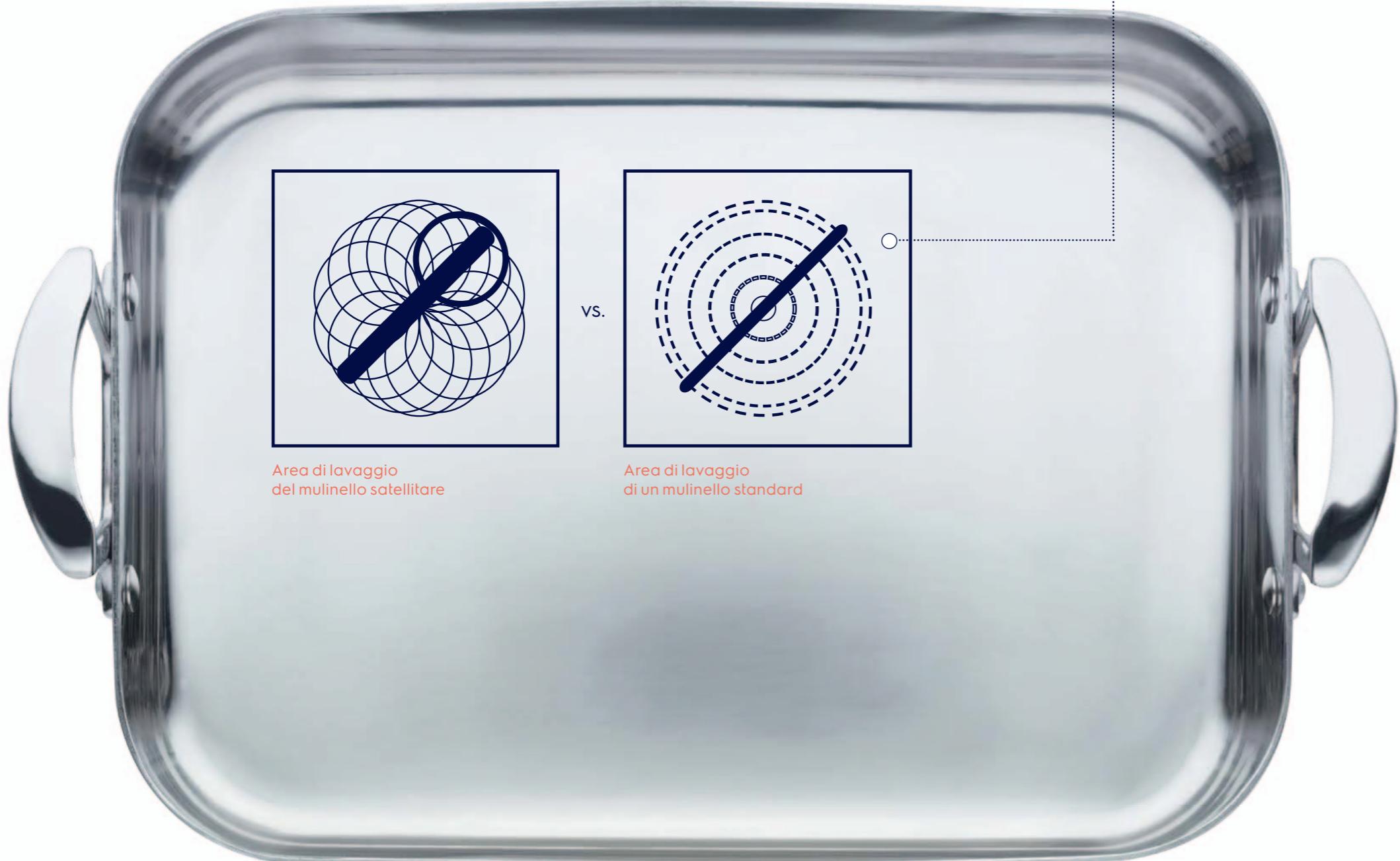


*Rispetto ad una lavastoviglie standard

RealLife®

Cosa c'è da sapere

Qualunque cosa carichi nella tua lavastoviglie – dalle pentole più grandi ai cristalli più delicati – RealLife® ti garantirà le massime prestazioni di lavaggio per risultati sempre brillanti.

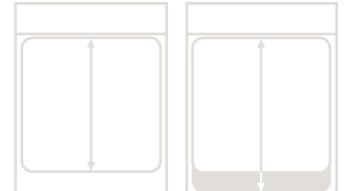


Lavaggi brillanti
Il mulinello satellitare a doppia rotazione raggiunge anche i punti più difficili, così potrai lavare una gamma di stoviglie senza doverle prima risciacquare o pre-lavare. RealLife® vince anche la più difficile delle sfide, come lavare i piatti dopo l'arrosto della domenica.

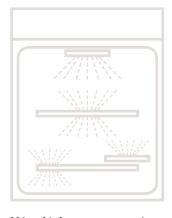
Più spazio e flessibilità
Con il nuovo vassoio portaposate removibile, provvisto di uno speciale vano per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè, RealLife® offre più spazio nel cesto inferiore per caricare fino a 15 coperti.

RealLife® è stata progettata per offrire una capacità molto superiore a quella delle normali lavastoviglie e un'estrema flessibilità per accogliere ogni tipo di carico.

Potrai scegliere tra le lavastoviglie da 13 o 15 coperti.



Lavaggio efficiente
5 livelli di lavaggio con mulinello satellitare compreso per la pulizia profonda di ogni carico. La sua doppia rotazione assicura la perfetta pulizia di tutte le stoviglie, indipendentemente da come sono state caricate.



Carica tutto con RealLife®
RealLife® è testata e certificata per garantirti sempre i migliori risultati di lavaggio delle stoviglie della vita reale, anche quelle più sporche*. Pentole, padelle, piatti di grandi dimensioni... carica tutto sulla lavastoviglie più flessibile del mercato.



Tutti sappiamo che...

98%
il
dei carichi assomiglia di più a questo

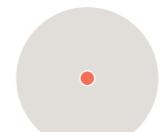
* L'Istituto tedesco indipendente LGA ha certificato che le lavastoviglie RealLife® sono le migliori per caricare e lavare le stoviglie d'uso quotidiano.



Sapevate che... ?
Contrariamente all'opinione popolare, le lavastoviglie consumano in media meno acqua ed energia rispetto al lavaggio a mano.

■ Lavastoviglie
■ Lavaggio a mano

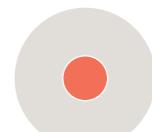
Consumo di acqua



10 litri vs. 103 litri

Studio dell'Università di Bonn in Germania, Italia, Svezia, UK, 2008
+ altra ricerca osservazionale in tutta Europa

Consumo di energia



0.82 kwh vs. 2.5 kwh

Brillanti Risultati

Con RealLife® hai la garanzia di risultati brillanti con la massima efficacia e i minori consumi per ogni tipo di carico.

70°

 **AutoFlex 45-70 °C**
È il programma automatico più preciso e con l'intervallo di temperatura più ampio da 45 a 70 °C.
Avrai sempre la certezza dei migliori risultati di lavaggio con i minimi consumi di acqua e di energia. Con un solo tasto.

 **Intensivo 70 °C**
Con un lavaggio energico a 70 °C, permette di lavare perfettamente anche pentole e teglie con residui di cottura particolarmente difficili da eliminare, come quelli di risotto e carne arrosto.

 **Rapido 30 min. 60 °C e Rapido 1 ora 55 °C**
Il programma **Rapido 30 min.** è caratterizzato da una brevissima durata (30 minuti a 60°C) garantendo prestazioni di lavaggio di classe A con qualsiasi tipo di sporco. L'ideale per lavare rapidamente stoviglie appena utilizzate.
Rapido 1 ora 55 °C è studiato per un pieno carico di stoviglie normalmente sporche, con consumi equivalenti al programma Eco.

 **Cristalli 45 °C**
Prevede temperature ridotte (45 °C) per lavare anche i bicchieri di cristallo più delicati, grazie alla gestione elettronica che garantisce assoluta precisione nella regolazione e nel mantenimento della temperatura impostata.

 **FlexiWash®**
È l'innovativo programma che ti consente di caricare e lavare tutto insieme. La pressione e la temperatura dell'acqua vengono differenziate per lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore.

 **Eco 50 °C**
È il ciclo ecologico per eccellenza. Permette di ottenere ad una temperatura di 50 °C gli stessi risultati di igiene di un ciclo più energico di 65 °C, consentendo così di risparmiare energia e di trattare con maggior cura le stoviglie.



Multitab

Certificata LGA, l'opzione **Multitab** consente di sciogliere perfettamente le componenti delle pastiglie multifunzione (3in1, 4in1, 5in1, ecc...) al momento opportuno, bloccando automaticamente l'erogazione di sale e brillantante con le relative spie.



XtraDry

Opzione che migliora la performance di asciugatura. Ideale per il lavaggio di stoviglie in plastica.



La lavastoviglie si adatta ai tuoi orari

L'utile funzione **partenza ritardata** consente di posticipare l'avvio del programma impostato in base alle proprie necessità, ad esempio al termine del funzionamento di altri elettrodomestici o di notte per sfruttare le tariffe energetiche differenziate.



MyFavourite

Imposta e memorizza il tuo programma di lavaggio preferito. Ti basterà un tocco per selezionarlo.



Pronto in metà tempo

L'opzione **TimeManager®** selezionata in abbinamento ai programmi Intensivo, FlexiWash® ed Eco, riduce intelligentemente la durata dei programmi del 50% con la garanzia di prestazioni di lavaggio sempre ottimali.



Piatti puliti, l'ambiente ringrazia

L'opzione **EnergySaver** assicura un risparmio energetico fino al 25% sul programma di lavaggio selezionato, riducendo la fase di asciugatura. Può essere associata a tutti i principali programmi, semplicemente premendo il tasto Green.



Programmi

 AutoFlex 45-70°C

 FlexiWash®

 Intensivo 70 °C

 Normale 65 °C

 Rapido 30 minuti 60 °C

 Rapido 1h 55 °C

 Cristalli 45 °C

 Eco 50 °C

 Breve 50 °C

 Party Program 20 minuti

 Ammollo

Opzioni

 TimeManager®

 Partenza ritardata

 XtraDry

 Multitab

 EnergySaver

Green Inspiration

La nuova generazione di lavastoviglie RealLife® impiega tecnologie sempre più green, per garantire un uso più razionale e consapevole di acqua ed energia, superando i confini della Classe A.

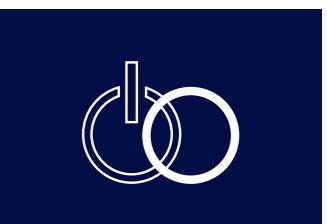


A+++



Classe A+++
Tutti i modelli RealLife® sono in classe A++ e A+++ di efficienza energetica. Lavastoviglie intelligenti e dall'anima verde.

Tecnologia AirDry
Per risultati di asciugatura impeccabili, nell'ultima fase del programma Eco delle lavastoviglie RealLife® in classe A+++, la porta si socchiude automaticamente, per poi riaccostarsi al termine del ciclo.



Allacciamento all'acqua calda
Tutte le lavastoviglie Electrolux possono essere alimentate anche con l'acqua calda disponibile in rete (fino a 60°C), prodotta da pannelli solari, caldaie a gas, pellets o altro, riducendo i consumi fino al 35% di energia e fino a 15 minuti di tempo rispetto ad una lavastoviglie alimentata ad acqua fredda.

Energy smart
L'esclusiva tecnologia che rileva automaticamente la quantità di stoviglie caricate e il loro livello di sporco e riduce automaticamente i consumi di acqua ed energia sul programma selezionato, garantendo sempre la massima efficacia di lavaggio.



AutoOff
RealLife® non consuma energia in fase di stand by. La lavastoviglie si spegne, infatti, automaticamente 10 minuti dopo il termine del programma. Tutti i consumi inutili vengono così automaticamente azzerati.

Incasso più semplice

La nostra gamma di lavastoviglie si distingue per le innovative soluzioni d'incasso sempre più flessibili.



PerfectFit: l'installazione più veloce del mercato

Le lavastoviglie **RealLife®** sono la soluzione ideale per venire incontro alle nuove esigenze progettuali. Sono dotate di un rivoluzionario sistema di fissaggio brevettato **PerfectFit** che semplifica le operazioni di installazione e garantisce un perfetto allineamento frontale e laterale della lavastoviglie, ad apparecchiatura già montata.



Dimenticati la cassetta degli attrezzi

Risparmia tempo e fatica grazie a **PerfectFit Torx T20**: un unico cacciavite per il montaggio di tutti gli elettrodomestici Electrolux della tua cucina, con una durata 13 volte superiore rispetto agli attrezzi dei concorrenti.

Assistenza personalizzata

Ti mettiamo a disposizione diversi strumenti per assisterti,

come ad esempio video esplicativi, animazioni e piattaforme di E-learning.

Così non ti puoi proprio sbagliare.

Valorizza il design della tua cucina

Con la soluzione di installazione **PerfectFit**, puoi installare la tua lavastoviglie facilmente e in poco tempo, adattando i mobili della tua cucina senza compromessi.

820 mm

Kit di installazione sotto il piano di cottura

Kit Piano è un accessorio disponibile come optional, che facilita l'installazione della lavastoviglie sotto il piano di cottura e assicura per entrambi la massima funzionalità.

Sicurezza totale

RealLife® si prende cura dei tuoi mobili e dei cristalli più preziosi.

Sistema di sicurezza integrato Aqualock

Le lavastoviglie della gamma Electrolux sono dotate del sistema di sicurezza integrato Aqualock, composto da tre diversi dispositivi.

1

Dispositivo antirabocco: interviene bloccando la valvola di carico dell'acqua, nel caso in cui quella presente nella vasca superi il limite consentito. Per aumentare al massimo la sicurezza nella fase di carico, il circuito idraulico è dotato di un sistema di controllo elettronico e volumetrico dell'acqua che garantisce precisione assoluta di carico: la quantità d'acqua caricata in ogni fase di lavaggio sarà solo quella necessaria.

2

Doppio tubo di carico: l'interno del tubo, ad altissima resistenza, sopporta pressioni fino a 75 bar, cioè sette volte più di un tubo normale. A garanzia di assoluta sicurezza, la ghiera di attacco del tubo al rubinetto è dotata di un dispositivo antisvitamento.

3

Sistema antiallagamento: tutte le lavastoviglie sono dotate di un sistema antiallagamento che protegge in caso di perdite dalla vasca. Un grande vassoio raccoglie l'acqua e un dispositivo meccanico a galleggiante provvede a disinserire l'intera apparecchiatura bloccando il flusso d'acqua ed avviando la pompa di scarico. Tale sistema è sempre attivo, anche a macchina spenta (basta che la spina sia inserita nella presa).



Tutti i modelli della gamma hanno in dotazione i dispositivi standard di sicurezza porta, di sicurezza antisurriscaldamento ed il sistema antidisturbo radio/TV.

Integrata parziale

TP 703 L3X

Potrai collegarla all'acqua calda

Alimentazione ad acqua calda

Potrai utilizzare l'acqua calda disponibile in rete, riducendo i consumi fino al 35%.

La lavastoviglie si adatta ai tuoi orari

L'utile funzione partenza ritardata consente di impostare l'avvio del programma all'orario più adatto alle tue necessità.



REX+Line



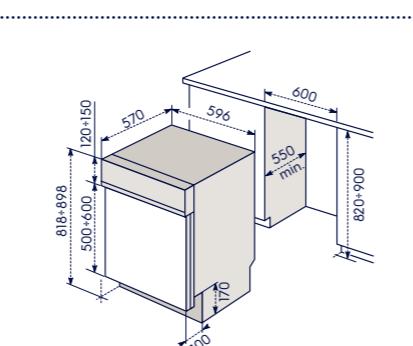
5 programmi



Caratteristiche

- Integrata parziale - 60 cm
- Capacità 13 coperti
- 5 programmi di lavaggio: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammolto
- Partenza ritardata 3 ore
- Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Gestione allacciamiento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica A+
- Silenziosità 51 dB(A) re 1 pW
- Estetica inox

Specifiche tecniche



RealLife® - Integrata parziale

TP 1003 R5B

Potrai caricare tutto, anche i cristalli più delicati



6 programmi



Opzioni



Integrata parziale

ESI 5540 LOX

Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio

Autoriduzione dei consumi

Energy smart rivelà la quantità di stoviglie caricate ed il loro livello di sporco, riducendo automaticamente i consumi di acqua e di energia.

AutoOff

Non consuma energia in fase di stand by.



6 programmi



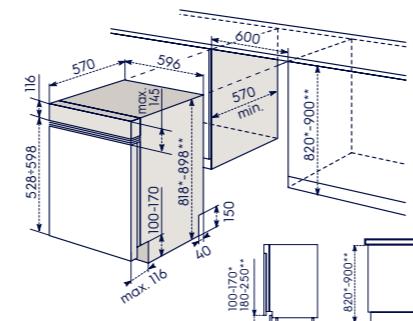
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata parziale - 60 cm
- Capacità 13 coperti
- 6 programmi di lavaggio: AutoFlex® 45-70 °C, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammolto
- Opzioni: TimeManager®, XtraDry
- Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- Motore Inverter
- Cesti:
 - superiore a doppia fila di piatti regolabili in altezza
 - inferiore con settori reclinabili
 - SoftSpikes® (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamiento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica A++
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Estetica inox

Specifiche tecniche

ESI 5540 LOK - nera
ESI 5540 LOW - bianca

Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

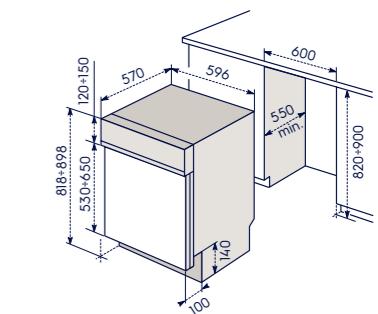
Massima cura dei tuoi bicchieri

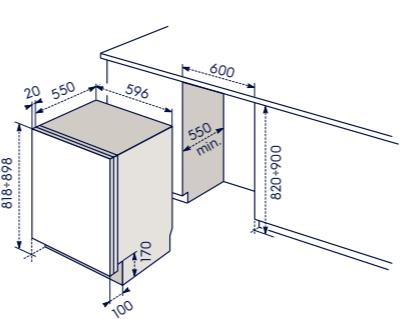
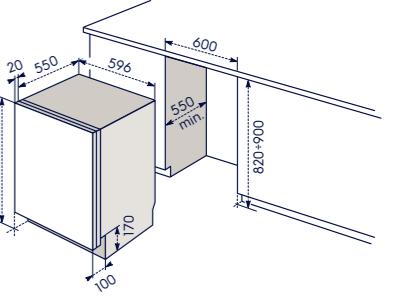
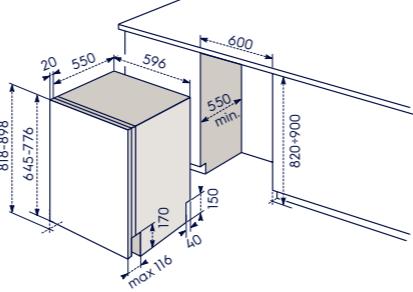
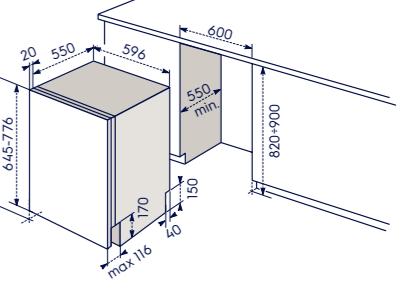
I supporti SoftGrip sostengono in modo delicato e fermo i calici, mentre i supporti SoftSpikes® li tengono stabili per la massima protezione.

Vassoio portaposate removibile

Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

Specifiche tecniche

TP 1003 R5X - inox antipronta
TP 1003 R5N - neraTP 1003 R5X
TP 1003 R5N

Integrata totale	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Integrata totale	Caratteristiche	Specifiche tecniche	
TT 403 L3 Potrai collegarla all'acqua calda Alimentazione ad acqua calda Potrai utilizzare l'acqua calda già disponibile in rete, riducendo i consumi fino al 35%. Aqualock Sistema integrato che blocca eventuali perdite d'acqua per la massima sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> Integrata totale - 60 cm Capacità 13 coperti 5 programmi di lavaggio: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammolto Partenza ritardata 3 ore Avvisatore acustico di fine ciclo Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza Sistema di sicurezza integrato Aqualock Mezzo carico distribuito Sensore di torbidità dell'acqua Energy smart (autoriduzione dei consumi) Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%) Cerniere a doppio fulcro autobilanciati Classe di efficienza energetica A+ Silenziosità 49 dB(A) re 1 pW 	  	TT 703 L3 Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio Il programma automatico più preciso AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.	   		
  5 programmi     			  5 programmi    	 Opzioni 		
  5 programmi     	Integrata totale TT 604 L3 La porta si apre automaticamente Ispirata all'asciugatura all'aria aperta La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.	<ul style="list-style-type: none"> Integrata totale - 60 cm Capacità 13 coperti 5 programmi di lavaggio: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammolto Opzioni: XtraDry Partenza ritardata (3, 6 ore) Avvisatore acustico di fine ciclo Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza Sistema di sicurezza integrato Aqualock Sensore di torbidità dell'acqua Energy smart (autoriduzione dei consumi) Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%) AutoOff (spegnimento automatico) Cerniere autobilanciati sliding per ante lunghe Tecnologia AirDry (apertura automatica della porta a fine ciclo) Classe di efficienza energetica A+ Silenziosità 49 dB(A) re 1 pW 	   	Integrata totale TT 714 L3 Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio Il programma automatico più preciso AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.	  6 programmi     Opzioni  	
 Opzioni 			 Opzioni  			

RealLife® - Integrata totale

TT 803 R3

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati



XXL

6 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

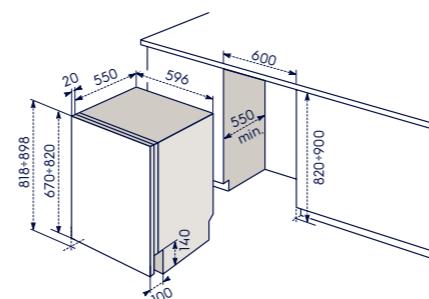
Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

Programma FlexiWash®

Potrai lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore, grazie alla gestione diversa di pressione e di temperatura dell'acqua.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità 13 coperti
- **Mulinello Satellitare**
- **6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo**
- Opzioni: **TimeManager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Cesti flessibili RealLife®:**
 - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
 - inferiore con settori reclinabili e cestello portaposate spostabile
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe

Specifiche tecniche



- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW

RealLife® - Integrata totale

TT 903 R5

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati



XXL

6 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

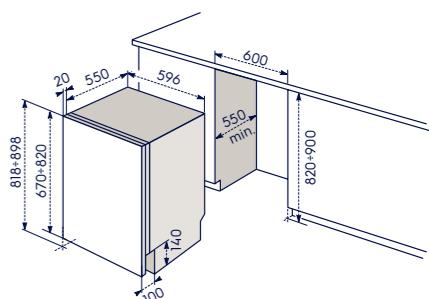
Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

Specifiche tecniche



- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

RealLife® - Integrata totale

TT 913 R3

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati



XXL

6 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

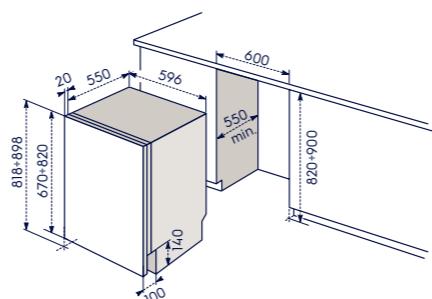
Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

Programma FlexiWash®

Potrai lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore, grazie alla gestione diversa di pressione e di temperatura dell'acqua.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità 13 coperti
- **Mulinello Satellitare**
- **6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo**
- Opzioni: **TimeManager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®:**
 - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
 - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**

Specifiche tecniche



- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 46 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

RealLife® - Integrata totale

TT 1013 R5

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

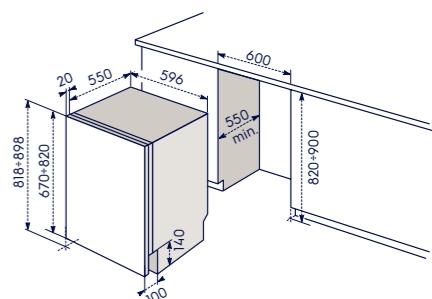
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità 15 coperti
- **Mulinello Satellitare**
- **7 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo**
- Opzioni: **TimeManager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori**
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®:**
 - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
 - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

Specifiche tecniche



- **SoftGrip e SoftSpikes®** (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- **Vassoio portaposate removibile**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)

RealLife® - Integrata totale

TT 2004 R3

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Massima cura dei tuoi bicchieri

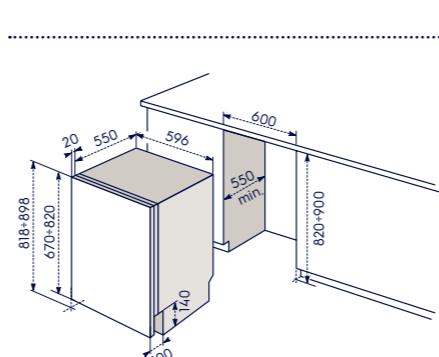
I supporti SoftGrip sostengono in modo delicato e fermo i calici, mentre i supporti SoftSpikes® li tengono stabili per la massima protezione.

Il programma automatico più preciso

AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità 13 coperti
- **Mulinello Satellitare**
- **7 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo**
- Opzioni: **TimeManager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®:**
 - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
 - inferiore con settori reclinabili
- **SoftGrip e SoftSpikes®** (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli**

Specifiche tecniche



- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1pW
- Cruscotto inox

RealLife® - Integrata totale

ESL 8825 RA

Progettata per il tuo stile di vita



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

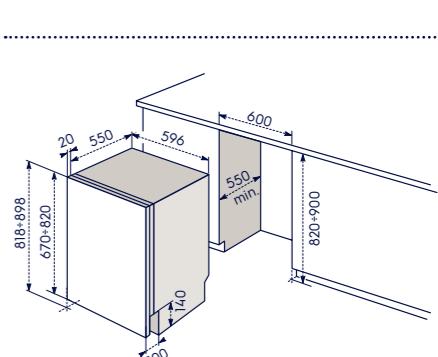
Movimento fluido e uniforme

Il cesto scorre sulle guide con un movimento fluido, evitando che i piatti e i bicchieri si rompano o scheggino. Le guide ComfortRails sono dotate di speciali ammortizzatori che assicurano la massima stabilità dei piatti, anche quando si movimenta il cesto.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta

La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Specifiche tecniche



- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità 39 dB(A) re 1pW
- Cruscotto inox

RealLife® ComfortLift® - Integrata totale

TT 2005 CL

**La lavastoviglie
che rivoluziona la cucina**

**Benefit / Caratteristiche****Pensata per facilitarti la vita**

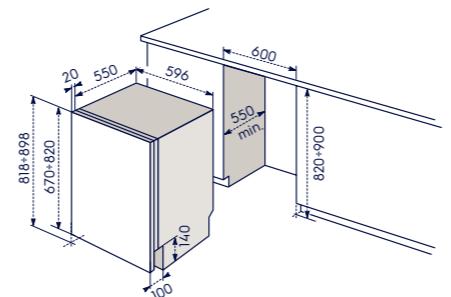
Grazie all'esclusivo meccanismo ComfortLift®, un'esclusiva Electrolux, che solleva il cesto inferiore alla tua altezza, puoi raggiungere comodamente ogni punto del cestello per caricare, senza chinarti, piatti, bicchieri e posate.

Capacità XXL

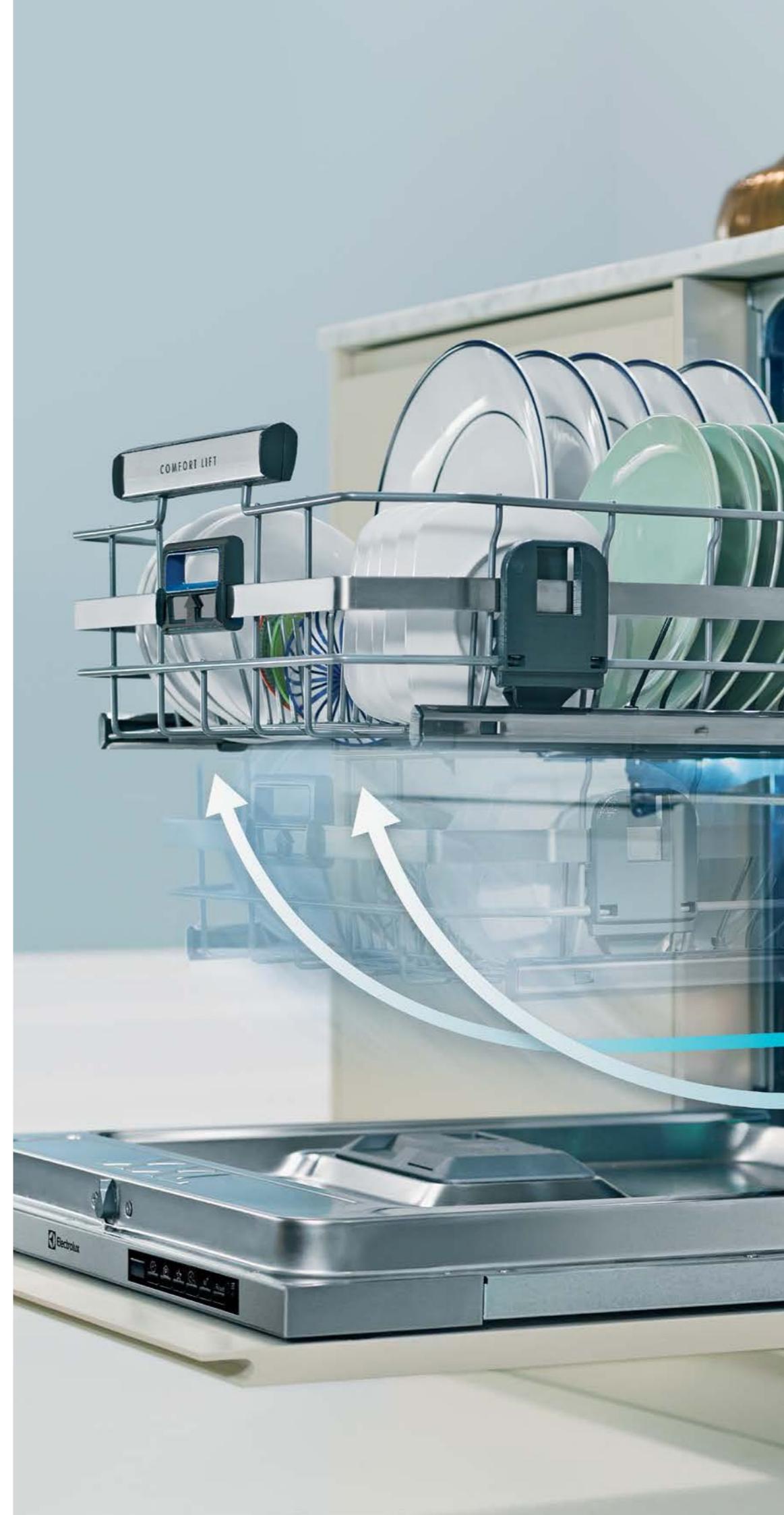
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Il programma automatico più preciso

AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.

Specifiche tecniche

- AutoOff (spegnimento automatico)
- Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Apertura automatica della porta AutoOpen
- Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit
- Classe di efficienza energetica A+++
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox



**ComfortLift®
La prima
al mondo**



1 Solleva e aggancia il cesto
Il cesto sale facilmente per caricare e scaricare le stoviglie.



2 Sgancia il cesto
Solleva e premi la maniglia per alzare delicatamente il cesto.



3 Abbassa il cesto
Spingi lievemente il cesto per portarlo nella posizione di lavaggio.



reddot award 2017
best of the best

Integrata parziale - 45 cm

TP 9453 X**La lavastoviglie flessibile****Larga 45 cm**

Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

AutoOff

Nessun consumo di energia in fase di stand by.



6 programmi



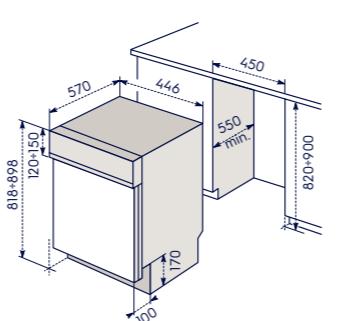
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata parziale - 45 cm
- Capacità 9 coperti
- 6 programmi di lavaggio: AutoFlex® 45-70 °C, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammolto
- Opzioni: EnergySaver, Multitab
- Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- Cesto superiore regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica A+
- Silenziosità 49 dB(A) re 1 pW
- Estetica inox

Specifiche tecniche



Integrata totale - 45 cm

TT 8454**La porta si apre automaticamente****Ispirata all'asciugatura all'aria aperta**
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

5 programmi



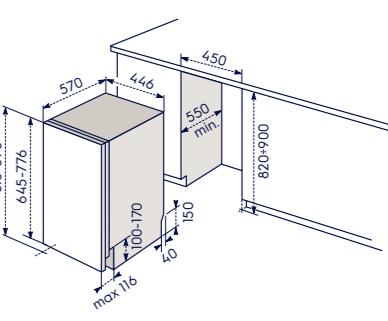
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata totale - 45 cm
- Capacità 9 coperti
- Mulinello satellitare
- 5 programmi di lavaggio: AutoFlex® 45-70 °C, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammolto
- Opzioni: Time Manager®, XtraDry
- Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- Cesto superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff (spegnimento automatico)
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Tecnologia AirDry (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Classe di efficienza energetica A+
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Integrata totale - 45 cm

TT 4452**La lavastoviglie flessibile****Larga 45 cm**

Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

Rapido 30 min.

Consente di lavare rapidamente le stoviglie appena utilizzate. L'ideale nel corso di un'acena con tante portate.



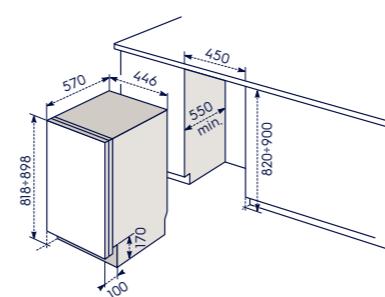
5 programmi



Caratteristiche

- Integrata totale - 45 cm
- Capacità 9 coperti
- 5 programmi di lavaggio: Intensivo 70 °C, Normale 65 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammolto
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Cesto superiore regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Porta autobilanciante
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- Tecnologia AirDry (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Classe di efficienza energetica A+
- Silenziosità 51 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Integrata totale - 45 cm

TT 10453**La lavastoviglie flessibile****Larga 45 cm**

Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

Lavaggi brillanti con un tocco

AutoFlex® 45-70 °C è il programma che definisce automaticamente il lavaggio ideale per ogni tipo di carico.



5 programmi



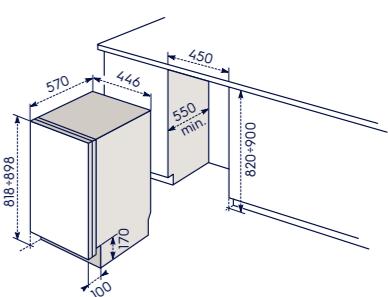
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata totale - 45 cm
- Capacità 9 coperti
- 5 programmi di lavaggio: AutoFlex® 45-70 °C, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammolto
- Opzioni: EnergySaver, Multitab
- Programma MyFavourite
- Partenza ritardata (da 1 a 24 ore)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- Display digitale
- Cesto superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica A+
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



RealLife® - Inserimento in colonna

TTC 1004

La lavastoviglie flessibile

Incasso in colonna

Posta a 30-50 cm da terra, ideale per caricare e scaricare le stoviglie senza piegare la schiena.

AutoFlex® 45-70 °C

Il programma automatico più preciso grazie a sensori di assoluta precisione.



7 programmi



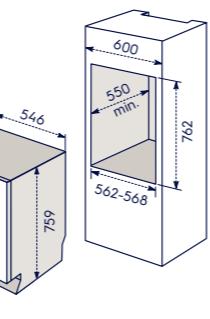
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata totale - 55 cm
- Inserimento a colonna
- Capacità 12 coperti
- Mulinello satellitare
- 7 programmi di lavaggio: AutoFlex®, 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Eco 50°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Ammolto
- Opzioni: Time Manager®, XtraDry
- Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- Cesti:
 - superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
 - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Fissaggio anta a trascinamento
- Tecnologia AirDry (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Classe di efficienza energetica A++
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Compatta - Inserimento in colonna

ESL 2400 RO

La lavastoviglie flessibile

Alta solo 45 cm

Può essere inserita in colonna o sotto il piano di lavoro, ideale per i single o per chi ha poco spazio in cucina.

Lavaggi brillanti con un tocco

AutoFlex® 45-70 °C è il programma che definisce automaticamente il lavaggio ideale per ogni tipo di carico.



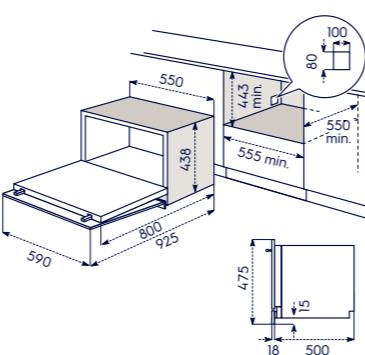
6 programmi



Caratteristiche

- Integrata totale compatta - h. 45 cm
- Inserimento in colonna
- Capacità 6 coperti
- 6 programmi di lavaggio: Intensivo 70 °C, Cristalli 45 °C, Eco 55 °C, Normale 65°C; Breve 40 °C, Party Program 20 minuti
- Partenza ritardata (da 1 a 24 ore)
- Display digitale
- Cesto con 2 supporti tazze in plastica reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)
- Classe di efficienza energetica A+
- Silenziosità 54 dB(A) re 1 pW
- Disponibili come optional kit per installazione lavastoviglie sotto piano cottura PROSHEET

Specifiche tecniche



TTC 1004

Integrata parziale



TP 703 L3X
5 programmi, Classe A+



ESI 5540 LOX
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Motore Inverter,
Classe A++, Inox



ESI 5540 LOK
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Motore Inverter,
Classe A++, Nera



ESI 5540 LOW
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Motore Inverter,
Classe A++, Bianca

RealLife® - Integrata parziale



TP 1003 R5B
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
Motore Inverter, Classe A++,
Bianca



TP 1003 R5X
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, Classe A++,
Inox antimponta



TP 1003 R5N
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, Classe A++,
Nera

Integrata totale



TT 403 L3
5 programmi, Classe A+



TT 604 L3
5 programmi, Classe A+



TT 703 L3
5 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Classe A++



TT 714 L3
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Motore Inverter,
Classe A+++

RealLife® - Integrata totale



TT 803 R3
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Classe A++



TT 903 R5
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, Classe A++,
Inox

RealLife® - Integrata totale



TT 913 R3
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Classe A++



TT 1013 R5
7 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, Beam on
Floor, Classe A++, Inox



TT 2004 R3
7 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, Beam on
Floor, Classe A++, Inox



ESL 8825 RA
7 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, Classe A+++,
Inox



TT 2005 CL
7 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Motore
Inverter, ComfortRails,
ComfortLift®,
Classe A+++, Inox

Integrata parziale - 45 cm



TP 9453 X
6 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Classe A+

Integrata totale - 45 cm



TT 4452
5 programmi, Classe A+



TT 8454
5 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Classe A+



TT 10453
5 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C,
Beam on Floor,
Classe A+

Inserimento in colonna



TTC 1004
7 programmi tra cui
AutoFlex® 45-70 °C e
FlexiWash®, Classe A++

Compatta - Inserimento in colonna



ESL 2400 RO
H 45 cm, 6 programmi
tra cui AutoFlex®
45-70 °C, Classe A+

Accessori lavastoviglie

PROSHEET

Disponibili come optional kit per installazione
lavastoviglie sotto piano cottura

AQUASTOP

Disponibili come optional
set aquastop per lavastoviglie

Lavastoviglie

Integrate parziali						
	TP 703 L3X	ESI 5540 LOX inox ESI 5540 LOK nera ESI 5540 LOW bianca	TP 1003 R5X inox TP 1003 R5B bianca TP 1003 R5N nera			
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059						
Marca	Electrolux		Electrolux ESI 5540 LOX ESI 5540 LOK ESI 5540 LOW		Electrolux TP 1003 R5X TP 1003 R5B TP 1003 R5N	
Modello	TP 703 L3X					
Numero di coperti	13		13		15	
Classe di efficienza energetica	A+		A++		A++	
Consumo annuale di energia ⁽¹⁾	(kWh/anno)	295	262	270		
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento	(kWh)	1,04	0,93	0,96		
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso	(W)	0,10/0,99	0,10/0,10	0,10/5,00		
Consumo annuale di acqua ⁽¹⁾	(l)	3080	2775	3080		
Classe di efficienza di asciugatura	A		A		A	
Programma standard di riferimento	Eco 50°C		Eco 50°C		Eco 50°C	
Durata del programma standard di riferimento	(min)	195	195	225		
Durata modalità Lasciato acceso	(min)	10	5	5		
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	51	44	44		
Caratteristiche principali						
Tipologia	integrata parziale		integrata parziale inox nera bianca		integrata parziale inox antipronta bianca nera	
Estetica cruscotto	grigia					
Vasca	standard		standard		XXL	
Mulinello satellitare	-		-		•	
Energy smart: auto-riduzione dei consumi	-		•		•	
Sensore di torbidità dell'acqua	-		•		•	
Mezzo carico	-		automatico		automatico	
Funzione AutoOff	-		•		•	
Gestione allacciamento acqua calda	•		•		•	
Motore Inverter	-		•		•	
Sistema di sicurezza integrato Aqualock	•		•		•	
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli	-		-		•	
Visualizzazioni/Cruscotto						
Display	LED		digitale		digitale	
Avviso mancanza sale e brillantante	/-		/-		/-	
Indicatore di fine programma Beam on Floor / TimeBeam Technology	/-		/-		/-	
Tecnologia AirDry	-		-		-	
Programmi						
Programmi di lavaggio	(n°)	5	6	6		
AutoFlex 45°-70° C		-	•			
Intensivo 70°C		•	•			
FlexiWash®		-	-			
Normale 65°C		•	-			
Rapido 30 min 60°C/Rapido 1h 55°C		/-	/-			
Cristalli 45°C		-	•			
Eco 50°C		•	•			
Breve 50°C		-	-			
Party Program 20 min.		-	-			
Ammollo		•	•			
Programmazione partenza		3 h	fino a 24 h		fino a 24 h	
Prestazioni						
Opzione EnergySaver		-	-		-	
Opzione TimeManager®		-	•		•	
Opzione XtraDry/Multitab		/-	/-		/-	
Programma MyFavourite		-	•		•	
Terzo cesto						
Vassoio portaposate removibile		-	-		•	
Cesto superiore						
Cesto superiore regolabile in altezza		•	a pieno carico		a pieno carico	
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti		/-	-/-		-/-	
SoftGrip e SoftSpikes®		/-	-/-		-/-	
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici		/-	-/-		-/-	
Cesto inferiore						
Settori reclinabili		-	•		•	
Cestello portaposate		-	•		•	
Guide telescopiche ComfortRails		-	-		-	
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift®		-	-		-	
Installazione						
Cerniere autobilancianti		•	•		•	
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit		-	-		-	
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita	(kW)	1,9	1,5 - 2,2		1,5 - 2,2	
Tensione	(V)	220-240 1F	200-240 1F		220-240 1F	
Frequenza	(Hz)	50	50/60		50/60	
Certificazioni		IMQ-GS	IMQ-GS		IMQ	

Integrate totali					
TT 403 L3	TT 604 L3	TT 703 L3	TT 714 L3	TT 803 R3	TT 903 R5
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
TT 403 L3	TT 604 L3	TT 703 L3	TT 714 L3	TT 803 R3	TT 903 R5
13	13	13	13	13	15
A+	A+	A++	A+++	A++	A++
295	290	290	234	262	270
1,04	1,03	1,03	0,832	0,92	0,96
0,99/0,50	0,10/0,99	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10
3080	3080	3080	2775	2860	3080
A	A	A	A	A	A
Eco 50°C					
195	195	168	240	225	225
N/A(2)	10	10	5	5	5
49	49	47	46	47	47
integrita totale					
-	-	-	-	-	inox
standard	standard	standard	standard	XXL	XXL
-	-	-	-	-	-
.
-
distribuito	-	automatico	-	automatico	automatico
-
.
-	-	-	-	-	-
-
-	-	-	-	.	.
LED	LED	digitale	digitale	digitale	digitale
./-	./-	./-	./-	./-	./-
-/-	-/-	-/-	./-	./-	./-
-	.	-	.	-	-
5	5	5	6	6	6
-	-
.
-	-	-	-	.	.
.	.	-	-	-	-
./-	./-	./-	./-	./-	./-
-	-	-	.	-	-
.
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
.
3 h	3,6 h	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h
-	-	-	-	.	-
-	-	-	.	.	.
./-	./-	./-	.	./-	./-
-	-	-	-	.	.
-	-	-	-	-	.
a pieno carico					
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
-/-	-/-	./-	./-	./-	./-
-	-
-	-	-	-	.	-
-	-	-	-	-	-
.
-	-	-	.	.	.
1,9	1,9	2,2	2,2	2,2	2,2
220-2401F	220-2401F	220-2401F	220-2401F	220-2401F	220-2401F
50	50	50	50	50	50
IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ	IMQ

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.

(2) Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.

Lavastoviglie

Integrate totali					45 cm					Integrate totali in colonna	
	TT 913 R3	TT 1013 R5	TT 2004 R3	ESL 8825 RA	TT 2005 CL	TP 9453 X inox	TT 4452	TT 8454	TT 10453	TTC 1004	ESL 2400 RO
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059					Electrolux TT 2005 CL	Electrolux TP 9453 X inox	Electrolux TT 4452	Electrolux TT 8454	Electrolux TT 10453	Electrolux TTC 1004	Electrolux ESL 2400 RO
Marca	Electrolux TT 913 R3	Electrolux TT 1013 R5	Electrolux TT 2004 R3	Electrolux ESL 8825 RA	13	9	9	9	9	12	6
Modello					A++	A++	A+	A+	A+	A++	A+
Numeri di coperti	13	15	13	15	241	222	222	222	222	262	222
Classe di efficienza energetica	A++	A++	A+++	A+++							
Consumo annuale di energia ⁽¹⁾ (kWh/anno)	262	270	234	241							
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento (kWh)	0,93	0,96	0,83	0,86							
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso (W)	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10							
Consumo annuale di acqua ⁽¹⁾ (l)	2860	3080	2860	3080							
Classe di efficienza di asciugatura	A	A	A	A							
Programma standard di riferimento	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C							
Durata del programma standard di riferimento (min)	225	225	225	225							
Durata modalità Lasciato acceso (min)	5	5	5	5							
Emissione di rumore (dB(A) re 1pW)	46	44	44	39							
Caratteristiche principali											
Tipologia	integrazione totale	integrazione totale	integrazione totale	integrazione totale	integrazione totale	integrazione parziale	integrazione totale	integrazione totale	integrazione totale	integrazione totale in colonna	integrazione totale in colonna
Estetica cruscotto	Inox XXL	Inox XXL	Inox XXL	Inox XXL	inox XXL	Inox standard	standard	standard	standard	-	-
Vasca											
Mulinello satellitare
Energy smart: auto-riduzione dei consumi
Sensore di torbidità dell'acqua
Mezzo carico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico
Funzione AutoOff
Gestione allacciamento acqua calda
Motore Inverter
Sistema di sicurezza integrato Aqualock
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli
Visualizzazioni/Cruscotto											
Display	digitale	digitale	digitale	LED	digitale	digitale	LED	LED	digitale	digitale	digitale
Avviso mancanza sale e brillantante
Indicatore di fine programma	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Beam on Floor / TimeBeam Technology											
Tecnologia AirDry	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Programmi											
Programmi di lavaggio (n°)	6	7	7	7	7	6	5	5	5	7	6
AutoFlex 45°-70°C
Intensivo 70°C
FlexiWash®
Normale 65°C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rapido 30 min 60°C/Rapido 1h 55°C	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Cristalli 45°C	-
Eco 50°C
Breve 50°C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	.
Party Program 20 min.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	.
Ammollo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	.
Programmazione partenza	fini a 24 h	fini a 24 h	fini a 24 h	fini a 24 h	fini a 24 h	fini a 24 h	fini a 24 h	-	3,6 h	fini a 24 h	fini a 24 h
Prestazioni											
Opzione EnergySaver	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Opzione TimeManager®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Opzione XtraDry/Multitab	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Programma MyFavourite	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Terzo cesto											
Vassoio portaposate removibile	-	.	-	.	-	-	-	-	-	-	-
Cesto superiore											
Cesto superiore regolabile in altezza	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	-
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
SoftGrip e SoftSpikes®	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Cesto inferiore											
Settori reclinabili	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cestello portaposate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guide telescopiche ComfortRails	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Installazione											
Cerniere autobilancianti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche											
Potenza massima assorbita (kW)	1,5 - 2,2	1,5-2,2	1,5 - 2,2	1,5 - 2,2	1,5 - 2,2	2,2	1,9	2,2	2,2	2,2	1,2
Tensione (V)	200-240 1F	220-240 1F	200-240 1F	200-240 1F	200-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	230 1F
Frequenza (Hz)	50/60	50	50	50	50/60	50	50	50	50	50	50
Certificazioni	NA	IMQ	NA	NA	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.

(2) Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.



Frigocongelatori

Freschezza straordinaria, sapore più intenso



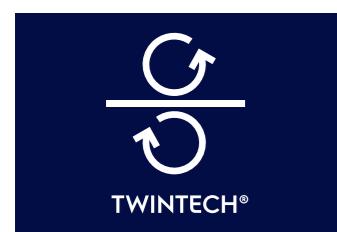
Freddo

Sottotavolo	246
Cantine Vino	248
Armadi	250
Doppia porta	258
Combinati	261
Quattroporte	274

Frigocongelatori Cosa c'è di nuovo

Mantieni i cibi freschi, più a lungo grazie alle tecnologie ispirate ai frigoriferi delle cucine dei ristoranti.

Ecco alcune fra le caratteristiche più importanti dei nostri frigocongelatori.

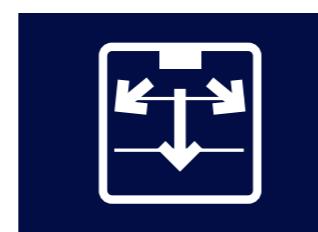


Freschezza straordinaria
Due sistemi di raffreddamento sono meglio di uno.
FreshPlus è dotato della tecnologia **TwinTech®**, ispirata da soluzioni di refrigerazione professionali. I vani frigo e congelatore hanno due sistemi di circolazione d'aria indipendenti per garantire le condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.

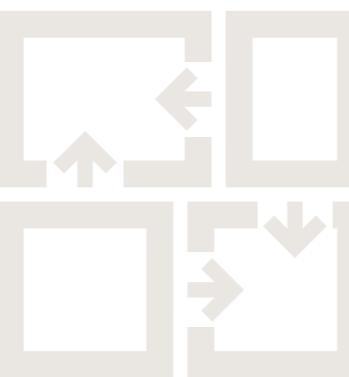
Non serve più sbrinare
Grazie alla tecnologia **No Frost**, nessuna formazione di brina e ghiaccio nel vano congelatore.



Meno brina, più spazio
Il sistema **LowFrost** garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.



Conserva i cibi in qualsiasi parte del frigo
Con la ventilazione **FreeStore** l'aria fredda circola uniformemente all'interno del frigo, garantendo il perfetto grado di temperatura e umidità ovunque.



Ogni cosa al posto giusto
I nuovi frigoriferi **CustomFlex®** rappresentano la migliore soluzione per consevare i tuoi ingredienti segreti. I contenitori sono facilmente removibili e possono essere portati dal frigorifero direttamente alla tavola!



Concediti il piacere di un buon bicchiere di vino
Concediti il piacere di un buon bicchiere di vino sia che si tratti del tuo vino rosso preferito, sia di una pregiata bottiglia di bianco, nelle nuove cantinette potrai conservare ogni bottiglia proprio come in una vera cantina, servendo il vino sempre alla giusta temperatura. Le nuove cantinette sottotavolo, con display LED e luce integrata, sono disponibili in 3 diverse misure e possono rispettivamente contenere 7, 20 o 52 bottiglie.



Risparmia energia
Mantieni freschi gli alimenti consumando poca energia. I frigocongelatori in classe **A+++** consumano il 50% in meno rispetto ad un pari modello in classe **A+**.



Funzione HolidayMode
Pensata per quando ci si assenta da casa per un lungo periodo, ad esempio per andare in vacanza, e si svuota il frigo, ma non il congelatore. La temperatura del frigo viene impostata automaticamente a +14 °C mentre il congelatore continua a funzionare normalmente.



Installazione Best In Class
Grazie al sistema di installazione **PerfectFit**, puoi installare il tuo nuovo frigocongelatore con maggiore rapidità, rispetto ad altri modelli presenti sul mercato. E con **PerfectFit Torx T20**, il cacciavite universale, il montaggio richiederà pochi passaggi e poco tempo.

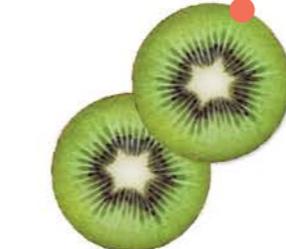


Congela velocemente
Con la funzione **FastFreeze** potrai congelare grandi quantitativi di cibi freschi. La temperatura si abbassa rapidamente per portare tutto alla temperatura ottimale.



Frigo SpacePlus® Cosa c'è da sapere

Scopri il nuovo mondo di spazio e freschezza che il frigocongelatore SpacePlus® ti offre in cucina.

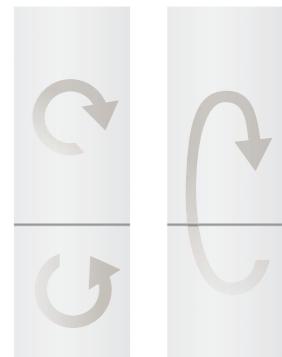


Cibi freschi più a lungo
Il frigocongelatore FreshPlus con tecnologia TwinTech® No Frost permette di conservare meglio e più a lungo frutta e verdura.

- Le coste durano 5 giorni in più
- Le fragole durano 3 giorni in più
- Il sedano dura 3 giorni in più
- I kiwi durano 3 giorni in più

TwinTech®, 2 è meglio di 1

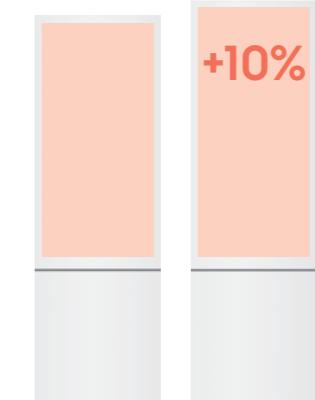
I nostri frigocongelatori FreshPlus mantengono freschi più a lungo anche gli alimenti delicati grazie alla tecnologia TwinTech®. No Frost, ispirata dalle soluzioni di raffreddamento professionale. I due sistemi di raffreddamento indipendenti, con due sistemi di circolazione d'aria separati, offrono le condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.



E con TwinTech®, grazie alla ventilazione separata, non c'è nessuno scambio di odori tra gli alimenti riposti nel frigo e nel congelatore.

Conserva la spesa di tutta la settimana

Hai poco tempo a disposizione e fai un'unica grande spesa settimanale? Oggi è possibile conservare tutto nel tuo frigocongelatore ad incasso.



SpacePlus® è l'unico frigocongelatore da incasso che offre una capacità di oltre 300 litri, il 10% in più rispetto ad un modello tradizionale*, grazie ad un uso intelligente dello spazio interno.



+ 30 litri

* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 178 cm

Non troverai un cassetto più grande

SpacePlus® ha il cassetto verdure più grande sul mercato. Con una capacità di 36 litri, può contenere addirittura 90 mele.

Organizzare lo spazio disponibile e conservare tutta la frutta e la verdura è ancora più facile grazie anche ai separatori mobili.

36 litri = 90 mele

Il frigocongelatore più capiente del mercato*

La conquista dello spazio

Un frigorifero è veramente grande quando sa utilizzare lo spazio al meglio.



Quante volte hai perso l'aglio o il peperoncino in mezzo alla spesa settimanale?

La vita è già abbastanza frenetica, senza dover perdere tempo a cercare i propri ingredienti segreti in frigorifero.

Per questo, il nuovo frigocongelatore **CustomFlex®** di Electrolux ha la risposta giusta per te.

Grazie all'innovativo sistema di conservazione **CustomFlex®**, potrai personalizzare ed organizzare la porta del tuo frigorifero con facilità sulla base delle tue effettive esigenze, utilizzando contenitori di diverse forme e dimensioni. In questo modo, i tuoi ingredienti segreti saranno facili da trovare ogni volta in cui ne avrai bisogno.

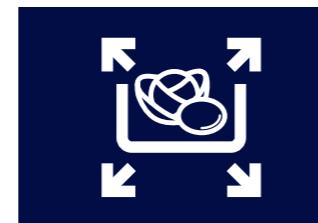


Cassetto ad umidità controllata FlexiFresh

Regola il livello di umidità all'interno del vano frigo. Al fine di conservare meglio i cibi che ne necessitano un maggior grado, l'umidità può essere aumentata fino al 15%.

Cassetto FreshZone®

Il cassetto bassa temperatura **FreshZone®** è stato studiato appositamente per una migliore conservazione dei cibi più delicati. Grazie ad una temperatura più bassa di due/tre gradi circa rispetto al vano frigo, la carne, il pesce e i formaggi freschi si conservano meglio e due volte più a lungo.



Cassetto verdura XXL

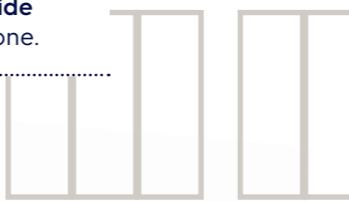
Nei modelli **SpacePlus®**, la verdura e la frutta hanno lo spazio che meritano. Infatti, il maxi cassetto può contenere comodamente le provviste di una settimana, anche gli alimenti più voluminosi, grazie ad una capacità di 36 litri.



Libertà progettuale

Grossa spesa settimanale, famiglia numerosa o molte cene con amici? Scegli e componi la tua zona freddo per arrivare fino ad oltre 550 litri di capacità.

È la soluzione da incasso innovativa che si pone come alternativa ai grandi frigoriferi **Side by Side** da libera installazione.



Ideale per le teglie più grandi

Con il frigocongelatore **Quattroporte**, largo 90 cm, potrai inserire anche i vassoi da portata più grandi, le pirofile e le teglie non collocabili all'interno di frigoriferi standard.



Illuminazione a LED

Garantisce un'ottimale illuminazione interna del vano frigo a lunga durata e una maggiore visibilità rispetto alle soluzioni tradizionali.



Facilità di pulizia

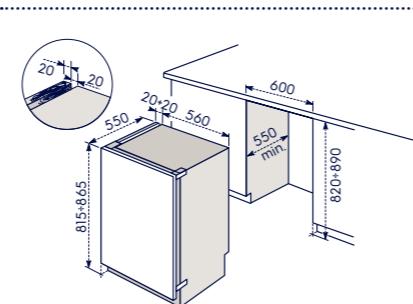
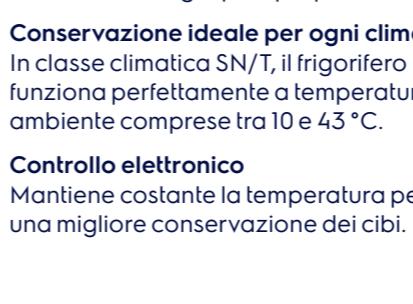
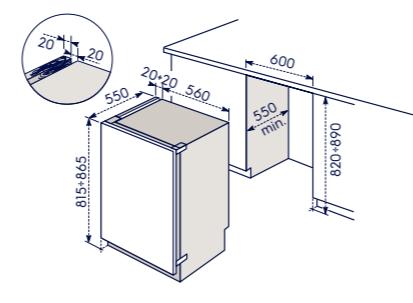
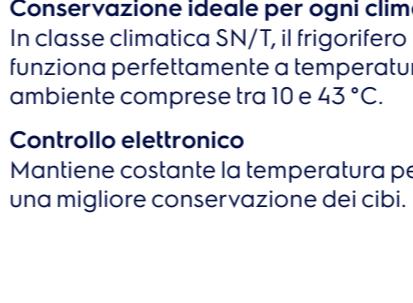
I nuovi ripiani in vetro e le mensole trasparenti offrono una grande resistenza, un appoggio stabile e sicuro, una maggiore igiene ed una totale facilità di pulizia.



Griglia portabottiglie

La comodità è massima nei frigo dotati di griglia portabottiglie, che contiene fino a 5 bottiglie di diverso diametro.

4 porte

Sottotavolo	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Sottotavolo	Caratteristiche	Specifiche tecniche
FI 1541 Il frigorifero sottotavolo in classe A+ Estrema flessibilità Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C. Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero con vano congelatore *** • Autoventilato • Capacità 107 litri • Capacità vano congelatore 16 litri • Capacità di congelamento 2 kg/24 h • Porta reversibile • Piedini regolabili da 0 a 70 mm • Predisposto per fine composizione • Classe energetica A+ • Vano frigorifero: 2 ripiani in vetro - 1 ripiano sdoppiabile in plastica - 1 vano verdura • Controporta: contenitore burro con coperchio - 1 mensola scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova <p>Modello con indicatore di temperatura IT4</p>  <p>REX-Line</p>	 	CI 1301 Il congelatore sottotavolo in classe A+ Estrema flessibilità Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C. Controllo elettronico Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.	<ul style="list-style-type: none"> • Congelatore *** • Autoventilato • Capacità 105 litri • Capacità di congelamento 18 kg/24 h • Controllo elettronico della temperatura • Funzione FastFreeze (congelamento rapido) • Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde) • Allarme sonoro/luminoso alta temperatura • Porta reversibile • Piedini regolabili da 0 a 70 mm • Predisposto per fine composizione • Classe energetica A+ • Vano congelatore: 4 cassetti 	   
FI 1501 Il frigorifero sottotavolo in classe A+ Estrema flessibilità Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C. Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero con prestazione cooler • Autoventilato • Capacità 130 litri • Porta reversibile • Piedini regolabili da 0 a 70 mm • Predisposto per fine composizione • Classe energetica A+ • Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 ripiano sdoppiabile in plastica - 1 vano verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova <p>Modello con indicatore di temperatura IT4</p>  <p>REX-Line</p>	 	CI 1001 Il congelatore sottotavolo in classe A+ Estrema flessibilità Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C. Controllo elettronico Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.	<ul style="list-style-type: none"> • Congelatore *** • Capacità 76 litri • Capacità di congelamento 12 kg/24 h • Controllo elettronico della temperatura • Funzione FastFreeze (congelamento rapido) • Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde) • Porta reversibile • Classe energetica A+ • Vano congelatore: 2 cassetti - 1 vano a ribaltina 	   
REX-Line					 <p>REX-Line</p>

Cantina Vino

ERW 0273 AOA

Per l'ideale conservazione dei vini**Perfetta conservazione**

Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

Fino a 7 bottiglie

Contiene comodamente fino a 7 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

Protezione UV

Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.



Caratteristiche

- Cantina vino
- Capacità londa **22 litri**
- Capacità totale di **7 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna

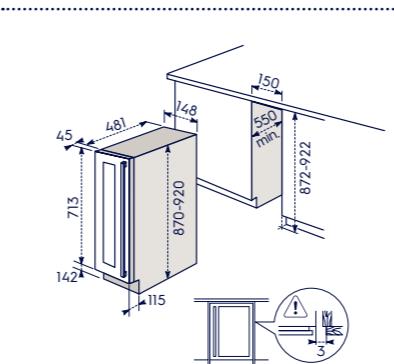
Controllo elettronico

della temperatura

Illuminazione LED

- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- Estetica in vetro nero**

Specifiche tecniche



Cantina Vino

ERW 1573 AOA

Concediti il piacere di un vino perfettamente conservato e alla giusta temperatura.

Cantina Vino

ERW 0673 AOA

Per l'ideale conservazione dei vini**Perfetta conservazione**

Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

Fino a 20 bottiglie

Contiene comodamente fino a 20 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

Protezione UV

Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.



Caratteristiche

- Cantina vino
- Capacità londa **58 litri**
- Capacità totale di **20 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna

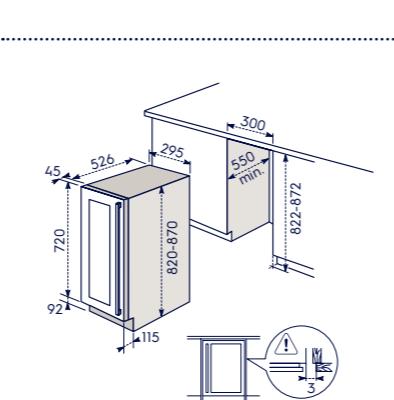
Controllo elettronico

della temperatura

Illuminazione LED

- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- Estetica in vetro nero**

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Perfetta conservazione

Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

Fino a 52 bottiglie

Contiene comodamente fino a 52 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

Protezione UV

Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.

Cantina vino

- Capacità londa **145 litri**
- Capacità totale di **52 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna

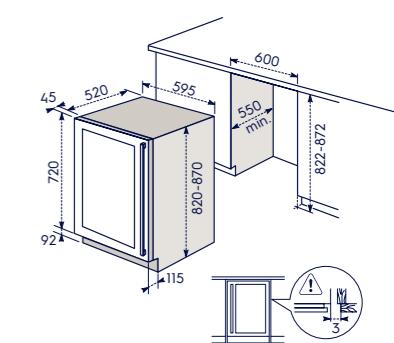
Controllo elettronico

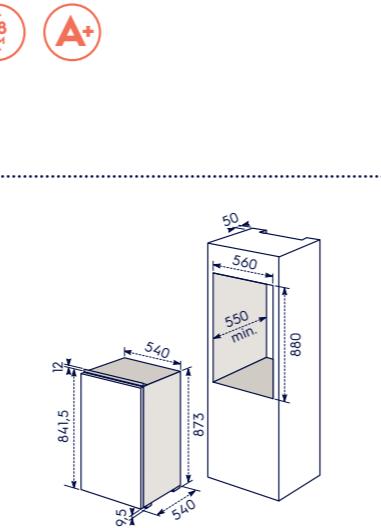
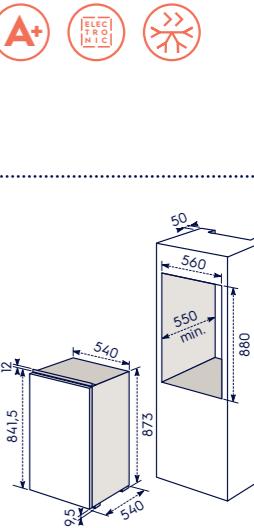
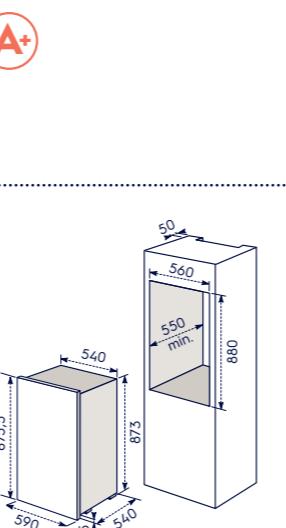
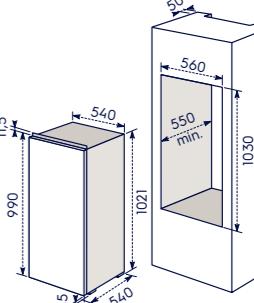
della temperatura

Illuminazione LED

- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- Estetica in vetro nero**

Specifiche tecniche



Armadio	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Armadio	Caratteristiche	Specifiche tecniche
FI 1601 Il frigorifero cooler in classe A+ Prestazione cooler I cibi conserveranno gusto e freschezza. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C. Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero con prestazione cooler • Capacità 143 litri • Porta reversibile • Classe energetica A+ • Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova <p>Modello con indicatore di temperatura IT4</p>		CI 1202 Il congelatore armadio in classe A+ Controllo elettronico Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione. Congelamento rapido Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/T, il congelatore funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.	<ul style="list-style-type: none"> • Congelatore *** • Capacità 99 litri • Capacità di congelamento 10 kg/24 h • Controllo elettronico della temperatura • Funzione FastFreeze (congelamento rapido) • Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - funzionamento (verde) • Allarme sonoro alta temperatura • Porta reversibile • Classe energetica A+ • Vano congelatore: 4 cassetti 	
RRX 1400 AOW Il frigorifero in classe A+ Prestazione cooler I cibi conserveranno gusto e freschezza. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C. Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero con prestazione cooler • Capacità 143 litri • Porta reversibile • Classe energetica A+ • Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova <p>Versone pannellabile (dimensione pannello mm 868x585xmax4)</p>		FI 1841 Il frigorifero armadio in classe A+ Vano congelatore 4 stelle Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C. Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38°C. Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero con vano congelatore *** • Capacità 167 litri • Capacità vano congelatore 17 litri • Capacità di congelamento 2 kg/24 h • Porta reversibile • Classe energetica A+ • Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova 	
					

Armadio

FI 2441 E

Il frigorifero in classe A+**Vano congelatore 4 stelle**

Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.

Facilità di pulizia

Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigorifero con vano congelatore ***
- Capacità **192 litri**
- Capacità vano congelatore 14 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche



A+

122 CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

122

CM

↓

↑

Armadio FreeStore®

FI 3341 V

Il frigocongelatore 3 temperature in classe A+**Massima versatilità di utilizzo**

3 ambienti in uno: vano congelatore 4 stelle, frigo ventilato e vano cantina.

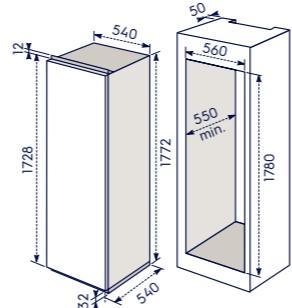


REX-Line

Caratteristiche

- Frigocongelatore **3 temperature** con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità totale **289 litri**
- Capacità vano cantina **61 litri**
- Capacità vano congelatore **26 litri**
- Capacità di congelamento **3 kg/24 h**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 vano cantina
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 porta uova
- Vano congelatore: **1 ripiano in vetro**

Specifiche tecniche



Armadio Energy Saver

FI 3342 DV

Il frigocongelatore 3 temperature in classe A++**Massima versatilità di utilizzo**

3 ambienti in uno: vano congelatore 4 stelle, frigo ventilato e vano cantina.

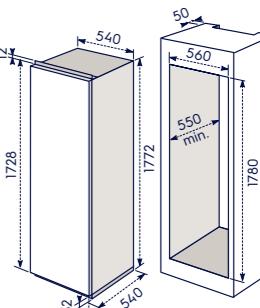


A++

Caratteristiche

- Frigocongelatore **3 temperature** con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità totale **289 litri**
- Capacità vano cantina **61 litri**
- Capacità vano congelatore **26 litri**
- Capacità di congelazione **3 kg/24 h**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 vano cantina
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 porta uova
- Vano congelatore: **1 ripiano in vetro**

Specifiche tecniche



Armadio FreeStore®

FI 3301 V

Il frigorifero con vano cantina in classe A+**Ventilazione FreeStore®**

Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

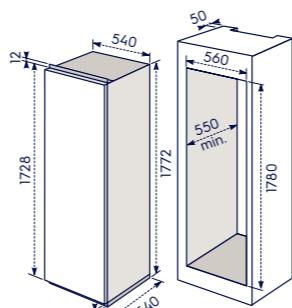


REX-Line

Caratteristiche

- Frigorifero con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità totale **314 litri**
- Capacità vano cantina **61 litri**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **Shopping Mode** (raffreddamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **6 ripiani in vetro** - 1 vano cantina
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 porta uova

Specifiche tecniche



Armadio Energy Saver

FI 3302 DV

Il frigorifero con vano cantina in classe A++**Ventilazione FreeStore®**

Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

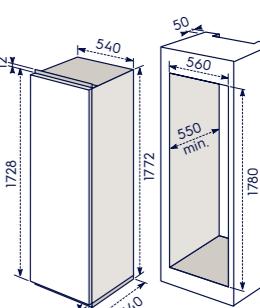


A++

Caratteristiche

- Frigorifero con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **314 litri**
- Capacità vano cantina **61 litri**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Allarme luminoso/acustico porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **6 ripiani in vetro** - 1 ripiano portabottiglie - 1 vano cantina
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 porta uova

Specifiche tecniche



Armadio No Frost

CI 3301 DN

Non serve più sbrinare



Benefit / Caratteristiche

Congelatore No Frost

Grazie alla tecnologia No Frost, nessuna formazione di brina e ghiaccio nel vano congelatore.

Controllo elettronico

Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.

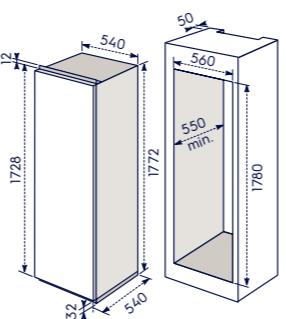
Congelamento rapido

Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

Cassetto XXL SpacePlus®

Il maxi cassettone SpacePlus® può contenere comodamente la spesa di una famiglia grazie ad una capacità di 44 litri; ideale per conservare anche gli alimenti più voluminosi.

Specifiche tecniche



Armadio No Frost

EUX 2245 AOX

Non serve più sbrinare

Congelatore No Frost

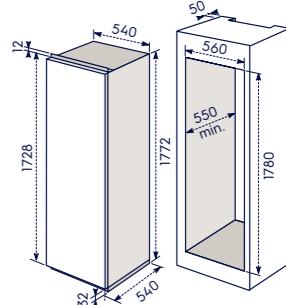
Grazie alla tecnologia No Frost, nessuna formazione di brina e ghiaccio.



Caratteristiche

- Congelatore **+++ No Frost**
- Capacità **216 litri**
- Capacità di congelamento 20 kg/24 h
- Motore Inverter**
- Controllo elettronico** della temperatura
- Display LCD Touch Control**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- Porta acciaio inox antimpronta
- Incernieramento porta a sinistra
- Classe energetica **A++**
- Vano congelatore: 5 cassetti di cui **1 cassetto XXL SpacePlus®** - 2 vani a ribaltina

Specifiche tecniche



Caratteristiche

ERX 3214 AOX

Cibi sempre freschi

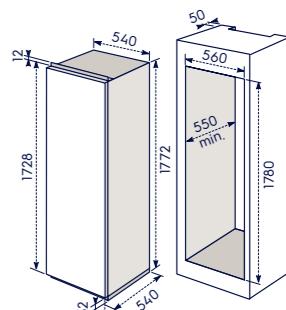
Ventilazione FreeStore®
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.



Caratteristiche

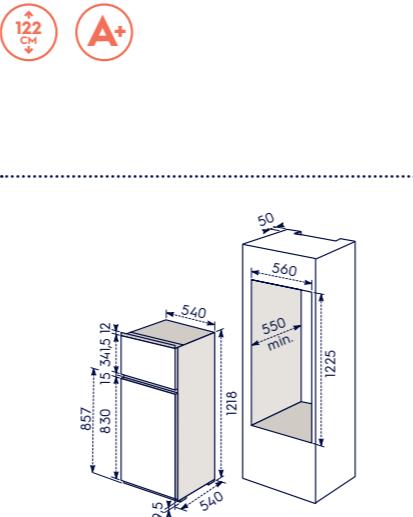
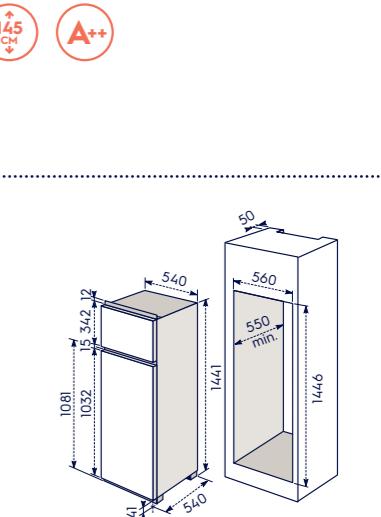
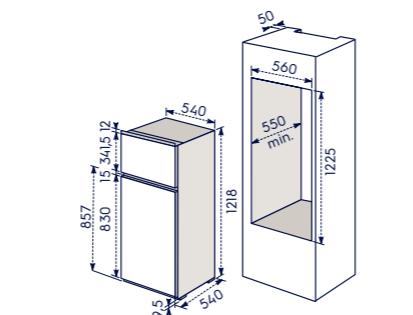
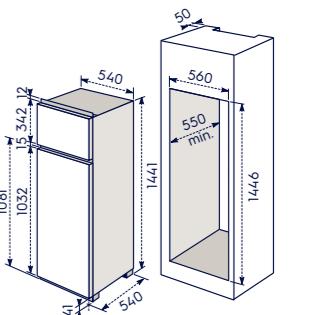
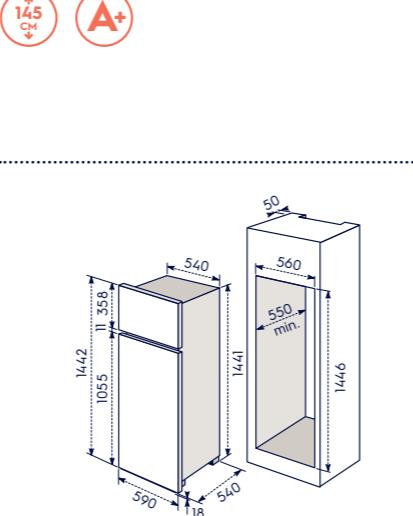
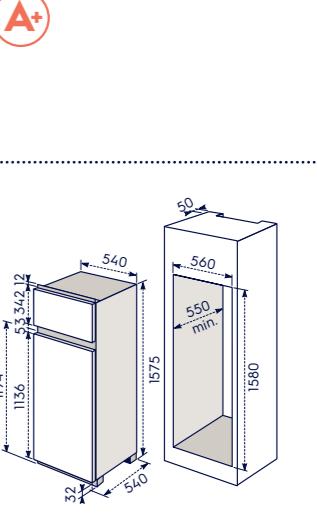
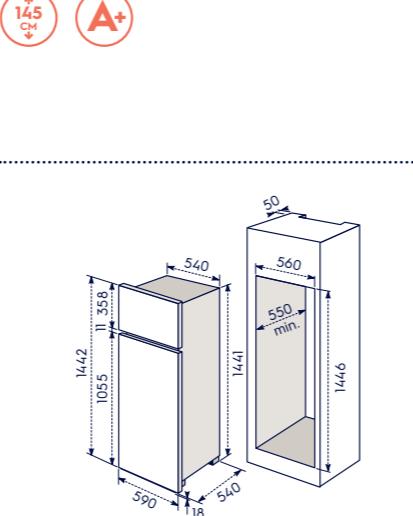
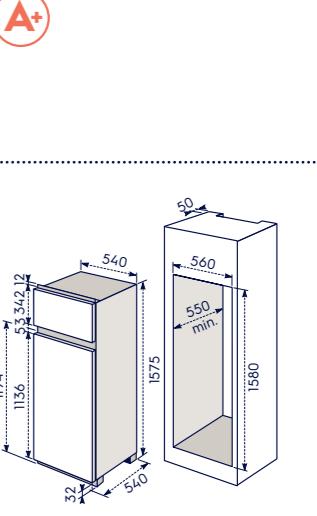
- Frigorifero con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **314 litri**
- Filtro TasteGuard®** antiodori/antibatterico
- Controllo elettronico** della temperatura
- Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Allarme luminoso/acustico porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- Porta acciaio inox antimpronta
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A++**

Specifiche tecniche



• Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto bassa temperatura FreshZone®** - **1 vano cantina**

• Controporta: **1 contenitore burro con coperchio** - **4 mensole** - **1 mensola bottiglie** - **2 portauova**

Doppia porta	Caratteristiche	Specifiche tecniche	Doppia porta	Caratteristiche	Specifiche tecniche
FI 221/2T Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Frigocongelatore • Capacità 194 litri • Capacità vano congelatore 44 litri • Capacità di congelamento 4 kg/24 h • 2 porte reversibili • Classe energetica A+ <p>Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.</p> <p>Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.</p> 	 <p>A+</p>	FI 252/2T Il frigocongelatore in classe A++	<ul style="list-style-type: none"> • Frigocongelatore Energy Saver • Capacità 222 litri • Capacità vano congelatore 39 litri • Capacità di congelamento 4 kg/24 h • 2 porte reversibili • Classe energetica A++ <p>Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.</p> 	 <p>A++</p>
FI 251/2T Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola - 1 mensola bottiglie - 1 portauova • Vano congelatore: 1 griglia 		FI 251/2TS Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova • Vano congelatore: 1 griglia <p>REX-Line</p>	 <p>A+</p> <p>REX-Line</p>
FI 291/2T Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Frigocongelatore - versione pannellabile • Capacità 222 litri • Capacità vano congelatore 39 litri • Capacità di congelamento 4 kg/24 h • 2 porte reversibili • Incernieramento porte a destra • Classe energetica A+ <p>Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.</p> 	 <p>A+</p>	FI 291/2TS Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura • Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova • Vano congelatore: 1 griglia <p>REX-Line</p>	 <p>A+</p> <p>REX-Line</p>
FI 2300 AOW Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Frigocongelatore - versione pannellabile • Capacità 222 litri • Capacità vano congelatore 39 litri • Capacità di congelamento 4 kg/24 h • 2 porte reversibili • Incernieramento porte a destra • Classe energetica A+ <p>Conservazione ideale per ogni clima In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.</p> <p>Classe A+ Risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A.</p> 	 <p>A+</p>	FI 291/2T Il frigocongelatore in classe A+	<ul style="list-style-type: none"> • Frigocongelatore • Capacità 274 litri • Capacità vano congelatore 50 litri • Capacità di congelamento 4 kg/24 h • 2 porte reversibili • Classe energetica A+ <p>Facilità di pulizia Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.</p> 	 <p>A+</p>

Doppia porta FreeStore®

FI 291/2TV

Cibi sempre freschi**Ottimale conservazione dei cibi**

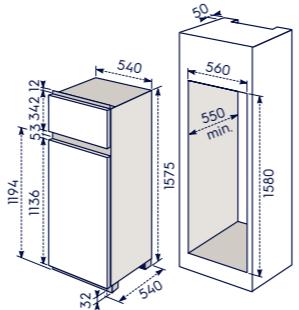
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **274 litri**
- Capacità vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche



Combinato LowFrost

FI 18/11 E

Meno brina, più spazio**Congelatore LowFrost**

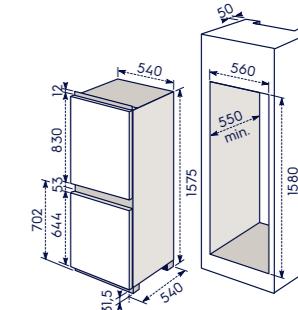
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **236 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche



Doppia porta

FI 292/2T

Il frigocongelatore in classe A++**Conservazione ideale per ogni clima**

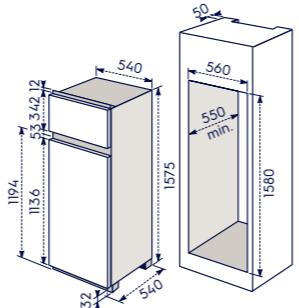
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.



Caratteristiche

- Frigocongelatore
- Capacità **269 litri**
- Capacità vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**

Specifiche tecniche



Combinato LowFrost

FI 22/11 E

Meno brina, più spazio**Congelatore LowFrost**

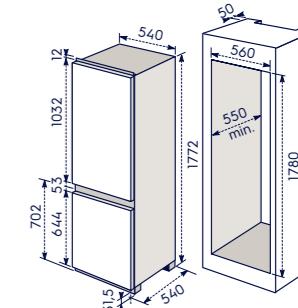
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche



FI 22/11 ES

- Con incernieramento porta a sinistra

Combinato LowFrost

FI 22/11

Meno brina, più spazio



REX-line

Combinato LowFrost

Congelatore LowFrost

Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Congelamento rapido

Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

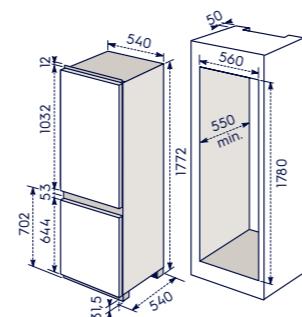
Facilità di pulizia

Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore **73 litri**
- Capacità di congelamento **4 kg/24 h**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: **3 cassetti**

Specifiche tecniche



Modello con indicatore di temperatura IT4

FI 22/11 S

- Con incernieramento porta a sinistra

Combinato LowFrost

FI 22/11 V

Cibi sempre freschi



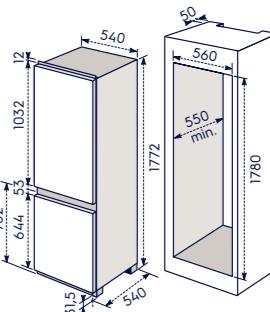
REX-line

Benefit / Caratteristiche

Ventilazione FreeStore®
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore **73 litri**
- Capacità di congelamento **4 kg/24 h**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: **3 cassetti**

Specifiche tecniche



Modello con indicatore di temperatura IT4

Combinato Energy Saver

ENN 2872 BOW**Meno brina, più spazio****Congelatore LowFrost**

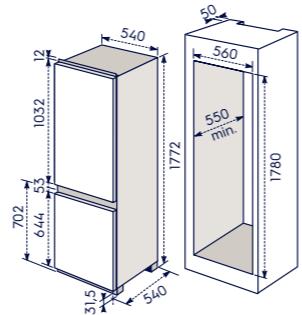
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.


A++

Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelazione 4 kg/24 h
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura ad umidità controllata FlexiFresh
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato No Frost

ENN 2851 AOW**Il frigocongelatore che mantiene i cibi freschi più a lungo****Tecnologia TwinTech®**

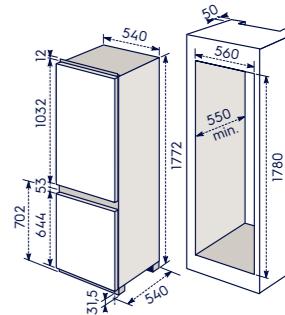
2 sistemi di raffreddamento indipendenti per conservare più a lungo i cibi freschi.



Caratteristiche

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost** con **FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **273 litri**
- Capacità vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura ad umidità controllata FlexiFresh
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato Energy Saver

FI 22/12**Meno brina, più spazio****Congelatore LowFrost**

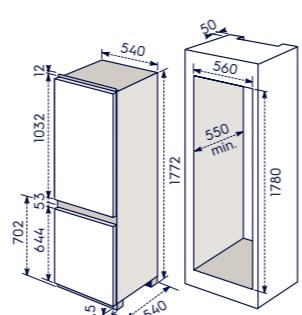
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.


A++

Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelazione 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato LowFrost

FI 22/11 DV**Meno brina, più spazio****Congelatore LowFrost**

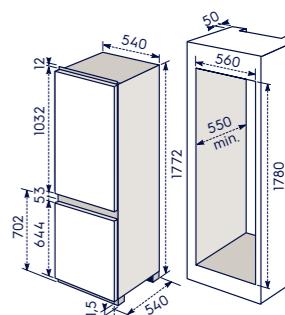
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato Energy Saver

FI 22/12 DV

Meno brina, più spazio**Congelatore LowFrost**

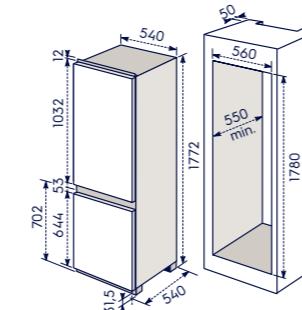
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro**
- 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato CustomFlex®

FI 22/12 CF

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo

Combinato No Frost

FI 22/12 NDV

Il frigocongelatore che mantiene i cibi freschi più a lungo**Tecnologia TwinTech®**

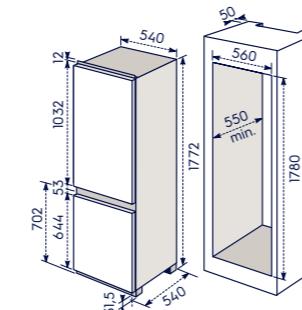
2 sistemi di raffreddamento indipendenti per conservare più a lungo i cibi freschi.



Caratteristiche

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost** con **FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **273 litri**
- Capacità vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 ripiano portabottiglie - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



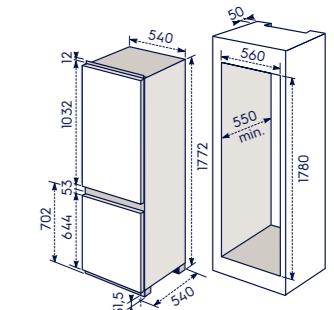
Benefit / Caratteristiche

Porta CustomFlex®Organizza lo spazio in base alle tue necessità, grazie all'interno porta **CustomFlex®** attrezzabile con contenitori e me**Congelatore LowFrost**

Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibiLa ventilazione **FreeStore®** garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Specifiche tecniche



FI 22/11 ND - Classe energetica A+

Modello con indicatore di temperatura IT4

Combinato CustomFlex®

ENN 2854 AFW

L'unico frigocongelatore ideale
per conservare il cibo a modo tuo



Benefit / Caratteristiche

Ogni cosa al posto giusto

Organizza lo spazio in base alle tue necessità, grazie all'interno porta CustomFlex® attrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili.

Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi

La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore CustomFlex®
- Sistema di raffreddamento TwinTech® No Frost con FreeStore®

• Tecnologia TwinTech® - Due sistemi di raffreddamento indipendenti

- Congelatore No Frost
- Ventilazione FreeStore®
- Capacità 273 litri

• Capacità vano congelatore 76 litri

• Capacità di congelamento 10 kg/ 24 h

• Filtro TasteGuard® antiodori/ antibatterico

• Controllo elettronico della temperatura

• Display LCD Touch Control interno frigo

• Funzione ShoppingMode (raffreddamento rapido)

• Funzione HolidayMode

• Funzione Fastfreeze (congelamento rapido)

• Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta

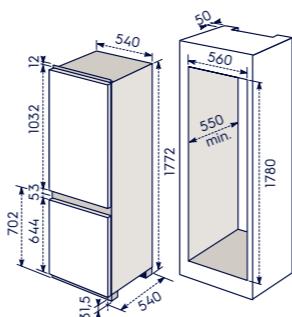
• Illuminazione a LED

• 2 porte reversibili

• Classe energetica A++

• Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto ad umidità controllata FreshZone® - 2 cassetti verdura

Specifiche tecniche



- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 4 mensole - 2 clip - 1 mensola bottiglia - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Modello con indicatore di temperatura IT4



ENN 2854 AFW

Combinato Energy Saver

FI 22/13 DV

Il frigocongelatore ideale per avere meno brina e più spazio. In classe A+++



A+++

Benefit / Caratteristiche

Classe A+++

Consente di risparmiare fino al 50% in più rispetto ad un pari modello in classe A+.

Congelatore LowFrost

Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi

La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**

- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h

Motore Inverter

- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**

- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**

- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta

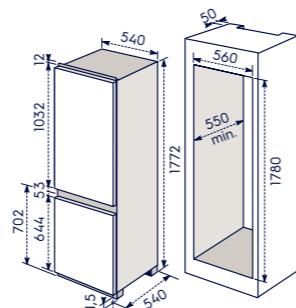
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili

- Classe energetica **A+++**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura**

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato SpacePlus®

FI 23/11

Il più capiente del mercato

Oltre 300 litri di capacità

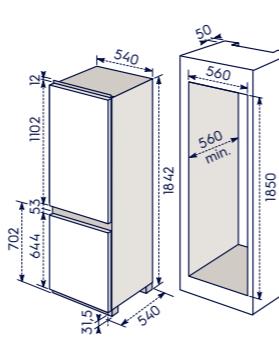
L'unico che offre il 10% di spazio in più
in un vano d'incasso standard.*



Caratteristiche

- Frigocongelatore
- Capacità **301 litri**
- Capacità vano congelatore 78 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche



- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto verdura XXL SpacePlus®**

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

- Disponibili staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Modello con indicatore di temperatura IT4

Combinato SpacePlus®

FI 23/11 NDV

Il più capiente del mercato



* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

Combinato SpacePlus®

FI 23/12 V

Il più capiente del mercato

Oltre 300 litri di capacità

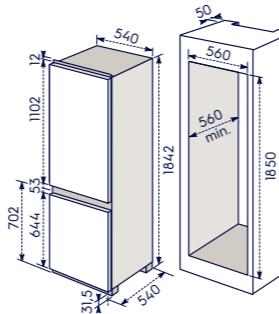
L'unico che offre il 10% di spazio in più
in un vano d'incasso standard.*



Caratteristiche

- Frigocongelatore
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **301 litri**
- Capacità vano congelatore 78 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**

Specifiche tecniche



- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto verdura XXL SpacePlus®**

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

A+

FI 23/11 V

- Classe energetica **A+**

- Disponibili staffe per fissaggio **KIT1850CB**

* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

Benefit / Caratteristiche

Oltre 300 litri di capacità

L'unico che offre il 10% di spazio in più
in un vano d'incasso standard.*

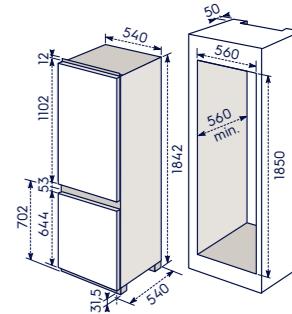
Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost, i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi

La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Specifiche tecniche



- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost** con **FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**

- Capacità **296 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 8 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su display **LCD**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congel. rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 ripiano portabottiglie** - **1 cassetto verdura XXL SpacePlus®**

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

- Disponibili staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Modello con indicatore di temperatura IT4

* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

Quattroporte TwinTech® No Frost

FI 5004 NA+

Maxi capacità in classe A+



Benefit / Caratteristiche

Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost, i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ideale per le teglie più grandi

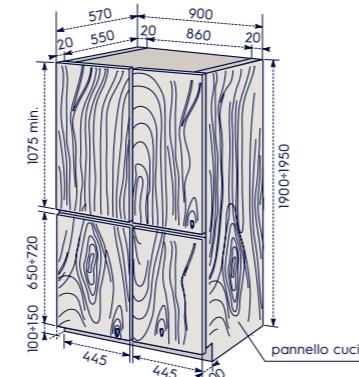
Potrai inserire grandi vassoi, pirofile e teglie non collocabili all'interno di frigoriferi standard.

Ventilazione interna

Ottimale grado di umidità e uniforme temperatura all'interno del frigo.

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione interna
- **Bimotore**
- **Motore Inverter**
- Capacità **456 litri**
- Autoventilato
- Capacità vano congelatore 123 litri
- Capacità di congelamento 13 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie: funzionamento (verde) - congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura
- **Incornieramento porta-anta**
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** di cui 1 sdoppiabile - 1 maxi cassetto verdura
- Controporta: 2 contenitori burro con coperchio - 2 mensole - 2 mensole bottiglie - 2 portaovva

Specifiche tecniche



- Vano congelatore: **4 vani SpacePlus®** di cui 2 di congelamento rapido
- Disponibile come optional kit fissaggio ante **KIT 4PORTE**

Quattroporte TwinTech® No Frost

FI 5004 NXA+

Maxi capacità in classe A+



Benefit / Caratteristiche

Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost, i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ideale per le teglie più grandi

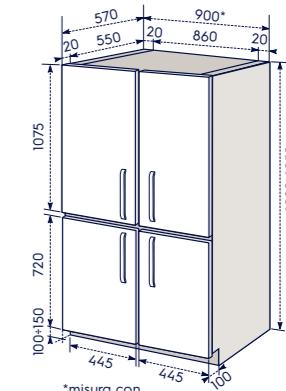
Potrai inserire grandi vassoi, pirofile e teglie non collocabili all'interno di frigoriferi standard.

Ventilazione interna

Ottimale grado di umidità e uniforme temperatura all'interno del frigo.

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione interna
- **Bimotore**
- **Motore Inverter**
- Capacità **456 litri**
- Autoventilato
- Capacità vano congelatore 123 litri
- Capacità di congelamento 13 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie: funzionamento (verde) - congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura
- Classe energetica **A+**
- **Porte inox antimpronta**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** di cui 1 sdoppiabile - 1 maxi cassetto verdura
- Controporta: 2 contenitori burro con coperchio - 2 mensole - 2 mensole bottiglie - 2 portaovva

Specifiche tecniche



- Vano congelatore: **4 vani SpacePlus®** di cui 2 di congelamento rapido
- Disponibili come optional kit fianchi inox **KIT FIANCHI** e kit zoccolo inox **KIT ZOCCOLO**

Sottotavolo

Cantine Vino



FI 1541
H 82 cm,
Classe A+, 107 l



FI 1501
H 82 cm,
Classe A+, 103 l



CI 1301
H 82 cm,
Classe A+, 130 l



CI 1001
H 70 cm,
Classe A+, 76 l



ERW 0273 AOA
H 87 cm,
Classe A, 22 l



ERW 0673 AOA
H 82 cm,
Classe A, 58 l



ERW 1573 AOA
H 82 cm,
Classe A, 145 l

Armadi



FI 1601
H 88 cm,
Classe A+, 143 l



RRX 1400 AOW
H 88 cm,
Classe A+, 1473 l



CI 1202
H 88 cm,
Classe A+, 110 l



FI 1841
H 103 cm,
Classe A+, 167 l



CI 8001
H 60 cm,
Classe A+, 57 l



FI 2441 E
H 122 cm,
Classe A++, 192 l



FI 2442
H 122 cm,
Classe A++, 192 l



FI 2591 E
H 122 cm,
Classe A++, 192 l



FI 2592
H 122 cm,
Classe A++, 192 l



FI 3341 V
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A+, 289 l



FI 3301 V
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A+, 314 l



FI 3342 DV
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A++, 289 l

Armadi



FI 3302 DV
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A++, 314 l



CI 3301 DN
H 178 cm, No Frost,
Classe A+, 216 l



EUX 2245 AOX
H 178 cm, No Frost,
Classe A++, 216 l



ERX 3214 AOX
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A++, 314 l

Doppia porta



Combinati



Combinati



Quattroporte



Frigocongelatori

	FI 1541	FI 1501	CI 1301	CI 1001		ERW 0273 AOA	ERW 0673 AOA	ERW 1573 AOA	FI 1601	RRX 1400 AOW	CI 1202	FI 1841
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060												
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 1541	FI 1501	CI 1301	CI 1001		ERW 0273 AOA	ERW 0673 AOA	ERW 1573 AOA	FI 1601	RRX 1400 AOW	CI 1202	FI 1841
Categoria	frigocongelatore	frigorifero cooler	congelatore	congelatore		cantina vino sottotavolo	cantina vino sottotavolo	cantina vino sottotavolo	frigorifero cooler	frigorifero cooler armadio pannellabile	congelatore	frigocongelatore
Classe di efficienza energetica	A+	A+	A+	A+		A	A	A	A+	A+	A+	A+
Consumo annuo di energia (kWh)	180	120	198	181		136	140	149	122	122	200	205
Volume utile vano alimenti freschi (l)	90	127	-	-		20	56	138	142	142	-	147
N° stelle vano congelatore	****	-	****	****		-	-	-	-	-	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	16	-	95	70		-	-	-	-	-	98	17
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	autoventilato	autoventilato	autoventilato	statico		statico	statico	statico	statico	statico	statico	statico
Tempo di risalita della temperatura (h)	13	-	18	20		-	-	-	-	-	20	12
Capacità di congelamento (kg/24h)	2	-	18	12		-	-	-	-	-	10	2
Classe climatica	SN/ST	SN/ST	SN/T	SN/T		N/ST	N/ST	N/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST
Emissione di rumore (dB(A) re 1pW)	40	38	40	36		45	44	42	38	38	35	36
Modello da incasso	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-		· / capienza 7 bottiglie	· / capienza 20 bottiglie	· / capienza 52 bottiglie	-	-	-	-
Caratteristiche principali						22	58	145	143	143	99	167
Capacità lorda totale (l)	107	130	105	76		20	56	138	142	142	98	164
Capacità netta totale (l)	106	127	95	70		-	-	-	-	-	-	-
Ventilazione frigo	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/manuale	auto/-	-/manuale	-/manuale		-	-	-	auto/-	auto/-	-/manuale	auto/manuale
Luce interna frigo	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Controllo elettronico della temperatura	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Display	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore												
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Funzione HolidayMode	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Funzione FastFreeze	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche												
Potenza massima assorbita (W)	110	110	120	120		NA	NA	NA	80	80	100	100
Tensione (V)	50	50	50	50		50	50	50	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F		230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230 1F	230 1F	230-240 1F	230 1F
Certificazioni	CE;IMQ	CE	CE;IMQ	CE;IMQ		CE	CE	CE	CE;IMQ	CE;IMQ	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Frigocongelatori

	FI 2441 E	FI 2442	FI 2591 E	FI 2592	CI 8001	FI 3341 V	FI 3301 V	FI 3342 DV	FI 3302 DV	CI 3301 DN	EUX 2245 AOX
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060											
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 2441 E	FI 2442	FI 2591 E	FI 2592	CI 8001	FI 3341 V	FI 3301 V	FI 3342 DV	FI 3302 DV	CI 3301 DN	EUX 2245 AOX
Categoria	frigocongelatore	frigocongelatore	frigorifero cooler	frigorifero cooler	congelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigorifero	congelatore	congelatore
Classe di efficienza energetica	A+	A++	A+	A++	A+	A+	A+	A++	A++	A+	A+
Consumo annuo di energia (kWh)	214	174	131	103	165	273	142	215	112	303	214
Volume utile vano alimenti freschi (l)	173	173	207	207	-	259	310	259	310	-	-
N° stelle vano congelatore	****	****	-	-	****	****	-	****	-	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	14	14	-	-	47	25	-	25	-	204	204
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	statico	statico	statico	statico	statico	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato	No Frost	No Frost
Tempo di risalita della temperatura (h)	12	12	-	-	23	20	-	-	-	24	21
Capacità di congelamento (kg/24h)	2	2	-	-	9	3	-	-	-	20	20
Classe climatica	SN/ST	SN/T	SN/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST	SN/ST	SN/ST	SN/T	SN/T
Emissione di rumore (dB(A) re 1pW)	36	35	35	35	35	35	34	34	34	39	40
Modello da incasso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche principali											
Capacità lorda totale (l)	192	192	212	212	57	289	314	289	314	216	216
Capacità netta totale (l)	187	187	207	207	47	284	310	284	310	204	204
Ventilazione frigo	-	-	-	-	-	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/manuale	auto/manuale	auto/-	auto/-	-/manuale	auto/manuale	auto/-	auto/-	auto/-	-/No Frost	-/No Frost
Luce interna frigo	-	-	-	-	-	LED	LED	LED	LED	-	-
Controllo elettronico della temperatura	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Display	-	-	-	-	-	-	-	-	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control
Caratteristiche vano frigo e congelatore											
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione HolidayMode	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione FastFreeze	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche											
Potenza massima assorbita (W)	130	130	130	130	100	130	130	100	100	150	150
Tensione (V)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e +32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +43 °C

Frigocongelatori

	ERX 3214 AOX inox antimpronta	FI 221/2T	RJX 2300 AOW	FI 252/2T	
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060					
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	
Modello	ERX 3214 AOX	FI 221/2T	RJX 2300 AOW	FI 252/2T	
Categoria	frigorifero	frigocongelatore	frigocongelatore doppia porta pannellabile	frigocongelatore	
Classe di efficienza energetica	A+	A+	A+	A++	
Consumo annuo di energia (kWh)	112	231	239	196	
Volume utile vano alimenti freschi (l)	310	147	180	180	
N° stelle vano congelatore	-	****	****	****	
Volume utile vano congelatore (l)	-	44	38	180	
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-	
Sistema di raffreddamento	ventilato	statico	statico	statico	
Tempo di risalita della temperatura (h)	-	20	20	20	
Capacità di congelamento (kg/24h)	-	4	4	4	
Classe climatica	SN/ST	SN/ST	SN/ST	SN/T	
Emissione di rumore (dB(A) re 1pW)	34	36	36	36	
Modello da incasso	-	-	-	-	
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-	
Caratteristiche principali					
Capacità lorda totale (l)	314	194	222	222	
Capacità netta totale (l)	310	191	218	218	
Ventilazione frigo	FreeStore®	-	-	-	
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/-	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	
Luce interna frigo	LED	-	-	-	
Controllo elettronico della temperatura	-	-	-	-	
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	-	-	-	
Display	LCD Touch Control	-	-	-	
Caratteristiche vano frigo e congelatore					
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-	
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-	
Funzione HolidayMode	-	-	-	-	
Funzione FastFreeze	-	-	-	-	
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-	
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-	
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-	
Caratteristiche tecniche					
Potenza massima assorbita (W)	100	120	140	140	
Tensione (V)	50	50	50	50	
Frequenza (Hz)	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	

FI 251/2T FI 251/2TS	FI 291/2T FI 291/2TS	FI 291/2TV	FI 292/2T FI 292/2TS	FI 18/11 E	FI 22/11 E FI 22/11 ES	FI 22/11 FI 22/11 S
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
FI 251/2T FI 251/2TS	FI 291/2T FI 291/2TS	FI 291/2TV	FI 292/2T FI 292/2TS	FI 18/11 E	FI 22/11 E FI 22/11 ES	FI 22/11 FI 22/11 S
frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore
A+	A+	A+	A++	A+	A+	A+
196	279	279	216	274	291	291
180	218	218	210	160	192	192
****	****	****	****	****	****	****
180	50	50	50	72	72	72
-	-	-	-	-	-	-
statico	statico	statico	statico	LowFrost	LowFrost	LowFrost
20	20	20	20	20	22	22
4	4	4	4	4	4	4
SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST	SN/ST	SN/ST
36	36	36	36	36	36	36
-	-	-	-	-	-	-
222	274	274	269	236	272	272
218	268	268	260	232	268	268
-	-	FreeStore®	-	-	-	-
auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost
-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	LED	•	•	LED
-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
140	200	200	200	200	140	140
50	50	50	50	50	50	50
230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e +32 °C

N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +32 °C

ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +38 °C

T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +43 °C

Frigocongelatori

	FI 22/11 V	ENN 2872 BOW	FI 22/12	ENN 2851 AOW	FI 22/11 DV	FI 22/12 DV	FI 22/12 NDV	FI 22/11 ND	FI 22/12 CF	ENN 2854 AFW
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060										
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 22/11 V	ENN 2872 BOW	FI 22/12	ENN 2851 AOW	FI 22/11 DV	FI 22/12 DV	FI 22/12 NDV	FI 22/11 ND	FI 22/12 CF	ENN 2854 AFW
Categoria	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore
Classe di efficienza energetica	A+	A++	A++	A+	A+	A++	A++	A+	A++	A++
Consumo annuo di energia (kWh)	291	229	227	291	289	227	228	291	227	228
Volume utile vano alimenti freschi (l)	196	196	196	192	192	192	192	192	192	200
N° stelle vano congelatore	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	72	72	72	61	72	72	61	61	72	61
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	LowFrost	ventilato	LowFrost	TwinTech® No Frost	LowFrost	LowFrost	TwinTech® No Frost	TwinTech® No Frost	ventilato	TwinTech® No Frost
Tempo di risalita della temperatura (h)	22	22	22	20	22	22	21	21	22	21
Capacità di congelamento (kg/24h)	4	4	4	4	12	12	10	10	12	10
Classe climatica	SN/ST	SN/T	SN/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
Emissione di rumore (dB(A)re1pW)	36	36	36	39	35	35	39	39	35	39
Modello da incasso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche principali										
Capacità lorda totale (l)	272	272	272	273	270	270	273	273	270	273
Capacità netta totale (l)	268	268	268	253	264	264	253	253	264	253
Ventilazione frigo	FreeStore®	FreeStore®	-	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore® con TasteGuard®
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/No Frost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/LowFrost	auto/No Frost
Luce interna frigo	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Controllo elettronico della temperatura	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Display	-	-	-	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	"LCD Touch Control"	LCD Touch Control
Caratteristiche vano frigo e congelatore										
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione HolidayMode	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione FastFreeze	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche										
Potenza massima assorbita (W)	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Tensione (V)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Frigocongelatori

	FI 22/13 DV	FI 23/11	FI 23/12 V	FI 23/11 V		FI 23/11 NDV	FI 5004 NA+	FI 5004 NXA+
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060								
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux		Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 22/13 DV	FI 23/11	FI 23/12 V	FI 23/11 V		FI 23/11 NDV	FI 5004 NA+	FI 5004 NXA+
Categoria	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore		frigocongelatore	frigocongelatore Side by Syde	frigocongelatore Side by Syde
Classe di efficienza energetica	A+++	A+	A++	A+		A+	A+	A+
Consumo annuo di energia (kWh)	151	303	303	238		307	352	352
Volume utile vano alimenti freschi (l)	192	219	219	219		219	328	328
N° stelle vano congelatore	****	****	****	****		****	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	72	73	73	73		64	96	96
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-		-	-	-
Sistema di raffreddamento	LowFrost	statico	statico	statico		TwinTech® No Frost	TwinTech® No Frost	TwinTech® No Frost
Tempo di risalita della temperatura (h)	22	20	20	20		21	14	
Capacità di congelamento (kg/24h)	12	4	4	4		8	13	
Classe climatica	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T		SN/T	SN/ST	SN/ST
Emissione di rumore (dB(A)rel pW)	35	36	36	36		39	42	42
Modello da incasso
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-		-	-	-
Caratteristiche principali								
Capacità lorda totale (l)	270	301	301	301		296	456	456
Capacità netta totale (l)	264	292	292	292		283	424	424
Ventilazione frigo	FreeStore®	-	FreeStore®	FreeStore®		FreeStore®	.	.
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/LowFrost	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale		auto/No Frost	auto/No Frost	auto/No Frost
Luce interna frigo	LED	.	.	.		LED	.	.
Controllo elettronico della temperatura	.	-	-	-		.	.	.
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	.	-	-	-		.	.	.
Display	LCD Touch Control	-	-	-		LCD	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore								
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-		-	-	-
Funzione ShoppingMode	.	-	-	-		.	.	.
Funzione HolidayMode	.	-	-	-		.	-	-
Funzione FastFreeze	.	-	-	-		.	.	.
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-		-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-		-	-	-
Caratteristiche tecniche								
Potenza massima assorbita (W)	140	140	140	140		140	280	280
Tensione (V)	50	50	50	50		50	50	50
Frequenza (Hz)	230-2401F	230-2401F	230-2401F	230-2401F		230-2401F	230-2401F	230-2401F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE		CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e +32 °C
 N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +32 °C
 ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +38 °C
 T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e +43 °C

Accessori e prodotti per la cura e la manutenzione degli elettrodomestici



Accessori

Piani cottura	292
Forni.....	296
Microonde.....	298
Cappe	299
Accessori per la cucina	299
Lavaggio.....	300
Lavastoviglie.....	300
Freddo.....	302

Piani cottura



Tubo gas 1 m

Tubo gas da 1 metro per l'installazione dei piani cottura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E2HGF100
Codice articolo: 902979386

Piani cottura



Tubo gas 2 m

Tubo gas da 2 metri per l'installazione dei piani cottura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E2HGF200
Codice articolo: 902979385

Piani cottura



Rivestimenti protettivi per piano cottura

Rivestimenti in fogli antiaderenti, lavabili e riutilizzabili, studiati per mantenere il piano pulito e protetto durante la cottura. La confezione contiene 4 riquadri.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4HPS001
Codice articolo: 902979408

Piani cottura



Raschietto per piani cottura VTC ed induzione

Raschietto leggero e antiruggine per piani cottura in vetroceramica e ad induzione. Consente di rimuovere i residui di cibo e le incrostazioni più ostinate senza correre il rischio di graffiare la superficie del piano cottura. Semplice e sicuro da utilizzare, rende il piano cottura come nuovo. Quando necessario, è possibile sostituire le lame, vendute separatamente.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HUE102
Codice articolo: 902979538

Piani cottura



Lame per raschietto

Lame sostitutive per raschietto per piani cottura in vetroceramica e ad induzione. Facili da ricambiare ed agganciare, ciascuna confezione include 10 lame.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HUB102
Codice articolo: 902979540

Piani cottura



Detergente in crema VitroCare

Detergente in crema di qualità, consente di rimuovere i residui di cibo e di lucidare piani cottura in vetroceramica, ad induzione o alogeni lasciando una pellicola protettiva antiruggine per semplificare le successive operazioni di pulizia.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HCC103
Codice articolo: 902979248

Piani cottura



Detergente Spray SteelCare

Detergente spray di elevata qualità, pulisce e lucida delicatamente tutte le superfici in acciaio inox lasciando una pellicola protettiva che semplifica le future operazioni di pulizia. Lo spray non necessita di risciacquo e, grazie alla sua formula antimpronta, permette di pulire cappe, fornelli e lavelli in tutta semplicità, senza lasciare alcun segno sulla superficie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6SCS103
Codice articolo: 902979314

Piani cottura



Detergente in crema SteelCare

Detergente in crema di elevata qualità, pulisce e lucida delicatamente tutte le superfici in acciaio inox lasciando una pellicola protettiva che semplifica le future operazioni di pulizia. La formula antimpronta di questo detergente permette di pulire cappe, fornelli e lavelli in tutta semplicità e senza lasciare alcun segno sulla superficie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6SCC103
Codice articolo: 902979265

Piani cottura ad Induzione



Gem Grill

Gem Grill è la soluzione ideale, per cuocere alla griglia in maniera professionale con il piano a induzione. Grazie alla superficie particolarmente ampia con rivestimento antiaderente a triplo strato, è l'ideale per cucinare in maniera sana con nessuno o pochi grassi aggiunti.

Specifiche Tecniche

ID modello: GEMGRILL
Codice articolo: 944189327

Piani cottura ad Induzione



Plancha Grill

Con Infinite Plancha Grill, per piani cottura ad induzione, potrai gustare bracioli alla griglia, verdure e pesce, ogniqualvolta lo desideri. Solida base in alluminio, superficie antiaderente scanalata e facile da pulire è idealmente utilizzabile sui piani con funzione Bridge, che consente di collegare due zone di cottura per sfruttare una superficie più ampia. Dimensioni: 24 x 46,5 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9HL33
Codice articolo: 902979706

Piani cottura ad Induzione



Teppanyaki Grill

Porta in tavola sapori d'oriente grazie a Teppanyaki Grill. Studiato appositamente per cuocere rapidamente i cibi, è un valido alleato per sperimentare gusti asiatici, come il manzo Wagyu piccante oppure i gamberoni al peperoncino, e non solo. Ottimizzato per piani cottura ad induzione, è adatto anche a tutti gli altri tipi di superfici cottura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KL1
Codice articolo: 902979674

Piani cottura ad Induzione



Infinite Wok

L'elegante pentola Infinite Wok per piani cottura ad induzione offre varietà e nuovi stimoli in cucina. Cucina a fuoco lento i cibi con i vantaggi garantiti da un Wok tradizionale ma con la velocità, l'efficienza energetica e la regolazione della temperatura assicurati dalla moderna tecnologia a induzione. La base di appoggio garantisce gli stessi movimenti naturali di un Wok con fondo arrotondato ed è perfetto anche per servire le pietanze.

Specifiche Tecniche

ID modello: INFI-WOK
Codice articolo: 944189328

Piani cottura ad Induzione



Stockpot - Ø 24 - 5 strati - con coperchio

Stock Pot da 9 litri ha la capacità e la versatilità necessarie per preparare piatti deliziosi, in grande quantità. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato con scala graduata interna, per una semplice e precisa misurazione dei liquidi. Coperchio in acciaio.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLSPO1
Codice articolo:
902979486

Piani cottura ad Induzione



Saucepans 1,7 l - 5 strati - con coperchio

Saucepans da 1,7 litri è l'alternativa più piccola per preparare salse o creme e per caramellare e stufare le pietanze. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura ad induzione, pareti interne in acciaio inox spazzolato con scala graduata interna, per una semplice e precisa misurazione dei liquidi. Lunga impugnatura ergonomica e coperchio in acciaio. Lavabile in lavastoviglie e utilizzabile anche in forno, fino a 250°C.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLSA21
Codice articolo:
902979679

Piani cottura ad Induzione



Pasta Insert

Pasta Insert è ideato per essere utilizzato insieme a Stock Pot, ed è ideale per cuocere pasta di formato lungo, come ad esempio spaghetti, linguine e fettuccine. Permette di scolare la pasta in tutta semplicità, impedendo ai formati più delicati di spezzarsi. L'acciaio inox 18/10 è igienico, facile da pulire e resistente alla corrosione. Il doppio manico corto ed ergonomico consente di afferrare e sollevare comodamente l'inserto scolapasta. Lavabile in lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLPSO1
Codice articolo:
902979517

Piani cottura ad Induzione



Conical Sauté - Ø 22 - 5 strati - senza coperchio

Pentola da 2 lt realizzata con materiale di altissima qualità. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione. I lati inclinati creano un'ampia superficie esposta che si riscalda uniformemente, garantendo così una rapida cottura. Permette di conservare l'umidità interna e di rendere subito croccante la superficie esterna degli alimenti.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLCSO1
Codice articolo:
902979488

Piani cottura ad Induzione



Chinois Colander - Ø 22

Colino in acciaio da Ø 22 cm. La forma conica fornisce un'ampia superficie per un'efficiente colatura. I fori piccoli ed uniformi assicurano un filtraggio cremoso e omogeneo. L'acciaio inox 18/10 è igienico, facile da pulire e resistente alla corrosione. La lunga impugnatura facilita la presa. Lavabile in lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLCS01A
Codice articolo:
902979519

Piani cottura ad Induzione



Frying Pan - Ø 28 - 5 strati - senza coperchio

Versatile padella per friggere, rosolare e dorare rapidamente e in modo uniforme ogni pietanza. Frying Pan riduce notevolmente l'umidità durante la frittura, rendendo il cibo croccante. Realizzata con materiale di altissima qualità, a 5 strati. Il fondo incapsulato si riscalda rapidamente e uniformemente, garantendo così ottimi risultati di doratura e rosolatura. Eleganti pareti esterne in acciaio inox lucidato, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato. Adatto ad ogni tipo di piano cottura. Resistente fino a 250°C, può passare direttamente dal piano cottura al forno.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLFP01
Codice articolo:
902979489

Piani cottura ad Induzione



Low Casserole - Ø 30 - 5 strati - con coperchio

Low Casserole da 4,5 lt, con coperchio, è ideale per cucinare cremosi risotti e per preparare tutti i piatti che richiedono pentole di diametro ampio. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato. Resistente fino a 250°C, può passare direttamente dal piano cottura al forno.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLLC01
Codice articolo:
902979490

Piani cottura ad Induzione



Set Non-stick Frying Pan in alluminio (Ø 26-30 cm)

Set di padelle antiaderenti in alluminio rivestito Non-stick Frying Pan, colore champagne, sono ideali per friggere, rosolare e dorare gli alimenti con pochi, o addirittura senza grassi. Realizzate in alluminio forgiato anodizzato, leggero, due volte più resistente rispetto all'acciaio inox. Fondo in acciaio magnetizzato che garantisce stabilità e grande resistenza, oltre che un'ottima conduzione sui piani cottura a induzione. Rivestimento interno antiaderente, di alta qualità, certificato PTFE DuPont; PFOS e PFOA free.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLFP2
Codice articolo:
902979499

Piani cottura ad Induzione



Casserole con coperchio 3 l - 5 strati - con coperchio

Low Casserole da 3 lt, con coperchio, è ideale per cucinare cremosi risotti e per preparare tutti i piatti che richiedono pentole di diametro ampio. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato. Resistente fino a 250°C, può passare direttamente dal piano cottura al forno.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLSA11
Codice articolo:
902979681

Piani cottura ad Induzione



Roasting Pot - con coperchio

Roasting Pot è ideale per cucinare tutto, dagli arrosti alla selvaggina con verdure. Potrai rosolare la portata o cuocerla a fuoco lento sul piano cottura, per poi finirla direttamente nel forno, senza cambiare supporto. In questo modo, preserverai il sapore delle pietanze, servendole direttamente in tavola.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLLC1
Codice articolo:
902979675

Piani cottura ad Induzione



Saucepans - Ø 22 - 5 strati - con coperchio

Saucepans da 3 litri è la migliore scelta per preparare salse, per bollire, ma anche per caramellare e stufare. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, pareti interne in acciaio inox spazzolato con scala graduata interna, per una semplice e precisa misurazione dei liquidi. Lunga impugnatura ergonomica e coperchio in acciaio.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9KLSA01
Codice articolo:
902979487

Piani cottura ad Induzione



Set per la cura di piani cottura VTC e induzione

Set completo per pulire a fondo i piani cottura in vetroceramica e induzione. Il set comprende due flaconi di VitroCare, un raschietto per rimuovere residui senza graffiare e un panno speciale.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E6HK2101
Codice articolo:
902979443

Forni



Teglia estensibile

Teglia da forno con larghezza regolabile per adattarsi a qualsiasi tipo di forno. Rivestimento antiaderente. Dimensioni: larghezza estensibile da 38 a 52 cm, 33 cm di profondità, 3 cm di altezza.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E40HBAE1
Codice articolo:
902979275

Forni



Crema OvenCare

Detergente in crema di elevata qualità, dissolve facilmente grassi e residui di cibo bruciato. Ideale per pulire l'interno del forno, ripiani e grill.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E6HCC103
Codice articolo:
902979248

Forni



Griglia estensibile

Griglia con larghezza regolabile per adattarsi a qualsiasi tipo di forno. Lavabile in lavastoviglie. Dimensioni: Larghezza estensibile da 35 a 56 cm, 32 cm di profondità.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E40HGR11
Codice articolo:
902979222

Forni



Spray OvenCare

Detergente spray di elevata qualità, dissolve facilmente grassi e residui di cibo bruciato. Basta nebulizzare ed asciugare. Ideale per pulire l'interno del forno, ripiani e grill.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E6OCS103
Codice articolo:
902979308

Forni



Termosonda analogica

Grazie alla termosonda analogica potrai assicurarti che la carne risulti cotta alla giusta temperatura. Misura la temperatura da 40°C a 110°C, sia in forni a gas sia in elettrici, inserendola nella parte più spessa della carne.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E4TAM01
Codice articolo:
902979285

Forni



Set Pizza

Il segreto di una pizza deliziosa sta nella cottura. Grazie alla capacità di riscaldarsi rapidamente e conservare una maggiore quantità di calore, questa speciale pietra refrattaria per pizza vi regalerà quella consistenza e quel tocco di autenticità professionale. Set realizzato per assicurare lo stesso effetto in un forno elettrico e a gas tradizionale. Il kit include 1 pietra e 1 pala in legno e può essere utilizzato anche per altri tipi di pane e dolci. Dimensioni: 33 cm x 38 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9OHP501
Codice articolo:
902979276

Forni



Termosonda digitale

Per arrostire la carne come un vero professionista, questo termometro digitale con termosonda e timer garantisce risultati precisi e corretti. La termosonda elettronica a spillo si posiziona all'interno della carne da cuocere; quando l'indicatore raggiunge la temperatura impostata, la pietanza è cotta a puntino. Oltre alla sofisticata misurazione della temperatura c'è la funzione Timer che avvisa quando il tempo impostato è trascorso.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E4KTD001
Codice articolo:
902979406

Forni



Leccarda

Appositamente realizzata per cibi e pietanze che richiedono molto spazio (ad es. lasagne, arrosti, pesce, moussaka) e per specifiche cotture come il bagnomaria, cibi affogati o arrosti, eseguite al forno. Rivestimento antiaderente.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E4OHD501
Codice articolo:
902979432

Forni



Carta da forno

Ideale per cucinare i biscotti da forno, l'arrosto con patate o verdure, la carta forno antiaderente è il sostituto perfetto di teglie usa e getta di fogli in alluminio. Facile da pulire, può essere riutilizzata per più di 500 volte. Resistente al calore fino a 260°C, può essere tagliata in qualsiasi dimensione. La confezione include 2 fogli. Dimensioni max.: 33 cm x 44 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E4OSBS01
Codice articolo:
902979283

Forni a vapore



Steaming Set

La cottura al vapore è un metodo veloce per esaltare i sapori e la consistenza di ogni ingrediente. Prepara i tuoi piatti con gli stessi strumenti utilizzati dagli chef professionisti. Steaming set, in acciaio inox di elevata qualità, presenta diverse dimensioni per soddisfare tutte le tipologie di ingredienti: dal pesce alla carne, dal riso alle verdure. I fori consentono la circolazione del vapore attorno al cibo. Realizzato per essere impiegato con i forni a vapore Electrolux.

Specifiche Tecniche

ID modello:
PKKS8
Codice articolo:
940304332

Forni



Guide telescopiche 1 livello

Le guide telescopiche del forno garantiscono una scorrevolezza delicata e la massima stabilità durante l'introduzione e l'estrazione delle vostre specialità dal forno; dispongono di un livello e sono adatte per tutti i forni compatti e InfiSpace® di Electrolux.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E4OHTR11
Codice articolo:
902979402

Forni a vapore



Teglia da pasticceria

La cottura a vapore ed aria calda insieme consente di ottenere una crosta croccante e dorata con un delizioso interno morbido, ideale per pane e panini. La nostra teglia da pasticceria è dotata di una superficie forata per garantire una distribuzione omogenea del calore.

Specifiche Tecniche

ID modello:
E9OOPT01
Codice articolo:
902979399

Forni a vapore



Decalcificante

Disincrostante delicato, ad alta efficacia, per forni a vapore. Questa formula speciale, a base di acidi naturali, garantisce un'accurata decalcificazione della cavità della caldaia e del sistema interno.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6OCH103
Codice articolo: 902979501

Cappe



Filtro Grasso per cappa - 60 cm

Questo filtro universale, di elevata qualità, dispone di un filtro a doppio strato, in grado di assorbire grassi e cattivi odori mediante il carbone attivo e la fibra naturale. L'indicatore di efficienza segnalerà quando sarà arrivato il momento di sostituire il filtro. Può essere tagliato per ottenere le dimensioni desiderate. Per ottenere prestazioni ottimali dalla vostra cappa, si consiglia di sostituire il filtro ogni 3-4 mesi. Dimensione: 57 cm x 47 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3CGC402
Codice articolo: 902979532

Forni a vapore



Sacchetti per cottura sottovuoto

La cottura sottovuoto "SousVide" è la tecnica che consente di preservare più a lungo il gusto e la consistenza dei cibi. I sacchetti sottovuoto, ideali sia per un uso professionale sia domestico, possono essere usati fino a 120° C per la cottura, o fino a 0° C per la conservazione. Sacchetti di 2 dimensioni per confezione: n. 25 da 30 cm x 20 cm + n. 25 da 35 x 25 cm. Utilizzabili esclusivamente con la funzione cottura SousVide presente nel forno CombiSteam Pro.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3OS
Codice articolo: 902979394

Cappe



Filtro Grasso per cappa - 90 cm

Questo filtro universale, di elevata qualità, dispone di un filtro a doppio strato, in grado di assorbire grassi e cattivi odori mediante il carbone attivo e la fibra naturale. L'indicatore di efficienza segnalerà quando sarà arrivato il momento di sostituire il filtro. Può essere tagliato per ottenere le dimensioni desiderate. Per ottenere prestazioni ottimali dalla vostra cappa, si consiglia di sostituire il filtro ogni 3-4 mesi. Dimensione 114 x 47 cm max.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3CGB002
Codice articolo: 902979534

Forni a vapore



Set cura fornì a vapore

Set completo per la pulizia del forno a vapore. Include: un decalcificante per fornì a vapore, uno spray OvenCare in grado di rimuovere grassi e residui di cibo bruciato e un panno morbido caratterizzato da un esclusivo sistema per pulire accuratamente e lucidare il forno senza graffiarne la superficie. Gli alleati necessari per continuare a gustare deliziosi piatti, preparati con uno dei fornì a vapore della gamma CombiSteam di Electrolux.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6OK3103
Codice articolo: 902979503

Accessori per la cucina



Timer ovetto

Un timer da 60 minuti in acciaio, con finitura satinata, utile ed estetico, adatto per ogni cucina.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RCS106
Codice articolo: 902979236

Forni a microonde



Steaming Set

Se desideri preparare a microonde pasti sani in pochi minuti, Steaming Set permette di cucinare il cibo senza burro o olio aggiunto, conservando tutte le vitamine e le sostanze nutritive degli alimenti. Perfetto per la preparazione di verdure e pesce, nonché per conservare le pietanze in frigorifero ed in congelatore. Lavabile in lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4MWSTE1
Codice articolo: 902979221

Accessori per la cucina



Anticalcare liquido 1 lt

Elimina i depositi di calcare per garantire prestazioni ottimali alla lavatrice e lavastoviglie, riducendo al minimo il consumo energetico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6GMG102
Codice articolo: 902979353

Forni a microonde



Coperchio Ø 26,5

Concentra il calore intorno al tuo piatto e mantienilo gustoso ed umido durante la cottura a microonde. Questa pratica copertura è ideale per cucinare al meglio le pietanze, ed evitare di sporcare le pareti del forno a microonde durante la cottura. Realizzato in plastica, durevole è facilmente lavabile in lavastoviglie. Dimensioni: Ø 265 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E4MWC0V1
Codice articolo: 902979237

Accessori per la cucina



Set per la cura di piani e fornì

Set completo per pulire con cura tutti gli elettrodomestici, mantenendoli come nuovi, più a lungo. Il set include: un detergente spray FrigoCare in grado di neutralizzare gli odori e di rimuovere facilmente le macchie all'interno e all'esterno del frigorifero senza necessità di risciacquo; un detergente in crema OvenCare, in grado di rimuovere lo sporco ostinato e i residui di cibo nel forno; un panno morbido lavabile, caratterizzato da un esclusivo sistema per la pulizia profonda e la rimozione delle macchie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6KK4101
Codice articolo: 902979463

Forni a microonde



Detergente MicroCare

Questo potente detergente di elevata qualità scioglie il grasso e le macchie presenti all'interno e all'esterno del tuo forno a microonde. Permette di rimuovere efficacemente batteri, muffe e odori sgradevoli pur essendo ecologico e non tossico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6MCS103
Codice articolo: 902979302

Lavaggio



Piedini antivibrazione universali

Accessorio universale ed intelligente per limitare il rumore e le vibrazioni provenienti dalla lavatrice e dall'asciugatrice. Gli ammortizzatori ultra piatti proteggono i pavimenti da graffi mantenendo allo stesso tempo le apparecchiature fermamente in posizione. Grazie al colore neutro e al nuovo design ultra piatto, saranno quasi invisibili. Dimensioni: Ø 45 mm, 6 mm di altezza.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4WHPA02
Codice articolo: 902979524

Lavastoviglie



Sgrassante

Sgrassante di elevata qualità consente di rimuovere i cattivi odori e i residui di cibo per mantenere priva di grassi la lavastoviglie e garantirne prestazioni elevate. Se ne consiglia l'utilizzo da 2 a 4 volte l'anno, in funzione della frequenza d'uso della lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DMH103
Codice articolo: 902979242

Lavaggio



Retina capi delicati

Sacca per proteggere gli indumenti delicati durante il ciclo di lavaggio. Evita il rischio di macchie e fori a causa delle frizioni del bucato.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4WSWB41
Codice articolo: 902979287

Lavastoviglie



Profumatore

Profumatore per lavastoviglie per rimuovere efficacemente i cattivi odori, è particolarmente utile nel caso in cui i piatti sporchi vengano lasciati all'interno in attesa del lavaggio. Lascia una delicata fragranza al limone. Ciascun deodorante ha una durata di circa 50 cicli di lavaggio.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DDM101
Codice articolo: 902979290

Lavaggio



Protezione Anticalcare

Protezione anticalcare universale ai magneti permanenti al neodimio, da applicare al rubinetto della lavatrice o lavastoviglie. Riduce il rischio di incrostazioni assicurando una maggiore durata dell'elettrodomestico. Il dispositivo possiede magneti permanenti con un potente campo magnetico che rompe i cristalli di calcio, trasformandoli in aragonite, impedendo l'aggregazione e quindi l'incrostazione.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMA101
Codice articolo: 902979318

Lavastoviglie



Clean and Care

Decalcificante e sgrassante per lavatrice e lavastoviglie. Questo speciale disincrostante garantisce un'eccellente rimozione del calcare e altri residui di lavatrice e lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMG100
Codice articolo: 902979274

Lavaggio



Decalcificante per lavatrice e lavastoviglie - 200 gr

Soluzione di qualità e di lunga durata per lavatrice e lavastoviglie. Rimuove e impedisce l'accumulo di calcare e la formazione di cattivi odori; pulisce il cestello e le tubazioni, fornendo ottimi risultati e riducendo i consumi energetici.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6SMP103
Codice articolo: 902979270

Lavastoviglie



Sale speciale per lavastoviglie - 1kg

Lava i tuoi piatti e falli brillare come se fossero sempre nuovi, utilizzando il sale per lavastoviglie, che impedisce al calcare di far perdere lucentezza alle tue stoviglie. Qualsiasi altra tipologia di sale potrebbe aumentare la durezza dell'acqua o ostruire i tubi della tua lavastoviglie, per questo motivo si consiglia l'uso di un sale specifico per ottimali risultati di lavaggio, nel tempo.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DMU101
Codice articolo: 902979226

Lavaggio



Super Clean Kit

Detergente di eccellente qualità, con enzimi e sgrassanti, per pulire e rimuovere i depositi dalla guarnizione dell'oblò, dal cestello e dalle tubazioni, senza alcun rischio di macchiare il bucato o di lasciare cattivi odori. Permette inoltre alla lavatrice di funzionare più efficientemente. Questa confezione consente di effettuare 2 trattamenti.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMI102
Codice articolo: 902979726

Lavastoviglie



Glass Basket

Grazie all'innovativo Glass Basket di Electrolux puoi godere della compagnia dei tuoi ospiti mentre la lavastoviglie lava alla perfezione anche i cristalli più delicati. Contiene fino a 8 calici, di qualunque forma e dimensione e, quando non ti serve, lo puoi comodamente piegare e riporre in un cassetto, per non occupare troppo spazio.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9DHGB01
Codice articolo: 902979554

Lavastoviglie



Cestello portaposate

Cestello portaposate regolabile che si adatta alle tue esigenze quotidiane. L'ampio cestello può essere separato in due unità più piccole nel caso necessitiate di maggior spazio per il carico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4DHC01
Codice articolo: 902979235

Lavastoviglie



Set per la cura della lavastoviglie

Set completo per pulire con cura la lavastoviglie, mantenendola come nuova più a lungo. Il set include: un decalcificante e 1 kg di sale per lavastoviglie, in grado di prevenire l'accumulo di calcio e calcare, per mantenere la brillantezza delle stoviglie; due deodoranti per la rimozione efficace dei cattivi odori, che lasceranno una delicata fragranza di limone all'interno della lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DK4101
Codice articolo: 902979458

Freddo

**Tappetino salvasfreschezza**

Tappetino universale, aiuta a mantenere fresche e croccanti frutta e verdura, evitando inutili sprechi. È sufficiente tagliare il tappetino della giusta dimensione.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3RSMA02
Codice articolo: 902979542

Freddo

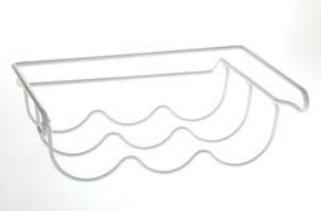
**Assorbiodori FreshPlus**

L'assorbiodori FreshPlus neutralizza gli odori di alimenti come pesce, formaggio e carne. L'agente attivo atossico e inodore, a rilascio graduale, è in grado di assorbire i cattivi odori mantenendo un'efficacia fino a 3 mesi.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RDO101
Codice articolo: 902979224

Freddo

**Portabottiglie per frigorifero**

Portabottiglie universale per frigorifero, per riporre fino a tre bottiglie da 1,5 litri o sei lattine in uno spazio di appena dieci centimetri di altezza, risparmiando spazio e ottimizzando lo spazio all'interno del frigorifero. Dimensioni: lunghezza: 330 mm, profondità: 305 mm; altezza: 115 mm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4RHBH01
Codice articolo: 902979218

Freddo

**Set per la cura e la manutenzione del frigorifero**

Set completo per pulire con cura il frigorifero, mantenendolo come nuovo più a lungo. Il set include: un tappetino salvasfreschezza per lo scomparto della verdura, che consente all'aria di circolare liberamente, impedendo la formazione di muffa; un assorbiodori FreshPlus, che neutralizza i cattivi odori; un panno morbido lavabile, caratterizzato da un esclusivo sistema per la pulizia profonda e la rimozione delle macchie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RK4101
Codice articolo: 902979454

Freddo

**Raschietto per il ghiaccio**

Comodo raschietto per rimuovere il ghiaccio e mantenere efficiente il funzionamento del frigorifero e del congelatore; facile da utilizzare e non lascia graffi sulle apparecchiature.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6FUE101
Codice articolo: 902979297

Freddo

**Termometro digitale**

Termometro digitale con pratico fissaggio magnetico e un allarme che segnala se il frigorifero o il congelatore non ha la giusta temperatura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4RTD01
Codice articolo: 902979284

Freddo

**Spray FrigoCare**

Detergente di elevata qualità per mantenere il frigorifero pulito e funzionante. È sufficiente nebulizzare e asciugare con un panno umido senza risciacquare. Il detergente neutralizza gli odori e rimuove facilmente le macchie, lasciando la superficie perfettamente pulita. Può essere utilizzato sia per l'interno che per l'esterno del frigorifero.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RCS103
Codice articolo: 902979260

Freddo

**Spray sbrinamento**

Spray di sbrinamento, velocizza lo scongelamento e consente di rimuovere il ghiaccio più rapidamente. Basta lasciare agire lo spray per 10-15 minuti e rimuovere il ghiaccio con il raschietto Electrolux che non graffia la superficie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6FCS103
Codice articolo: 902979293

Assistenza Top

Assistenza TOP
 Oltre alla garanzia convenzionale del produttore di due anni (*), gli elettrodomestici Electrolux offrono un vantaggio in più: la possibilità di acquistare uno speciale programma di assistenza, realizzato e fornito da Servizi Domestic & General Italia S.r.l., partner di Electrolux. Aderendo a questo programma potrai difarti beneficiare, fino a 4 o 5 anni (**), dei seguenti speciali vantaggi (***):

1. Manodopera
 La manodopera dei tecnici autorizzati Electrolux sarà fornita senza ulteriori oneri di spesa (salvo quelli relativi ai costi di chiamata eventualmente previsti nella formula contrattuale prescelta).

2. Ricambi
 La sostituzione eventuale di componenti non funzionanti avverrà con ricambi originali e senza ulteriori oneri di spesa.

5. Intervento in 48 ore
 Servizio efficiente e tempestivo. Per tutti gli elettrodomestici, l'intervento del tecnico autorizzato avverrà entro 48 ore (****) dal giorno del ricevimento della chiamata.

4. Sostituzione
 Qualora non fosse possibile riparare, l'elettrodomestico verrà sostituito con uno nuovo di pari caratteristiche. (*****)

5. Rinnovo
 Alla scadenza del programma di assistenza sarà possibile decidere di rinnovare il servizio per tutto il tempo che vorrai.

Electrolux.
Una grande rete.
E non solo per il numero dei suoi centri.
 Una rete di assistenza tecnica presente su tutto il territorio nazionale. Si tratta di una rete di 150 Centri Autorizzati che garantiscono il massimo livello di servizio sugli elettrodomestici grazie a:

- personale altamente qualificato, aggiornato sulle novità di prodotto che la nostra Azienda continuamente realizza per soddisfare al meglio le esigenze dei Consumatori;

- esecuzione dell'intervento "a regola d'arte". Il nostro servizio è, primo in Italia nel settore, certificato ISO 9001, garanzia di qualità. Gli interventi vengono effettuati secondo le modalità stabilite dalla nostra Azienda;

- utilizzo esclusivo di ricambi originali Electrolux, che garantiscono il corretto funzionamento dell'elettrodomestico nel tempo;

- una gamma di accessori specifici ideati da Electrolux per migliorare l'uso e le prestazioni degli elettrodomestici e garantirne negli anni la massima efficienza;
- trasparenza dell'intervento, rilascio della documentazione tecnica e fiscale, che permette di risalire in ogni momento alla natura dell'intervento.



ISO 9001:2008
certificati dal 1997

Legenda icone

(*) I 2 anni decorrono dalla data di consegna dell'elettrodomestico, che deve essere comprovata da un documento di consegna o scontrino fiscale.

(**) Il programma di assistenza inizia a decorrere: per i servizi relativi ai danni accidentali dalla data di acquisto, oppure, ove previsto dall'offerta, 30 giorni dopo la data di acquisto; per i guasti meccanici ed elettrici, dalla data di scadenza della Garanzia Legale/Convenzionale, per la durata di ulteriori 2 o 3 anni (termine che si applica anche per i servizi relativi ai danni accidentali).

(***) Le richieste di riparazione saranno valutate sulla base delle informazioni fornite o già in possesso della società (ad esempio relativamente alla tipologia di prodotto acquistato e alle sue caratteristiche), delle circostanze riferite in merito alla causa del malfunzionamento o del danneggiamento lamentato e della loro coerenza con il prodotto acquistato, delle precedenti richieste di riparazione effettuate e di qualsiasi altra informazione ragionevolmente necessaria. All'esito di tale valutazione, Servizi Domestic & General Italia S.r.l. approverà l'intervento ed emetterà un codice di autorizzazione che verrà consegnato all'addetto incaricato.

(****) Su appuntamento concordato con il Centro Assistenza e ad esclusione delle zone disagiate o di impedimenti dovuti a cause di forza maggiore.

(*****) La sostituzione del prodotto fa decadere il programma di assistenza sottoscritto.

Legenda Icone

Cottura Piani										Cottura Cappe											
	Dimensioni		Bruciatore Wok		Accensione integrata nella manopola		Bruciatori Fiamma Pura		Easy Clean		Dimensioni		Hob²Hood		Portata massima aspirante		Motore Inverter		Touch Control		
	CrossCook		Flush VerticalFlame		Griglia singola		Induzione		Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW		Lampada LED		Lampada alogena								
	Assorbimento massimo		Funzione Bridge		DirectAccess		Funzione potenza aggiuntiva		Funzione Stop + Go												
	Sicurezza bambini		Infinite		PowerSlide		Zona cottura a doppio circuito		Zona cottura a triplo circuito												
	Zona cottura estensibile		Touch Control		Paella		Plancha Grill		Hob²Hood												
	Teppan Yaki																				
Cottura Forni										Lavaggio Lavatrici e Lavasciuga											
	Dimensioni speciali		Vapore		PlusSteam		SousVide		Sensore di umidità		Dimensioni speciali		A+++	Classe di efficienza energetica		7 KG	Capacità di carico		1400	Centrifuga	
	Maniglia E-motion®		InfiSpace®. Vano cottura XL		Teglia InfiSpace®. 25% più grande		Multifunzione		Display LCD		Cesti flessibili RealLife®		★	Programma MyFavourite			SoftGrip				
	Pirolisi		Display a colori TFT		Touch control		Sonda FoodProbe		Programma MyFavourite		Beam on floor		●	Gestione allacciamento acqua calda			AutoOff				
	CoolDoor Plus / Xtra		Controporta liscia con vetri estraibili		Chiusura porta VelvetClosing®		A+		Inox antimpronta		Teconoglia Air Dry		●	Glass Basket			Vassoio posate removibile				
	Lampada alogena		Funzione Acqua Clean		VarioGuide																
Cottura Forni a microonde										Lavaggio Lavastoviglie											
	Dimensioni		Display LCD		Touch Control		Sicurezza bambini		Piatto girevole		Dimensioni speciali		A+++	Classe di efficienza energetica		XXL	Vasca XXL		15 coperti		
	Inox antimpronta										Cesti flessibili RealLife®		★	Programma MyFavourite			SoftGrip				
Cottura Prodotti speciali										Freddo Frigoriferi e congelatori											
	Dimensioni		Touch Control		Funzione Aroma		LED 22"		Formato schermo		Altezza		A+++	Classe di efficienza energetica			TasteGuard				
	Schermo orientabile		Telecomando		Scaldivande		Luce LED		Classe energetica		Tecnologia TwinTech®			No Frost			LowFrost				
	Inox antimpronta										Bimotore			Display LCD			ShoppingMode				
											FastFreeze		LED	Illuminazione a LED			CustomFlex®				

Trova la tua ispirazione
nel sito **electrolux.it**