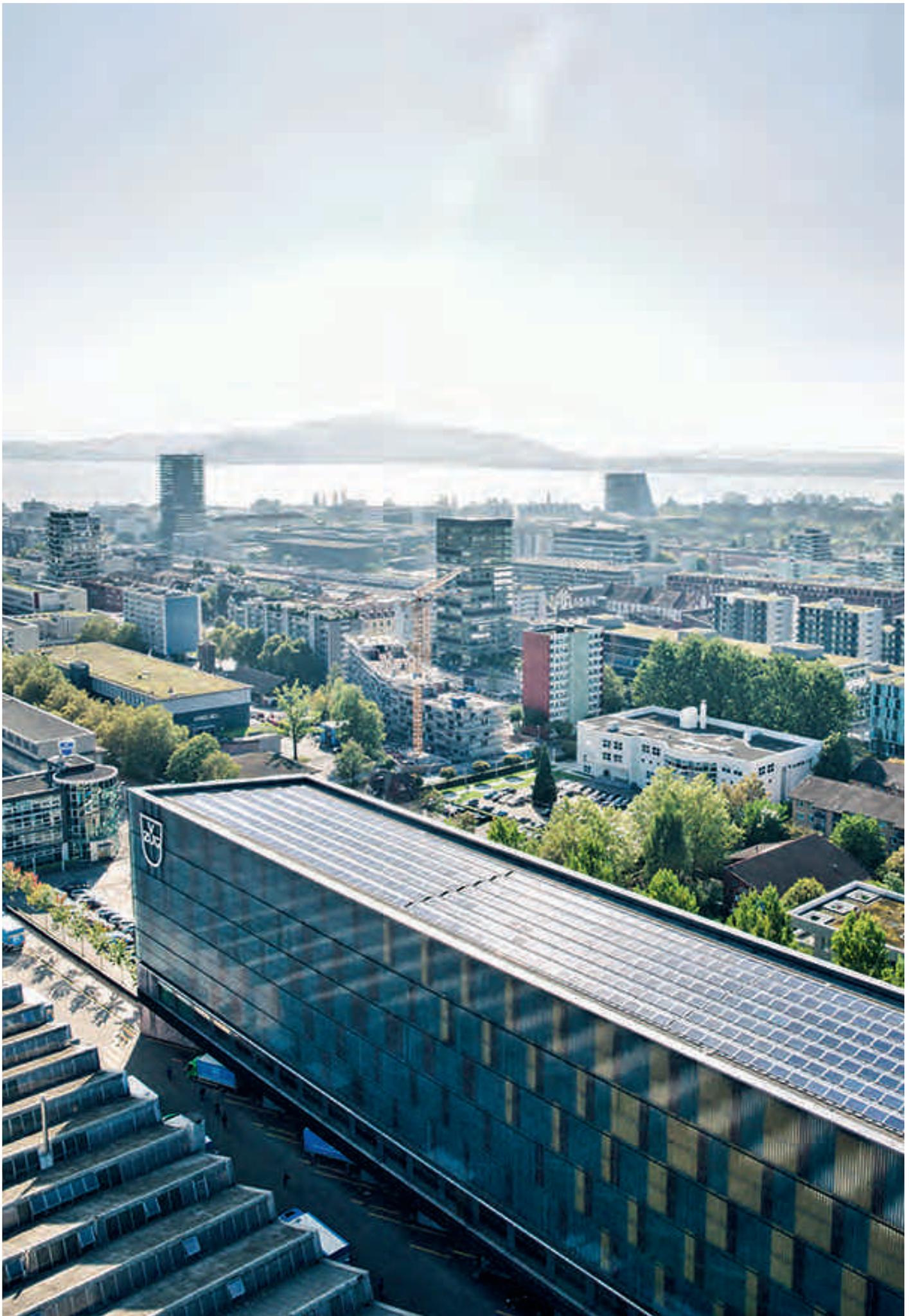




INDICE

V-ZUG: la perfezione svizzera a casa vostra	pag. 03
Da una storia antica all'innovazione domestica contemporanea	pag. 11
I vantaggi della cottura a vapore controllata	pag. 13
Vacuisine®: cottura semplice per l'ospitalità perfetta	pag. 15
MSLQ: primo forno ventilato, a vapore e microonde	pag. 17
Nella CotturaAutomatica i sensori non hanno bisogno di aiuto	pag. 21
Brevetto V-ZUG SoftRoasting	pag. 23
Cottura forno professionale	pag. 25
Il tuo nuovo assistente in cucina si chiama EasyCook	pag. 27
Il sottovuoto: un mondo sano e veloce da scoprire	pag. 29
V-ZUG design: eleganza estetica e non solo	pag. 31
Piani cottura a gas	pag. 33
Piani cottura a induzione	pag. 35
Adora: una lavastoviglie che già dal nome si fa amare	pag. 37
Frigoriferi: investi in efficienza energetica	pag. 43
Cantine vino V-ZUG	pag. 45
La cura dei tessuti	pag. 47
Listino al pubblico e guida alla progettazione	pag. 50
Forno microonde a vapore combinato	pag. 51
Forni a vapore combinato con cottura ventilata	pag. 52
Forni automatici multifunzione	pag. 56
Macchina del caffè	pag. 61
Cassetto scaldavivande	pag. 62
Cassetto sottovuoto	pag. 63
Installazioni combinate microonde, forni, macchina caffè e cassette	pag. 64
Piani cottura a induzione	pag. 66
Piano cottura Wok a induzione	pag. 78
Piani cottura Teppanyaki a induzione	pag. 80
Piani cottura a gas	pag. 84
Lavastoviglie	pag. 92
Frigorifero, freezer e frigorifero combinato integrabili	pag. 100
Cantina vino a colonna e cantina vino sottopiano	pag. 103
Legenda simboli	pag. 105
Tabelle comparative prodotti	pag. 107



V-ZUG: LA PERFEZIONE SVIZZERA A CASA VOSTRA



Dal 1913 V-ZUG si impegna per semplificare la quotidianità dei suoi clienti con **elettrodomestici innovativi** di qualità elevata.

Che si tratti di cucinare, lavare i patti o fare il bucato, chi cerca elettrodomestici superiori allo standard trova la risposta in V-ZUG, un'azienda che, grazie a soluzioni semplici e individuali, produce nel solco di una lunga tradizione secondo il motto «**la perfezione svizzera a casa vostra**».



Oggi tutto il mondo apprezza la forza innovatrice tipica della Svizzera, l'elevata precisione e l'**eccellente qualità** degli elettrodomestici V-ZUG che, da alcuni anni, sono disponibili per i clienti più esigenti e alla ricerca di un servizio eccellente.

La serietà e l'affidabilità di un'azienda che fa della **ricerca e ascolto** delle necessità degli utenti un suo punto di forza: ambiente e persone sono il nucleo fondante di una produzione che punta sempre all'eccellenza.

Ambiente perché V-ZUG si impegna costantemente a favore di una produzione sostenibile: il suo stabilimento in primis è alimentato con energia proveniente da fonti rinnovabili e nel 1988 è stata la prima azienda del settore ad ottenere la certificazione SQS ISO 9001.

Persone perché l'utilizzo quotidiano degli oggetti domestici e la facilità di dialogo con essi è matrice della ricerca V-ZUG, un autentico **Swiss made** che rappresenta la garanzia di qualità in tutto il mondo. Passione, innovazione e ricerca: questa è l'anima di V-ZUG... un'anima di tecnologia e vapore!

















DA UNA STORIA ANTICA ALL'INNOVAZIONE DOMESTICA CONTEMPORANEA

Da oltre 100 anni V-ZUG fa della ricerca e dell'innovazione il suo fiore all'occhiello per portare qualità, affidabilità e funzionalità negli oggetti del nostro vivere quotidiano. Piccoli grandi aiutanti di casa con un'anima di **tecnologia e... vapore!**

Il magico vapore V-ZUG è la matrice innovativa, tecnologica e naturale alla base dell'eccellenza dei suoi elettrodomestici.

Un **forno** unico nel suo genere perché dotato di **vapore controllato**; una **lavastoviglie** che grazie alla produzione di **vapore** puro raggiunge un grado assoluto di **brillantezza** delle stoviglie; un **frigorifero da incasso** che scompare nella vostra cucina con particolare attenzione alla conservazione dei cibi, una **cantina vino** dotata di doppia temperatura per permettere di servire il vino sempre alla temperatura giusta, una **lavatrice** che grazie all'utilizzo del **vapore** riduce le pieghe della biancheria ed infine un **armadio** che in realtà è custode dei nostri vestiti perché grazie al suo vapore li igienizza, li lava e li coccola.

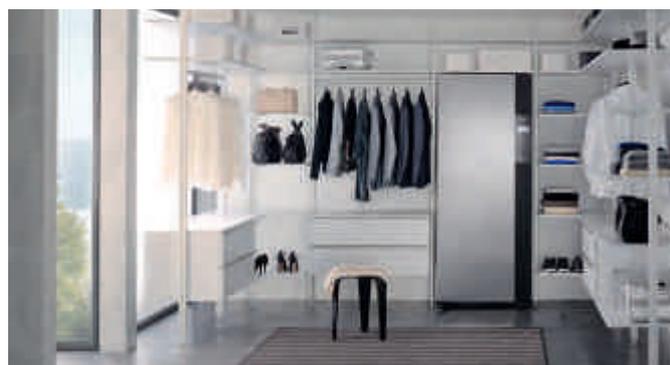
Quando il vapore è controllato, con un'anima e una funzione, allora c'è V-ZUG.

Recenti ricerche scientifiche hanno evidenziato che la cottura non solo serve per rendere gli alimenti più sicuri e digeribili, ma se fatta nelle modalità più adatte, ad esempio il vapore, aumenta le **proprietà nutrizionali** degli alimenti.

La **salute** inizia mangiando ma, ancor prima, cucinando. È per questo che V-ZUG realizza forni a vapore combinato che creano le condizioni ideali per i vostri menù più sani e bilanciati, permettendovi di prepararli con cotture a vapore senza pressione che preservano la maggior quantità di sostanze nutritive degli alimenti, come vitamine e sali minerali, conservando il gusto e gli aromi dei cibi.

Grazie a programmi come il GourmetVapore, i forni dell'azienda svizzera sono in grado di memorizzare un gran numero di menu, ideati in esclusiva dai migliori cuochi V-ZUG, che si possono preparare in modo perfetto, con la semplice pressione di un pulsante.

Il processo di cottura è infatti sempre quello più adatto per l'alimento e contempla la sequenza delle diverse fasi che, dopo l'avvio, si alternano in modo automatico e soprattutto sicuro. Anche nella riuscita.

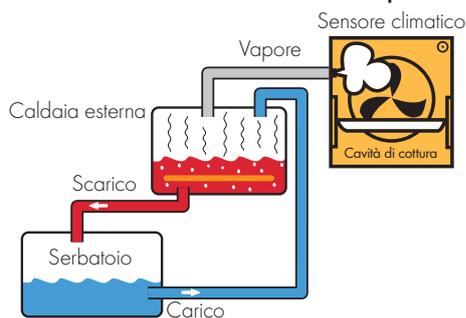




12 Forno a vapore combinato COMBAIR-STEAM SL con cottura ventilata 60 cm

I VANTAGGI DELLA COTTURA A VAPORE CONTROLLATA

Esclusivo sistema di controllo elettronico del vapore V-ZUG (ESS)



Un forno che ti fa stare bene grazie alla sua cottura a vapore i cui vantaggi sono:

- trasmissione più rapida del calore
- distribuzione più omogenea del calore
- salute e genuinità dei piatti prodotti

Grazie all'avanzata e brevettata tecnologia dei forni a vapore V-ZUG l'acqua viene portata alla **caldaia esterna** per creare vapore su richiesta ed esattamente al grado di temperatura desiderato. I tempi di cottura si riducono e sono di una precisione estrema, garantendo sempre risultati perfetti.

Nei forni a vapore V-ZUG la creazione del vapore è più veloce (**100 gradi in soli 90 secondi**) ed è inoltre controllata tramite sofisticati sensori climatici di **temperatura** ed **umidità**.

In tutta questa grande efficienza, non si è dimenticato il tema dei consumi che sono estremamente contenuti perché viene utilizzato (sia nel caso dell'energia che in quello dell'acqua) solo ciò che è necessario e senza sprechi.

La prova più facile e ricca di soddisfazione è quella dell'**uovo perfetto**, una vera e propria magia: basta cuocere le uova a 64 gradi per 1 ora e 15 minuti per scoprire la vera consistenza di un uovo perfetto che si scioglie in bocca pur avendo mantenuto la compattezza della materia.

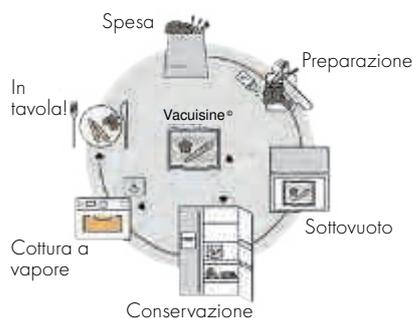
Inoltre al termine della cottura l'acqua residua viene riconvogliata nel serbatoio, riducendo notevolmente la formazione di residui di calcare nella caldaia, così facendo il forno è subito pronto per essere nuovamente riutilizzato.





VACUISINE®: UN METODO DI COTTURA SEMPLICE PER L'OSPITALITÀ PERFETTA

Un moderno stile di vita con Vacuisine®



Vacuisine® è un metodo di cottura sano ed in grado di mantenere inalterati i principi degli alimenti, cucinando direttamente all'interno della cavità del forno il cibo precedentemente sigillato con il metodo sottovuoto, **a basse temperature e lentamente**.

Si tratta di una tecnica usata da grandi chef stellati che la amano per avvantaggiarsi nei processi di cottura, per conservare gli alimenti nel migliore dei modi, per controllare con efficacia il grado di cottura e per ottenere grandi risultati in minor tempo.

Grazie ai cassetti sottovuoto ed ai forni V-ZUG questa tecnica è diventata alla portata degli ambienti domestici. Conservare, prima, e cucinare, poi, gli alimenti sottovuoto permette di gustare aromi più autentici, **sapori più intensi, colori più brillanti**: una vera e propria avventura culinaria per i sensi.

Il metodo Vacuisine® permette grande flessibilità e programmazione grazie all'esclusiva cottura continua per 48 ore consecutive lasciando la carne tenera come il burro. Insomma dalla tradizione alla tecnologia, un mondo di veloci e sani vantaggi:

- consente la preparazione del cibo in modo semplice ottenendo aromi più intensi e colori più brillanti
- garantisce un'ottima preservazione della consistenza della materia e della sua perfetta apparenza aumentandone le sostanze nutritive
- si ottengono carne e pesce dalla tenerezza e succosità imbattibile
- non si può fallire perché niente si brucia o si scuoce
- la pulizia e la salubrità sono totali dal momento che dal frigo alla cucina, fino a tutta la casa non si percepisce nessun odore
- offre la possibilità di occuparsi di altro durante la cottura (ideale quando ci sono ospiti)

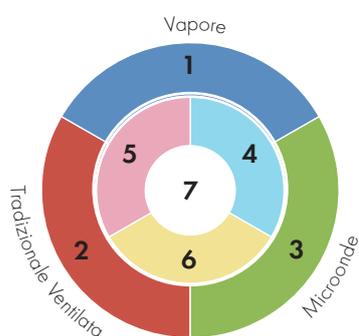




16 Forno microonde a vapore combinato COMBI-STEAM MSLQ 60 cm

COMBI-STEAM MSLQ: IL PRIMO FORNO AL MONDO CHE COMBINA COTTURA VENTILATA, A VAPORE E MICROONDE. PERFEZIONE E VELOCITA'

Forno Combi-Steam MSLQ: 7 combinazioni di cottura



Il nuovo Combi-Steam MSLQ di V-ZUG integra per la prima volta in un unico apparecchio tre differenti modalità di cottura: **calore convenzionale, vapore e microonde.**

I tre diversi tipi di cottura e la loro combinazione rendono finalmente possibile cucinare in modo ancora più semplice ricette particolarmente sofisticate, così come cuocere i cibi freschi o quelli cotti precedentemente e poi messi sottovuoto, oppure per riscaldare le pietanze già preparate in precedenza.

Il modello MSLQ è dotato di una funzione esclusiva **"PowerVapore"** che unisce automaticamente la cottura a vapore con quella a microonde - per non limitarsi solo a scaldare le vivande, accelerando ogni altro tipo di preparazione e riducendo così di un terzo i tempi di cottura al forno e al vapore **senza alterare le proprietà nutritive.**

Oltre alla caratteristica esclusiva dell'aiuto delle microonde questo modello dispone di una funzione di rigenerazione per le pietanze già cucinate che, abbinando vapore e aria calda, consente di riscaldare i cibi in modo particolarmente delicato, conservando quindi fragranze e aromi dei piatti.

Con l'esclusiva funzione **"PowerPlus"** si possono quindi abbinare le **tre diverse modalità di cottura** a piacere e senza limitazioni: vapore e microonde, per preparare in un attimo verdure fresche e ricche di vitamine, oppure calore convenzionale abbinato a vapore e microonde per sfornare, ad esempio, rapidamente pesce perfetto in crosta di pane.







Nel caso abbiate più tempo per le vostre ricette, non dimenticate che Combi-Steam MLSQ è un forno ideale per cuocere perfettamente arrostiti in modo uniforme **a bassa temperatura, pane in modo professionale**, oppure per cucinare lentamente **sottovuoto** con il metodo brevettato **Vacuisine®**, e lasciare che carne, pesce o verdure sprigionino tutti i loro aromi.

Nulla è più ospitale e accogliente di un **oshibori**: un piccolo asciugamano umido che ti rigenera.

Caldo, avvolgente, rinfrescante e umido al punto giusto ti permette di lavarti senza bagnarti. Il rito dell'ospitalità giapponese lo impone come benvenuto per ospiti in case e ristoranti: un modo per pulirsi senza alzarsi dal tavolo. Le salviette oshibori, come vengono chiamate in Giappone, possono essere preparate nel forno a vapore con pochi gesti, perfettamente e in tutta semplicità.

Allo stesso modo si possono "sforare" anche cuscini con noccioli di ciliegia (molto richiesti nella stagione fredda per avvolgersi in un caldo abbraccio terapeutico), pietre calde per massaggi o impacchi caldi.



NELLA COTTURA AUTOMATICA I SENSORI V-ZUG NON HANNO BISOGNO DI AIUTO

Grazie al **brevetto V-ZUG Climate Control System (CCS)** la CotturaAutomatica permette di sfornare pietanze perfette senza impostare peso, modalità di cottura e durata.

I sofisticati sensori di cottura V-ZUG permettono di utilizzare diverse funzioni automatiche che fanno risparmiare tempo ed offrono un grande aiuto in cucina. Si può infornare l'alimento prescelto (patate arrosto, soufflé, gratin di lasagne) direttamente **a forno freddo**, il forno inizierà a scaldare a temperatura e l'alimento emetterà da solo vapore ed umidità: **sensori di temperatura, umidità** e la **valvola a saracinesca** lavorano in sinergia e creano l'ambiente di cottura ideale in base all'alimento che si sta cucinando ed al risultato che si vuole ottenere.

La prova del soufflé, sinonimo da sempre di cucina da chef di alto livello, è quella che lascerà i commensali a bocca aperta.

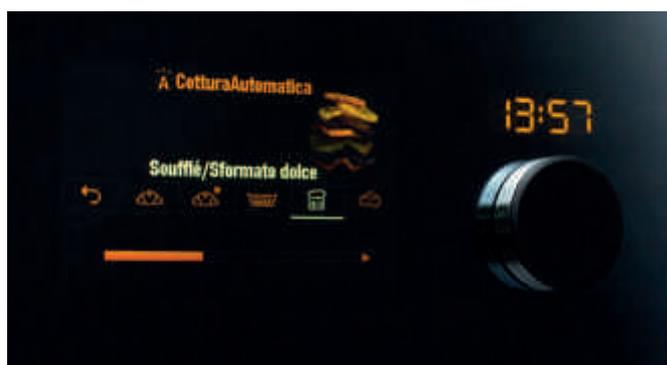
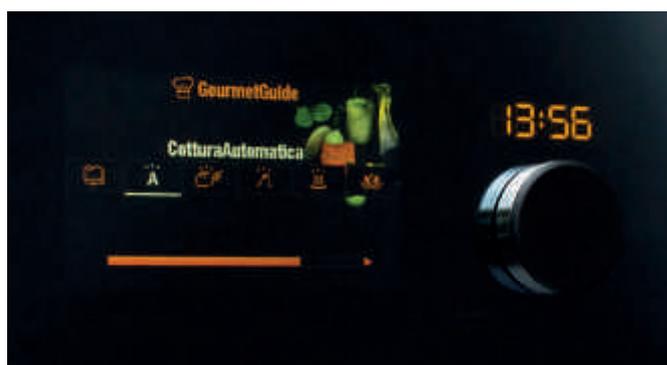
Le cotture automatiche possono essere: gratin, patate arrosto, soufflé, pane, carne, pizza surgelata, salatini in pasta sfoglia... tutto quello che con semplicità vi farà fare una bellissima figura! Ad esempio le patate arrosto, indiscusse regine dei pranzi domenicali, si riveleranno una piacevole sorpresa da sfornare: grazie alla CotturaAutomatica il forno ne rileva da solo il volume e l'umidità e sarà in grado di sfornare patate croccanti fuori e morbide dentro.

Avete preparato un piatto di lasagne e le volete gratinare? Scegliendo la CotturaAutomatica e la sua funzione gratinare ci penserà il forno a fare una meravigliosa crosticina!

Una cottura senza pensieri... ci pensano i sensori V-ZUG! Il sensore di temperatura (brevettato V-ZUG) consente di cuocere al vapore qualsiasi tipo e quantità di alimenti in un microclima ideale ed efficace.

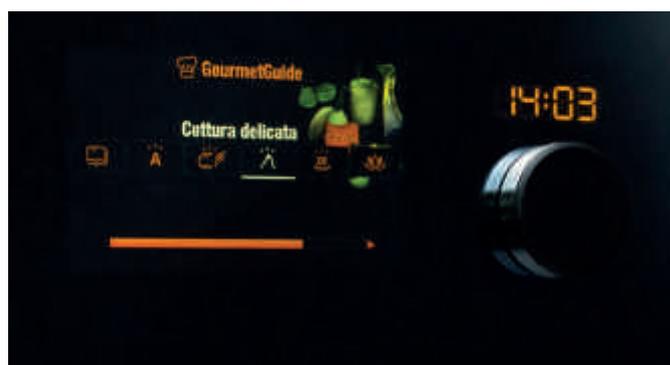
Il sensore del controllo climatico permette invece una funzionalità superiore consentendo di preparare esclusive ricette da chef.

Un'altra grande comodità è garantita dal sensore di calcare che è in grado di rilevare da solo quando è giunto il momento di eseguire la decalcificazione e lo segnala sul display.





ESISTE UNO CHEF IMPAREGGIABILE PER LA COTTURA DELLA CARNE: SI CHIAMA BREVETTO V-ZUG SOFTROASTING



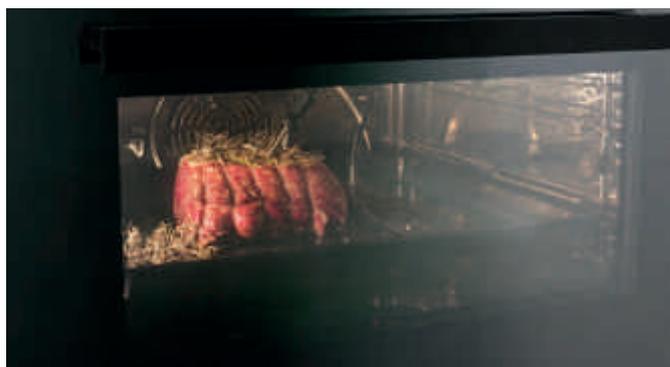
Una rivoluzionaria, intelligente, **innovativa cottura delicata** che grazie alla regolazione della temperatura in modo automatico e dinamico permette di cuocere **carne tenerissima e pronta al momento giusto**.

La carne è pronta per essere servita esattamente all'ora programmata, indipendentemente dal suo peso, dalla forma, dalle caratteristiche e dalla quantità... e sarà una carne la cui **vitamina B12 è rimasta integra** e inalterata.

Grazie ad una **speciale termosonda**, guidata dal sistema **"SoftRoasting"** brevettato V-ZUG e capace di regolare a puntino la temperatura interna del forno, la cottura è calibrata e regolata alla perfezione; a questo strumento professionale, ma facile da usare, dobbiamo la tenerezza della carne.

È il dispositivo che è al tempo stesso il trucco e il cuore per la cottura delicata, che consente di servire un roast beef o un arrosto tenero come il burro proprio all'ora desiderata o di sfornare della carne di maialino come se fosse stata cotta su un barbecue.

Inoltre per i cuochi più esigenti c'è la possibilità di scegliere se effettuare la cottura a vapore e rosolare a fine cottura o se rosolare prima e poi cuocere a bassa temperatura in modo tradizionale... a voi la scelta.





24 Forno a vapore combinato COMBI-STEAM XSL con cottura ventilata 45 cm, cassetto per sottovuoto VS60144 14 cm e forno automatico multifunzione TopClean COMBAIR SL 60 cm

COTTURA AL FORNO PROFESSIONALE: CROCCANTE FUORI, MA CON UN CUORE SEMPRE SOFFICE E MORBIDO



Cottura al forno **professionale pane: croccante fuori**, ma con un **cuore** sempre **soffice e morbido**.

Grazie alla combinazione di **vapore ed aria calda** la cottura a forno professionale permette di sfornare prodotti lievitati da forno freschi e croccanti come in panificio.

Questa modalità è ideale per tutti i prodotti a lievitazione: pane e panini riescono alla perfezione con una crosta croccante e lucente ed una mollica ben alveolata; la pasta sfoglia di una torta salata o dolce risulta particolarmente croccante ed il suo interno rimane soffice.

Contrariamente ad ogni principio insegnato dalla nonna, questo forno ci permette di **infornare a forno freddo!** Un prodigio che ci permette di guadagnare tempo e abbattere anche i consumi.

Grazie alla prima fase di cottura modulata dal vapore a cui segue quella ventilata, avviene una particolare condizione: i grassi contenuti in una pasta sfoglia, ad esempio, prima evaporano per poi depositarsi solo in parte e in superficie creando così la giusta "crosticina" sulla sfoglia senza dover ricorrere al vecchio trucco dell'uovo spennellato.

La perfetta combinazione tra temperatura calda e vapore permette anche un'ulteriore magia: la **rigenerazione**. Infornare del **pane vecchio** e **sfornarlo croccante come appena cotto**: un sogno ora possibile, per la gioia della dispensa, dell'abbattimento degli inutili sprechi e di chi non ha tempo di fare la spesa tutti i giorni!





26 Forno a vapore combinato COMBAIR-STEAM SL con cottura ventilata 60 cm

IL TUO NUOVO ASSISTENTE IN CUCINA SI CHIAMA EASYCOOK

EasyCook è un programma di cottura particolarmente adatto se si desidera disporre di un **assistente in cucina**.

Con oltre 100 utili impostazioni preliminari per i **singoli alimenti** (verdure, carne, pesce, pane...) basta premere un tasto per scegliere la cottura giusta a seconda delle esigenze e sarà il **display a proporre un tempo consigliato**.

Una volta infornati gli alimenti e selezionati dal display, è sufficiente premere avvio e il forno sarà in grado di fare il resto sfornando il cibo perfettamente cotto.

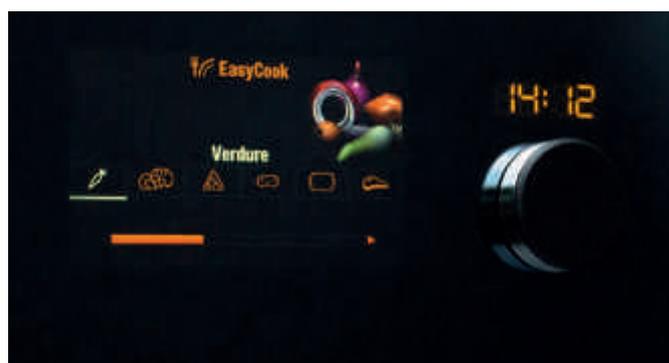
Mentre la modalità automatica vi guida ad occhi chiusi, questa modalità vi vuole prendere per mano, per insegnarvi quale sia la cottura migliore per i vostri alimenti.

Vi volete avvicinare ad una cucina sana in cui le verdure al vapore hanno la meglio, ma non vi siete mai cimentati prima sul tema?

Nessun problema: EasyCook vi guiderà e vi consiglierà al meglio (ad esempio per i broccoli vi consiglia 100 gradi a 15 minuti).

Non si tratta solo di un consiglio di cottura, ma di una vera e propria assistenza per ottenere dei piatti degni della cucina di un grande chef.

Con EasyCook impari!





IL SOTTOVUOTO: UN MONDO SANO E VELOCE DA SCOPRIRE

Il cassetto sottovuoto V-ZUG è più di un semplice dispositivo per il sottovuoto. Oggi più che mai, uno stile di vita corretto è basato su un' **alimentazione sana**; l'attenzione alla salubrità e alla freschezza degli alimenti sono quindi fondamentali. Assume perciò un ruolo estremamente importante la **possibilità di conservare i cibi meglio e più a lungo**.

È per rispondere a questa esigenza che V-ZUG realizza un innovativo cassetto per il sottovuoto per confezionare gli alimenti prima della loro cottura. Diversamente dalla maggior parte degli apparecchi disponibili sul mercato, quello proposto dall'azienda svizzera non mette sottovuoto il solo sacchetto ma l'intera camera del cassetto, evitando di sottoporre l'alimento a possibili differenze di pressione. Questo consente quindi il confezionamento sottovuoto di alimenti ricchi di liquidi come **zuppe e salse** oppure di conservare **inalterati alimenti contenenti grasso e olio**.

Rispetto ad altre modalità di conservazione, gli alimenti confezionati sottovuoto **mantengono inalterate le proprie qualità** perché **non sono a contatto con l'aria** o l'umidità circostanti; questo rende possibile preservare tutte le **proprietà nutritive** dei cibi e i **loro aromi**, guadagnando spazio nel frigorifero o nel congelatore e limitando gli odori nel frigorifero, in cucina e in casa.

Con il cassetto sottovuoto V-ZUG, i vostri alimenti possono essere sigillati con la massima semplicità ed efficacia negli appositi sacchetti per la conservazione o la preparazione con il rivoluzionario sistema Vacuisine® (cottura sottovuoto o sous-vide), cuocendo i cibi contenuti nei sacchetti all'interno della cavità del forno, a basse temperature e lentamente, preservando al meglio sostanze, aromi, sapori e colori dei vostri piatti preferiti.

Il cassetto per il sottovuoto V-ZUG vi consente di esplorare nuovi orizzonti gastronomici senza darvi limiti a ciò che potete mettere sottovuoto, grazie ai suoi 3 livelli.

- Livello 1: è quello più basso, adatto alla frutta e agli alimenti completamente liquidi
- Livello 2: consigliato per pesce e verdura
- Livello 3: il più alto, è ideale per la carne e gli alimenti surgelati

Inoltre vi è una funzione per la sola sigillatura di sacchetti alimentari aperti ed è stato studiato anche un nuovo kit accessorio per bottiglie e contenitori sottovuoto per produrre un "confezionamento sottovuoto esterno".





V-ZUG DESIGN: ELEGANZA ESTETICA E NON SOLO

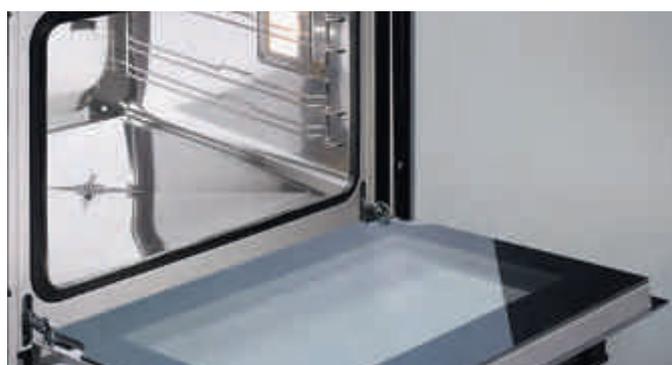
In V-ZUG il design non è solo un fatto estetico. Per questo V-ZUG si avvale dell'aiuto di giovani professionisti capaci di introdurre idee innovative e sviluppare le ultime conoscenze in materia di design industriale e progettazione. Per essere in linea con le caratteristiche di qualità perseguite da V-ZUG, ogni singolo dettaglio deve essere in grado di soddisfare i requisiti previsti.

Disegnare un elegante frontale per un forno, ad esempio, non è sufficiente perché tutto quello che vi è dietro è altrettanto importante e contribuisce al risultato generale, alla qualità del prodotto ed all'immagine del marchio.

È quindi fondamentale adottare un approccio globale in grado di integrare tutte le fasi del processo e i soggetti coinvolti. Anche i risultati dei numerosi collaudi e dei test di utilizzo, nonché il know-how dei nostri esperti in alimentazione e degli "application engineer" confluiscono nella progettazione di ogni apparecchio.

Il design degli apparecchi contribuisce a far sì che gli elettrodomestici V-ZUG continuino a sedurre e ispirare anche in futuro.

Tutti i comandi dei modelli oggi disponibili possono essere attivati tramite un'unica ed **esclusiva manopola** in combinazione con il display; per un design ancora più sobrio ed elegante per la vostra casa, gli apparecchi sono infine disponibili anche con **maniglia a scomparsa**, unendo alla tradizionale qualità V-ZUG, un'eleganza senza tempo.





PIANI COTTURA A GAS

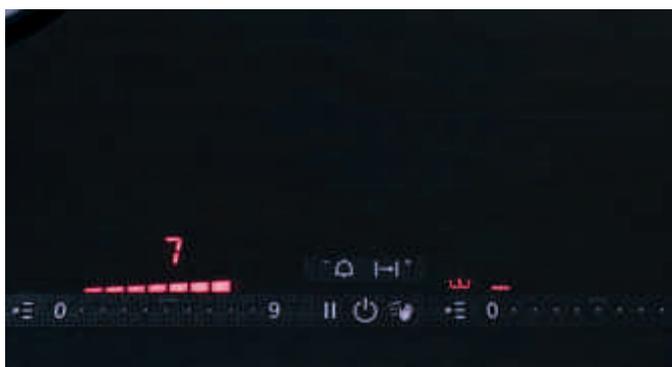
Il metodo di cottura consolidato abbinato al comando a cursore di ultima generazione.

I piani cottura a gas V-ZUG sono dotati di numerose funzioni per consentirvi di cucinare in modo piacevole e semplificare la vita di ogni giorno. Oltre ai tradizionali comandi a manopola, l'azienda svizzera è la prima al mondo ad offrire anche la possibilità di scegliere piani di cottura che, mediante un **comando a cursore**, azionano direttamente le singole zone di cottura in modo **semplice ed ergonomico**.

Che siano regolati da comandi a manopola o a cursore, che usiate una piccola padella o un wok grande, i piani cottura a gas V-ZUG garantiscono sempre prestazioni elevate, grazie a bruciatori diversi per potenza e velocità di erogazione del calore che consentono di preparare o riscaldare i vostri piatti in modo veloce e uniforme.

Alle funzioni tradizionali, i nuovi piani cottura a gas dispongono di alcune importanti **funzioni automatiche preimpostate** come il comando per lo scioglimento che, mantenendo la temperatura tra i 40 e i 60°C, è ideale per burro, gelatina, salse e cioccolato. Assai utile anche la funzione scaldavivande che, con i suoi 65°C, mantiene in caldo i cibi fino al momento di consumarli. Il comando per **l'ebollizione lenta** fissa invece la temperatura tra i 70 e i 90°C, per cuocere in modo perfetto alimenti come salsicce, canederli o uova in camicia, evitando che le pietanze trabocchino.

Altri comandi sono il tasto pausa, il tasto di protezione per la pulizia, il collegamento zone o la consolidata cottura rapida automatica per evitare di bruciare i cibi.





PIANI COTTURA A INDUZIONE

La ricerca continua e l'attenzione all'innovazione sono una prerogativa V-ZUG anche nei piani cottura ad induzione, i primi al mondo ad essere dotati della **tecnologia OptiGlass**.

OptiGlass è un materiale estremamente robusto e resistente ai graffi; sulla scala di Mohs che determina la durezza relativa, in un range da 1 a 10 questo rivestimento raggiunge un valore di 9,5; si consideri che il minerale più duro, e quindi più resistente ai graffi, è il diamante con un valore pari a 10. Il rivestimento così robusto dei piani cottura OptiGlass permette di **ridurre notevolmente la formazione di graffi** durante l'uso quotidiano.

- **Tecnologia.** Con un piano cottura ad induzione si utilizza il metodo di riscaldamento e cottura attualmente più moderno.
- **Velocità.** La tecnologia a induzione è basata su un campo elettromagnetico variabile in grado di generare una corrente indotta al fondo della pentola che si riscalda e trasmette il calore così generato agli alimenti in essa contenuti: grazie alla **velocità** di questo fenomeno fisico ed alla **ridotta dispersione di energia**, i vari ingredienti e gli alimenti vengono riscaldati in tempi record.
- **Efficienza.** 1 litro d'acqua viene portato a ebollizione in circa 2 minuti, risparmiando così fino al 30% di energia rispetto ai piani cottura tradizionali. Inoltre il piano cottura a induzione si spegne automaticamente quando la pentola viene rimossa.
- **Facilità e sicurezza.** Questa tipologia di piano è **facile da pulire** e sicura poiché essendo il calore generato solo nel fondo della pentola, il vetro attorno alla zona di cottura rimane ad una temperatura relativamente contenuta e comunque non in grado di procurare scottature. Tutto ciò permette che nulla si bruci e che la pulizia possa essere effettuata rapidamente con un panno umido.
- **Flessibilità.** I piani cottura dotati di tecnologia MaxiFlex spiccano per la loro estrema flessibilità e duttilità: grazie agli induttori di ultima generazione su ogni zona di cottura si possono collocare **pentole e padelle di diverse dimensioni**. Il sistema riconosce la grandezza e adatta automaticamente la relativa zona di cottura; ciò permette di scegliere in modo flessibile l'area di cottura ottimizzando spazi e attrezzature.

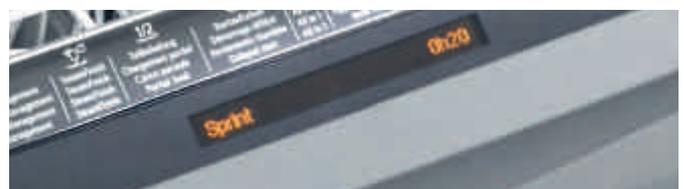




ADORA: UNA LAVASTOVIGLIE CHE GIÀ DAL NOME SI FA AMARE

Veloce, silenziosa, efficace, flessibile... e con un cuore di vapore.

- Adora SL è la prima lavastoviglie al mondo dotata del programma "**Party**": velocità e silenziosità totali per pulire perfettamente le **stoviglie in soli 11 minuti** e fino a **cinque cicli di lavaggio (a 60°C) consecutivi**: ideale per i bicchieri delle feste, grandi quantità di stoviglie poco sporche e pronte di nuovo in poco tempo.
- Una lavastoviglie dotata di Sprint! Quando si ha fretta il programma **Sprint (55°C)** permette di lavare in pochi minuti; nel modello Adora SL il lavaggio dura solo **20 minuti** e si attesta quindi tra i più rapidi in assoluto.
- Grazie ad un ciclo di lavaggio **estremamente silenzioso (37 dB)** e al sistema di insonorizzazione di cui è dotata, la lavastoviglie V-ZUG in funzione emette una rumorosità pressoché nulla. Grazie ai programmi automatici e alla possibilità di partenza ritardata la lavastoviglie può essere avviata di notte contribuendo al risparmio energetico... e senza svegliare nessuno!
- Sempre legata al tempo è l'altra nuova rivoluzionaria **funzione OptiStart**: si tratta di un **avviamento ritardato intelligente** che utilizza il tempo di attesa fino all'**avvio del programma per bagnare le stoviglie**. Quando inizia il processo di lavaggio lo sporco è già stato ammorbidito e la lavastoviglie può funzionare a temperature inferiori. Il consumo di energia si riduce di circa il 10%.





Nuovo display a colori, caratteristiche performanti.

Dotata del primo sistema al mondo "SteamFinish", verificato e certificato in laboratorio, Adora grazie all'utilizzo del suo **vapore puro** è in grado di **igienizzare** e di **garantire una lucentezza brillante** su tutte le stoviglie senza lasciare aloni.

La speciale tecnologia brevettata **SteamFinish** fa in modo che dopo l'ultimo risciacquo venga prodotto del vapore che si condensa sulle stoviglie sotto forma di acqua purissima (distillata), rimuovendo così i sali residui, le tracce di detersivo e/o di brillantante.

- Con la funzione di **apertura automatica** lo sportello della lavastoviglie si aprirà di circa 10 cm al termine del ciclo di lavaggio, permettendo di **ridurre sensibilmente i tempi di asciugatura**.
- L'**esclusiva cerniera** dello sportello con movimento tridimensionale permette l'installazione anche in cucine che prevedono altezza dello **zoccolo sino a 23 mm** o **a 0 mm se installata a colonna**.
- Il suo spazio interno è così ampio da permettere di inserire piatti alti 33 cm e bicchieri con stelo fino a 27,5 cm.
- Grazie alla sua **illuminazione a led interna**, è possibile avere una perfetta visuale dello spazio e delle stoviglie. Inoltre la luce laterale è stata studiata in modo da segnalare lo stato di avanzamento del ciclo di lavaggio.
- Da buoni svizzeri attenti alla funzionalità, ma legati anche alle proprie tradizioni, solo i tecnici dello staff V-ZUG potevano pensare ad una rivoluzionaria funzione: "**fondue/raclette**". Basta mangiare una volta una raclette per capire che per quanto gustosa e deliziosa questa pietanza resta perlopiù incrostata sul fondo della teglia: una colata tenace di formaggio fuso che solo la funzione a lei dedicata sarà in grado di pulire automaticamente, senza ammolli e fatiche inutili dopo tanto benessere per il palato.



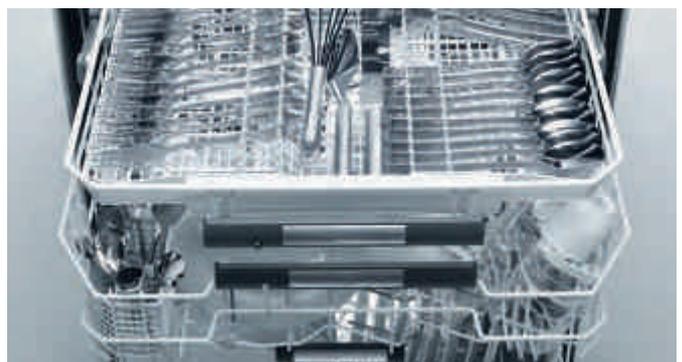


Flessibilità.

La buona progettazione è, prima ancora che estetica, funzionale e questa lavastoviglie ne è una dimostrazione. Tutti i suoi componenti, compresi i cestelli interni che evidenziano subito flessibilità e possibilità di organizzazione dello spazio: tutto ciò che è bianco è fisso, tutto ciò che è grigio scuro è regolabile.

Il cestello superiore è dotato di 4 posizioni che si possono selezionare in modo molto semplice anche a cestello carico e che permettono di posizionare piatti più grandi della media nel cestello inferiore e bicchieri più alti in quello superiore; il **cestello posate ErgoPlus** permette di disporre le posate in maniera ergonomica per una pulizia perfetta e approfondita (questo cestello è in dotazione nel modello Adora SL extra height e può contenere le posate di 14 coperti e un'alletta rientrante dà spazio per bicchieri a stelo lungo); il **cestello Vario** invece aiuta a posizionare tutti gli attrezzi da cucina come mestoli, cucchiaini di legno, fruste.

Grazie all'uso dello **SpineEasy** anche ottenere **calici e brocche** perfettamente puliti non è più un problema. Le lavastoviglie V-ZUG sono inoltre dotate di un sofisticato sistema di anti-allagamento che grazie alla presenza di una doppia valvola di sicurezza permette che ogni eventuale perdita d'acqua venga tempestivamente rilevata anche a lavastoviglie spenta.





FRIGORIFERI: INVESTI IN EFFICIENZA ENERGETICA

Tecnologia ultramoderna e design di alta qualità

Tutti i frigoriferi V-ZUG possono essere completamente integrati nella cucina restando al contempo funzionali ed elegantemente nascosti.

Anche l'interno è realizzato con materiali pregiati e con un design accattivante: le **luci a Led** di alta qualità distribuiscono la luce in modo ottimale e omogenea in tutto lo spazio aiutando lo stoccaggio e la fruibilità; la dotazione interna è estremamente pratica e flessibile grazie al sistema di **ripiani Smart** che permette di regolarli in altezza e di smontarli e reinserirli facilmente per ottenere più spazio o per pulirli comodamente.

L'interno è dotato anche di un ripiano divisibile per poter collocare comodamente elementi di grandi dimensioni e della **FlexBox** che può essere collocata dove si preferisce e può contenere alimenti, contenitori, tubetti e vasetti.

Le guide telescopiche **SoftTelescope** permettono ai cassetti di essere estratti completamente e di essere richiusi agilmente grazie ad un sistema con ammortizzatore.

La porta è dotata del sistema **SoftClosePlus** che garantisce un movimento calibrato e rallentato, anche quando la controporta è piena, ottenendo così una chiusura più delicata e silenziosa.

Zona Fresh Control

I frigoriferi V-ZUG sono dotati di diverse zone di temperatura per riporre in modo perfetto gli alimenti, garantendone maggiore freschezza e qualità.

Nello **scomparto a 0°C** e con umidità dell'aria ottimale i cibi mantengono le sostanze nutritive inalterate e le vitamine integre, nonché l'aroma originario e l'aspetto appetitoso per un tempo fino a tre volte maggiore rispetto a quanto succede con i metodi di raffreddamento classici. Non solo un risparmio economico dato dalla maggior durata dei cibi conservati, ma anche un notevole miglioramento di gusto e qualità dei prodotti.

La zona **Fresh Control**: un vero e proprio scrigno dei tesori che si trasforma grazie alla tecnologia FreshControl che permette di regolare la temperatura leggermente sopra agli 0°C e di gestire l'umidità dell'aria in base alle esigenze (ad es. poca umidità per carne, pesce e pollame, tanta umidità per frutta e verdura).

La tecnologia **NoFrost** di ultima generazione, fa sì che non sia più necessario sbrinare il congelatore: i cassetti possono quindi essere aperti e chiusi facilmente in qualsiasi momento senza fastidiosi strati di ghiaccio.

Efficienza energetica

Il bilancio ecologico secondo i valori di impatto ambientale mostra che il funzionamento di un frigorifero o di un congelatore è responsabile di gran parte dell'impatto ambientale. I frigoriferi di nuova generazione in classe di efficienza energetica A+++ consumano fino al 60% in meno di energia rispetto a quelli con etichetta A. Inoltre, con una vita utile di 15 anni e costi d'esercizio ridotti, si hanno risparmi sensibili.





CANTINE VINO V-ZUG: COMPAGNE INSOSTITUIBILI PER MOMENTI DI PURO PIACERE

Le cantine vino V-ZUG sono studiate in ogni minimo dettaglio per conservare al meglio i vini pregiati in un ambiente elegante: hanno un design armonico ed esclusivo con ripiani in legno di faggio massiccio, frontale in vetro a specchio, illuminazione Led e sistema di chiusura SoftClose.

La temperatura giusta fa la differenza

Il piacere del vino dipende innanzitutto dalla sua qualità, ma anche dalla scelta del bicchiere e dalla temperatura a cui viene servito e degustato. Nelle cantine V-ZUG oltre alla temperatura c'è una particolare attenzione al completo assorbimento delle vibrazioni: i compressori appositamente studiati e installati in una struttura flottante, assicurano una conservazione del vino tranquilla e al riparo da movimenti indesiderati.

Le cantine vino V-ZUG garantiscono la temperatura ideale per i vostri vini. Le **due zone climatiche** per vini bianchi e rossi possono essere regolate in maniera indipendente con una precisione al singolo grado. L'intervallo di regolazione va dai 5 ai 18°C.

Si consiglia di servire:

Champagne, prosecco e spumanti 5-7°C

Vini bianchi secchi 8-10°C

Vini rosé e bianchi amabili 10-13°C

Vini rossi leggeri 14-16°C

Vini rossi robusti 17-18°C

Vino pregiato in un ambiente raffinato

Le cantine vino V-ZUG si contraddistinguono per il design armonico ed esclusivo. Grazie al frontale in vetro a specchio si integra perfettamente con l'ambiente circostante. Inoltre la pregiata porta in vetro protegge i vini dai raggi UV della luce solare. L'interno è illuminato in maniera uniforme con 4 fonti di **luce Led** laterali, moderne e interamente integrate. Le luci, in caso di necessità, possono restare accese anche con la porta chiusa, in modo da ammirare i vini dall'esterno in qualsiasi momento.

Il nuovo sistema di ammortizzazione della porta **SoftClose** garantisce un comfort ancora maggiore permettendo una chiusura delicata e silenziosa.

La cantina vino sottopiano WINECOOLER UC SL

Il modello sottopiano è dotato di un'elegante porta totalmente in vetro senza maniglia, ripiani in legno completamente estraibili, due zone di temperatura, un filtro a carboni attivi, spazio per 34 bottiglie, **SoftClose** e **TouchOpen** per aprire la porta senza maniglia con un semplice tocco.





LA CURA DEI TESSUTI

Per la cura dei capi di abbigliamento ai quali tenete di più e che volete indossare ogni volta come fosse la prima, V-ZUG propone l'esclusivo armadio Refresh Butler e lavatrici che aiutano a pulire i tessuti più a fondo ma con delicatezza e a stirarli alla perfezione, con facilità ma senza pieghe.

Il **Refresh Butler**: un vero e proprio **maggiordomo** in casa in grado di **rinfrescare**, **ridurre le pieghe** e **igienizzare** gli abiti utilizzati nel corso della giornata e prepararli per il giorno seguente. Grazie alla **fotocatalisi** vengono eliminati dagli abiti **cattivi odori**, **virus** e **batteri**.

Programma Rinfrescare: neutralizza dai tessuti l'odore di cibo e di fumo. Con la funzione supplementare "rimuovi pieghe" vengono ridotte le pieghe e le stropicciature dei capi a livello del gomito, del cavallo e del ginocchio.

Programma Igienizzare: grazie a questo programma vengono eliminati fino al 99,99% dei germi e dei batteri.

Programma Asciugatura: per asciugare in tutta delicatezza e con un ridotto consumo energetico cappotti e quei tessuti molto bagnati che esigono maggiori cure.

Fotocatalisi: la neutralizzazione degli odori ha luogo in un circuito d'aria chiuso dotato di un rivestimento fotocatalitico che neutralizza durevolmente i cattivi odori interagendo con luce e vapore. Con questa novità mondiale potete prendervi cura dei vostri abiti più belli in modo delicato.





Le **lavatrici** e le **asciugatrici** V-ZUG raggiungono prestazioni di consumo minime grazie alla funzione **Ecomanagement**.

Il **cestello proteggi biancheria** di V-ZUG offre la massima protezione e cura di tutti i tessuti.

WetClean, il lavaggio extra delicato per i capi di abbigliamento più preziosi: con l'esclusivo programma WetClean la lavatrice Adora SLQ si prende cura con dolcezza dei capi più delicati e preziosi grazie alla tecnologia intelligente che sfrutta il potere pulente dell'acqua, che viene immessa nel cestello tramite spruzzi delicati e localizzati.

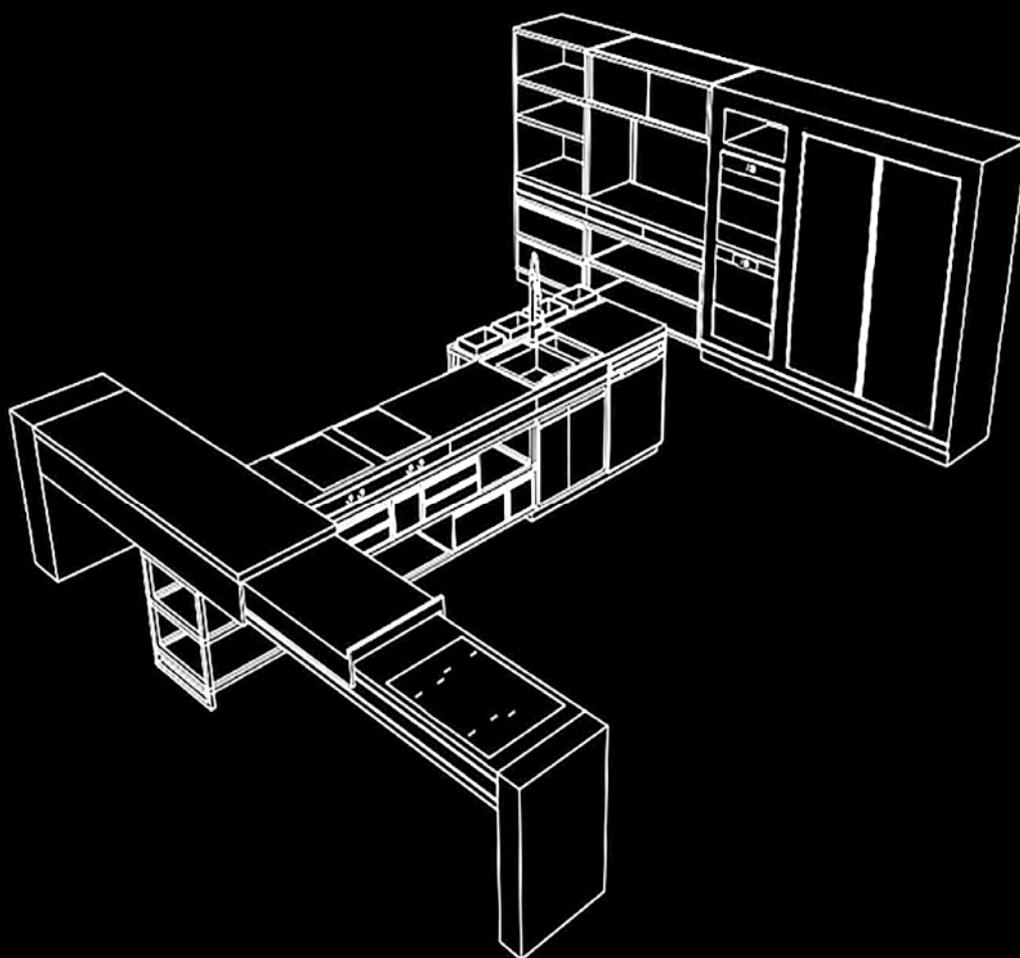
Anti-acari e protezione della pelle: migliore qualità della vita per chi soffre di allergie: le secrezioni degli acari della polvere sono spesso causa di allergie e di problemi alle vie respiratorie. Per ovviare a questo inconveniente, V-ZUG ha sviluppato un'esclusiva mondiale che elimina completamente gli acari dai tessuti. L'Anti-acari può essere selezionato come programma supplementare in abbinamento a qualsiasi programma di lavaggio a partire da una temperatura di 60°C. L'Adora SLQ dispone di un programma delicato sulla pelle, particolarmente adatto a chi soffre di allergie e alle persone con pelle sensibile: il risciacquo ottimizzato garantisce che non rimangano residui di detersivo sulla biancheria.

La nuova V-ZUG Adora è la prima lavatrice che elimina con **l'uso del vapore** le **pieghe** della vostra biancheria, raggiungendo le fibre dei tessuti così a fondo da rendere praticamente superfluo un lavoro noioso e faticoso come la stiratura.

Quello della lisciviazione a vapore è un programma aggiuntivo che può essere applicato a quasi tutti gli altri come funzione supplementare.

Può infatti capitare che tra il lavaggio e la stiratura di un capo trascorra del tempo; la lisciviazione a vapore può essere impiegata in un momento successivo come programma supplementare separato, per eliminare le sgualciture dei tessuti e inumidirli, e rendere così i vostri capi di abbigliamento sempre impeccabili.





FORNO MICROONDE A VAPORE COMBINATO 60 CM



Forno microonde a vapore combinato COMBI-STEAM MSLQ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CSTMSLQZ60	COMBI-STEAM MSLQ	€ 5.250,00	€ 6.405,00

Dimensioni

598 × 596 × 569 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Vano cottura doppia smaltatura da 55 litri
 Porta in vetro temperato a 4 strati
 Display touch multilingue a colori e manopola di regolazione
 Apertura automatica sportello del serbatoio da 1 litro
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Sensori climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
 Cottura a vapore e Vacuisine® (30-100°C)*
 PowerRigenerazione (rigenerazione combinata in automatico con microonde)
 PowerVapore (vapore combinato in automatico con microonde)
 Cottura professionale pane
 Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 Rigenerazione automatica
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 Funzione Wellness/Oshibori
 86 ricette Magico Vapore
 65 ricette Rapido Vapore
 39 ricette Cottura Versatile
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Microonde (700W) con tecnologia inverter
 Calore superiore e inferiore*
 Calore superiore/inferiore alta umidità*
 Calore inferiore
 Cottura ventilata*(30°C/230°C)
 Cottura ventilata alta umidità*
 Cottura ventilata combinata con vapore*
 PizzaPlus*
 Grill*
 Grill ventilato*
 Rigenerazione*
 Preriscaldamento rapido
 Scongelo
 Programma di decalcificazione integrato
 Scaldavivande/scaldastoviglie
 Programma igiene

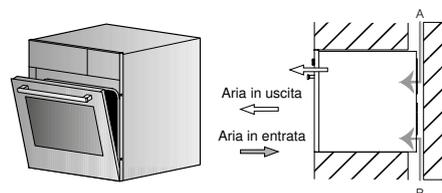
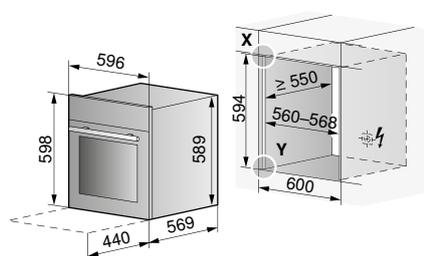
Dotazione

Illuminazione: 2 lampade alogene
 1 teglia perforata in plastica e 1 teglia in acciaio
 1 teglia TopClean, 1 teglia in vetro temperato e 1 griglia
 Sonda termometrica
 Ricettari: Magico Vapore, Rapido Vapore e Cottura Versatile

Dati allacciamento

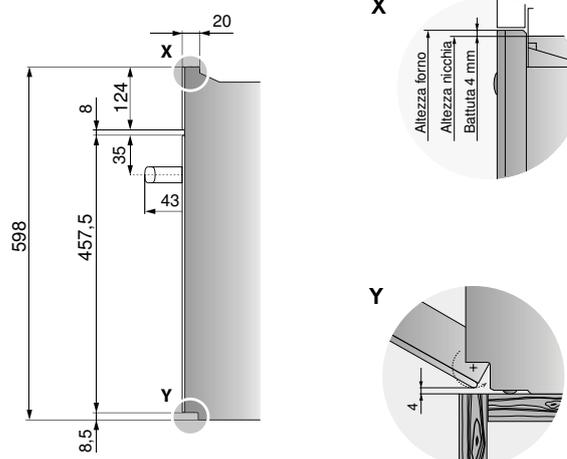
Alimentazione: monofase 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3.7 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,5 metri senza spina
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Attenzione: per garantire una buona ventilazione la nicchia deve essere provvista di un passaggio d'aria, posizione A e B compresa tra ≥80 e ≤850 cm²

Dettaglio dimensioni lato frontale



* Possibilità di combinare con microonde.

FORNO A VAPORE COMBINATO CON COTTURA VENTILATA 60 CM



Forno multifunzione a vapore combinato COMBAIR-STEAM SL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CSSLZ60	COMBAIR-STEAM SL	€ 3.820,00	€ 4.660,40
Modello con maniglia a scomparsa (vedi pag. 31):			
CSSLZ60Y	COMBAIR-STEAM SL	€ 4.350,00	€ 5.307,00

Dimensioni

598 × 596 × 569 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Vano cottura doppia smaltatura da 55 litri
 Porta in vetro temperato a 3 strati
 Display touch multilingue a colori con manopola di regolazione
 Apertura automatica sportello del serbatoio da 1 litro
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Sensori climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
 Cottura a vapore e Vacuine® (30-100°C)
 Cottura professionale pane
 Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 Rigenerazione automatica
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 Funzione Wellness/Oshibori
 86 ricette Magico Vapore
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Calore superiore e inferiore
 Calore superiore e inferiore ad alta umidità
 Calore superiore
 Calore inferiore
 Cottura ventilata (30-230°C)
 Cottura ventilata ad alta umidità
 Cottura ventilata combinata con vapore
 PizzaPlus
 Grill
 Grill ventilato
 Rigenerazione
 Preriscaldamento rapido
 Programma di decalcificazione integrato
 Scaldavivande/scaldastoviglie
 Programma igiene

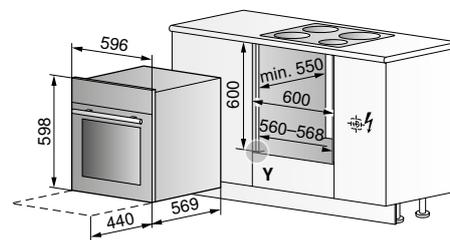
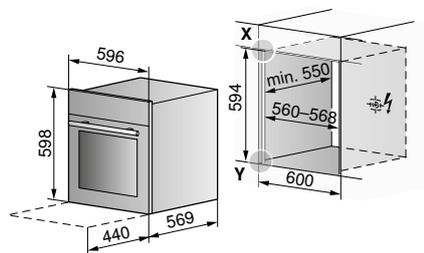
Dotazione

Illuminazione: 2 lampade alogene
 1 teglia perforata in acciaio, 1 teglia acciaio, 1 teglia TopClean
 1 griglia
 Sonda termometrica
 Ricettario Magico Vapore

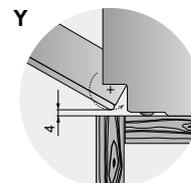
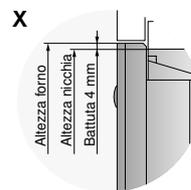
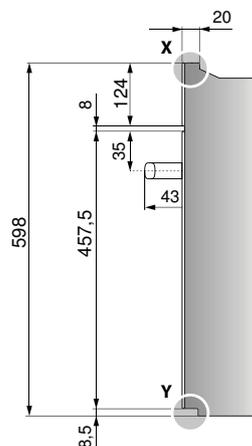
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3.7 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,1 metri con spina schuko
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



FORNO A VAPORE COMBINATO CON COTTURA VENTILATA 45 CM



Forno a vapore combinato COMBI-STEAM XSL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CSTXSLZ60	COMBI-STEAM XSL	€ 3.670,00	€ 4.477,40
Modello con maniglia a scomparsa (vedi pag. 31):			
CSTXSLZ60Y	COMBI-STEAM XSL	€ 4.170,00	€ 5.087,40

Dimensioni

454 × 596 × 569 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Vano cottura in acciaio inossidabile da 51 litri
 Porta in vetro temperato a 3 strati
 Display touch multilingue a colori e manopola di regolazione
 Apertura automatica sportello del serbatoio da 1 litro
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Sensori climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
 Cottura a vapore e Vacuisine® (30-100°C)
 Cottura professionale pane
 Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 Rigenerazione automatica
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 Funzione Wellness/Oshibori
 86 ricette Magico Vapore
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Cottura ventilata (30-230°C)
 Cottura ventilata ad alta umidità
 Cottura ventilata combinata con vapore
 Rigenerazione
 Programma di decalcificazione integrato
 Scaldavivande
 Programma igiene

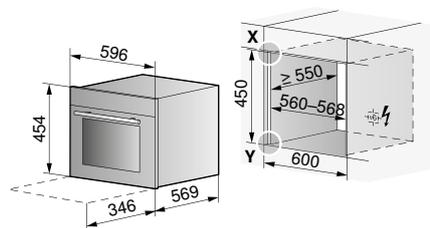
Dotazione

Illuminazione: 1 lampada alogena
 1 teglia perforata in acciaio
 1 teglia acciaio
 1 griglia
 1 teglia TopClean
 Sonda termometrica
 Ricettario Magico Vapore

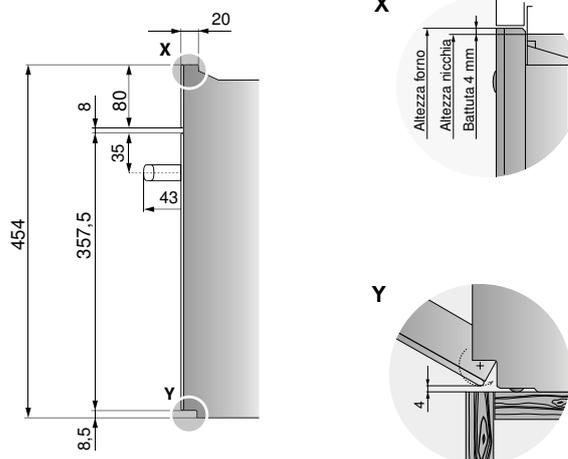
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3.7 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,1 metri con spina schuko
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



FORNO A VAPORE COMBINATO CON COTTURA VENTILATA CON ALLACCIAMENTO IDRICO 45 CM



Forno a vapore combinato COMBI-STEAM XSL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CSTXSLZ60F	COMBI-STEAM XSL	€ 4.200,00	€ 5.124,00
Modello con maniglia a scomparsa (vedi pag. 31):			
CSTXSLZ60FY	COMBI-STEAM XSL	€ 4.710,00	€ 5.746,20

Dimensioni

454 × 596 × 569 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Vano cottura in acciaio inossidabile da 51 litri
 Allacciamento diretto alla rete idrica
 Porta in vetro temperato a 3 strati
 Display touch multilingue a colori e manopola di regolazione
 Apertura automatica sportello del serbatoio da 1 litro
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Sensori climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
 Cottura a vapore e Vacuisine® (30-100°C)
 Cottura professionale pane
 Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica bassa temperatura)
 Rigenerazione automatica
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 Funzione Wellness/Oshibori
 86 ricette Magico Vapore
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Cottura ventilata (30-230°C)
 Cottura ventilata ad alta umidità
 Cottura ventilata combinata con vapore
 Rigenerazione
 Programma di decalcificazione integrato
 Scaldavivande
 Programma igiene

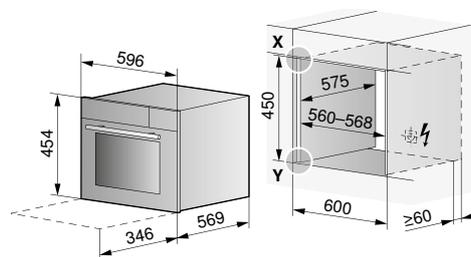
Dotazione

Illuminazione: 1 lampada alogena
 1 teglia perforata in acciaio
 1 teglia acciaio
 1 griglia
 1 teglia TopClean
 Sonda termometrica
 Ricettario Magico Vapore

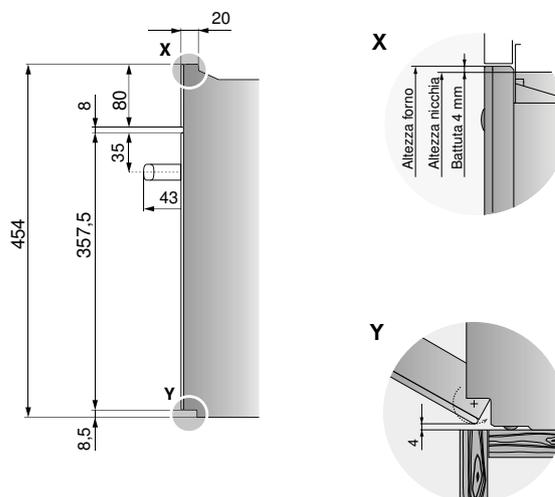
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3.7 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,1 metri con spina schuko
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



INSTALLAZIONE FORNO A VAPORE COMBINATO 45 CM

Collegamento idrico

Alimentazione collegamento dell'acqua fredda:

Pressione di esercizio: 0,1 -1,0 MPa (1-10 bar)

Impiego possibile solo con durezza dell'acqua >3° (franc.)

Lunghezza del tubo flessibile armato: 2 m

NOTA: rispettare le prescrizioni dell'azienda idrica locale.

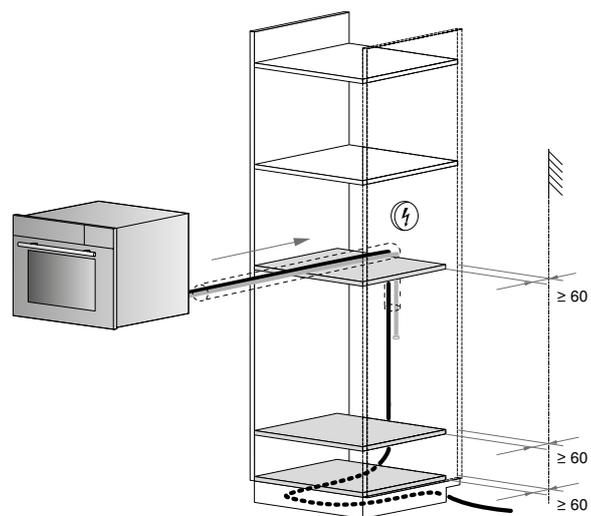
I tubi flessibili esistenti devono essere sostituiti se difettosi. Il tubo flessibile armato non può essere allungato. Il rubinetto di chiusura dell'acqua deve essere sempre facilmente accessibile.

Scarico: lunghezza del tubo di scarico: 3 metri

All'occorrenza è possibile ordinare un tubo di scarico opzionale di 5 m di lunghezza da ordinare separatamente (**cod. 1012933**).

Attenzione: il collare di serraggio del tubo flessibile (1) deve essere montato ad un'altezza di 700 mm (vedi fig. a destra).

Non allungare né accorciare il tubo di scarico. Il punto di scarico a parete (4) deve essere almeno 5 cm più basso rispetto alla base del forno. Posizionare il tubo di scarico ben disteso e senza piegature.



1 Collare di serraggio del tubo flessibile

2 Tubo flessibile armato di alimentazione 2 m, G 3/4" femmina

3 Tubo di scarico 3 m, diametro interno del collegamento 22 mm

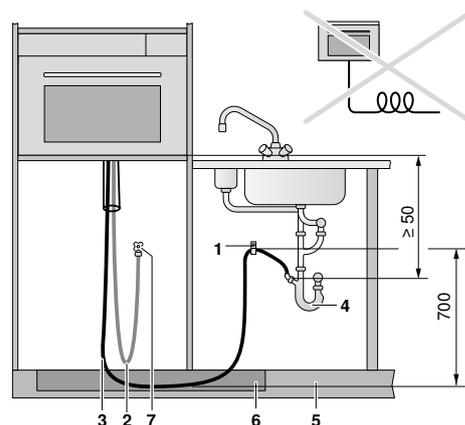
Installazione a cura del committente

4 Sifone

5 Pannello dello zoccolo

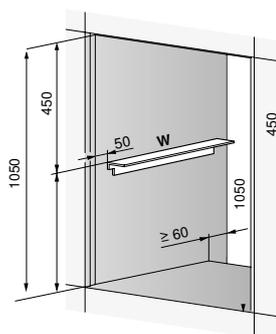
6 Tubo flessibile infilato nello zoccolo

7 Collegamento dell'acqua fredda con rubinetto di chiusura

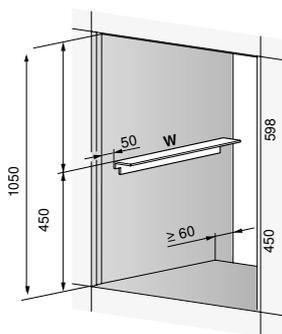


Esempi di installazioni combinate

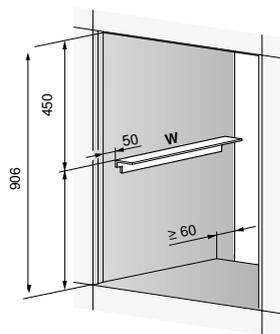
SOPRA forno h 454
SOTTO forno h 598



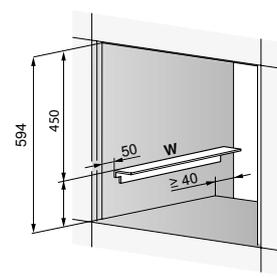
SOPRA forno h 598
SOTTO forno h 454



SOPRA forno h 454
SOTTO forno h 454



SOPRA forno h 454
SOTTO cassetto scaldavivande o sottovuoto h 142



W = kit staffe di supporto per installazione a colonna (**cod. K50572**)

NOTA: se la profondità del vano incasso è inferiore a 575 mm, si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto altri elettrodomestici utilizzando l'apposito kit staffe.

FORNO AUTOMATICO MULTIFUNZIONE TOPCLEAN PIROLITICO 60 CM



Forno multifunzione COMBAIR SLP

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
BCSLPZ60	COMBAIR SLP	€ 2.890,00	€ 3.525,80

Dimensioni

598 × 596 × 569 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Vano cottura smaltato TopClean da 68 litri
 Porta in vetro temperato a 4 strati
 Display touch multilingue a colori con manopola di regolazione
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Sensori climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
 Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 39 ricette Cottura Versatile
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Temperatura di cottura da 30°C a 280°C
 Calore superiore/inferiore
 Calore superiore/inferiore ad alta umidità
 Calore inferiore
 Cottura ventilata
 Cottura ventilata ad alta umidità
 PizzaPlus
 Grill
 Grill ventilato
 Preriscaldamento rapido
 Scaldavivande/scaldastoviglie
 Pulizia automatica pirolisi

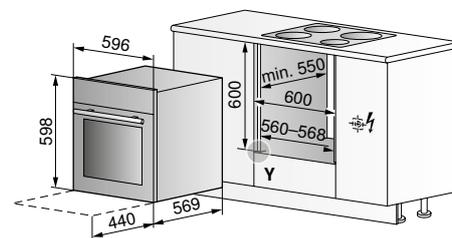
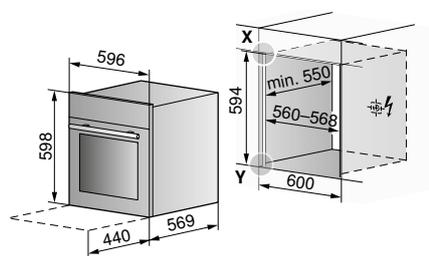
Dotazione

Illuminazione: 2 lampade alogene
 2 teglie TopClean
 1 griglia
 Sonda termometrica
 Ricettario Cottura Versatile

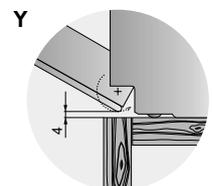
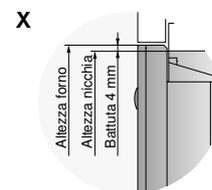
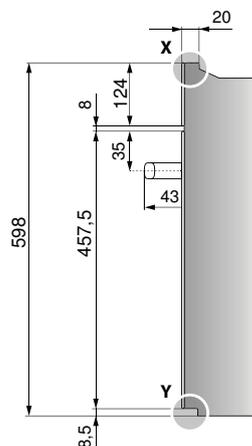
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3,4 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,5 metri con spina schuko
 Installazione: trifase contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



FORNO AUTOMATICO MULTIFUNZIONE TOPCLEAN 60 CM



Forno multifunzione COMBAIR SL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
BCSLZ60	COMBAIR SL	€ 2.050,00	€ 2.501,00
Modello con maniglia a scomparsa (vedi pag. 31):			
BCSLZ60Y	COMBAIR SL	€ 2.700,00	€ 3.294,00

Dimensioni

598 × 596 × 569 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Vano cottura smaltato TopClean da 68 litri
 Porta in vetro temperato a 3 strati
 Display touch multilingue a colori con manopola di regolazione
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Sensori climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
 Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 39 ricette Cottura Versatile
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Temperatura di cottura da 30°C a 280°C
 Calore superiore/inferiore
 Calore superiore/inferiore ad alta umidità
 Calore inferiore
 Cottura ventilata
 Cottura ventilata ad alta umidità
 PizzaPlus
 Grill
 Grill ventilato
 Scaldavivande/scaldastoviglie
 Preriscaldamento rapido

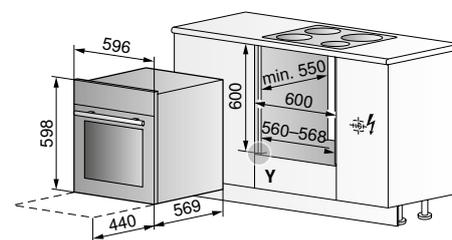
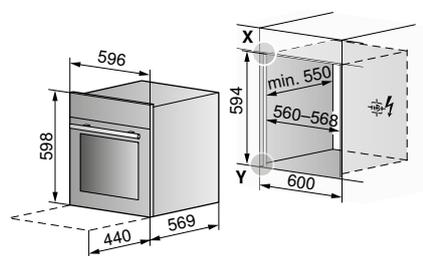
Dotazione

Illuminazione: 2 lampade alogene
 2 teglie TopClean
 1 griglia
 Sonda termometrica
 Ricettario Cottura Versatile

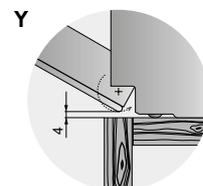
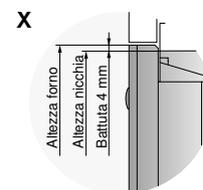
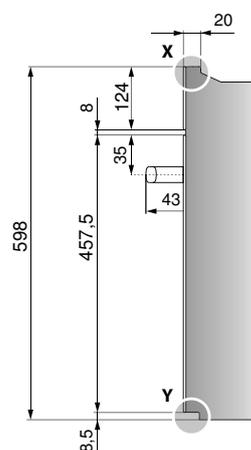
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3,4 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,5 metri con spina schuko
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



FORNO MULTIFUNZIONE TOPCLEAN 60 CM



Forno multifunzione COMBAIR SE

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
BCSEZ60	COMBAIR SE	€ 1.550,00	€ 1.891,00

Dimensioni

598 × 596 × 569 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Vano cottura smaltato TopClean da 68 litri
 Porta in vetro temperato a 3 strati
 Display grafico multilingue con manopola di regolazione

Esclusive V-ZUG



SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 39 ricette Cottura Versatile*
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Temperatura di cottura da 30°C a 280°C
 Calore superiore/inferiore
 Calore superiore/inferiore ad alta umidità
 Calore inferiore
 Cottura ventilata
 Cottura ventilata ad alta umidità
 PizzaPlus
 Grill
 Grill ventilato
 Preriscaldamento rapido
 Scaldavivande/scaldastoviglie

Dotazione

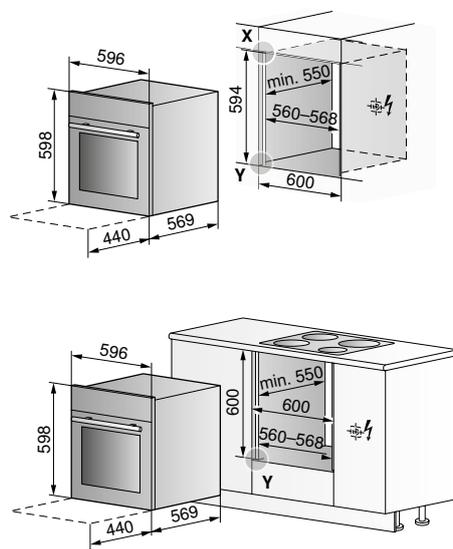
Illuminazione: 2 lampade alogene
 2 teglie TopClean
 1 griglia

Dati allacciamento

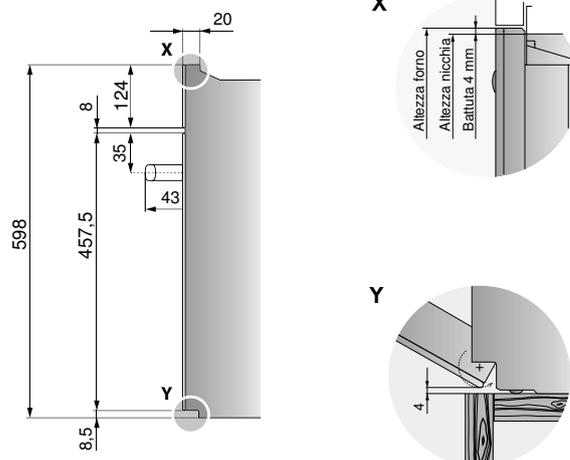
Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3.4 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 2,5 metri con spina schuko
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

*Ricettario Cottura Versatile in formato PDF disponibile su richiesta.

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



FORNO AUTOMATICO MULTIFUNZIONE TOPCLEAN 45 CM



Forno multifunzione COMBAIR XSL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
BCXSLZ60Y	COMBAIR XSL	€ 2.550,00	€ 3.111,00

Modello con maniglia a scomparsa (vedi pag. 31)

Dimensioni

454 × 596 × 569 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Vano cottura smaltato TopClean da 50 litri
 Porta in vetro temperato a 4 strati
 Display grafico multilingue con manopola di regolazione
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Cottura Automatica
 SoftRoasting (cottura delicata automatica a bassa temperatura)
 EasyCook con suggerimenti di cottura
 39 ricette Cottura Versatile
 Abbassamento rapido della temperatura

Funzioni

Temperatura di cottura da 30°C a 280°C
 Calore superiore/inferiore
 Calore superiore/inferiore ad alta umidità
 Calore inferiore
 Cottura ventilata
 Cottura ventilata ad alta umidità
 PizzaPlus
 Grill
 Grill ventilato
 Preriscaldamento rapido
 Scaldavivande/scaldastoviglie

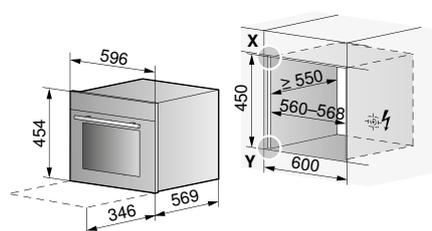
Dotazione interna

Illuminazione: 2 lampade alogene
 2 teglie TopClean
 1 griglia
 Sonda termometrica
 Ricettario: Cottura Versatile

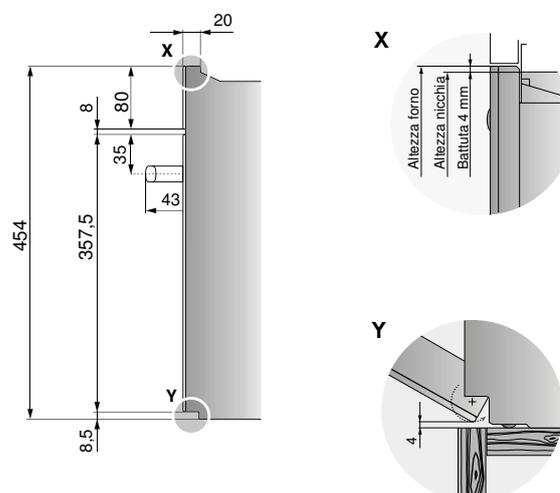
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3,3 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 1,8 metri con spina schuko
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



FORNO A MICROONDE COMBINATO CON VETRO A SPECCHIO 45 CM



Forno a microonde MIWELL-COMBI XSL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
MWCXSL60	MIWELL-COMBI XSL	€ 2.310,00	€ 2.818,20

Dimensioni

454 × 596 × 567 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Vano cottura 40 litri
 Porta in vetro
 Display grafico tasti touch e manopola regolazione
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale

Esclusive V-ZUG



Funzione CombiCrunch
 Funzione AutomaticPlus
 Funzione Rigenerazione Automatica

Funzioni

Funzione microonde (50-900 W - 18 livelli di potenza)
 Cottura ventilata
 Grill (1600 W)
 Grill ventilato
 Cottura ventilata con microonde
 Scongelamento
 Preriscaldamento rapido
 Funzione scaldavivande
 Funzione scaldastoviglie
 Diffusore d'onde 3-D
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale
 Protezione surriscaldamento
 Sicurezza bambini

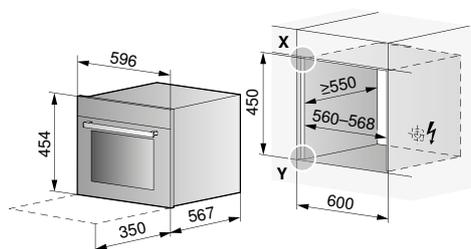
Dotazione

Piatto in vetro rotante Ø 40 cm
 1 supporto con teglia
 2 griglie di supporto
 Piatto CombiCrunch con maniglie
 2 coperchi

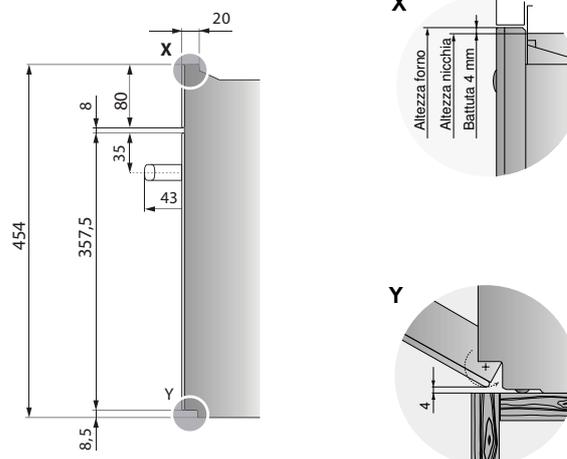
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V / 50Hz
 Assorbimento: 2,8 kW - 16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo tre fili (L1,N,T) 1,2 metri in dotazione senza spina

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



MACCHINA DEL CAFFÈ' 45 CM



Macchina del caffè SUPREMO XSL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CCSXSL60	SUPREMO XSL	€ 2.850,00	€ 3.477,00

Dimensioni

454 × 596 × 412 mm (A×L×P)

Caratteristiche

Eroga caffè, espresso, cappuccino, latte macchiato, latte caldo, caffelatte o acqua calda premendo un solo tasto
 Completamente automatica per 1 o 2 tazze
 Programma quantità per tazze con 3 diverse dimensioni
 Erogatore ad altezza variabile 80-110 mm
 Ripiano tazzine riscaldato
 Capacità serbatoio acqua: 1,8 Litri
 Capacità recipiente per caffè in grani: 200 g
 Contenitore per 14 residui caffè
 Luce a Led



Funzioni

Impostazione macinatura (13 livelli)
 Impostazione della temperatura pre-erogazione
 Temperatura erogazione programmabile
 Grado macinatura programmabile
 Impostazione durezza acqua programmabile
 Accensione/spegnimento automatico
 Programma pulizia integrato
 Programma decalcificazione automatico

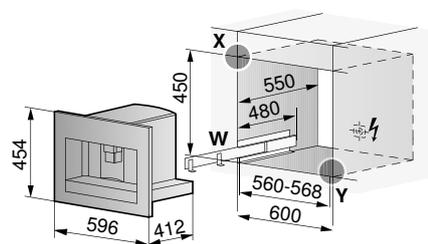
Dotazione

Contentore per il latte amovibile da 750 ml

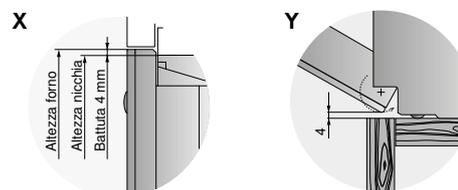
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 1.35 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 1,8 metri con spina schuko
 Pressione di erogazione: 15 bar

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



CASSETTO SCALDAVIVANDE 14 CM



Cassetto scaldavivande

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
WDEAV1C	SCALDAVIVANDE	€ 1.500,00	€ 1.830,00

Dimensioni

142 × 596 × 547 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Pannello frontale nero in vetro
Display con comandi touch
Sistema apertura push/pull
Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili
Interni in acciaio inossidabile
Capacità per 14 piatti Ø 27 cm
Piano appoggio interno in vetro temperato riscaldante
Spia di funzionamento Led
Avviamento ritardato (da 30 minuti a 6 ore)
Funzionamento temporizzato

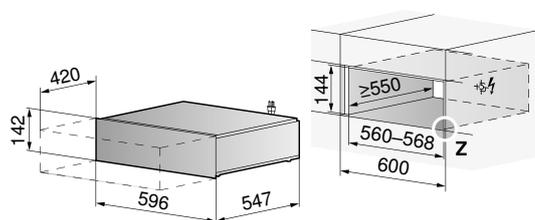
Funzioni

Funzione scaldavivande
Funzione scaldapiatti/scaldatazzine
Funzione giorno sabbatico
Programma yogurt
Resistenza aggiuntiva sulla ventola
Controllo elettronico delle temperature
Intervallo temperatura 30-80°C

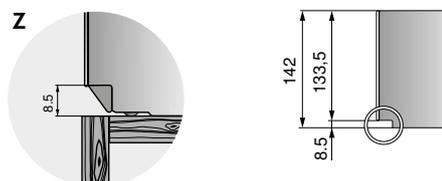
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240 V/50-60 Hz
Assorbimento: 0,8 kW-16 A
Cavo di alimentazione: 1,7 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



CASSETTO PER SOTTOVUOTO 14 CM



Cassetto per sottovuoto

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
VS60144	SOTTOVUOTO	€ 2.400,00	€ 2.928,00

Dimensioni

142 × 596 × 547 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Pannello frontale nero in vetro con comandi soft touch
 Vano interno in acciaio inossidabile
 Sistema apertura push/pull
 Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili
 Capacità camera 95x350x258 mm
 Dimensione massima sacchetti 240x350 mm

Funzioni

3 livelli di aspirazione fino al 99,9% (liquidi e frutta/pesce e verdura carne e surgelati)
 Per preparare alimenti per cottura Vacuisine® (sottovuoto)
 Per confezionare sottovuoto alimenti con consistenza liquida (zuppe, salse, etc)

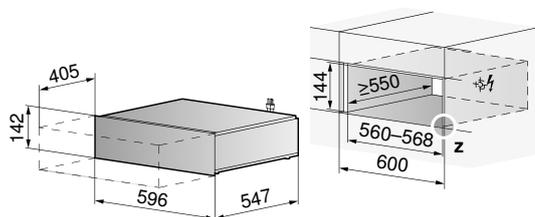
Dotazione

Kit sottovuoto per bottiglie e vasetti

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240 V/50 Hz
 Assorbimento: 0.32 kW-16 A
 Cavo di alimentazione: 1,7 metri con spina schuko

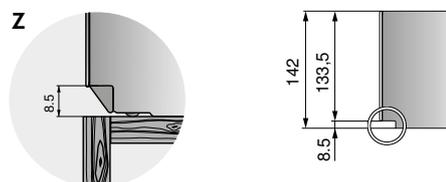
Dimensioni prodotti/vano incasso



Accessori da ordinare separatamente:

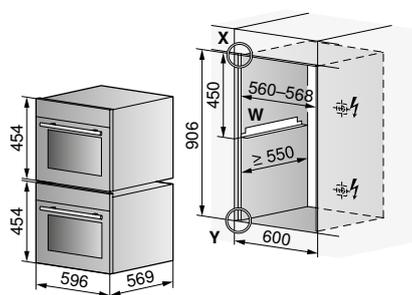
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1012506	SACCHETTI 180x280 mm	€ 49,00	€ 59,78
1012507	SACCHETTI 240x350 mm	€ 57,00	€ 69,54
1029496	FELTRINO PER VACUISINE	€ 25,00	€ 30,50

Dettaglio dimensioni lato frontale

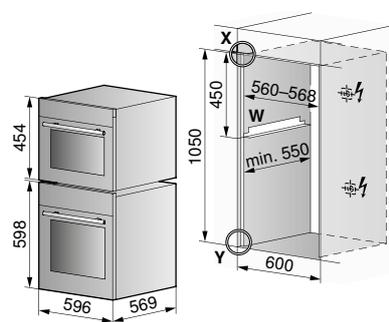


INSTALLAZIONI COMBinate MICROONDE, FORNI, MACCHINA DEL CAFFÈ E CASSETTI

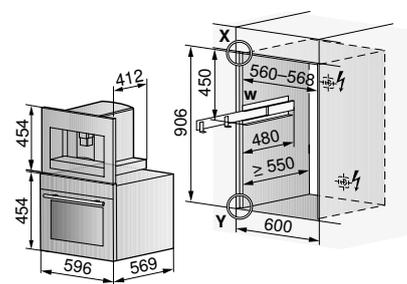
SOPRA forno h 454
SOTTO forno h 454



SOPRA forno h 454
SOTTO forno h 598

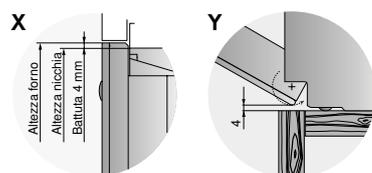


SOPRA macchina del caffè h 454
SOTTO forno h 454

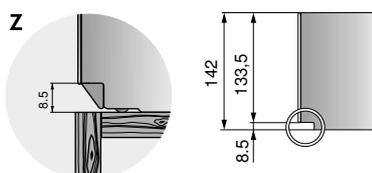


Dettaglio dimensioni

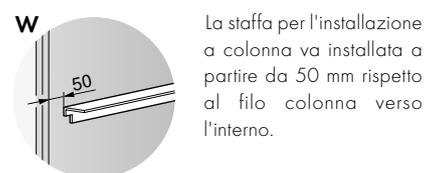
Forni



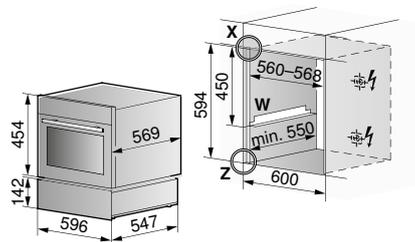
Cassetto scaldavivande o sottovuoto



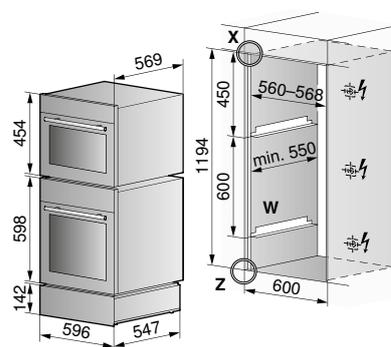
Staffa di supporto K50572



SOPRA forno h 454
SOTTO scaldavivande o sottovuoto h 142



SOPRA forno a vapore h 454
IN MEZZO forno multifunzione h 598
SOTTO scaldavivande o sottovuoto h 142



Accessori da ordinare separatamente:

Guide telescopiche per forni multifunzione e forni a vapore

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K40207	COMBAIR SE/SL/SLP	€ 400,00	€ 488,00
K40208	COMBAIR XSL	€ 400,00	€ 488,00
1045108	COMBAIR-STEAM SL	€ 300,00	€ 366,00
K40211	COMBI-STEAM XSL	€ 280,00	€ 341,60

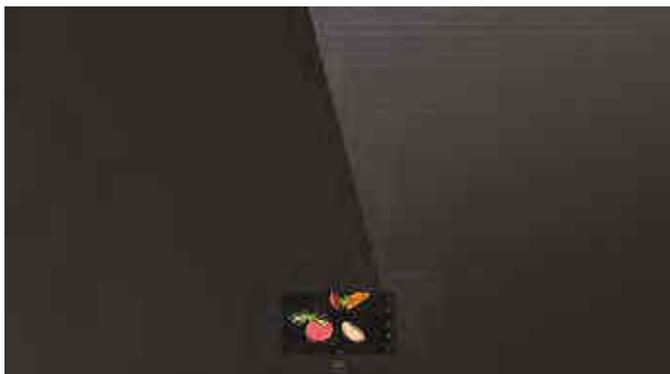
Tubo di scarico per forno a vapore con allaccio diretto

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1012933	COMBI-STEAM XSL (pag. 54)	€ 23,00	€ 28,06

Kit staffe di supporto per installazioni a colonna

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 80,00	€ 97,60

PIANO COTTURA A INDUZIONE ANTRACITE FULLFLEX DUAL DESIGN ANTIGRAFFIO



Piano cottura a induzione FullFlex Dual Design GK11TIFKZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK11TIFKZ	FULLFLEX	€ 5.900,00	€ 7.198,00

Dimensioni

76 × 897 × 501 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Dual Design
 Display grafico touch a colori in 6 lingue
 Esclusiva superficie antigraffio color antracite (vedi pag.35)
 Superficie unica di cottura 84x44 cm
 6 zone di cottura
 Totale libertà di posizionamento pentole
 17 livelli di potenza
 Riconoscimento fondo pentole (minimo Ø 10 cm)
 Tasto pausa
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Sobbollitura
 Modalità professionale (modifica livello di potenza spostando le pentole da una zona all'altra)
 Funzione Memory
 Funzione Teppanyaki
 Ecomanagement (assorbimento personalizzabile da 0,65 a 11,1 kW)

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Riscaldamento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 PowerPlus in tutte le zone di cottura
 AutopowerPlus
 Ripristino

Dotazione

Kit teppanyaki

Dati allacciamento

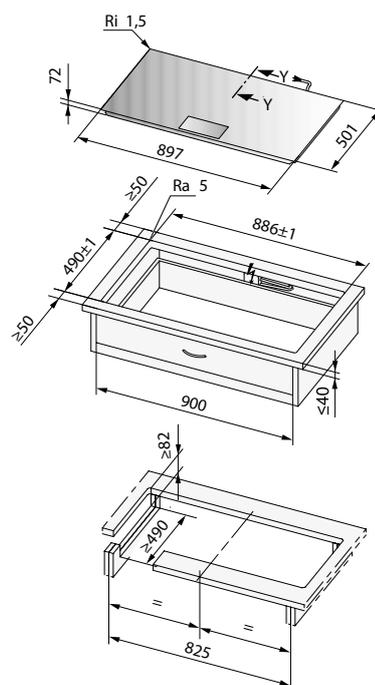
Alimentazione bifase: 380/415 V/50-60 Hz
 Assorbimento bifase: 7.4 kW - 32A
 Alimentazione trifase: 380/415/50-60 Hz
 Assorbimento trifase: 11.1 kW - 50 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina



Kit Teppanyaki (in dotazione)

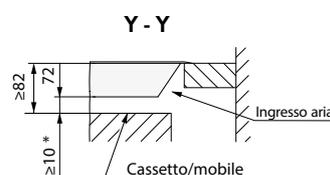
Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



1: fessure per la corretta circolazione dell'aria con un mobile largo 900 mm

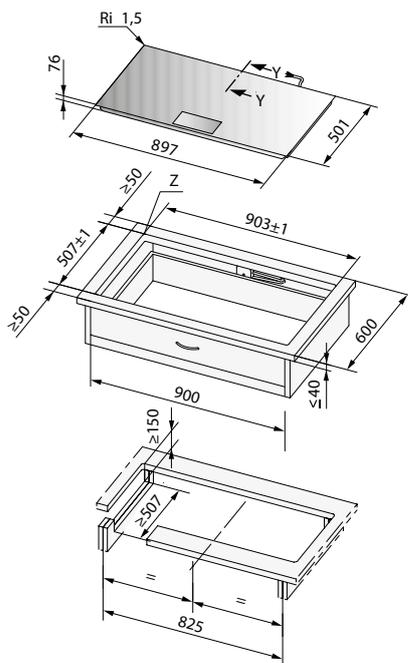
Dettaglio dimensioni



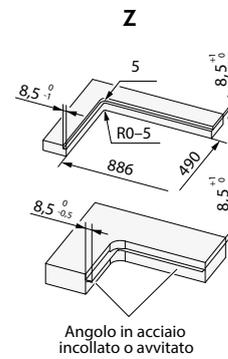
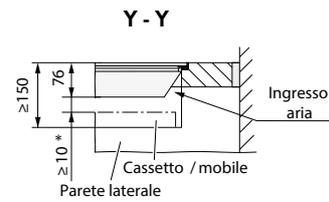
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo



Dettaglio dimensioni



Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA A INDUZIONE MAXIFLEX DUAL DESIGN OPTIGLASS



Piano cottura a induzione MaxiFlex Dual Design GK56TIMSZO

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK56TIMSZO	PIANO A INDUZIONE	€ 2.900,00	€ 3.538,00

Dimensioni

53,3 × 897 × 501 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 1 zona di cottura da 28 cm
 5 zone di cottura
 9 livelli di potenza
 Innovativa facilità di cottura
 Riconoscimento fondo pentole (10-28 cm)
 Tasto pausa
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Vetro OptiGlass
 Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 PowerPlus in tutte le zone cottura
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone di cottura

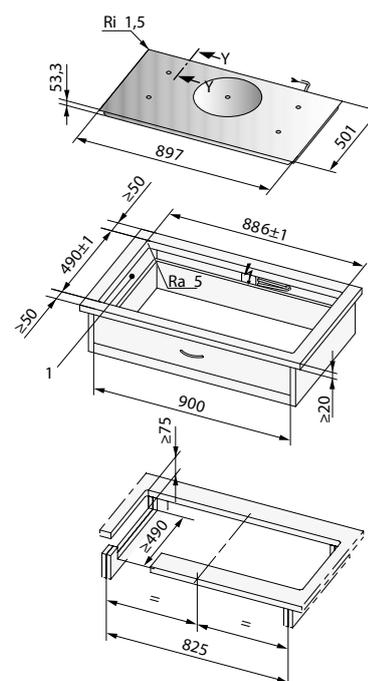
Zona 1 anteriore sinistra: 1.85 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Zona 2 posteriore sinistra: 1.85 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Zona 3 centrale: 2.30 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Zona 4 posteriore destra: 2.30 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Zona 5 anteriore destra: 1.40 kW, PowerPlus 3.7 kW

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240 V/50-60 Hz
 Assorbimento monofase: 11.1 kW-48 A
 Alimentazione trifase: 380/415 V 3N/50-60 Hz
 Assorbimento trifase: 11.1 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina

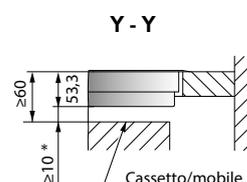
Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



1: fessure per la corretta circolazione dell'aria con un mobile largo 900 mm

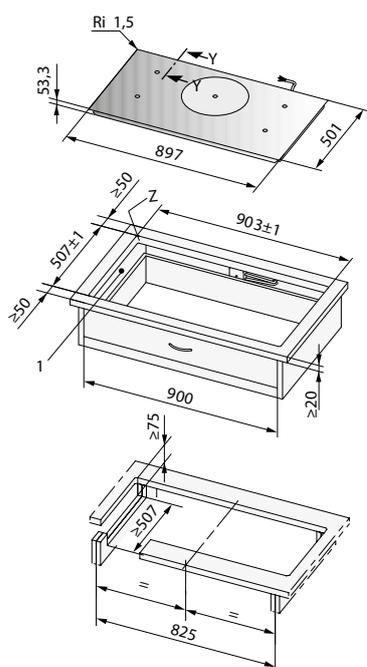
Dettaglio dimensioni



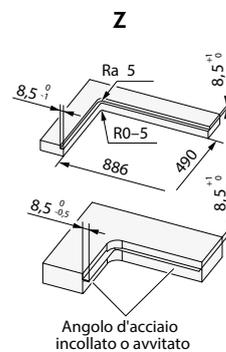
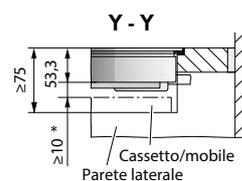
* Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo



Dettaglio dimensioni



Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA A INDUZIONE MAXIFLEX DUAL DESIGN OPTIGLASS



Piano cottura a induzione MaxiFlex Dual Design GK46TIMSZO

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK46TIMSZO	PIANO A INDUZIONE	€ 1.450,00	€ 1.769,00

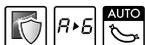
Dimensioni

51,7 × 571 × 501 mm (A×L×P)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 4 zone di cottura
 9 livelli di potenza
 Riconoscimento fondo pentole (10-22 cm)
 Tasto pausa
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Vetro OptiGlass
 Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con funzione spegnimento automatico
 PowerPlus in tutte le zone cottura
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone di cottura

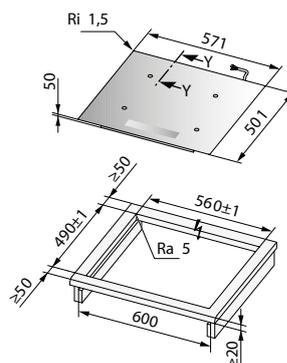
Posteriore sinistra: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Anteriore sinistra: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Posteriore destra: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Anteriore destra: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW

Dati allacciamento

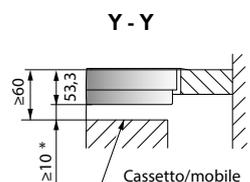
Alimentazione monofase: 220-240 V/50-60 Hz
 Assorbimento monofase: 7.4 kW-32 A
 Alimentazione trifase: 380/415 V 2N/50-60 Hz
 Assorbimento trifase: 7.4 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



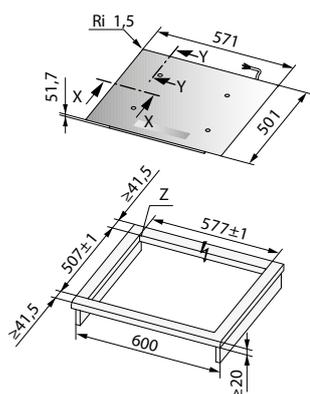
Dettaglio dimensioni



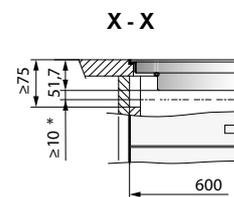
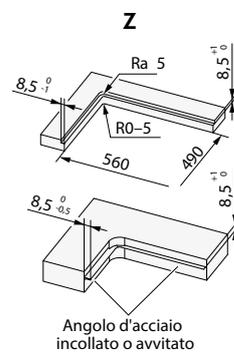
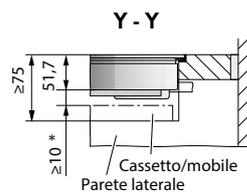
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo

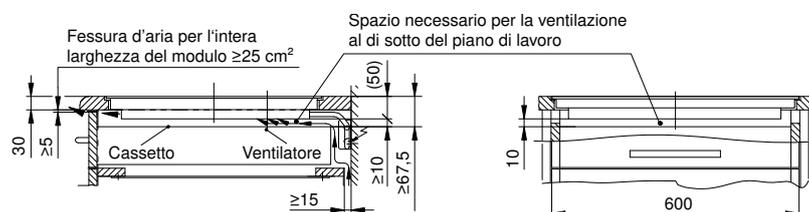


Dettaglio dimensioni

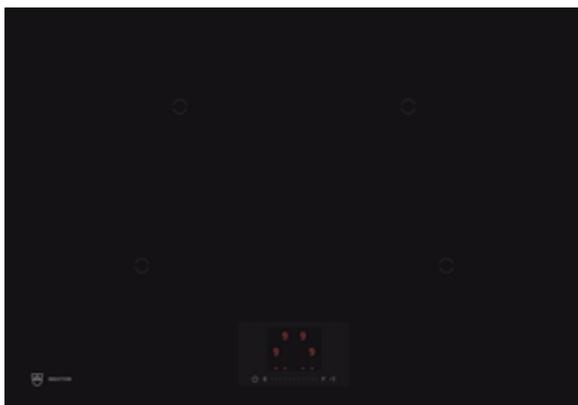


Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA A INDUZIONE MAXIFLEX DUAL DESIGN OPTIGLASS



Piano cottura a induzione MaxiFlex Dual Design GK46TIMASZO

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK46TIMASZO	PIANO A INDUZIONE	€ 2.300,00	€ 2.806,00

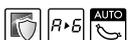
Dimensioni

51,7 × 761 × 501 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 4 zone di cottura
 9 livelli di potenza
 Riconoscimento fondo pentola (10-22)
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 Tasto pausa
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Vetro OptiGlass
 Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 PowerPlus in tutte le zone cottura
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone di cottura

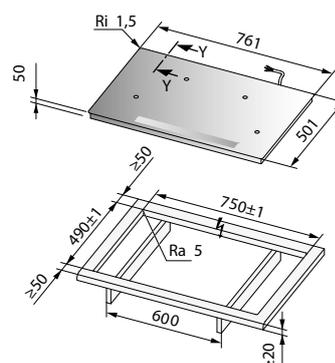
Posteriore sinistra: 1.85 kW, PowerPlus 3.0 kW
 Anteriore sinistra: 1.85 kW, PowerPlus 3.0 kW
 Posteriore destra: 2.30 kW, PowerPlus 3.0 kW
 Anteriore destra: 1.40 kW, PowerPlus 3.0 kW

Dati allacciamento

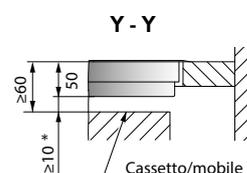
Alimentazione monofase: 220-240 V/50-60 Hz
 Assorbimento monofase: 7.4 kW-32 A
 Alimentazione trifase: 380/415 V 2N/50-60 Hz
 Assorbimento trifase: 7.4 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



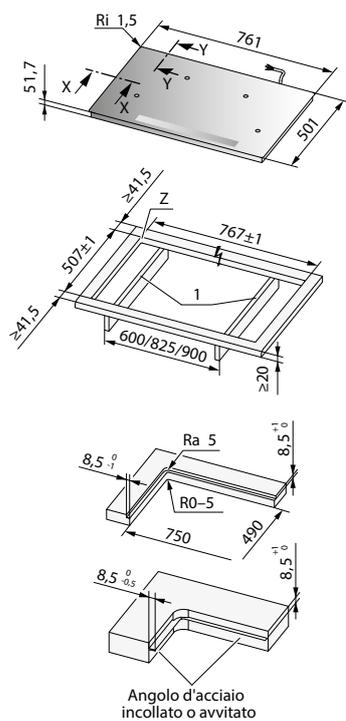
Dettaglio dimensioni



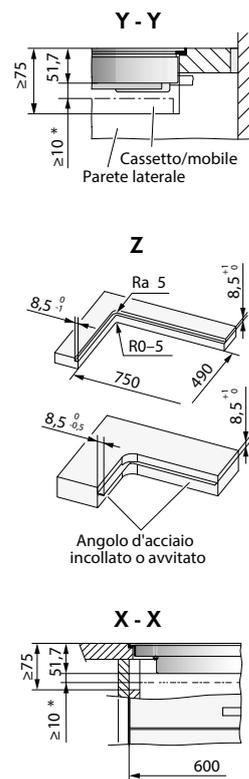
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo



Dettaglio dimensioni

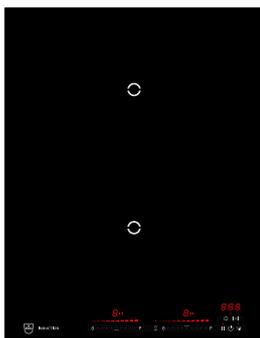


Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA INDUZIONE MAXIFLEX DUAL DESIGN



Piano cottura a induzione MaxiFlex Dual Design GK27TIMSZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK27TIMSZ	PIANO A INDUZIONE	€ 1.350,00	€ 1.647,00

Dimensioni

51,7 × 384 × 501 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 2 zone di cottura
 9 livelli di potenza
 Riconoscimento fondo pentola (10-22)
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 Tasto pausa
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 PowerPlus in tutte le zone cottura
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone cottura

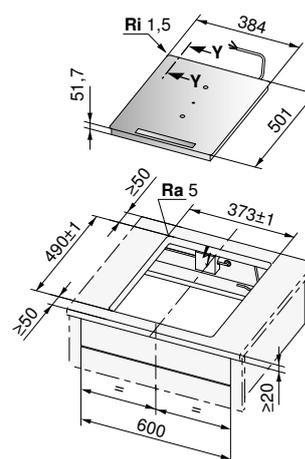
Posteriore: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Anteriore: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW

Dati allacciamento

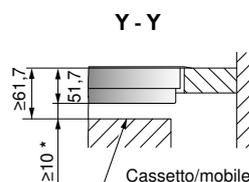
Alimentazione monofase: 220-240 V/50-60 Hz
 Assorbimento: 3.7 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



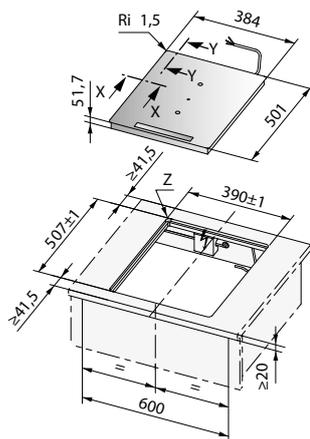
Dettaglio dimensioni



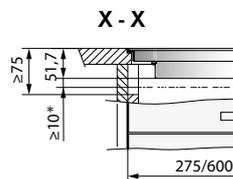
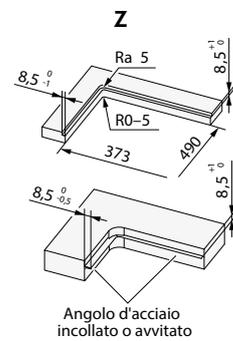
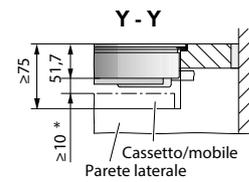
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo

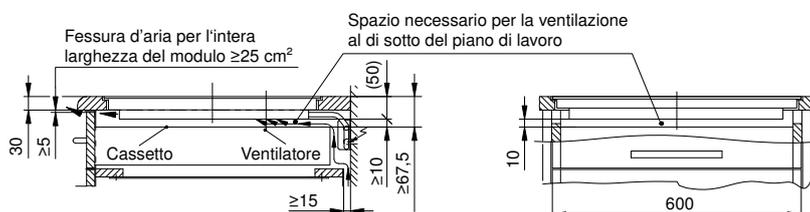


Dettaglio dimensioni

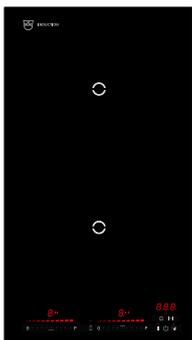


Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA INDUZIONE MAXIFLEX DUAL DESIGN



Piano cottura a induzione MaxiFlex Dual Design GK26TIMSZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK26TIMSZ	PIANO A INDUZIONE	€ 1.200,00	€ 1.464,00

Dimensioni

51,7 × 281 × 501 mm (A×L×P)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 2 zone di cottura
 9 livelli di potenza
 Riconoscimento fondo pentola (10-22)
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 Tasto pausa
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 PowerPlus in tutte le zone cottura
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone cottura

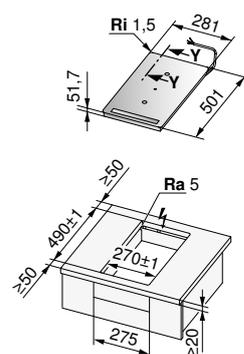
Posteriore: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW
 Anteriore: 2.1 kW, PowerPlus 3.7 kW

Dati allacciamento

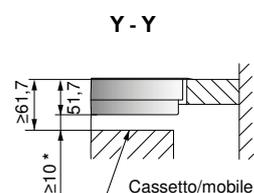
Alimentazione monofase: 220-240 V/50-60 Hz
 Assorbimento: 3.7 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



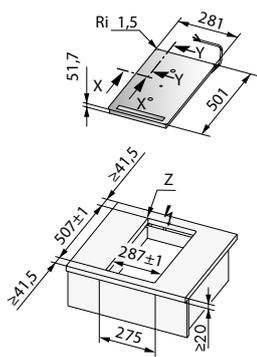
Dettaglio dimensioni



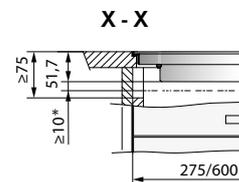
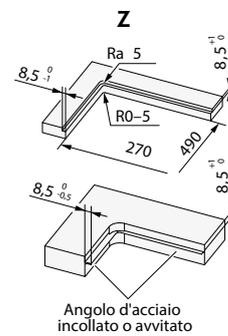
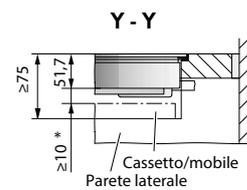
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo

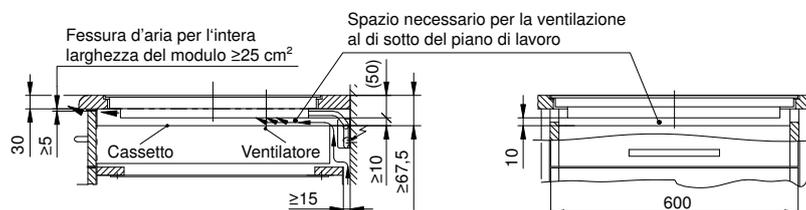


Dettaglio dimensioni

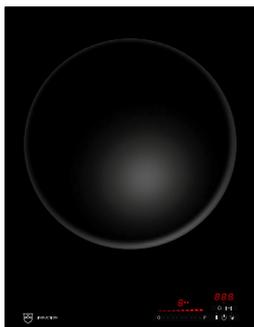


Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA WOK A INDUZIONE DUAL DESIGN



Piano cottura Wok a induzione Dual Design GK16TIWSZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK16TIWSZ	PIANO WOK	€ 2.350,00	€ 2.867,00

Dimensioni

128,5 × 384 × 501 mm (A×LxP)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 1 zona di cottura
 9 livelli di potenza
 Kit Wok in dotazione (pentola 30 cm, coperchio, griglia e poggia pentola)
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Timer con segnale acustico
 Tasto pausa
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Scioglimento
 Scaldavivande
 PowerPlus in tutte le zone cottura
 Ripristino

Dotazione

Kit wok

Potenza zone di cottura

PowerPlus 3.0 kW

Dati allacciamento

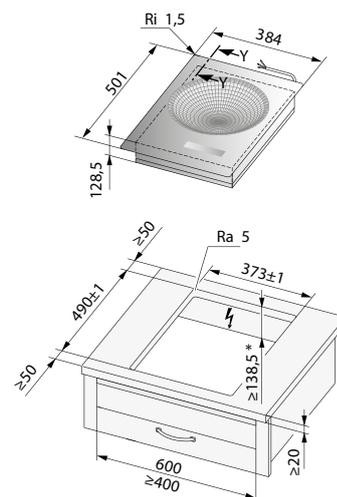
Alimentazione: 220-240 V/50-60 Hz
 Assorbimento: 3 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina



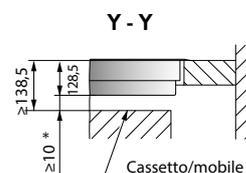
Kit wok (in dotazione)

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



Dettaglio dimensioni



*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

PIANO COTTURA TEPPANYAKI A INDUZIONE DUAL DESIGN



Piano cottura teppanyaki a induzione Dual Design GK27TIYSZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK27TIYSZ	TEPPANYAKI	€ 4.150,00	€ 5.063,00

Dimensioni

64 × 571 × 501 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 2 zone di cottura (anteriore/posteriore)
 9 livelli temperatura (70-240°C)
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Risparmio energetico grazie all'induzione
 Timer con segnale acustico
 Tasto pausa
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



OptiClean per una facile pulizia
 Funzione automatica ideale per carne, pesce e verdure

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Durata cottura con spegnimento automatico
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Dotazione

2 spatole
 1 cloche

Potenza zone di cottura

Posteriore: 2.8 kW
 Anteriore: 2.8 kW

Dati allacciamento

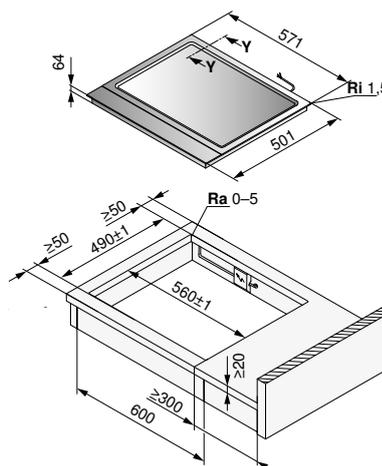
Alimentazione monofase: 220/240/50-60 Hz
 Assorbimento monofase: 5.6 kW-32A
 Alimentazione trifase: 380-415V 2N/50-60 Hz
 Assorbimento trifase: 5.6 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina



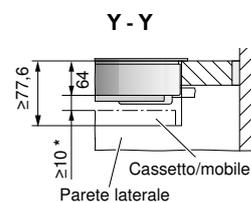
Cloche (in dotazione)

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



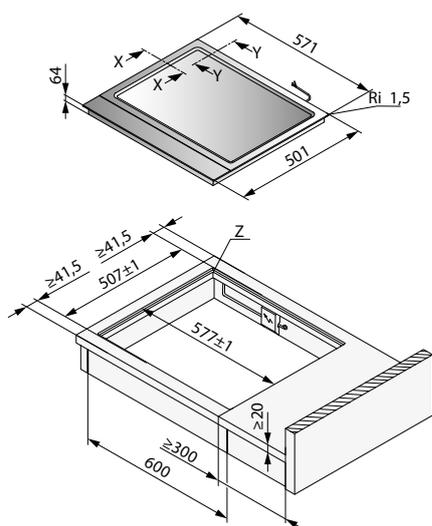
Dettaglio dimensioni



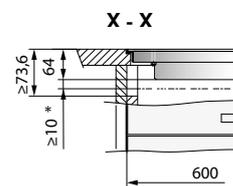
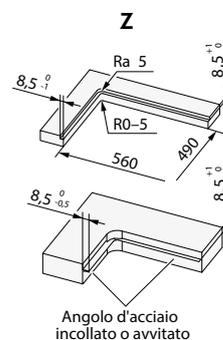
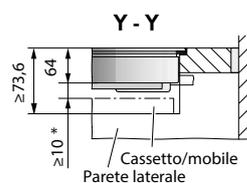
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo



Dettaglio dimensioni



Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA TEPPANYAKI A INDUZIONE DUAL DESIGN



Piano cottura teppanyaki a induzione Dual Design GK17TIYSZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GK17TIYSZ	TEPPANYAKI	€ 2.800,00	€ 3.416,00

Dimensioni

64 × 384 × 501 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 2 zone a induzione anteriore/posteriore
 9 livelli temperatura (70-240°C)
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento
 Risparmio energetico grazie all'induzione
 Timer con segnale acustico
 Tasto pausa
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



OptiClean per una facile pulizia
 Funzione automatica ideale per carne, pesce e verdure

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Durata cottura con spegnimento automatico
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Dotazione

2 spatole
 1 cloche

Potenza zone di cottura

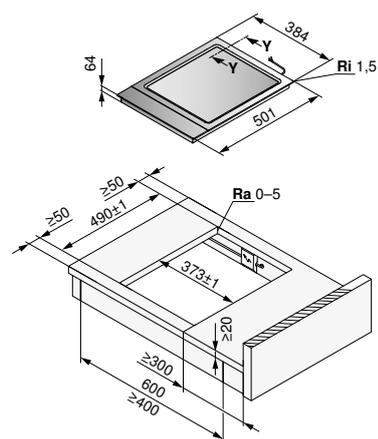
Posteriore: 1.4 kW
 Anteriore: 1.4 kW

Dati allacciamento

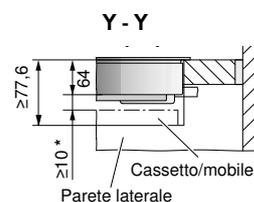
Alimentazione: 220-240/50-60 Hz
 Assorbimento: 2.8 kW-16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 m senza spina

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



Dettaglio dimensioni

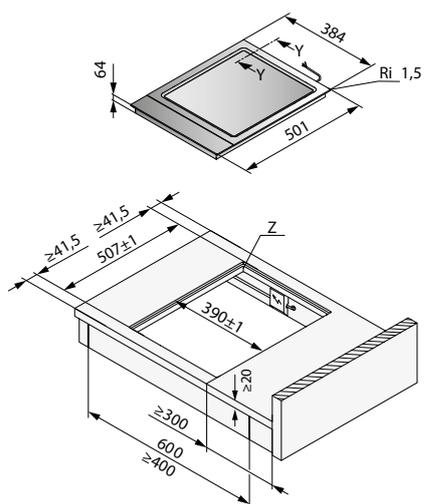


Cloche (in dotazione)

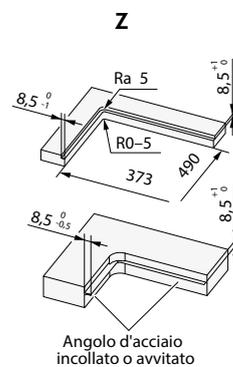
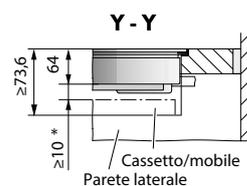
*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a filo



Dettaglio dimensioni

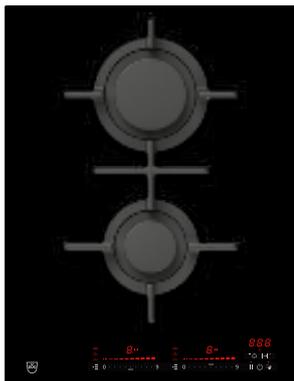


Requisiti per una ventilazione ottimale

- fessura lato frontale minimo 5 mm - altezza libera sotto piano cottura minimo 10 mm - spessore piano di lavoro minimo 20 mm /massimo 40 mm



PIANO COTTURA A GAS DUAL DESIGN



Piano cottura a gas 2 fuochi Dual Design GAS421GSAZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GAS421GSAZ	PIANO A GAS	€ 2.950,00	€ 3.599,00

Dimensioni

98 × 384 × 501 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 2 zone di cottura
 Valvola di sicurezza
 Griglie in ghisa
 Protezione pulizia
 Monitoraggio automatico della fiamma
 Indicatore calore residuo
 Timer con segnale acustico
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Accensione automatica
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone cottura

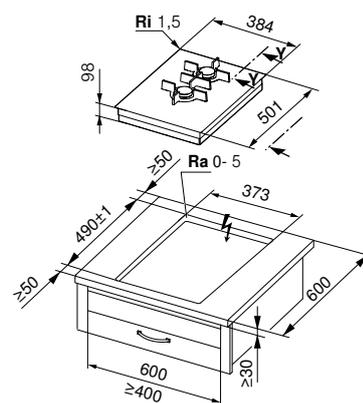
Anteriore: bruciatore standard 1.7 kW
 Posteriore: bruciatore ultra rapido 3 kW

Dati allacciamento

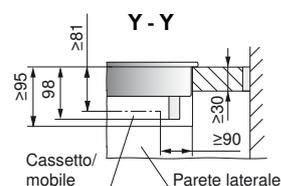
Alimentazione monofase: 220/240 V - 50/60 Hz
 Assorbimento monofase: 0.22 kW - 16 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 metro con tre fili (L1, T, N)
 senza spina in dotazione
 Potenza gas naturale: 6.0 kW
 Pressione gas: 20 mbar

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



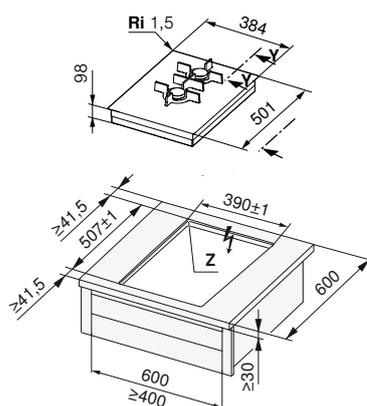
Dettaglio dimensioni



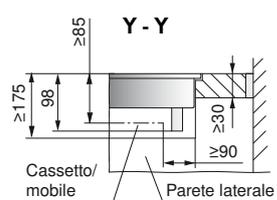
* distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto
 ** distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

Dimensioni prodotti/vano incasso

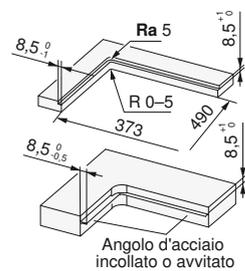
Installazione a filo



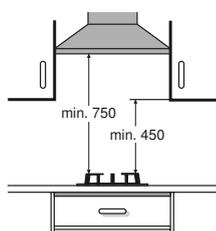
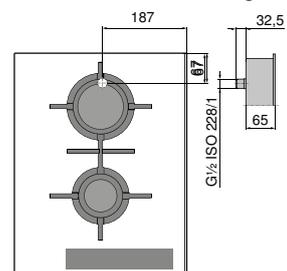
Dettaglio dimensioni



Z

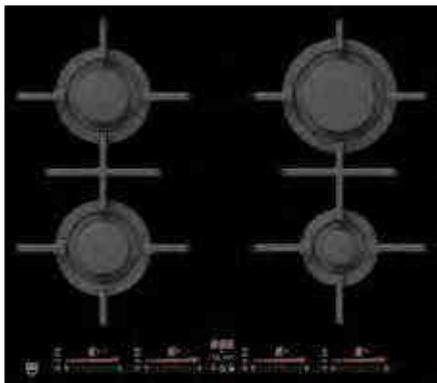


Posizionamento allacciamento gas



Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 750 mm.

PIANO COTTURA A GAS DUAL DESIGN



Piano cottura a gas 4 fuochi Dual Design GAS641GSAZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GAS641GSAZ	PIANO A GAS	€ 3.300,00	€ 4.026,00

Dimensioni

98 × 571 × 501 mm (A×L×P)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 4 zone di cottura
 Valvola di sicurezza
 Griglie in ghisa
 Protezione pulizia
 Monitoraggio automatico della fiamma
 Indicatore calore residuo
 Timer con segnale acustico
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Accensione automatica
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone cottura

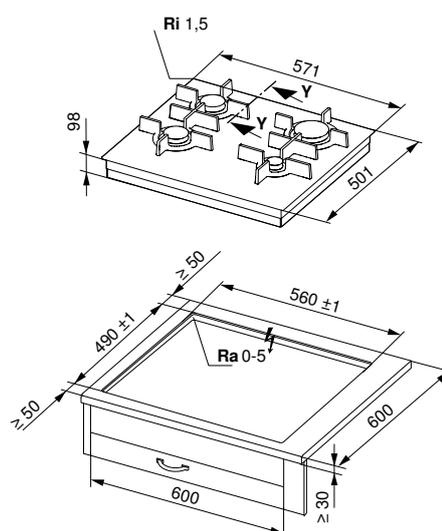
Anteriore sinistra: bruciatore standard 1.7 kW
 Posteriore sinistra: bruciatore standard 1.7 kW
 Posteriore destra: bruciatore ultra rapido 3 kW
 Anteriore destra: bruciatore a risparmio energetico: 1 kW

Dati allacciamento

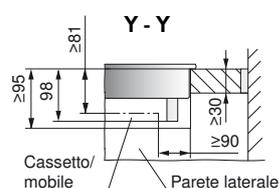
Alimentazione monofase: 220/240 V - 50/60 Hz
 Assorbimento monofase: 0.22 kW - 10 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 metri con tre fili (L1, T, N) senza spina (in dotazione)
 Potenza gas naturale: 6.0 kW
 Pressione gas: 20 mbar

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



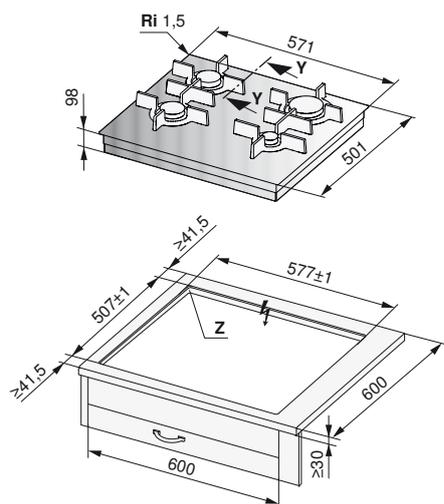
Dettaglio dimensioni



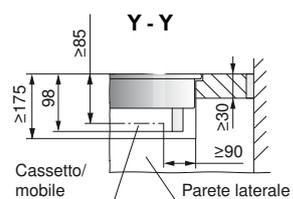
* distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto
 ** distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

Dimensioni prodotti/vano incasso

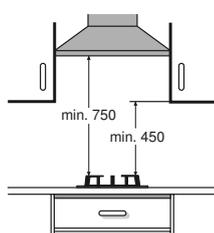
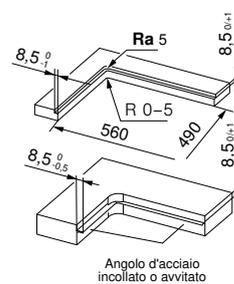
Installazione a filo



Dettaglio dimensioni

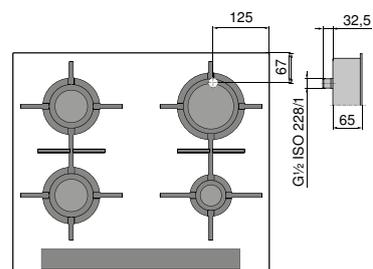


Z

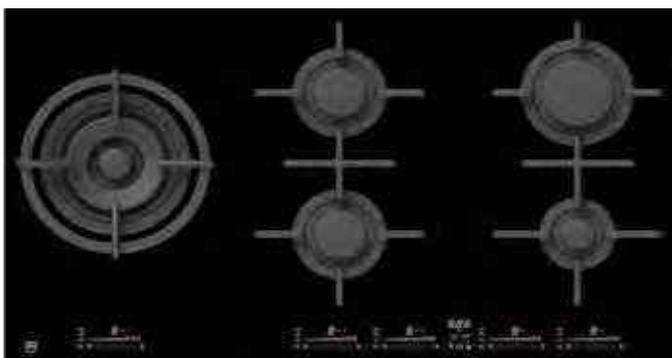


Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 750 mm.

Posizionamento allacciamento gas



PIANO COTTURA A GAS DUAL DESIGN



Piano cottura a gas 5 fuochi Dual Design GAS951GSAZ

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GAS951GSAZ	PIANO A GAS	€ 3.800,00	€ 4.636,00

Dimensioni

98 x 897 x 501 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Dual Design
 Display digitale con comandi a scorrimento
 4 zone di cottura
 Valvola di sicurezza
 Griglie in ghisa
 Protezione pulizia
 Monitoraggio automatico della fiamma
 Indicatore calore residuo
 Timer con segnale acustico
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica
 Sobbollitura

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini
 Accensione automatica
 Scioglimento
 Scaldavivande
 Durata cottura con spegnimento automatico
 Bridge (collegamento zone)
 Ripristino

Potenza zone cottura

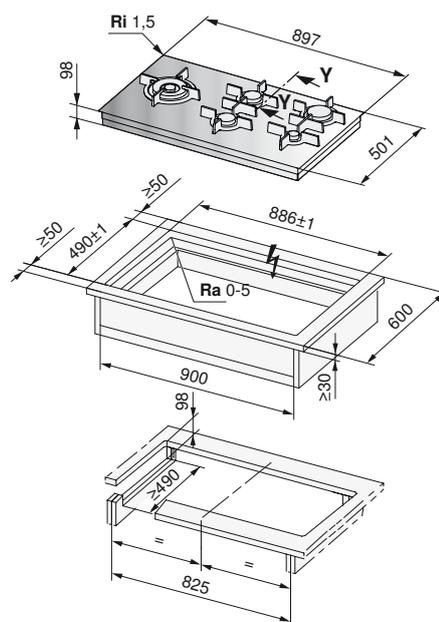
Anteriore centrale: bruciatore standard 1.7 kW
 Posteriore sinistra: bruciatore standard 1.7 kW
 Posteriore destra: bruciatore ultra rapido 3 kW
 Anteriore destra: bruciatore a risparmio energetico: 1 kW

Dati allacciamento

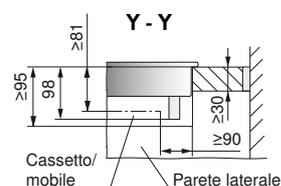
Alimentazione monofase: 220/240 V-50/60 Hz
 Assorbimento monofase: 0.22 kW-10 A
 Collegamento elettrico: diretto con cavo 1.7 metri con tre fili (L, T, N) senza spina (in dotazione)
 Potenza gas naturale: 6.0 kW
 Pressione gas: 20 mbar

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione in battuta



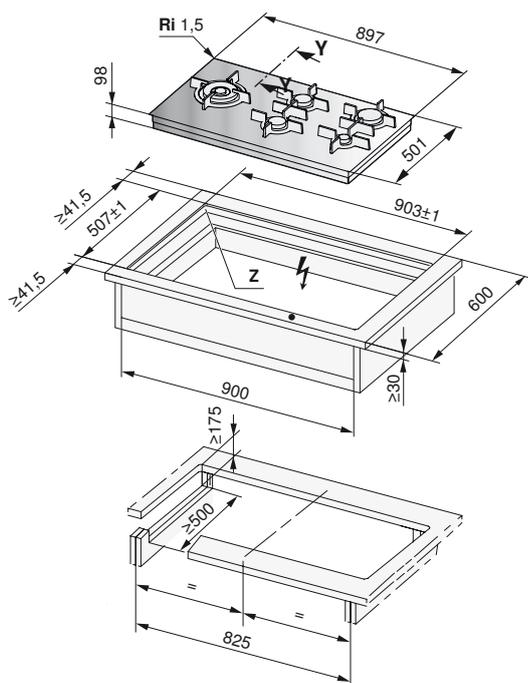
Dettaglio dimensioni



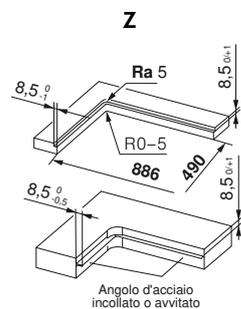
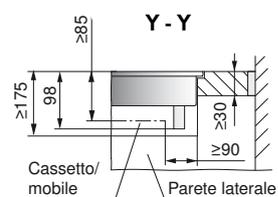
* distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto
 ** distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

Dimensioni prodotti/vano incasso

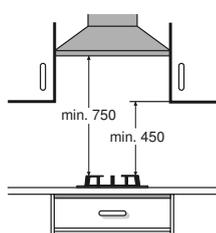
Installazione a filo



Dettaglio dimensioni

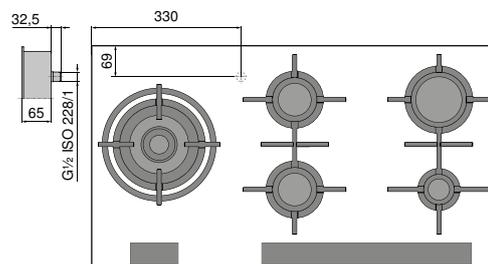


Angolo d'acciaio
incollato o avvitato



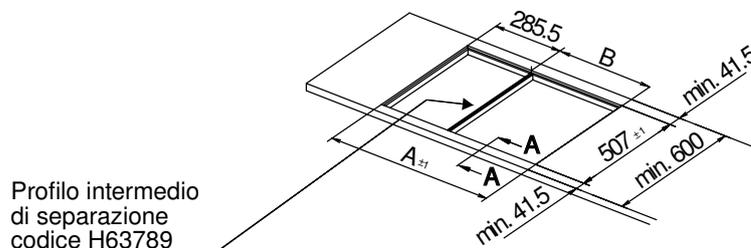
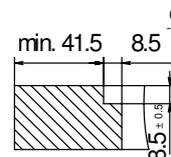
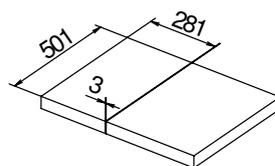
Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 750 mm.

Posizionamento allacciamento gas

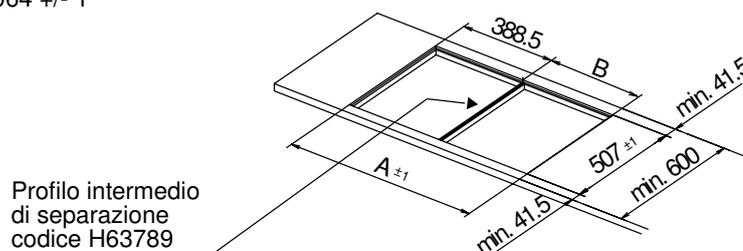
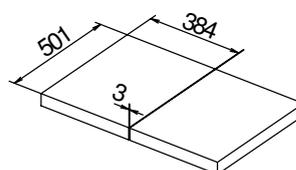


ESEMPI DI INSTALLAZIONI COMBinate PIANI COTTURA

sequenza piani (larghezza)	B	A +/-1
30+40	388,5	674 +/- 1
30+60	575,5	861 +/- 1



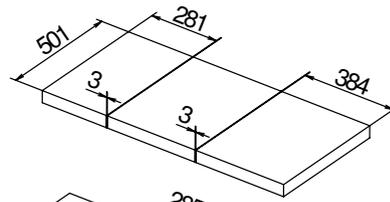
sequenza piani (larghezza)	B	A +/-1
40+40	388,5	777 +/- 1
40+60	575,5	964 +/- 1



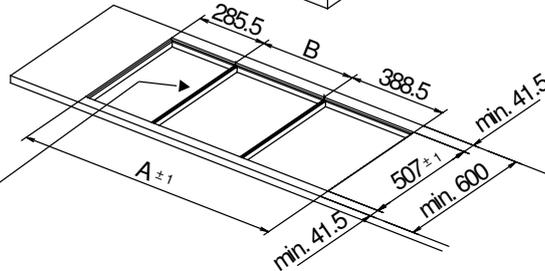
Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	PROFILO PIANI AFFIANCATI 2PZ	€ 129,00	€ 157,28

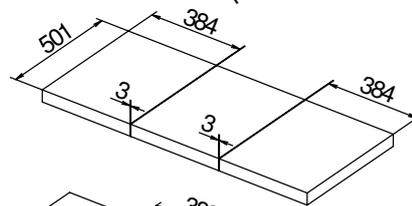
sequenza piani (larghezza)	B	A +/-1
30+40+40	387	1061 +/- 1
30+60+40	574	1248 +/- 1



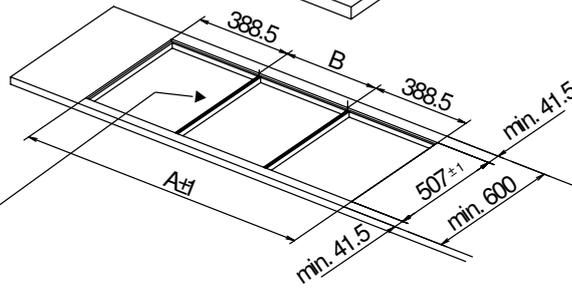
Profilo intermedio di separazione codice H63789



sequenza piani (larghezza)	B	A +/-1
40+40+40	387	1164 +/- 1
40+60+40	574	1351 +/- 1



Profilo intermedio di separazione codice H63789



LAVASTOVIGLIE ADORA SL EXTRA HEIGHT



Lavastoviglie ADORA SL extra height

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GS60SLGVIB	LAVASTOVIGLIE	€ 2.600,00	€ 3.172,00

Dimensioni

845-961 × 596 × 572 mm (A×L×P)

Caratteristiche

Display 12 lingue
 14 coperti
 10 programmi
 Sistema anti-allagamento
 Sicurezza bambini
 Opzione pastiglie "all-in-one"
 Apertura automatica della porta
 Sistema asciugatura forzata
 Partenza ritardata 24 ore
 Illuminazione interna Led visibile dall'esterno
 Serbatoio per il risparmio dell'acqua con autonomia di 36 ore dotato di Sensore di torbidità dell'acqua
 Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90% di energia)
 Getto acqua su 3 livelli
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



QuadSensor
 SteamFinish (finitura vapore)
 Programma sprint 20 minuti (55°C)
 Giornaliero breve 45 minuti (60°C)
 Programma fonduta/raclette (65°C)
 Silenzioso 37 dB(A)
 Party (5 lavaggi bicchieri consecutivi di 11 minuti a 60°C)
 Optistart
 Puro design (cerniera con movimento 3D)
 Ecomanagement (controllo consumi)

Programmi

Automatico (60°C)
 Bicchieri (45°C)
 Intensivo (65°C)
 Igiene (70°C)
 Eco (50°C)
 Mezzo carico automatico

Dotazione

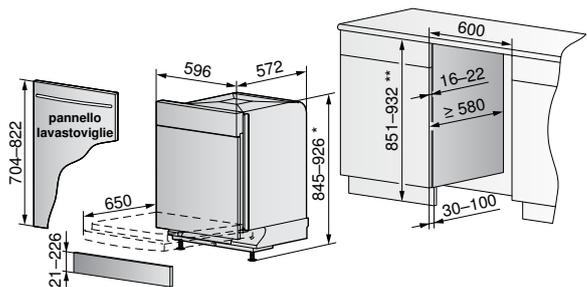
Cestello superiore totalmente estraibile e regolabile (2-4 cm):
 3 ripiani - 4 porta bicchieri ribaltabili - scomparto bicchieri alti
 Cestello inferiore:
 4 rastrelliere abbassabili - zona MultiFlex completamente ribaltabile per teglie di grandi dimensioni - SpineEasy per vasi, caraffe e bicchieri
 Cestello ErgoPlus per posate e piccolo cestello per cucchiaini

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 3.2 kW-16 A
 Installazione trifase: contattare Frigo 2000
 Rumorosità: 42 dB(A)
 Consumo d'acqua: da 5 litri
 Cavo di alimentazione: 1,5 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione sottopiano



* max 961 mm se viene utilizzata anche la seconda base di supporto grigia
 ** max 967 mm se viene utilizzata anche la seconda base di supporto grigia

NOTE IMPORTANTI:

* 845 mm con base bianca e piedini abbassati (24 mm)
 926 mm con base bianca e piedini alzati (81 mm)
 Se non viene utilizzata alcuna base di supporto l'altezza minima della lavastoviglie è di 821 mm

Installazione basi di supporto

Tutte le lavastoviglie V-ZUG, sono dotate di due basi di supporto che possono essere utilizzate sia insieme che separatamente in base all'altezza del vano incasso:

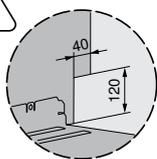
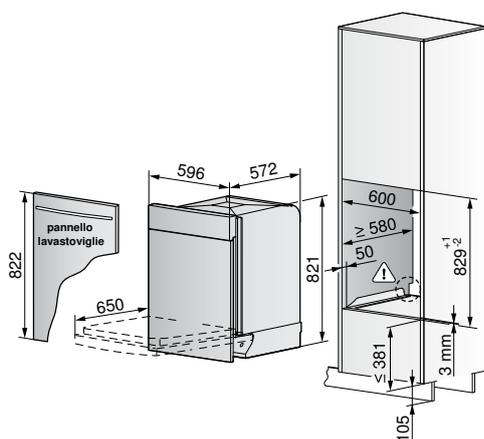
BASE BIANCA con regolazione piedini
 BASE GRIGIA con altezza fissa

In base all'altezza richiesta la lavastoviglie può essere installata su entrambe le basi (altezza massima), sulla sola base bianca (altezza intermedia) oppure direttamente sul pavimento senza l'utilizzo delle basi (altezza minima).



Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione a colonna



Piastra di supporto per installazione a colonna

Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
W83583	PIASTRA DI SUPPORTO	€ 40,00	€ 48,80
1015132	CESTELLO BICCHIERI	€ 240,00	€ 292,80
W84604*	KIT MOLLE RINFORZATE	€ 70,00	€ 85,40

*Le molle in dotazione supportano pannelli fino ad un peso di 7 Kg. Per installare pannelli di peso compreso tra 7 e 10,5 kg ordinare il codice W84604.

NOTA: per installazione a colonna non utilizzare le basi di supporto fornite ma ordinare l'apposita piastra di supporto W83583



Cestello bicchieri

LAVASTOVIGLIE ADORA SL STANDARD



Lavastoviglie ADORA SL standard

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GS60SLVI	ADORA SL	€ 2.400,00	€ 2.928,00

Dimensioni

780-896 × 596 × 572 mm (A×L×P)

Caratteristiche

Display 12 lingue
13 coperti
10 programmi
Sistema anti-allagamento
Sicurezza bambini
Opzione pastiglie "all-in-one"
Apertura automatica della porta
Sistema asciugatura forzata
Partenza ritardata 24 ore
Illuminazione interna Led visibile dall'esterno
Serbatoio per il risparmio dell'acqua con autonomia di 36 ore dotato di sensore di torbidità dell'acqua
Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90% di energia)
Getto acqua su 3 livelli
EcoStandby

Esclusive V-ZUG



QuadSensor
SteamFinish (finitura vapore)
Programma sprint 20 minuti (55°C)
Giornaliero breve 45 minuti (60°C)
Programma fonduta/raclette (65°C)
Silenzioso 37 dB(A)
Party (5 lavaggi bicchieri consecutivi di 11 minuti a 60°C)
Optistart
Puro design (cerniera con movimento 3D)
Ecomanagement (controllo consumi)

Programmi

Programma automatico (60°C)
Bicchieri (45°C)
Intensivo (65°C)
Igiene (70°C)
Eco (50°C)
Mezzo carico automatico

Dotazione

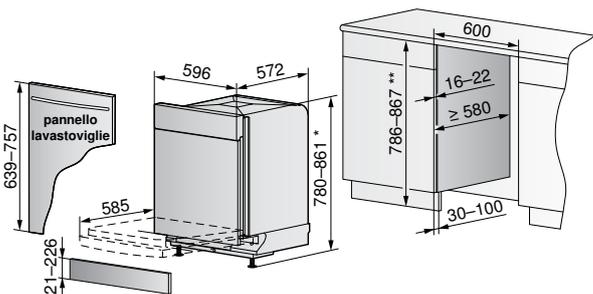
Cestello superiore totalmente estraibile e regolabile (2-4 cm):
3 ripiani - 4 porta bicchieri ribaltabili - scomparto bicchieri alti
Cestello inferiore:
4 rastrelliere abbassabili - zona MultiFlex completamente ribaltabile per teglie di grandi dimensioni - SpineEasy per vasi, caraffe e bicchieri
Cestello vario per mestoli, cucchiaini di legno e fruste

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
Assorbimento: 3.2 kW-16 A
Installazione trifase: contattare Frigo 2000
Rumorosità: 40 dB(A)
Consumo d'acqua: da 5 litri
Cavo di alimentazione: 1,5 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione sottopiano



* max 896 mm se viene utilizzata anche la seconda base di supporto grigia
** max 902 mm se viene utilizzata anche la seconda base di supporto grigia

NOTE IMPORTANTI:

* 780 mm con base bianca e piedini abbassati (24 mm)
861 mm con base bianca e piedini alzati (81 mm)
Se non viene utilizzata alcuna base di supporto l'altezza minima della lavastoviglie è di 756 mm

Installazione basi di supporto

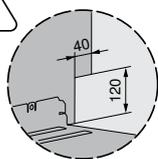
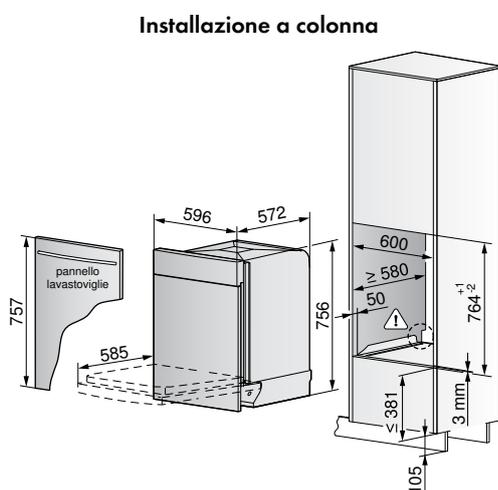
Tutte le lavastoviglie V-ZUG, sono dotate di due basi di supporto che possono essere utilizzate sia insieme che separatamente in base all'altezza del vano incasso:

BASE BIANCA con regolazione piedini
BASE GRIGIA con altezza fissa

In base all'altezza richiesta la lavastoviglie può essere installata su entrambe le basi (altezza massima), sulla sola base bianca (altezza intermedia) oppure direttamente sul pavimento senza l'utilizzo delle basi (altezza minima).



Dimensioni prodotti/vano incasso



Piastra di supporto per installazione a colonna

Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
W83583	PIASTRA DI SUPPORTO	€ 40,00	€ 48,80
1015132	CESTELLO BICCHIERI	€ 240,00	€ 292,80
W84603*	KIT MOLLE RINFORZATE	€ 30,00	€ 36,60

*Le molle in dotazione supportano pannelli fino ad un peso di 7 Kg. Per installare pannelli di peso compreso tra 7 e 10,5 kg ordinare il codice W84603.

NOTA: per installazione a colonna non utilizzare le basi di supporto fornite ma ordinare l'apposita piastra di supporto W83583.



Cestello bicchieri

LAVASTOVIGLIE ADORA S



Lavastoviglie ADORA S

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
GS60SVI	ADORA S	€ 1.570,00	€ 1.915,40

Dimensioni

780-896 × 596 × 572 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Display digitale
13 coperti
9 programmi
Sistema anti allagamento
Sicurezza bambini
Opzione pastiglie "all-in-one"
Apertura automatica della porta
Partenza ritardata 24 ore
Sistema asciugatura forzata
Illuminazione interna alogena
Serbatoio per il risparmio dell'acqua con autonomia di 36 ore dotato di sensore di torbidità dell'acqua
Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90% di energia)
Getto acqua su 3 livelli
EcoStandby

Esclusiva V-ZUG



Programma giornaliero breve 29 minuti (50/60°C)
Programma fonduta/raclette (65°C)
Puro design (cerniera con movimento 3D)

Programmi

Automatico (60°C)
Bicchieri (45°C)
Intensivo (65°C)
Igiene (70°C)
Eco (50°C)
Prelavaggio
Mezzo carico automatico

Dotazione

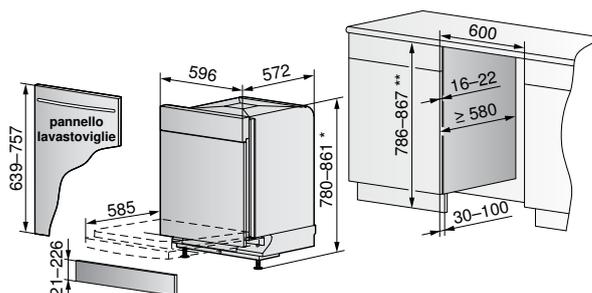
Cestello superiore totalmente estraibile e regolabile (2-4 cm):
3 ripiani, 4 portabicchieri ribaltabili, scomparto per bicchieri alti
Cestello inferiore:
cestello portaposate posizionabile a piacere, 4 rastrelliere abbassabili,
zona MultiFlex completamente ribaltabile per teglie di grandi dimensioni - SpineEasy per vasi, caraffe e bicchieri
Cestello vario per mestoli, cucchiaini di legno e fruste

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
Assorbimento: 2.2 kW-16 A
Installazione trifase: contattare Frigo 2000
Rumorosità: 44 dB(A)
Consumo d'acqua: da 7 litri
Cavo di alimentazione: 1,5 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso

Installazione sottopiano



* max 896 mm se viene utilizzata anche la seconda base di supporto grigia
** max 902 mm se viene utilizzata anche la seconda base di supporto grigia

NOTE IMPORTANTI:

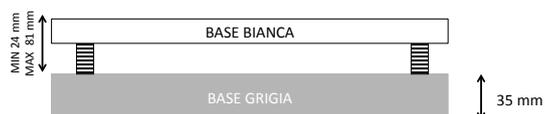
* 780 mm con base bianca e piedini abbassati (24 mm)
861 mm con base bianca e piedini alzati (81 mm)
Se non viene utilizzata alcuna base di supporto l'altezza minima della lavastoviglie è di 756 mm

Installazione basi di supporto

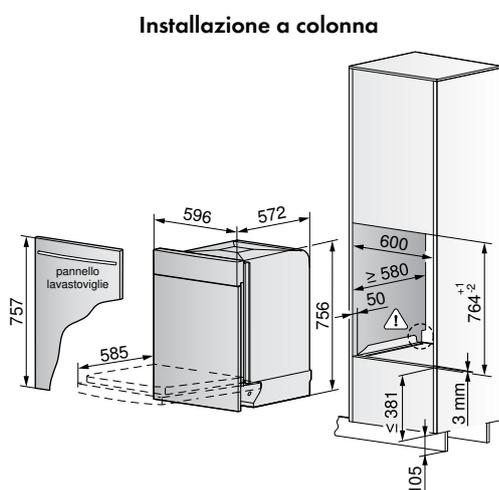
Tutte le lavastoviglie V-ZUG, sono dotate di due basi di supporto che possono essere utilizzate sia insieme che separatamente in base all'altezza del vano incasso:

BASE BIANCA con regolazione piedini
BASE GRIGIA con altezza fissa

In base all'altezza richiesta la lavastoviglie può essere installata su entrambe le basi (altezza massima), sulla sola base bianca (altezza intermedia) oppure direttamente sul pavimento senza l'utilizzo delle basi (altezza minima).



Dimensioni prodotti/vano incasso

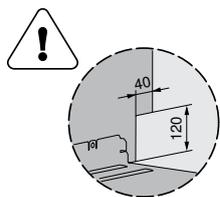


Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
W83583	PIASTRA DI SUPPORTO	€ 40,00	€ 48,80
W84603*	KIT MOLLE RINFORZATE	€ 30,00	€ 36,60

*Le molle in dotazione supportano pannelli fino ad un peso di 7 Kg. Per installare pannelli di peso compreso tra 7 e 10,5 kg ordinare il codice W84603.

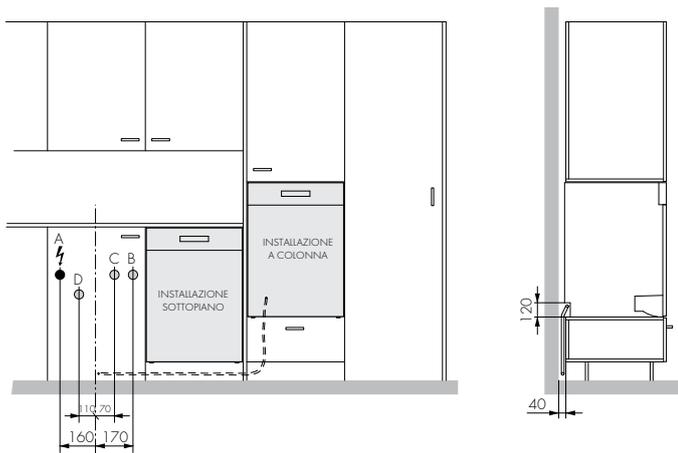
NOTA: per installazione a colonna non utilizzare le basi di supporto fornite ma ordinare l'apposita piastra di supporto W83583.



Piastra di supporto per installazione a colonna

INSTALLAZIONE LAVASTOVIGLIE

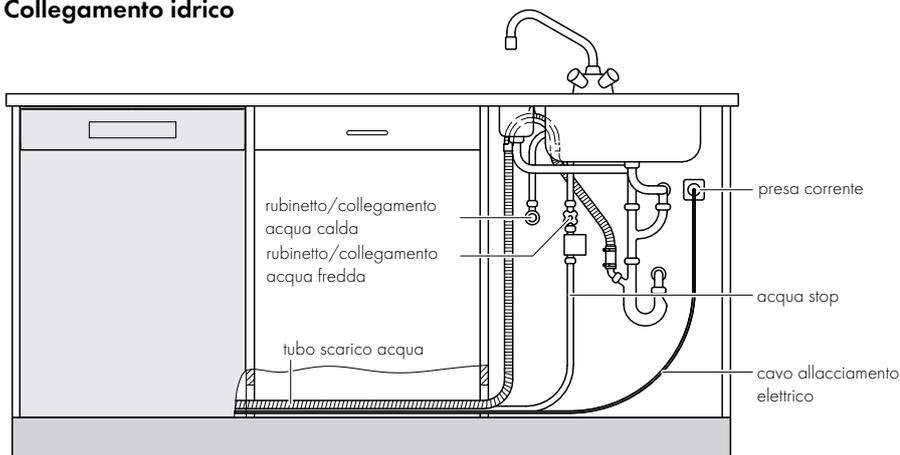
Collegamento elettrico



Temperatura ambiente minima richiesta: + 10°C

	Distanza dal pavimento
A. Connessione elettrica	600 mm
B. Acqua fredda	600 mm
C. Acqua calda	600 mm
D. Scarico acqua	400 mm
Lavastoviglie altezza standard	Collegamento nel mobile adiacente sx/dx
Lavastoviglie altezza extra	Collegamento max nel secondo mobile adiacente sx/dx
Descrizione	
Cavo collegamento elettrico	lunghezza 1,5 m

Collegamento idrico

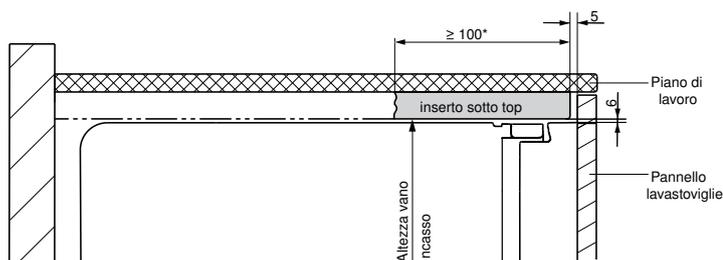


Nel caso in cui la durezza dell'acqua fosse superiore a 50°fH si consiglia l'installazione di un addolcitore

Valore	Valore nominale	Minimo	Massimo	Descrizione	
Pressione principale statica dinamica	0.3-0.4 MPa -	0.1 MPa 0.08 MPa	1.0 MPa 1.0 MPa	Tubo scarico acqua	lunghezza 1,55 m diametro interno 22 mm
Durezza acqua	-	0.5°fH	50°fH	Tubo carico acqua con acqua stop, attacco 3/4	lunghezza 1,5 m
Temperatura acqua fredda calda	- -	5°C 40°C	35°C 60°C		

INSTALLAZIONE LAVASTOVIGLIE

Inserto top per corretta circolazione aria

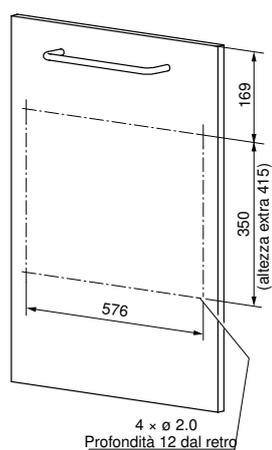


PURO DESIGN: cerniera con movimento tridimensionale

L'esclusiva cerniera dello sportello agisce su 4 punti fissi, in questo modo durante l'apertura la porta viene prima sollevata e poi fatta ruotare verso l'esterno. Grazie a questo accorgimento la luce tra l'estremità inferiore dell'anta di rivestimento e lo zoccolo può essere pari a "zero" per una perfetta integrazione. E' possibile l'installazione anche in cucine che prevedono un'altezza dello zoccolo fino a 23 mm.



Fori per il fissaggio del pannello per lavastoviglie integrata a scomparsa



NOTA IMPORTANTE: per l'installazione di pannelli dal peso compreso tra i 7 e i 10,5 Kg utilizzare l'apposito Kit molle rinforzate che varia in base al modello (vedi pag. 93, 95 e 97)

FRIGORIFERO INTEGRABILE



Frigorifero JUMBO 60I

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
KJ60IR	FRIGORIFERO	€ 2.500,00	€ 3.050,00

Dimensioni

1770 × 559 × 544 mm (A × L × P)

Caratteristiche

Capacità totale: 301 l
 Capacità utile zona FreshControl: 90 l
 Illuminazione Led
 Cerniera reversibile
 Consumo energetico annuo: 133 kWh

Dotazione

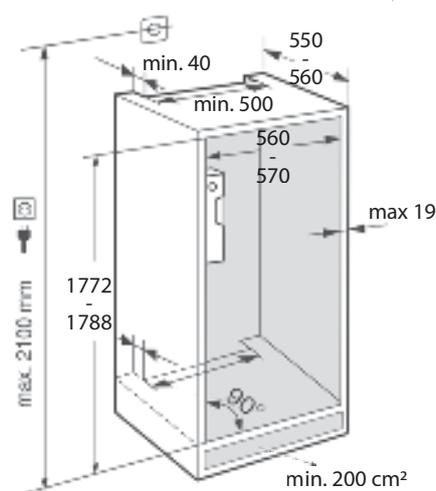
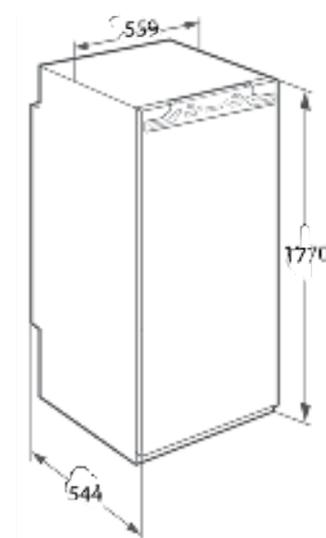


Display touch
 Zona FreshControl con 3 cassetti
 FlexBox per contenitori di piccole dimensioni
 Guide telescopiche SoftTelescope
 Chiusura ammortizzata SoftClosePlus
 6 ripiani in vetro regolabili in altezza
 1 ripiano divisibile
 4 balconcini nella controporta
 Scomparto per 12 uova

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240V/50 Hz
 Assorbimento: 0,13 kW-10 A
 Rumorosità: 37 dB(A)
 Cavo di alimentazione: 2,2 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso



NOTE IMPORTANTI:

In caso di installazione affiancata con congelatore modello IGLU 60I incassare gli apparecchi in due vani separati.
 I fianchi dei mobili adiacenti dovranno avere uno spessore minimo di 16 mm.
 Il **pannello di rivestimento** dovrà avere uno spessore compreso tra 16 e 19 mm ed un **peso massimo di 26 Kg**.
 Se sopra l'apparecchio si colloca un pensile prevedere uno spazio di 3 mm.
 Prevedere un'aerazione efficace di minimo 200 cm² per ciascun apparecchio nello zoccolo frontale e nella parte superiore del frigorifero.

FREEZER INTEGRABILE



Freezer IGLU 601

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
KIG60IR	FREEZER	€ 2.500,00	€ 3.050,00

Dimensioni

1770×559×544 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Tecnologia NoFrost
 Congelamento rapido
 Capacità utile totale: 213 l
 Illuminazione Led
 Cerniera reversibile
 Consumo energetico annuo: 244 kWh

Dotazione

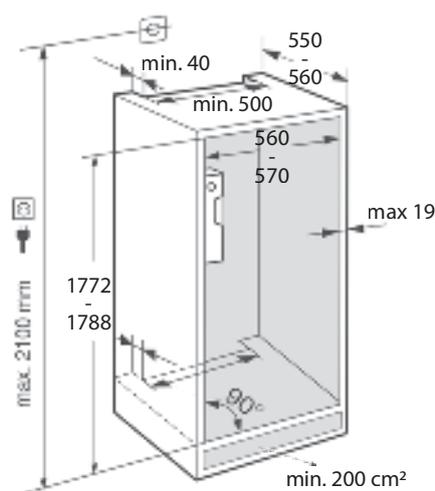
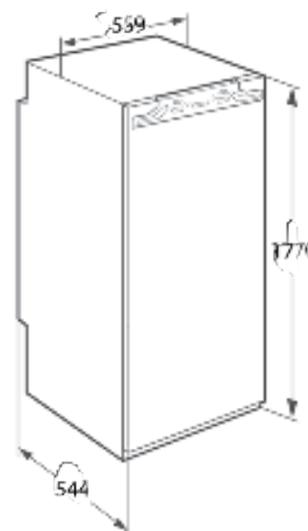


Display touch
 8 cassetti totalmente estraibili
 Chiusura ammortizzata SoftClosePlus

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240V/50 Hz
 Assorbimento: 0,251 kW-10 A
 Rumorosità: 38 dB(A)
 Capacità di congelamento: 18 kg in 24h
 Tempo di autonomia in caso di guasto: 14 h
 Cavo di alimentazione: 2,2 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso



NOTE IMPORTANTI:

In caso di installazione affiancata con il frigorifero JUMBO 601 incassare gli apparecchi in due vani separati.
 I fianchi dei mobili adiacenti dovranno avere uno spessore minimo di 16 mm.
 Il **pannello di rivestimento** dovrà avere uno spessore compreso tra 16 e 19 mm ed un **peso massimo di 26 Kg**.
 Se sopra l'apparecchio si colloca un pensile prevedere uno spazio di 3 mm.
 Prevedere un'aerazione efficace di minimo 200 cm² per ciascun apparecchio nello zoccolo frontale e nella parte superiore del frigorifero.

FRIGORIFERO COMBINATO INTEGRABILE



Frigorifero combinato MAGNUM 2 60I ECO

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
KM2IECO	FRIGORIFERO COMBINATO	€ 2.500,00	€ 3.050,00

Dimensioni

1770 × 559 × 544 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Tecnologia NoFrost
 Capacità totale: 284 l
 Capacità frigo: 257 l
 Capacità freezer: 27 l
 Illuminazione Led
 Cerniera reversibile
 Consumo energetico annuo: 160 kWh

Dotazione frigorifero



Display touch
 Zona FreshControl con 3 cassetti
 FlexBox per contenitori di piccole dimensioni
 Guide telescopiche SoftTelescope
 Chiusura ammortizzata SoftClosePlus
 4 ripiani in vetro regolabili in altezza
 1 ripiano divisibile
 1 ripiano in vetro fisso sopra i cassetti
 3 cassetti
 1 griglia
 4 balconcini nella controporta
 Scomparto per 12 uova

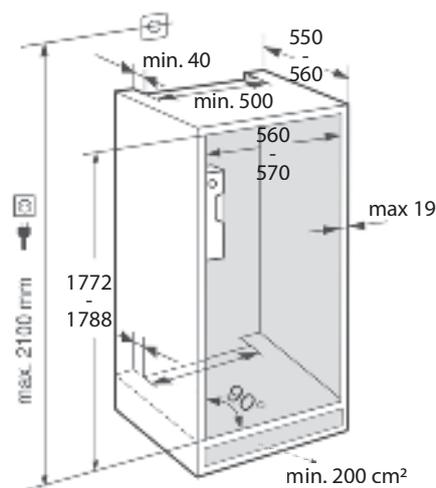
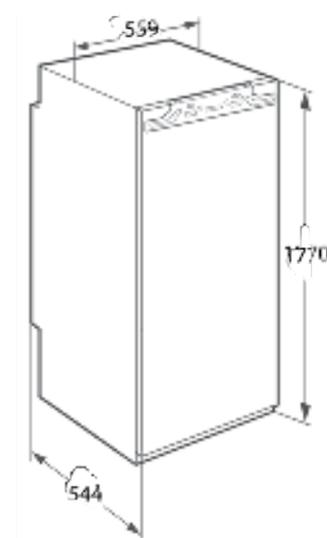
Dotazione freezer

Display touch
 1 griglia

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240V/50 Hz
 Assorbimento: 0,13 kW-10 A
 Rumorosità: 35 dB(A)
 Capacità di congelamento: 3 kg/24h
 Tempo di autonomia in caso di guasto: 17 h
 Cavo di alimentazione: 2,2 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso



NOTE IMPORTANTI:

I fianchi dei mobili adiacenti dovranno avere uno spessore minimo di 16 mm.
 Il **pannello di rivestimento** dovrà avere uno spessore compreso tra 16 e 19 mm ed un **peso massimo di 26 Kg**.
 Se sopra l'apparecchio si colloca un pensile prevedere uno spazio di 3 mm.
 Deve essere presente una sezione di aerazione efficace di minimo 200 cm² nello zoccolo frontale e nel punto di deflusso dell'aria nella parte superiore del frigorifero.

CANTINA VINO A COLONNA 90 CM



Cantina vino a colonna WINECOOLER SL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
KW90SL60gr	WINECOOLER SL	€ 3.200,00	€ 3.904,00
Cerniera a destra			
KW90SL60gl	WINECOOLER SL	€ 3.200,00	€ 3.904,00
Cerniera a sinistra			

Dimensioni

901 × 594 × 566 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Cornice vetro a specchio
 Maniglia nera
 Capacità totale: 144 l
 Capacità bottiglie vino: 36 da 0,75l
 2 zone di temperatura da 5 a 18°C
 2 display digitali per le due zone di temperatura
 1 ripiano di separazione per zona vini bianchi/rossi regolabile in altezza
 6 ripiani in pregiato legno di faggio
 4 luci a Led
 Interruttore per illuminazione interna fissa
 Funzione Supercool nella zona vini bianchi

Dotazione



Display digitale
 HygienePlus
 Regolazione indipendente della temperatura
 Chiusura porta SoftClose
 Consumo energetico annuo: 159 kWh

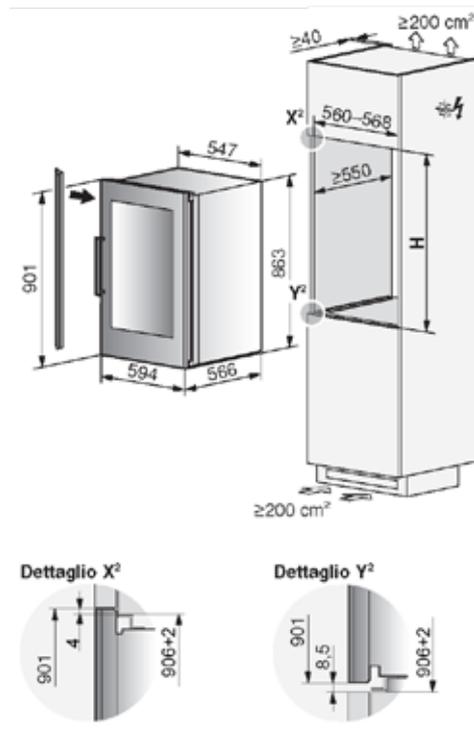
Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-230V/50 Hz
 Assorbimento: 0,1 kW-10 A
 Rumorosità: 39 dB(A)
 Cavo di alimentazione: 2,2 metri con spina schuko

Nota:

specificare se cerniera destra (gr) o sinistra (gl) al momento dell'ordine

Dimensioni prodotti/vano incasso



Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1031817	KIT PER INSTALLAZIONE	€ 40,00	€ 48,80

CANTINA VINO SOTTOPIANO



Cantina vino sottopiano WINECOOLER UC SL

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
KWUCSL60gr	WINECOOLER UC SL	€ 3.700,00	€ 4.514,00

Dimensioni

816 × 597 × 571 mm (A x L x P)

Caratteristiche

Cornice vetro a specchio
 Capacità totale: 94 l
 Capacità bottiglie vino: 34 da 0,75 l
 2 zone di temperatura da 5 a 20°C
 2 display digitali per le due zone di temperatura
 3 ripiani in pregiato legno di faggio
 2 ripiani fissi
 2 luci a Led
 Interruttore per illuminazione interna fissa
 Funzione Supercool nella zona vini bianchi
 Cerniera reversibile

Esclusive V-ZUG

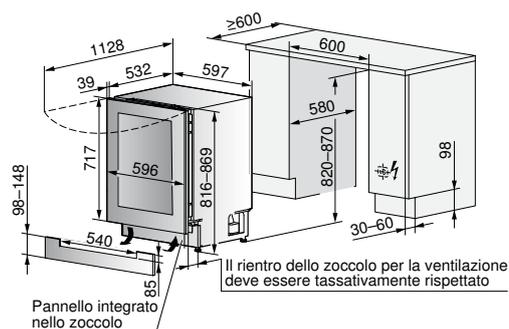


Apertura Touch to open
 Display digitale
 Chiusura porta SoftClose
 Regolazione indipendente della temperatura
 Consumo energetico annuo: 144 kWh

Dati allacciamento

Alimentazione monofase: 220-240V/50 Hz
 Assorbimento: 0,13 kW-10 A
 Rumorosità: 36 dB(A)
 Cavo di alimentazione: 2,2 metri con spina schuko

Dimensioni prodotti/vano incasso



LEGENDA SIMBOLI

Forni a vapore combinato, forni multifunzione, microonde

	Cottura ventilata		Calore superiore/inferiore*		Cottura Automatica
	Cottura ventilata alta umidità		Cottura ventilata*		SoftRoasting (Cottura Automatica delicata a bassa temperatura)
	Cottura ventilata combinata con vapore		PizzaPlus*		SoftRoasting con rosolatura
	PizzaPlus		Grill*		SoftRoasting con vapore
	Calore superiore e inferiore		Cottura convenzionale ventilata combinata con vapore*		Rigenerazione automatica
	Calore superiore/inferiore alta umidità		Cottura a vapore*		Ricette memorizzate
	Calore superiore		Grill ventilato*		Ricette personali memorizzate
	Calore inferiore		Calore superiore/inferiore alta umidità*		EasyCook
	Grill		Calore inferiore*		Preferiti
	Grill ventilato		Cottura ventilata alta umidità*		Preriscaldamento rapido
	Cottura a vapore (30-100°C)		Rigenerazione*		Adeguamento automatico ora legale/solare
	Scongelamento		Rigenerazione		Pirolisi pulizia automatica
	Scaldastoviglie		PowerRigenerazione		Tecnologia inverter
	Microonde		PowerVapore		Funzione Igiene
	AutomaticPlus		CombiCrunch		Funzione Wellness/Oshibori
	Vacuissime® (30-100°C)		Gourmet Guide		
	Scaldavivande		Cottura professionale pane		

* Possibilità di combinare con microonde.
Disponibile solo su Combi-Steam MSLQ.

Macchine del caffè

	Selezione caffè in grani		2 tazze		Latte macchiato
	Selezione quantità erogata		Acqua calda		Caffè latte
	1 tazza		Cappuccino		

Altri simboli

	Supporto post-vendita
	Estremamente silenzioso
	Display multilingue

Piani cottura

	Durata cottura con spegnimento automatico		Funzione Bridge		Impostazioni di sicurezza - Programma sicurezza bambini - Spegnimento di sicurezza - Protezione da surriscaldamento
	PowerPlus su tutte le zone di cottura		Programma carne		Cottura Automatica
	PowerTronic		Sobbollitura		Temperatura automatica
	Timer con segnale acustico		Programma verdure		Larghezza zona cottura
	Comando Slider		Programma pesce		Impostazione segnali acustici (on/off)
	Tasto Pausa		Funzione scioglimento		Funzione scaldavivande
	9 livelli di potenza		Riconoscimento misura diametro pentola (10-22 cm)		Modalità professionale
	Display grafico 4 lingue		Comando esterno		Funzione memory
	Cottura rapida automatica				Funzione Teppanyaki
	Sicurezza pulizia				

Lavastoviglie

	Programma automatico		Programma igiene		Sensore torbidità
	SteamFinish (finitura vapore)		Programma prelavaggio		Sensore livello brillantante
	Programma giornaliero breve		Programma eco		Sensore durezza dell'acqua
	Programma giornaliero		Mezzo carico automatico		Apertura automatica della porta
	Programma bicchieri breve		Luce di servizio		Consumo d'acqua da 5 litri
	Programma breve		Standby risparmio energetico		Illuminazione Led
	Programma sprint 55°C		Sicurezza bambini		Numero di coperti (14)
	Programma bicchieri		Avvio ritardato 24 ore		Numero di coperti (13)
	Programma intensivo		Opzioni pastiglie "all-in-one"		Party
	Programma fondue/raclette		Cestello posate ergoPlus		
	Programma Optistart		Sensore anticalcare		

Frigoriferi, freezer e cantine vino

	Scomparto cantina		SoftTelescope		Regolazione separata delle temperature
	Display digitale		IgienePlus		NoFrost
	FreshControl		Chiusura rallentata SoftClose		
	FreshBox		Chiusura ammortizzata SoftClosePlus		
	FlexBox		Touch to open		

FORNO MICROONDE A VAPORE COMBINATO E FORNI A VAPORE COMBINATO - SPECIFICHE DEI PRODOTTI

	COMBI-STEAM MSLQ	COMBAIR-STEAM SL	COMBI-STEAM XSL	COMBI-STEAM XSL con allacciamento idrico
CARATTERISTICHE				
Nero finitura specchio in vetro temperato	✓	✓	✓	✓
Maniglia a scomparsa		✓	✓	✓
Illuminazione	Alogena	Alogena	Alogena	Alogena
Capacità vano forno (litri)	55	55	51	51
Altezza (cm)	60	60	45	45
Peso lordo (kg)	61,5	50	43	43
Classe energetica	A	A+	A+	A+
Vano forno a doppia smaltatura/vano forno in acciaio inossidabile	✓/-	✓/-	-/✓	-/✓
Display touch multilingue a colori con manopola di regolazione	✓	✓	✓	✓
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale	✓	✓	✓	✓
ESCLUSIVE V-ZUG				
EasyCook (suggerimenti di cottura)	✓	✓	✓	✓
PowerVapore	✓			
Cottura a vapore e Vacuisine® (30-100°C)	✓	✓	✓	✓
Abbassamento rapido della temperatura	✓	✓	✓	✓
Cottura Automatica	✓	✓	✓	✓
SoftRoasting (cottura delicata automatica con rosolatura/vapore)	✓	✓	✓	✓
Rigenerazione automatica	✓/✓	✓/✓	✓/✓	✓/✓
PowerRigenerazione	✓			
Cottura professionale pane	✓	✓	✓	✓
86 ricette Magico Vapore (ricettario in dotazione)	✓	✓	✓	✓
65 ricette Rapido Vapore (ricettario in dotazione)	✓			
39 ricette Cottura Versatile (ricettario in dotazione)	✓			
Funzione Wellness/Oshibori	✓	✓	✓	✓
Sistema elettronico vapore (ESS)	✓	✓	✓	✓
Climate Control System (CCS)	✓	✓	✓	✓
FUNZIONI				
Calore superiore/inferiore	✓	✓		
Calore superiore/inferiore alta umidità	✓	✓		
Calore inferiore	✓	✓		
Cottura ventilata	✓	✓	✓	✓
Cottura ventilata con vapore	✓	✓	✓	✓
Cottura ventilata ad alta umidità	✓	✓	✓	✓
PizzaPlus	✓	✓		
Grill	✓	✓		
Grill ventilato	✓	✓		
Scongelamento	✓			
Rigenerazione	✓	✓	✓	✓
Preriscaldamento rapido	✓	✓		
Programma di decalcificazione integrato	✓	✓	✓	✓
Scaldavivande/scaldastoviglie	✓	✓	✓	✓
Programma igiene	✓	✓	✓	✓
DATI ALLACCIAMENTO				
Alimentazione monofase 50 Hz	220-230 V	220-230 V	220-230 V	220-230 V
Assorbimento monofase kW/A	3,7 kW-16 A	3,7 kW-16 A	3,7 kW-16 A	3,7 kW-16 A
Alimentazione trifase		contattare FRIGO 2000		
Cavo di alimentazione	2,5 m senza schuko	2,1 m con schuko	2,1 m con schuko	2,1 m con schuko

FORNI MULTIFUNZIONE SPECIFICHE DEI PRODOTTI

	COMBAIR SLP	COMBAIR SL	COMBAIR SE	COMBAIR XSL
CARATTERISTICHE				
Nero finitura specchio in vetro temperato	✓	✓	✓	
Nero finitura specchio con maniglia a scomparsa		✓		✓
Illuminazione	Alogena	Alogena	Alogena	Alogena
Capacità vano forno (litri)	68	68	68	50
Altezza (cm)	60	60	60	45
Peso lordo (kg)	53	53	48	45
Classe energetica	A	A	A	A
Vano cottura TopClean	✓	✓	✓	✓
Display touch multilingue a colori e manopola di regolazione	✓	✓	✓	
Timer con segnale acustico con sincronizzazione con ora legale	✓	✓	✓	✓
ESCLUSIVE V-ZUG				
EasyCook (suggerimenti di cottura)	✓	✓	✓	✓
Cottura Automatica	✓	✓		✓
SoftRoasting (cottura delicata automatica con sonda termometrica)	✓	✓	✓	✓
Sensori CCS (Climate Control System)	✓	✓		✓
39 Ricette Cottura Versatile (con ricettario in dotazione)	✓	✓	(PDF)	✓
FUNZIONI				
Calore superiore/inferiore	✓	✓	✓	✓
Calore superiore/inferiore alta umidità	✓	✓	✓	✓
Ventilato	✓	✓	✓	✓
Ventilato ad alta umidità	✓	✓	✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓
Grill	✓	✓	✓	✓
Pulizia automatica pirolisi	✓			
DATI ALLACCIAMENTO				
Alimentazione monofase 50 Hz	220-230 V	220-230V	220-230 V	220-230 V
Assorbimento monofase kW/V	3.4 kW-16 A	3.4 kW-16 A	3.4 kW-16 A	3.3 kW-16 A
Alimentazione trifase	contattare FRIGO 2000			
Cavo di alimentazione	2,5 m con schuko	2,5 m con schuko	2,5 m con schuko	2,5 m con schuko

PIANI COTTURA INDUZIONE SPECIFICHE PRODOTTI

	GK11TIFKZ	GK56TIMSZO	GK46TIMSZO	GK46TIMASZO	GK27TIMSZ	GK26TIMSZ	GK16TIWSZ (wok)	GK27TIYSZ (teppanyaki)	GK17TIYSZ (teppanyaki)
CARATTERISTICHE									
Installazione Dual Design (battuta o filo)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Larghezza in cm	90	90	57	76	38	28	38	57	38
Profondità in cm	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Peso lordo (Kg)	26	8,5	10,5	12	6,5	5,5	9	12,5	8
Numero zone cottura	6	5	4	4	2	2	1	2	2
Numero zone con funzione PowerPlus		5	4	4	2	2	1		
Numero livelli di potenza	17	9	9	9	9	9	9	9	9
Display digitale con comandi a scorrimento	a colori	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Riconoscimento fondo pentola	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Pacchetto sicurezza antiriscaldamento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tasto pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Timer con segnale acustico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
EcoStandby	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ESCLUSIVE V-ZUG									
Vetro Optiglass antigraffio		✓	✓	✓					
OptiClean								✓	✓
Funzione memory	✓								
Modalità professionale	✓								
Kit teppanyaki	✓								
Ecomanagement	✓								
Cottura rapida automatica		✓	✓	✓	✓	✓			
Sobbollitura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Funzione automatica (carne, pesce e verdure)								✓	✓
FUNZIONI									
Sicurezza pulizia/bambini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scioglimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Riscaldamento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scaldavivande	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Durata cottura con spegnimento automatico	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
PowerPlus su 6 zone di cottura	✓								
AutopowerPlus	✓								
Ripristino	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bridge (collegamento zone)		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
DATI ALLACCIAMENTO									
Alimentazione monofase 50-60 Hz	380-415 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Assorbimento monofase kW/A	7.4kW-32 A	11.1kW-48 A	7.4kW-32 A	7.4kW-32 A	3.7kW-16 A	3.7kW-16 A	3 kW-16 A	5.6kW-32 A	2.8kW-16 A
Alimentazione trifase 50-60 Hz	380-415 V	380-415 V	380-415 V	380-415 V				380-415 V	
Assorbimento trifase kW-A	11.1kW-16 A	11.1kW-16 A	7.4kW-16 A	7.4kW-16 A				5.6kW-16 A	
Collegamento diretto cavo senza spina 1,7 m	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

LAVASTOVIGLIE SPECIFICHE PRODOTTI

	ADORA SL Extra Height	ADORA SL	ADORA S
CARATTERISTICHE			
Altezza (mm)	845-961	780-896	780-896
Peso lordo (kg)	55	55	55
Versione da incasso	✓	✓	✓
Display multilingue (12 lingue)	✓	✓	✓
Numero coperti standard	14	13	13
Numero di programmi	12	12	9
Sistema antiallagamento	✓	✓	✓
Sicurezza bambini	✓	✓	✓
Opzione pastiglie "all in one"	✓	✓	✓
Apertura automatica della porta	✓	✓	✓
Partenza ritardata 24 h	✓	✓	✓
Sistema asciugatura forzata	✓	✓	✓
Illuminazione interna	Led	Led	Alogena
Classe energetica	A+++ (-10%)	A+++ (-10%)	A+++ (-10%)
Classe energetica ciclo asciugatura	A	A	A
Ecostandby (modalità standby automatica 0 watt)	✓	✓	✓
ESCLUSIVE V-ZUG			
QuadSensor sistema intelligente 4 sensori (calcare/brillantante/torbidità/durezza acqua)	✓	✓	
SteamFinish (finitura a vapore)	✓	✓	
Programma Sprint (20 min. a 55°C)*	✓	✓	
Programma fonduta/raclette 65°C	✓	✓	✓
Silenzioso	✓	✓	
Programma Party (5 lavaggi bicchieri consecutivi di 11 min. a 60°C)	✓	✓	
Giornaliero breve (29 minuti)			✓
Giornaliero breve (45 minuti)*	✓	✓	
Optistart	✓	✓	
PuroDesign cerniera con movimento 3D	✓	✓	✓
EcoManagement	✓	✓	
PROGRAMMI			
Automatico	✓	✓	✓
Bicchieri	✓	✓	✓
Intensivo	✓	✓	✓
Igiene	✓	✓	✓
Eco	✓	✓	✓
Prelavaggio	✓	✓	✓
Mezzo carico automatico	✓	✓	✓
DOTAZIONI			
Supporto bicchieri integrato	✓	✓	✓
Cestello superiore regolabile in altezza	✓	✓	✓
Cestello inferiore con perni incernierati regolabili (per bicchieri)	✓	✓	✓
Cestello superiore con perni incernierati regolabili (per bicchieri)	✓	✓	✓
Cestello vario per mestoli, cucchiaini di legno e fruste		✓	✓
Cestello ErgoPlus	✓		
DATI ALLACCIAMENTO			
Alimentazione monofase 50 Hz	220-230 V	220-230 V	220-230 V
Assorbimento monofase kW/A	3,2 kW - 16 A	3,2 kW - 16 A	2,2 kW - 16 A
Installazioni trifase	contattare FRIGO 2000		
Pressione acqua	1-10 MPa	1-10 MPa	1-10 MPa
Cavo di alimentazione	1,5 m con schuko	1,5 m con schuko	1,5 m con schuko

* con allacciamento a 220-230V/2.2 kW 16 A aggiungere 7 minuti.

FRIGORIFERO, FREEZER, FRIGORIFERO COMBINATO E CANTINE VINO SPECIFICHE DEI PRODOTTI

	JUMBO 60I	IGLU 60I	MAGNUM 2 60I	WINECOOLER SL	WINECOOLER UC SL
CARATTERISTICHE					
Nero finitura specchio in vetro temperato				✓	
Maniglia				✓	TouchOpen
Illuminazione	Led	Led	Led	Led	Led
Dimensioni in cm (AxLxP)	177x55,9x54,4	177x55,9x54,4	177x55,9x54,5	90,1x59,4x56,6	81,6x59,7x57,1
Dimensioni vano incasso in cm (AxLxP)	177,2x56x55	177,2x56x55	177,2x56x55	90,6x56x55	82x60x58
1 porta	✓	✓	✓	✓	✓
Integrato	✓	✓	✓	a colonna	sottopiano
Capacità frigorifero (l)	301	-	257	144 (36 bottiglie)	94 (34 bottiglie)
Capacità freezer (l)	-	213	27	-	-
Classe di efficienza energetica	A++	A++	A+++	A	A
Consumo medio annuo (Kw/h)	133	244	160	159	144
Rumorosità	37	38	35	39	36
Peso (Kg)	74,7	82,2	70,7	51	48
Autonomia in caso di guasto (h)		14	17	-	-
Capacità di congelamento (kg/24h)	-	18	3		
Classe climatica	SN-T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST
DOTAZIONE					
Zona FreshControl	✓		✓		
FlexBox	✓		✓		
SoftTelescope	✓		✓		
Luci a Led	✓	✓	✓	✓	✓
Ripiano divisibile	✓		✓		
Regolazione separata della temperatura				5-18 °C	5-20 °C
Display digitale	✓	✓	✓	✓	✓
TouchControl	✓	✓	✓		
Congelamento rapido		✓			
Funzione SuperCool				✓	✓
SoftClose				✓	✓
SoftClosePlus	✓	✓	✓		
DATI ALLACCIAMENTO					
Alimentazione monofase 50 Hz	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-230 V	220-240 V
Assorbimento kW/A	0,13 kW-10 A	0,251 kW-10 A	0,13 kW-10 A	0,1 kW-10 A	0,13 kW-10 A
Cavo di alimentazione con spina shuko	2,2 m	2,2 m	2,2 m	2,2 m	2,2 m

GARANZIA DI DUE ANNI SU TUTTI I PRODOTTI

V-ZUG ha una politica di continuo miglioramento dei propri prodotti e si riserva il diritto di modificare materiali, caratteristiche e colori disponibili senza preavviso. Accertatevi preventivamente che il prodotto di vostro interesse abbia effettivamente caratteristiche e dimensioni riportate sul

presente listino.

La società si riserva la facoltà di modificare i prezzi senza preavviso. Sono esclusi trasporto ed installazione che possono essere definiti soltanto dal vostro rivenditore di fiducia.

CREDITS:

AD Cose e Suggerimenti, Treviso

Boffi Salinas Design AD Cose e Suggerimenti
adtreviseo.com

pag. 36

Molteni&C | Dada Milan Flagship Store, Milano

Vela Design Dante Bonuccelli
moltenigroup.com

pag.24

Haidacher sas di Jochen Haidacher & C., Perca BZ

Villa Kontor design Jochen Haidacher
haidacher.it

pag. 6-7

Rifra, Milano

kube design Rifra
rifra.com

pag.4-5

Abimis Prisma Srl, San Paolo di Pia (TV)

Ego design Alberto Torsello
abimis.com

pag.18

Bulthaup Porta Nuova Eurostyling, Milano

bulthaup b1.
eurostyling.it

pag.20

Complex class design, Milano

Linea Rialto
complex.it

pag.30

Key Cucine, Montecchio Precalcino (VI)

Factory design Key Sbabo
keysbabo.com

pag.38



ereel.it



Ingresso elettrodomestici normali e da incasso

Uffici e magazzino: Via Indipendenza, 1 - 20835 Muggiò (MB)
Telefono: 039 793424 r.a. Fax: 039 793234 - info@ereel.it

Sede legale: Via Fratelli Cairoli, 17 - 20851 Lissone (MB)
c.c.i.a.a. 846317 - c.f. 01539660157 - p.i. IT00716710967



vzug.it