

ILVE



2012 COLLECTION

GB

Specialised for 40 years in the production of electrical cooking appliances, always succeeding in being innovative in functional proposals and design.

In this catalogue you will find an infinity of solutions for equipping your kitchen with appliances at the top of world production. Our mission is to offer the widest possible range of choice in the specific field of cooking, trying to satisfy the greatest number of user requirements from the point of view of both design and functionality.

To achieve this, you will find a vast range of products offering:

dimensions from 30 to 150 cm;
14 colours with 3 types of finish;
7 sizes and 7 types of oven.

On the hobs: 5 types of hotplates, electric barbecue, fry top, "coup de feu", fryers and electric plates, induction type and ceramic hobs. Numerous accessories for the most refined cooking activities.

E

Desde hace 40 años especializados en la fabricación de electrodomésticos para cocinar, somos cada vez más innovadores en las propuestas funcionales y de diseño.

En este catálogo encontrará un gran número de soluciones para equipar su cocina con aparatos de producción de primer nivel.

Nuestro objetivo es: ofrecer la elección más amplia posible en el campo específico de la cocción, intentando satisfacer el mayor número de exigencias del cliente tanto desde el punto de vista del diseño como de la funcionalidad.

Para conseguir todo esto, encontrará una gama muy amplia de los productos que se presentan ofreciendo:

dimensiones de 30 a 150 cm;
14 colores con 3 tipos de acabado;
7 medidas y 7 tipos de hornos.

En las encimeras: 5 tipos de fuegos, barbacoas eléctricas, fry top, coup de feu, freidoras y placas eléctricas, de inducción y en vitrocerámica. Numerosos accesorios para las cocciones más refinadas.

F

Nous sommes spécialisés depuis 40 ans dans la production d'électroménagers pour la cuisine et proposons toujours des appareils innovateurs en ce qui concerne les fonctions et le design. Vous trouverez de nombreuses solutions dans ce catalogue pour aménager votre cuisine avec des appareils en tête de la production mondiale. Notre but est d'offrir la plus ample variété de choix possibles dans le domaine spécifique de la cuisson, en essayant de satisfaire au maximum les exigences de l'utilisateur, aussi bien au niveau du design que de la fonctionnalité. Vous y trouverez donc une vaste gamme de produits avec les caractéristiques suivantes:

dimensions de 30 à 150 cm;
14 coloris avec 3 types de finitions;
7 tailles et 7 types de fours.

Pour les tables de cuisson: 5 types de plaques chauffantes, barbecue électrique, fry top, coup de feu du foyer, friteuse, plaques électriques et tables de cuisson à induction et en vitrocéramique. De nombreux accessoires pour les activités culinaires les plus raffinées.

D

Seit 40 Jahren spezialisiert auf die Herstellung von Herden und Öfen mit immer neuen, funktionellen Lösungen und innovativem Design.

In diesem Katalog finden Sie unendlich viele Möglichkeiten zur Ausstattung ihrer Küche mit den unter der weltweiten Produktion fortschrittlichsten Geräten.

Unser Ziel ist es, auf dem Gebiet Herde und Öfen die größtmögliche Auswahl anzubieten, indem wir die Bedürfnisse unserer Kunden sowohl hinsichtlich des Designs als auch hinsichtlich der Funktionalität befriedigen. Unsere umfassende Auswahl an Produkten bietet folgende Lösungen an:

Abmessungen zwischen 30 und 150 cm;
14 Farben mit 3 unterschiedlichen Oberflächenbearbeitungen;
7 Arten von Öfen in 7 Abmessungen.

Auf den Kochfeldern: 5 Arten von Gasbrennern, elektrischer Grill, Fry top, Coup de feu, Friteusen und Elektroplatten, Induktionsplatten, Glaskeramikkochfelder. Zahlreiche Zubehörteile für besondere Rezepte.

INDEX

General characteristics	page	2
Optionals	page	10
Built-in	page	15
Built-in 600 ovens	page	16
Built-in 700/800 ovens	page	34
Built-in 900 ovens	page	36
Coffee machine - Ice machine	pages	21/48
Cooktops	page	49
Oven / Cooktops - installation diagrams	page	65
Sinks	pages	49/68
Hoods	page	69

Trendline cookers	page	72
Professional cookers	page	78
Professional Plus cookers	page	104
Quadra Classic cookers	page	158
Majestic Techno cookers	page	165
Majestic cookers	page	182
Majestic Country cookers	page	196
Majestic AM wall hoods	page	211
Quadra Modular blocks	page	212
Dishwashers	page	221
Refrigerators	page	222

GB OVENS

Wide choice of ovens. The range comprises 7 ovens with different volumes:

- **maxi oven 90** available in both the electric multifunction and ventilated gas versions;
- **maxi oven 70** available in both the electric multifunction and ventilated gas versions;
- **standard oven 60** available in both the electric multifunction and the ventilated gas versions;
- **midi oven 40** available in the static electric version;
- **mini oven 30** available in the static electric version;
- **compact oven 60** available in the electric multifunction version;
- **grill oven** with the electric grill.

All ovens have a removable triple-glass door for easy internal cleaning. It allows better heat insulation and energy saving.

E HORNOS

Amplia selección entre los hornos. La gama está compuesta de 7 hornos con volúmenes diferentes:

- **maxi horno 90** disponible tanto eléctrico multifunción como de gas ventilado;
- **maxi horno 70** disponible tanto eléctrico multifunción como de gas ventilado;
- **horno estándar 60** disponible tanto eléctrico multifunción como de gas ventilado;
- **horno midi 40** disponible eléctrico estático;
- **horno mini 30** disponible eléctrico estático;
- **horno compact 60** eléctrico multifunción;
- **horno grill** con grill eléctrico.

Todos los hornos están dotados de puerta fría con triple cristal extraíble, lo cual permite una fácil limpieza. De este modo se consigue un mejor aislamiento térmico y una reducción del consumo.

F FOURS

Grand choix de fours. La gamme comprend 7 fours avec des volumes différents:

- **four maxi 90** électrique multifonction ou à gaz avec ventilation;
- **four maxi 70** électrique multifonction ou à gaz avec ventilation;
- **four standard 60** électrique multifonction ou à gaz avec ventilation;
- **four midi 40** électrique statique;
- **four mini 30** électrique statique;
- **four compact 60** électrique statique;
- **four grill** avec grill électrique.

Tous les fours sont munis d'une triple vitre amovible pour rendre plus aisé le nettoyage interne : la triple vitre assure une meilleure isolation thermique et une consommation énergétique réduite.

D BACKÖFEN

Große Auswahl bei den Backöfen. Die Palette umfasst 7 Backöfen mit unterschiedlichem Volumen.

- **Maxi-Ofen 90** sowohl elektrisch und multifunktional als auch mit Gas und Belüftung lieferbar;
- **Maxi-Ofen 70** sowohl elektrisch und multifunktional als auch mit Gas und Belüftung lieferbar;
- **Standard d-Ofen 60** sowohl elektrisch und multifunktional als auch mit Gas und Belüftung lieferbar;
- **Midi-Ofen 40**, in elektrisch-statischer Version lieferbar;
- **Mini-Ofen 30**, in elektrisch-statischer Version lieferbar;
- **Compact-Ofen** in elektrisch-multifunktionaler Version lieferbar;
- **Grill-Ofen** mit Elektro-Grill.

Alle Backöfen haben ein zur Reinigung herausnehmbares Doppelfenster, das für eine bessere Wärmeisolierung und Energieersparnis sorgt.



MINI OVEN 30
 rotisserie;
 resistance absorption:
 electric grill (1500 W)
 upper (800 W)
 lower (800 W)
 internal dimensions of the oven:
 26x35x45 - 30,8 liters;
 ratings 1700 W.



MIDI OVEN 40
 rotisserie;
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 upper (850 W)
 lower (900 W)
 internal dimensions of the oven:
 36x35x45 - 43,7 liters;
 ratings 1900 W.



COMPACT OVEN 60
 internal dimensions of the oven:
 44x23x45 - 35,1 liters;
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 upper (900 W)
 lower (1300 W)
 circular (2000 W)
 ratings 2500 W
 ratings with Quick Start 2900 W.



STANDARD OVEN 60
 electric grill (1600 W);
 internal dimensions of the oven:
 44x35x45 - 53,4 liters.
Multifunction oven:
 resistance absorption
 upper (900 W)
 lower (1300 W)
 circular (2400 W)
 ratings 2650 W
 ratings with Quick Start 3400 W.
Fan gas oven:
 fan gas oven burner 2500 W
 ratings fan gas oven 1700 W.



MAXI-O VEN 70
 internal dimensions of the oven:
 54x35x45 - 67,3 liters
 grill (2200 W).
Multifunction oven:
 resistance absorption:
 upper (900 W)
 lower (1500 W)
 circular (2400 W)
 ratings 2900 W
 ratings with Quick Start 3400 W.
Fan gas oven:
 fan gas oven burner 3000 W
 ratings fan gas oven 2300 W.



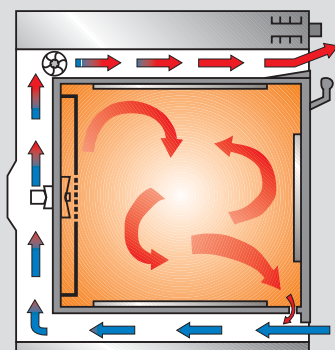
MAXI-O VEN 90
 rotisserie;
 electric grill (2200 W);
 internal dimensions of the oven:
 64x35x45 - 78,6 liters.

Multifunction oven:
 resistance absorption
 upper (900 W)
 lower (1500 W)
 circular (2400 W)
 ratings 2900 W
 ratings with Quick Start 3400 W.

Fan gas oven:
 fan gas oven burner 3500 W
 ratings fan gas oven 2300 W.



GRILL OVEN
 internal dimensions of the oven:
 44 x 15 x 45 - 20,2 liters;
 resistance absorption:
 electric grill (2400 W)
 ratings 2500 W.



GB Cooling fan and the discharging of waste heat: the heat is discharged back into the kitchen, keeping the door and the control board cool.

E Ventilador de refrigeración y eliminación del calor residual: el calor es enviado nuevamente hacia el interior de la cocina dejando la puerta y el cuadro de mando completamente fríos.

F Ventilation et évacuation de la chaleur résiduelle: la chaleur est renvoyée vers la cuisine tout en maintenant la porte et le tableau de commande froids.

D Umlufventilation zur Kühlung und zum Ablassen der Dämpfe: die Wärme wird durch den unteren Teil des Herdes nach außen.

MIDI OVEN 40 - MICROWAVES VERSION

Timer
 internal dimensions of the oven:
 30x32x43 - 35 liters; turn table ø27 cm
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W), microwaves (1000 W)
 ratings 3200 W.

7 Heating modes:
 microwaves 1000 W
 microwaves 800 W
 microwaves 500 W
 microwaves 270 W, defrost function
 combi 1: grill + microwaves 800 W
 combi 2: grill + microwaves 500 W
 grill only.



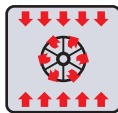
PIZZA O VEN 400°C

Multifunction oven with Quick Start
 Special thermostat 400°C
 internal dimensions of the oven:
 44x23x45 - 35,1 liters;
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 upper (900 W)
 lower (1300 W)
 circular (2000 W)
 ratings 2900 W.



MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION MULTIFUNKTION BACKOFEN

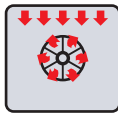


GB Pizza cooking

Pizza function suitable when cooking pizza, bread and scones. The main source of heat is generated by the lower heating element that works with the other heating elements of the oven.

E Cocción de Pizza

Esta función está especialmente indicada para cocinar pizzas, scones y pan. La principal fuente de calor es producida por la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.



GB Defrost function and Quick start

Defrosting of frozen food is accelerated by means of fan driven air circulation. The advantage of defrosting at room temperature is that it does not alter the taste and appearance of the food. **Quick Start**, available only on certain models, is a fast pre-heating oven function.

E Descongelación y Quick Start

Permite la descongelación rápida de todos los alimentos congelados que se quieren tener a temperatura ambiente. La descongelación a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar ni el gusto ni el aspecto de los alimentos. La función **Quick Start** (disponible sólo en algunos modelos). Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno.

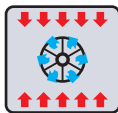


GB Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. Pre-heating is generally unnecessary. As there is no top or bottom heat the whole area of the oven can be utilized. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal.

E Cocción ventilada múltiple

Función que permite cocinar varios alimentos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasán, bollos, etc.

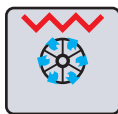


GB Intensive cooking

A fast intense form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

E Cocción intensiva

Función para cocinar alimentos de un modo rápido e intenso; indicada para pescado a la papillote, verduras guisadas, pinchos, pato, pollo, etc.



GB Grill & fan

An energy-saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc.

E Cocción grill ventilada

Función rápida e intensa con notable ahorro de energía. Está indicada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, pinchos de cerdo o mixtos, caza, gnocchi a la romana, etc.



GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.



GB Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when browning lasagne, melting cheese toppings etc.

E Cocción superior

Particularmente indicada para dorar y dar el toque de color final a muchos alimentos; se aconseja para cocinar hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepia, etc.

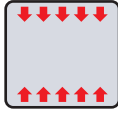


GB Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

E Cocción inferior

Función para finalizar la cocción de los alimentos, en especial la pastelería (galletas, merengues, bizcochos, tartas de fruta, etc) y otros.



GB Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly. Suitable for pork, chops, sausage, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.

E Cocción normal estática

Función clásica del horno eléctrico particularmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, caza, asado de ternera, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.

F Cuisson de Pizzas

Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, scones et pains. Les éléments chauffants inférieurs fonctionnent en duo avec les autres éléments chauffants du four.

D Pizza backen

Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Backen von Pizza, Hefesalzgebäck und Brot. Die wichtigste Wärmequelle ist die untere Heizschlange, die in Kombination mit den anderen Heizschlangen des Ofens arbeitet.

F Décongélation et Quick Start

Cette fonction permet la décongélation rapide des mets surgelés grâce à la circulation d'air impulsée par ventilateur. La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments. La fonction **Quick Start**, disponible uniquement sur certains modèles, permet de préchauffer rapidement le four.

D Auftauen und Quick Start

Ermöglicht ein schnelles Auftauen von tiefgekühlter Kost, diese wird in kurzer Zeit auf Raumtemperatur gebracht. Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass sich der Geschmack und das Aussehen der Speisen nicht verändert. **Quick Start** (nur an einigen Modellen erhältlich). Diese Funktion dient für ein schnelleres Vorheizen.

F Cuisson ventilée

Cette fonction permet d'obtenir une distribution de chaleur plus uniforme qu'un four conventionnel et de saisir les aliments très rapidement. Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Étant donné qu'il n'y a pas de chaleur inférieure ou supérieure, il est possible d'utiliser la totalité de l'espace du four. Ce réglage est idéal pour les fournées ou pour cuire un met entier.

D Heißluftgaren

Bei dieser Einstellung ist das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Speisen, ohne Geschmacksübertragung, möglich; z.B. man kann gleichzeitig Lasagne und Pizza oder Kuchen und Gebäck backen.

F Cuisson intensive

Il s'agit d'une fonction de cuisson intensive pour une préparer une grande variété de mets. Elle permet de remplacer la broche et peut être utilisée pour le poisson au four, les légumes à l'étouffée, les brochettes, le canard et le poulet rôti.

D Intensivbraten

Bei dieser Einstellung ist ein schnelles und intensives Braten von unterschiedlichen Speisen möglich; empfehlenswert für: Fisch in Alufolie, Gemüse, Langzeitbraten, Spießchen, Ente, Hähnchen u.s.w.

F Cuisson grill ventilée

Cette fonction est l'indiquée pour une cuisson rapide et profonde et permet en même temps de faire des économies d'énergie. Spécialement indiquée pour les côtelettes, saucisses et brochettes.

D Infrarother Grillen

Schnelles und tiefes Grillen mit großer Energieersparnis, diese Einstellung eignet sich besonders für Speisen wie: Schweinerippen, Wurst, Spießchen, Wild u.s.w.

F Cuisson au grill

Il s'agit de la fonction indiquée pour les viandes rôties telles que le filet de bœuf, le poisson et les légumes grillés. Elle s'avère également utile pour la cuisson au gratin (gratin de chou-fleur).

D Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

F Cuisson supérieure

Particulièrement indiquée pour dorer les mets, cette fonction est l'indiquée pour dorer les lasagnes, les garnitures de fromage fondant, etc.

D Garen mit Oberhitze

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges wenn das Bratgut noch ein bläuliches Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbssteak, Seelachs, Tintenfisch u.s.w.

F Cuisson inférieure

Étant donné que la chaleur provient de la section inférieure du four, cette fonction est l'indiquée pour les pâtisseries et les gâteaux, comme les flans, pizzas, biscuits, cakes, etc.

D Garen mit Unterhitze

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgängen, besonders für Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

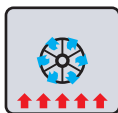
F Cuisson normale

Fonction classique du four électrique particulièrement indiquée pour cuisiner: entrecôtes de porc, saucisses, gibiers, rôti de veau, meringues, biscuits et fruits au four, etc.

D Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Langzeitbraten, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

FAN GAS OVEN HORNO A GAS VENTILADO



GB Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal. Several different dishes can be cooked using various shelf positions.

E Cocción v entilada múltiple

Es la función que permite cocinar varios alimentos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasán, bollos, etc.

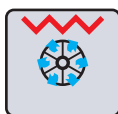


GB Lower element

A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

E Cocción por debajo

Función para cocinar alimentos de un modo rápido e intenso; indicada para pescado a la papillote, verduras guisadas, pinchos, pato, pollo, etc.



GB Grill & fan

An energy-saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc.

E Cocción g rill v entilado

Función rápida e intensa con notable ahorro de energía. Está indicada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, pinchos de cerdo o mixtos, caza, gnocchi a la romana, etc.



GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción g rill con puer ta cerr ada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.

CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

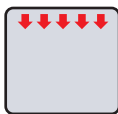


GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción g rill con puer ta cerr ada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.



GB Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when browning lasagne, melting cheese toppings etc.

E Cocción por arriba

Particularmente indicada para dorar y dar el toque de color final a muchos alimentos; se aconseja para cocinar hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepia, etc.

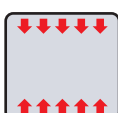


GB Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

E Cocción por debajo

Función para finalizar la cocción de los alimentos, en especial la pastelería (galletas, merengues, bizcochos, tartas de fruta, etc) y otros.



GB Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly. Suitable for pork, chops, sausage, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.

E Cocción normal estática

Función clásica del horno eléctrico particularmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, caza, asado de ternera, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.

FOUR A GAZ VENTILE GASUMLUFTOFEN

F Cuisson v entilée

Cette fonction permet d'obtenir une distribution de chaleur plus uniforme qu'un four conventionnel et de saisir les aliments très rapidement. Ce réglage est idéal pour les fournées ou pour cuire un met entier. Il est possible de cuire plusieurs mets en utilisant les différentes plaques.

D Multiple Heißluft-Funktion

Diese Funktion lässt das gleichzeitige Backen von verschiedenen Speisen zu, wobei sich jedoch die Gerüche nicht vermischen; man kann damit Lasagne, Pizza, Croissants und Kipferl, Torten, Kuchen etc. backen.

F Cuisson inférieure

Elle permet de remplacer la broche et peut être utilisée pour le poisson au four, les légumes à l'étouffée, les brochettes, le canard et le poulet rôtis.

D Unterhitz e-Funktion

Ist die Funktion des schnellen und intensiven Bratens von unterschiedlichen Gerichten; geeignet für Fisch, Gemüse, Spieße, Ente, Hendl etc..

F Cuisson a u gril ventilée

Cette fonction est l'indiquée pour une cuisson rapide et profonde et permet en même temps de faire des économies d'énergie. Spécialement indiquée pour les côtelettes, saucisses et brochettes..

D Ventilator-Grill-Funktion

Besonders schnell und gründlich bei beachtlicher Ersparnis an Energie, ist dies die passende Funktion für viele Gerichte wie: Schweinskotelett, Würstel, Fleischspieße, Wild, etc.

F Cuisson a u gril

Il s'agit de la fonction indiquée pour les viandes rôties telles que le filet de bœuf, le poisson et les légumes grillés. Elle s'avère également utile pour la cuisson au gratin (gratin de chou-fleur).

D Grill-Funktion im geschlossenen Ofen

Diese schnelle und gründliche Grillfunktion eignet sich besonders zum Überbacken und Braten von Fleisch, Filets, gegrillten Fisch und gegrilltes Gemüse.

FOUR ÉLECTRIQUE CONVENTIONNEL KONVENTIONELLER BACKOFEN

F Cuisson a u gril

Il s'agit de la fonction indiquée pour les viandes rôties telles que le filet de bœuf, le poisson et les légumes grillés. Elle s'avère également utile pour la cuisson au gratin (gratin de chou-fleur).

D Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

F Cuisson supérieure

Particulièrement indiquée pour dorer les mets, cette fonction est l'indiquée pour dorer les lasagnes, les garnitures de fromage fondant, etc.

D Garen mit Oberhitz e

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges wenn das Bratgut noch ein bißchen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

F Cuisson inférieure

Étant donné que la chaleur provient de la section inférieure du four, cette fonction est l'indiquée pour les pâtisseries et les gâteaux, comme les flans, pizzas, biscuits, cakes, etc.

D Garen mit Unterhitz e

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgängen, besonders für Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

F Cuisson normale

Fonction classique du four électrique particulièrement indiquée pour cuisiner: entrecôte de porc, saucisses, morue sèche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.

D Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Langzeitbraten, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

OVENS



GB ROHS STANDARDS FOR SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

E NORMA TIVA ROHS PARA SALVAGUARDAR EL MEDIO AMBIENTE

F RÉGLEMENTATION ROHS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

D ROHS UMWELTSCHUTZ-RICHTLINIEN



GB COLD DOOR (EN 60335-2-6 11.102)

With three Termovit glass panels, one fixed and two easily removable for cleaning. Hinges with intermediate standstill. The door can be easily removed from the oven itself. The inside glass panels may be removed to facilitate cleaning.

E PUERTA FRÍA (EN 60335-2-6 11.102)

Tiene tres cristales en Termovit: uno fijo y dos fácilmente removibles para poder limpiar. Las bisagras son de tope intermedio y también permiten sacar fácilmente la puerta del horno. Los cristales interiores pueden quitarse para hacer más fácil la limpieza.

F PORTE FROIDE (EN 60335-2-6 11.102)

Avec trois verres en Termovit (un fixe et deux mobiles pour faciliter le nettoyage). Charnières avec dispositifs d'immobilisation intermédiaires.

D KALTE TÜR (EN 60335-2-6 11.102)

Mit drei Glasschichten in Termovit, eine davon fixiert und die anderen zwei leicht abnehmbar zum Putzen. Die inneren Kristallscheiben können für eine einfachere Reinigung entfernt werden.

GB INSULATION - It is obtained through the use of high-density glass-wool panels and reflecting aluminium sheets. All this has been studied to guarantee uniform temperature and energy saving.

E AISLAMIENTO - Se obtiene mediante paneles de lana de vidrio de alta densidad y con hojas de aluminio reflectantes, para garantizar una temperatura uniforme y un reducido consumo de energía.

F ISOLATION - Elle est obtenue au moyen de panneaux en laine de verre haute densité avec feuilles d'aluminium réfléchissantes, de manière à garantir l'uniformité de température et une consommation d'énergie réduite.

D ISOLIERUNG - Isolierung durch dichte Glaswolleplatten und reflektierende Aluminiumblätter, die für gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Ofen sorgen und den Energieverbrauch senken.

GB Class A for performance and consumption.

The design solutions that characterise the ovens are now extended to the whole range. This is demonstrated by the Energy Label, the European standard introduced in January 2003, which classifies ovens according to their energy consumption.

E Classe A, en las prestaciones y en los consumos.

Las soluciones de diseño que caracterizan a estos hornos, hoy están en toda la gama. La prueba de ello está en Energy Label, normativa europea introducida en enero de 2003, que clasifica los hornos en base al consumo energético.

F Classe A pour les performances et la consommation d'énergie

Les solutions adoptées pour les fours s'étendent désormais à l'ensemble de la gamme, comme le prouve l'Energy Label, la réglementation européenne introduite en janvier 2003 qui classe les fours en fonction de la consommation d'énergie.

D Klasse A, was Leistung und Verbrauch angeht.

Die planerischen Lösungen der Backöfen werden heute auf die gesamte Produktpalette ausgedehnt. Davon zeugt das sogenannte Energy Label, die im Januar 2003 eingeführte europäische Vorschrift, laut der alle Backöfen nach ihrem Energieverbrauch eingestuft werden.

Electronic programmer
Programador electrónico
Programmeur électronique
Elektronischer Programmierer

Analog programmer
Programador analógico
Programmeur analogique
Analogprogrammierer

WORKING TOP

GB WORKING TOP

TECHNICAL CHARACTERISTICS ELECTRIC IGNITION INCLUDED IN THE KNOBS

MULTI-GAS BURNERS

ILVE manufacture their own horizontal gas burners that is also being used in commercial catering. This system of mixing air/gas flow ensures a true flame and lower CO emissions. ILVE gas burners allows you to adjust the primary air thus enabling a perfect combustion with all gas types. With stabilized flame, they eliminate eventual flame extinctions due to draught or liquid overflow. Triple ring burner Ø 120 - 4,3 kW
Big burner Ø 70 - 2,6 kW
Small burner Ø 55 - 1,8 kW
Fish burner / Fry-Top burner 3,1 kW
Enamelled removable burner cup for easy cleaning. Heavy duty cast iron pan supports.



Fry-Top - Built-in



Fry-Top - Professional, Majestic, Quadrant, Classic



E LAS ENCIMERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO EN LOS MANDOS

QUEMADOR MULTIGAS

ILVE utiliza quemadores de producción propia con venturi horizontal como en los equipos profesionales. La mezcla gas-aire se optimiza, y la llama tiene un mejor rendimiento que se refleja en la reducción de las emisiones de monóxido de carbono. Quemadores ILVE también tienen la posibilidad de ajustar el aire primario. La ventaja es que la combustión es perfecta con todos los tipos de gas. Con llama estabilizada, se eliminan posibles apagados accidentales de los fuegos, debidos a corrientes de aire o a derrames de líquidos. Quemador de triple corona Ø 120 - 4,3 kW
Quemador grande Ø 70 - 2,6 kW
Quemador pequeño Ø 55 - 1,8 kW
Quemador Pescera / Quemador Fry-Top 3,1 kW
Tapas quemadoras esmaltadas. Se quitan y se limpian. Rejillas robustas de hierro vitrificadas.

F TABLE DE CUISSON

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE INCORPORÉ AUX BOUTONS

BRULEURS MULTIGAZ

ILVE monte ses brûleurs horizontalement comme les appareils de cuisson professionnel. Le mélange air/gaz est optimisé et la flamme a un rendement meilleur avec une émission réduite de CO. En employant les brûleurs ILVE, il est possible de régler l'air primaire. Cela permet d'avoir une combustion parfaite en employant n'importe quel type de gaz. Avec flamme stabilisée, ils éliminent le risque d'extinction accidentelle causée par des courants d'air ou les débordements de liquides. Brûleur à triple couronne Ø 120 - 4,3 kW
Grand brûleur Ø 70 - 2,6 kW
Petit brûleur Ø 55 - 1,8 kW
Brûleur poissonnière / Brûleur Fry-Top 3,1 kW
Chapeau de brûleur émaillé. Amovibles pour le nettoyage. Robustes grilles en fonte émaillée.

D ARBEITSPLATTE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG IM DREHSCHALTER

MULTIGASBRENNER

ILVE hat einen eigenen Gasbrenner, nach professionellem Vorbild entwickelt. Das Gas/Luftgemisch brennt mit höherer Effizienz bei gleichzeitig niedrigerem CO Ausstoß. Durch die variable Primärlufteinstellung ist es bei ILVE möglich, die Brenner sämtlichen Gasarten perfekt anzupassen. Nachdem sich die Flamme stabilisiert hat, wird verhindert, daß sie durch Luftzug oder Überlaufen von Flüssigkeiten gelöscht wird. Das Gitter, auf das die Töpfe gestellt werden, ist emailliert. Kronenbrenner Ø 120 - 4,3 kW
Großer Brenner Ø 70 - 2,6 kW
Kleiner Brenner Ø 55 - 1,8 kW
Pescera-Brenner / Fry-Top-Brenner 3,1 kW
Die auf dem Brenner liegenden Abdeckungen sind emailliert und können abgenommen und gereinigt werden. Robuste Gußeisengitter.

GB TRIPLE RING BURNER

Designed with Chinese cuisine and other exotic food in mind. The triple ring burner's special safety shape is ideal for the WOK. It also heats large saucepans and frying pans in double quick time.

E QUEMADORES DE TRIPLE CORONA

Es un quemador de elevada potencia. Estudiado para los amantes de la cocina exótica. Ideal para recipientes con la forma del Wok, olla con el fondo redondo que se usa en la cocina china. Sirve también para ollas y sartenes de grandes dimensiones.

F BRÛLEUR À TRIPLE COURONNE

Conçu pour la cuisine chinoise et la préparation de mets exotiques, ce brûleur est spécialement conçu pour le WOK grâce à une forme spéciale privilégiant la sécurité. Ce brûleur permet de réchauffer des casseroles et des poêles à frire de grand diamètre en deux fois moins de temps.

D DREIFLAMMIGER BRENNER

Dieser Brenner wurde eigens für die Liebhaber der exotischen Küche entwickelt und eignet sich besonders für die in der feinen chinesischen Küche verwendeten Woks, Kochtöpfe mit rundem Boden, sowie für große Kochtöpfe und Pfannen mit flachem Boden.

GB GAS FRY-TOP

Thick plate of stainless steel (8 mm) to obtain uniform temperature all over the surface for natural cooking of meat, fish, vegetables, etc.

E FRY-TOP A GAS

Plancha maciza de acero inoxidable (8 mm) para obtener una temperatura uniforme en toda la superficie y cocinar sin grasas carne, pescado, verduras, etc.

F FRY-TOP À GAZ

La plaque épaisse en acier inox (8 mm) garantit l'uniformité de la température sur toute la surface pour cuisiner sans matières grasses la viande, le poisson, les légumes, etc.

D GASFRY-TOP

Eine dicke Platte aus rostfreiem Stahl (8 mm), um auf der ganzen Oberfläche eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen. Zum natürlichen Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

GB DUAL-ZONE INDUCTION COOKING • Dual-zone induction cooking • Professional unit with central induction double cooking area • Digital display • Easy-to-use control knobs • Stainless steel • 1850 W power each • Child protection lock • 3700 W absorption • 9 power levels • Heat-up function

E DOBLE ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN • Cocina profesional con doble zona de cocción por inducción central • Display digital • Pomos de mando simples • Acero inoxidable • Potencia 1850 W cada una • Bloqueo de protección para los niños • Absorción 3700 W • 9 niveles de potencia • Función Heat-up

F CUISSON À INDUCTION À DEUX ZONES • Bloc professionnel avec double zone de cuisson à induction centrale • Affichage numérique • Commandes facilitées à poignée • Acier inoxydable • Puissance de 1850 W chacune • Bloc protection enfants • Absorption 3700 W • 9 niveaux de puissance • Fonction de réchauffage

D DUAL-ZONE INDUKTIONSKOCHEN • Professioneller Block mit doppelter Kochzone und zentraler Induktion • Digital-Display • Erleichterte Steuerung mit Drehgriff • Edelstahl • Leistung 1850 W jeweils • Kindersicherung • Absorption 3700 W • 9 Leistungsniveaus • Funktion Heat-up



Barbecue



Barbecue



Electric Fryer



Ceramic Hob Element



Ceramic Hob

GB BARBECUE - Professional Plus, Classic, Majestic

Electric barbecue (2650 W) with energy regulator and lava stone for grilling.

E BARBACOA - Professional Plus, Classic, Majestic

Barbacoa eléctrica (2650 W) con regulador de energía de piedra lávica para cocción a la plancha.

F BARBECUE - Professional Plus, Classic, Majestic

Barbecue électrique (2650 W) avec régulateur d'énergie et pierre de lave pour la cuisson au grill.

D BARBECUE - Professional Plus, Classic, Majestic

Elektrisches Barbecuegerät (2650 W) mit Lavasteinen zum Grillen, stufenlos regelbar.

GB BARBECUE - Built-in

Electric barbecue (1910 W) with energy regulator and lava stone for grilling.

E BARBACOA - Built-in

Barbacoa eléctrica (1910 W) con regulador de energía de piedra lávica para cocción a la plancha.

F BARBECUE - Built-in

Barbecue électrique (1910 W) avec régulateur d'énergie et pierre de lave pour la cuisson au grill.

D BARBECUE - Built-in

Elektrisches Barbecuegerät (1910 W) mit Lavasteinen zum Grillen, stufenlos regelbar.

GB ELECTRIC FRYER:

- 2300 W;
- thermostat;
- oil capacity: 2-2.5 litres;
- basket capacity: 1 Kg;
- removable oil basin.

F FRITEUSE ÉLECTRIQUE:

- 2300 W;
- thermostat;
- Capacité d'huile: 2-2.5 litres;
- Capacité du panier: 1 Kg;
- bassin d'huile démontable.

E FREIDORA ELÉCTRICA

- 2300 W;
- termostato;
- capacidad aceite 2-2,5 litros;
- capacidad cesta: 1 kg;
- recipiente aceite extraíble.

D ELEKTRISCHE BRA TPFANNE:

- 2300 W;
- Thermostat;
- Fähigkeit Öl: 2-2.5 Liter;
- Fähigkeit Korb: 1 Kg;
- Ölbassin entfernbar.

GB CERAMIC HOB

E ENCIMERA EN VITROCERÁMICA

F TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

D GLASKERAMIK-K OCHFELD

GB CERAMIC HOB - INDUCTION HOBS

E ENCIMERA EN VITROCERÁMICA - VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN

F TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE - TABLE INDUCTION

D GLASKERAMIK-K OCHFELD - INDUKTION

WORKING TOP



Coup de Feu



Induction

STOP GAS

GB COUP DE FEU

The large cast iron "Coup de Feu" is fed by a gas burner (2,6 kW). Designed to obtain indirect heat, it enables genuine cooking. Perfect for any sauces, for grilling and browning. It can be used as dish-warmer.

E COUP DE FEU

La gran plancha "Coup de Feu" en hierro se alimenta de un quemador a gas (2,6 kW). Diseñada para obtener un calor indirecto, permite obtener platos más naturales. Es ideal para jugos y salsas, para asar y dorar y al mismo tiempo para calentar alimentos.

F COUP DE FEU

La grande plaque "Coup de Feu" en fonte est alimentée par un brûleur à gaz (2,6 kW). Conçue pour obtenir une chaleur indirecte, elle permet des cuissons naturelles. Idéale pour les sauces, les grillades et les rôtis, elle offre aussi la possibilité d'être utilisée comme chauffe-plats.

D COUP DE FEU

Die große Platte "Coup de Feu" aus Gußeisen wird durch einen Gasbrenner gespeist (2,6 kW). Geplant, um indirekte Wärme aufzunehmen, kann mit dieser Platte auf natürlichere Weise gekocht werden. Sie ist ideal für Saucen, zum Grillen und Schmoren und dient gleichzeitig auch als sehr nützlicher Tellerwärmer.

GB INDUCTION HOBS

E VITROCERÁMICA DE INDUC CIÓN

F TABLE INDUCTION

D INDUKTION

GB THERMOCOUPLE

All gas appliances are fitted with thermocouple as standard supply.

E TERMO PAR

Todos los aparatos de gas están equipados con una válvula de seguridad.

F THERMOCOUPLE

Toutes les appareils au gaz sont équipés avec thermocouple comme fourniture standard.

D THERMOELEMENT

Alle Gasgeräte sind standardmäßig mit einem Thermoelement-Sicherheitsventil ausgestattet.

DEALERS

GB

DISPLAY UNIT WITH ALL THE POSSIBLE ACCESSORIES IN UNITS WITH FRY-TOP (cod. E/OPT0001)

E

EXPOSITOR CON TODAS LAS VERSIONES POSIBLES EN LAS COCINAS CON FRY-TOP (cod. E/OPT0001)

F

PRÉSENTOIR MONTRANT TOUS LES ACCESSOIRES DISPONIBLES POUR CUISINIÈRES A VEC FRY-TOP (cod. E/OPT0001)

D

AUSSTELLER MIT ALLEN MÖGLICHEN VERSIONEN IN DEN HERDEN MIT FRITIERA UFSATZ (cod. E/OPT0001)





Dual Ring Burner (one dual ring burner supplied as standard feature in every Majestic dual fuel cooker)

GB DUAL Two burners in one

The new DUAL triple ring allows the internal ring to be regulated independently of the external one. With a single knob the power varies from a minimum of 370 Watt to a maximum of 5000 Watt.

E DUAL Dos quemadores en uno

El nuevo triple corona DUAL permite regular la corona interna independientemente de la externa. Con una sola manopla la potencia varía de un mínimo de 370 Watt a un máximo de 5000 Watt.

F DUAL Deux brûleurs en un

La nouvelle couronne triple DUAL permet de régler la couronne interne indépendamment de la couronne externe. Un seul bouton de commande est prévu pour varier la puissance d'un minimum de 370 Watts à un maximum de 5000 Watts.

D DUAL Zwei Brenner in einem

Durch das neue Dreiflammensystem DUAL kann man den Innenbrenner unabhängig vom Außenbrenner regulieren. An nur einem Drehschalter kann man die Leistung von mindestens 370 bis maximal 5000 Watt variieren.

GB SELF-CLEANING PANELS

A special coating with the property to burn all the grease deposited on the panels, so that the oven is always clean.

E PAREDES CATALÍTICAS CON AUTO-LIMPIADO

Revestimiento especial que tiene la propiedad de quemar todas las grasas que se depositan en las paredes, permite tener siempre el horno limpio.

F PAROIS AUTO-NETTOYANTES CATALYTIQUES

Un revêtement spécial, ayant la propriété de brûler toutes les graisses qui se déposent sur les parois permet d'avoir un four toujours propre.

D KATALYTISCHE, SELBSTREINIGENDE INNENWÄNDE

Eine spezielle Verkleidung, durch die alle Fettrückstände auf den Innenwänden verbrannt werden, hält den Backofen immer sauber.



GB ELECTRONIC PROGRAMMER WITH PROBE (available on MP models only). Perfect results thanks to the special probe which monitors the cooking.

E PROGRAMADOR ELECTRÓNICO CON Sonda (disponible sólo en MP modelos). Resultado perfecto gracias a la sonda especial que controla la cocción de los alimentos.

F PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC SONDÉ (disponible uniquement sur MP modèles). Résultats parfaits grâce à la sonde spéciale de contrôle de la cuisson du plat.

D ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER MIT SONDE (nur einigen Modellen erhältlich MP). Perfekte Ergebnisse mit dem elektronischen Programmierer mit Sonde.



GB WARMING DRAWER - Ideal for warming plates when the oven is in use.

E CAJÓN CALIENTE PLATOS - Para calentar los platos si se utiliza el horno.

F TIROIR CHAUFFE-PLAT - Idéal pour réchauffer les plats quand le four est en usage.

D ABTEIL FÜR VERSCHIEDENE GEGENSTÄNDE - Ideal, um die Teller zu erhitzen, wenn der Ofen in Gebrauch ist.



GB DETAIL OF THE ROUNDED TOP

Besides giving a pleasant new appearance, it compensates the difference in depth between the kitchen units and the cooker, thus avoiding an impact between the two depths.

E PARTICULAR ENCIMERA REDONDEADA

Además de proporcionar una estética innovadora y agradable, compensa la diferencia entre la profundidad de los muebles y de la cocina, evitando de este modo el impacto entre las dos profundidades.

F PLAN ARRONDI PARTICULIER

En plus de son design innovant et séduisant, il compense la différence entre la profondeur des meubles et de la cuisinière et évite ainsi l'impact entre les deux profondeurs.

D DETAIL DER ABGERUNDETEN OBERFLÄCHE

Dieser ästhetisch innovative, angenehme Aspekt gleicht die unterschiedliche Tiefe von Herd und Küchenmöbeln aus und fügt den Herd harmonisch in Arbeitsplatten ein.

COLOUR RANGE



GREEN



BURGUNDY



MATT



BLUE



STAINLESS-STEEL



ANTIQUE WHITE



WHITE

GB On request, the entire Majestic series is available in white, with delivery at 60 days.

E Por encargo en toda la serie Majestic, color es blanco entrega en 60 días.

F Sur demande, la totalité de la série Majestic est disponible en blanc, délai de livraison 60 jours.

D Auf Wunsch an der gesamten Serie Majestic Farben weiß, Lieferzeit 60 Tage.

TRIM

Majestic Techno



GB STAINLESS STEEL KNOBS AND HANDLE (TECHNO ONLY)

E MANDOS Y TIRADORES DE ACERO (SOLO TECHNO)

F BOUTONS ET POIGNÉE ACIER INOX (SEULEMENT TECHNO)

D EDELSTAHL KNEBEL UND GRIFFE (NUR TECHNO)



GB STAINLESS-STEEL FEET
Height 10 ÷ 16 cm

E PATAS DE ACERO INOXIDABLE
Altura de 10 a 16 cm.

F PIEDS INOX
Hauteur réglable 10 ÷ 16 cm

D EDELSTAHLFÜßE
Höhe 10 ÷ 16 cm



TRIM

Majestic



GB KNOBS AND HANDLES IN BRASS AS STANDARD

E MANDOS Y TIRADORES DE LA TÓN DE SERIE

F BOUTONS ET POIGNÉES EN LAITON

D KNOPF UND HANDGRIFF AUS MESSING
STANDARDMÄSSIG



GB KNOBS AND HANDLES IN CHROME UPON REQUEST

E MANDOS Y TIRADORES CROMADOS POR ENCARGO

F BOUTONS ET POIGNÉES EN CHROMES SUR DEMANDE

D KNOPF UND HANDGRIFF IN CHROM AUF WUNSCH
VERCHROMT



GB KNOBS AND HANDLES IN BRONZE UPON REQUEST

E MANDOS Y TIRADORES DE BRONCE POR ENCARGO

F BOUTONS ET POIGNÉES EN BRONZE SUR DEMANDE

D KNOPF UND HANDGRIFF IN BRONZE AUF WUNSCH
VERCHROMT



TRIM

Majestic Country



GB KNOBS AND HANDLES IN BRASS AS STANDARD

E MANDOS Y TIRADORES DE LATÓN DE SERIE

F BOUTONS ET POIGNÉES EN LAITON

D KNOPF UND HANDGRIFF AUS MESSING STANDARDMÄSSIG



GB KNOBS AND HANDLES IN CHROME UPON REQUEST

E MANDOS Y TIRADORES CROMADOS POR ENCARGO

F BOUTONS ET POIGNÉES EN CHROMES SUR DEMANDE

D KNOPF UND HANDGRIFF IN CHROM AUF WUNSCH VERCHROMT



GB KNOBS AND HANDLES IN BRONZE UPON REQUEST

E MANDOS Y TIRADORES DE BRONCE POR ENCARGO

F BOUTONS ET POIGNÉES EN BRONZE SUR DEMANDE

D KNOPF UND HANDGRIFF IN BRONZE AUF WUNSCH VERCHROMT



GB BRASS FEET / CHROME FEET / BRONZE

E PATAS DE LATÓN / CROMADAS / BRONCE

F PIEDS EN LAITON / CHROME / BRONZE

D MESSINGFÜßE / CHROMFÜßE / BRONZE



GB BRASS OR CHROME OR BRONZE HANDRAIL

E PASAMANO DE LATÓN O CROMO O BRONCE

F POIGNÉE DU FOUR EN LAITON, BRONZE OU CHROMÉE

D HANDLAUF AUS MESSING ODER CHROM ODER BRONZE

OPTIONALS

Majestic Techno



GB STAINLESS STEEL PLINTH KIT

E ZÓCALOS CUBREPATAS DE ACERO INOXIDABLE

F SOCLE EN ACIER INOX

D EDELSTAHL SOCKEL



GB STAINLESS STEEL HANDRAIL

E PASAMANO DE ACERO INOXIDABLE

F POIGNÉE FOUR EN ACIER INOX

D HANDLAUF AUS EDELSTAHL

Cooker's model	HANDRAIL Techno	PLINTH KIT
70	AQC-70	AMZ70
76	AQC-76	AMZ76
90	AQC-90	AMZ90
100	AQC-100	AMZ100
120	AQC-120	AMZ120
150	AQC-150	AMZ150

GB STAINLESS-STEEL FEET - Height 16 ÷ 22 cm

E PATAS DE ACERO INOXIDABLE - Altura 16 ÷ 22 cm

F PIEDS INOX - Hauteur réglable 16 ÷ 22 cm

D EDELSTAHLFÜßE - Höhe 16 ÷ 22 cm



OPTIONALS

Majestic

GB BRASS OR CHROME OR BRONZE FEET

E PATAS DE LATÓN O CROMO O BRONCE

F PIEDS EN LAITON OU CHROME OU BRONZE

D FÜßE AUS MESSING ODER CHROM ODER BRONZE

GB BRASS OR CHROME OR BRONZE HANDRAIL (MOD. AMC)

E PASAMANO DE LATÓN O CROMO O BRONCE (MOD. AMC)

F POIGNÉE EN LAITON OU CHROME OU BRONZE (MOD. AMC)

D HANDLAUF AUS MESSING ODER CHROM ODER BRONZE (MOD. AMC)



Feet 15 cm	Code
Brass	G/422/12/16
Chrome	G/422/12/08
Bronze	G/422/12/18

Cooker's model	HANDRAIL (brass)	HANDRAIL (chrome)	HANDRAIL (bronze)
70	AMC-70	AMC-70X	AMC-70Y
76	AMC-76	AMC-76X	AMC-76Y
90	AMC-90	AMC-90X	AMC-90Y
100	AMC-100	AMC-100X	AMC-100Y
120	AMC-120	AMC-120X	AMC-120Y
150	AMC-150	AMC-150X	AMC-150Y



OPTIONALS

Majestic Country



GB BRASS OR CHROME-PLATED OR BRONZE HANDRAIL (MOD. AMCP)

E PASAMANO DE LATÓN O CROMO O BRONCE (MOD. AMCP)

F POIGNÉE DU FOUR EN LAITON, BRONZE OU CHROMÉE (MOD. AMCP)

D HANDLAUF AUS MESSING ODER CHROM ODER BRONZE (MOD. AMCP)

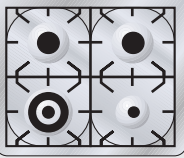
Cooker's model	HANDRAIL (brass)	HANDRAIL (chrome)	HANDRAIL (bronze)
70	AMCP-70	AMCP-70X	AMCP-70Y
76	AMCP-76	AMCP-76X	AMCP-76Y
90	AMCP-90	AMCP-90X	AMCP-90Y
100	AMCP-100	AMCP-100X	AMCP-100Y
120	AMCP-120	AMCP-120X	AMCP-120Y
150	AMCP-150	AMCP-150X	AMCP-150Y

GB
TECHNICAL CHARACTERISTICS
Standard 60 multifunction or ventilated gas version.

E
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Estándar 60 en versión multifunción o gas ventilado.

F
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Standard 60 en version multifonction ou gaz avec ventilation.

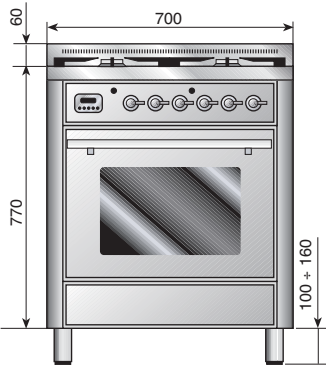
D
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Standard-Backofen 60 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft.

4 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MT-70D-MP	MT-70D-VG

COLOUR RANGE

		
Stainless-Steel	Matt	Antique white
		
Burgundy	Blue	Green
		
White		

STAINLESS-STEEL TOP





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maxi oven 70 multifunction or ventilated gas version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Maxi horno 70 en versión multifunción o gas ventilado.

F

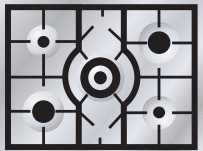
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Maxi four 70 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

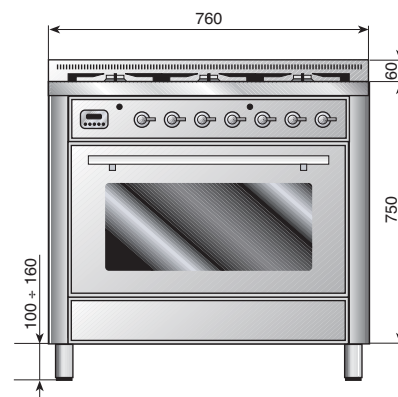
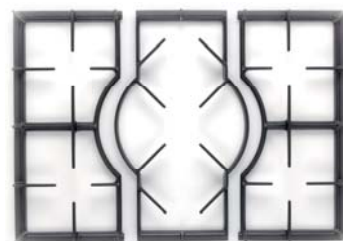
Maxi-Backofen 70 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüftung.

5 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MT-76D-MP	MT-76D-VG

COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maxi oven 90 in the multifunction or ventilated gas version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Maxi horno 90, en versión multifunción o gas ventilado.

F

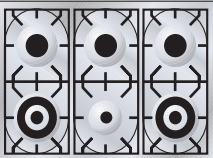
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Maxi four 90 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

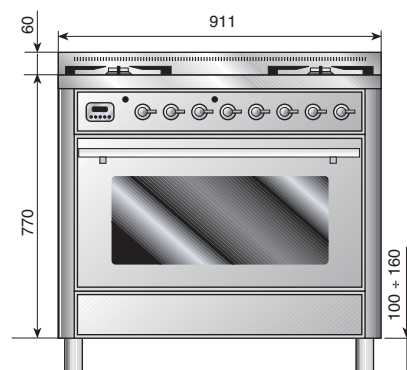
Maxi-Backofen 90 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüftung.

6 burners	Multifunction oven	Fan gas oven															
	MT-906D-MP	MT-906D-VG															
Fish burners	MT-90PD-MP	MT-90PD-VG															
Fry-Top	MT-90FD-MP	MT-90FD-VG															
Electric Fryer	MT-90RD-MP																
Barbecue	MT-90BD-MP	MT-90BD-VG															
Induction hob zone	MT-90ID-MP Optional: Fry Top G/419/08	NEW 2x1850W induction zones															
Ceramic hob	MTE-90-MP	GB CERAMIC HOB <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>145</td><td>1200</td></tr> <tr> <td>B</td><td>210/120</td><td>2200/750</td></tr> <tr> <td>C</td><td>180</td><td>1800</td></tr> <tr> <td>D</td><td>265/170</td><td>2400/1500</td></tr> </tbody> </table>		ø mm	W	A	145	1200	B	210/120	2200/750	C	180	1800	D	265/170	2400/1500
	ø mm	W															
A	145	1200															
B	210/120	2200/750															
C	180	1800															
D	265/170	2400/1500															
Induction	MTI-90-MP	GB INDUCTION <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>145</td><td>1400</td></tr> <tr> <td>B</td><td>180</td><td>1850</td></tr> <tr> <td>C</td><td>210</td><td>2300</td></tr> <tr> <td>D</td><td>260</td><td>2400</td></tr> </tbody> </table>		ø mm	W	A	145	1400	B	180	1850	C	210	2300	D	260	2400
	ø mm	W															
A	145	1400															
B	180	1850															
C	210	2300															
D	260	2400															

COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **standard 60** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake mini oven 30.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **estándar 60**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **mini 30** eléctrico estático.

F

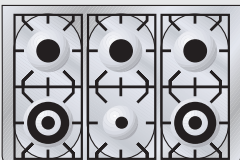
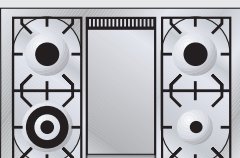
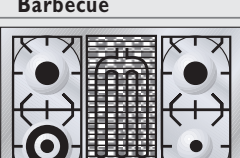
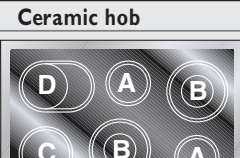
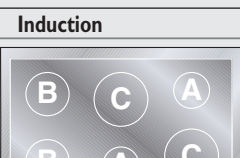
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **standard 60** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **mini 30** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

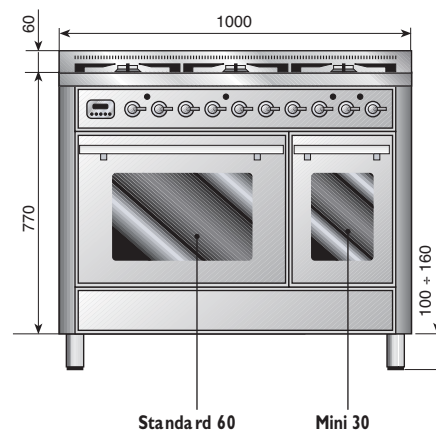
Backofen links: **Standard 60** in multifunktioneller Ausführung oder mit Gasumluft. Backofen rechts: elektrischer **Mini-Bac** kofen 30.

6 burners	Multifunction oven	Fan gas oven															
	MTD-1006D-MP	MTD-1006D-VG															
Fry-Top	MTD-100FD-MP	MTD-100FD-VG															
																	
Coup De Feu	MTD-100SD-MP	MTD-100SD-VG															
																	
Electric Fryer	MTD-100RD-MP																
																	
Barbecue	MTD-100BD-MP	MTD-100BD-VG															
																	
1 Ceramic hob zone	MTD-100VD-MP	MTD-100VD-VG															
																	
Ceramic hob	MTDE-100-MP	GB CERAMIC HOB <table><tr><td></td><td>ø mm</td><td>W</td></tr><tr><td>A</td><td>145</td><td>1200</td></tr><tr><td>B</td><td>210/120</td><td>2200/750</td></tr><tr><td>C</td><td>180</td><td>1800</td></tr><tr><td>D</td><td>265/170</td><td>2400/1500</td></tr></table>		ø mm	W	A	145	1200	B	210/120	2200/750	C	180	1800	D	265/170	2400/1500
	ø mm	W															
A	145	1200															
B	210/120	2200/750															
C	180	1800															
D	265/170	2400/1500															
																	
Induction	MTDI-100-MP	GB INDUCTION <table><tr><td></td><td>ø mm</td><td>W</td></tr><tr><td>A</td><td>145</td><td>1400</td></tr><tr><td>B</td><td>180</td><td>1850</td></tr><tr><td>C</td><td>210</td><td>2300</td></tr></table>		ø mm	W	A	145	1400	B	180	1850	C	210	2300			
	ø mm	W															
A	145	1400															
B	180	1850															
C	210	2300															
																	

COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Oven on the left: **maxi oven 90** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake **mini oven 30**.

E

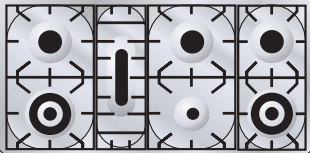
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Horno de la izquierda: **maxi horno 90**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **mini 30** eléctrico estático.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Four de gauche: **maxi four 90** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **mini 30** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Backofen links: **Maxi-Bac kofen 90** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüft. Backofen rechts: elektrisch statischer **Mini-Bac kofen 30**.

7 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MT-I207D-MP	MT-I207D-VG
Fry-Top	MT-I20FD-MP	MT-I20FD-VG
Coup De Feu	MT-I20SD-MP	MT-I20SD-VG
Electric Fryer	MT-I20FRD-MP	
Barbecue	MT-I20BD-MP	MT-I20BD-VG
1 Ceramic hob zone	MT-I20VD-MP	MT-I20VD-VG

COLOUR RANGE

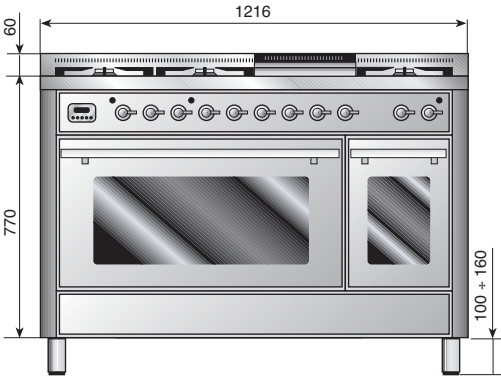
		
Stainless-Steel	Matt	Antique white
		
Burgundy	Blue	Green
		
White		

STAINLESS-STEEL TOP



Maxio ven 90

Mini 30





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Oven on the left: **maxi oven 70** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake **midi oven 40**.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Horno de la izquierda: **horno 70**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **midi 40** eléctrico estático.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Four de gauche: **four 70** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **midi 40** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Backofen links: **Backofen 70** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft. Backofen rechts: elektrisch statischer **Midi-Bac kofen 40**.

7 burners	Multif unction o ven	Fan gas oven
	MTS-I207D-MP	MTS-I207D-VG
Fry-T op	MTS-I20FD-MP	MTS-I20FD-VG
Coup De Feu	MTS-I20SD-MP	MTS-I20SD-VG
Electric Fryer	MTS-I20FRD-MP	
Barbecue	MTS-I20BD-MP	MTS-I20BD-VG
I Ceramic hob zone	MTS-I20VD-MP	MTS-I20VD-VG

COLOUR RANGE

Stainless-Steel

Matt

Antique white

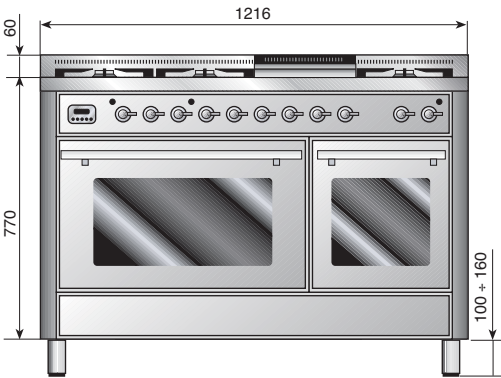
Burgundy

Blue

Green

White

STAINLESS-STEEL TOP





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Oven on the left: **maxi oven 90** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: **standard 60** multifunction version.

E

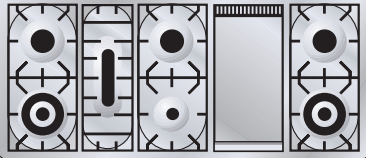
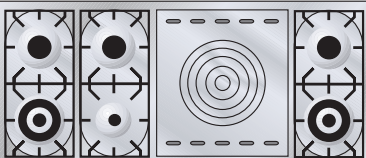
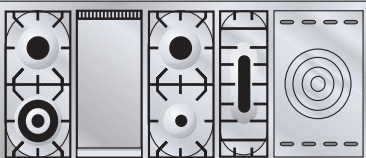
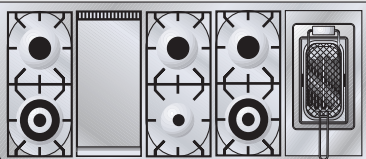
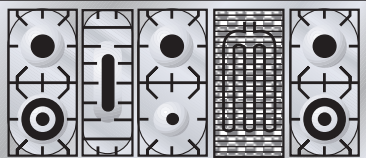
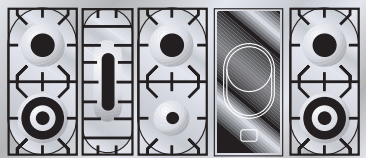
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Horno de la izquierda: **maxi horno 90**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **estándar 60** multifunción.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Four de gauche: **maxi four 90** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **standard 60** multifonction.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Backofen links: **Maxi-Bac kofen 90** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüftung. Backofen rechts: multifunktionaler **Standard d-Bac kofen 60**.

Fry-T op	Multif unction o ven	Fan gas oven
	MT-I50FD-MP	MT-I50FD-VG
Coup De Feu		
	MT-I50SD-MP	MT-I50SD-VG
Fry-T op + Coup De Feu		
	MT-I50FSD-MP	MT-I50FSD-VG
Electric Fryer + Fry-Top		
	MT-I50FRD-MP	
Barbecue		
	MT-I50BD-MP	MT-I50BD-VG
I Ceramic hob zone		
	MT-I50VD-MP	MT-I50VD-VG

COLOUR RANGE


Stainless-Steel


Matt


Antique white

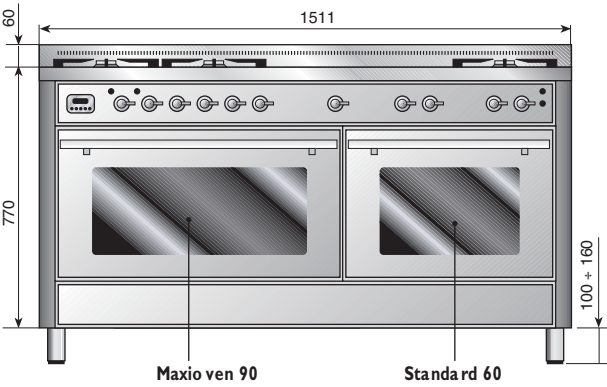

Burgundy


Blue


Green


White

STAINLESS-STEEL TOP





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Standard 60 multifunction or ventilated gas version.

E

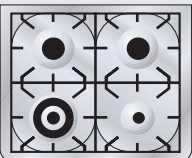
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Estándar 60 en versión multifunción o gas ventilado.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Standard 60 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Standard-Backofen 60 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluf.

4 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	M-70D-MP	M-70D-VG

COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP

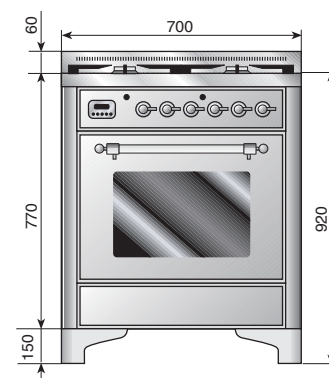
STANDARD TRIM



OPTIONAL TRIM



M-70D-MP/IX





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maxi oven 70 multifunction or ventilated gas version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Maxi horno 70 en versión multifunción o gas ventilado.

F

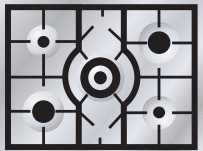
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

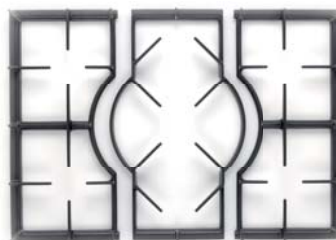
Maxi four 70 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maxi-Backofen 70 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluf.

5 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	M-76D-MP	M-76D-VG



COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP



STANDARD TRIM



BRASS

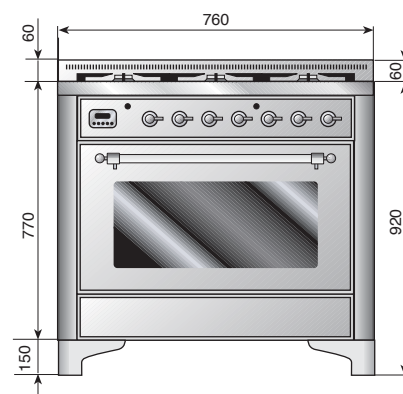
OPTIONAL TRIM



CHROME



BRONZE





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maxi oven 90 in the multifunction or ventilated gas version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Maxi horno 90, en versión multifunción o gas ventilado.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Maxi four 90 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maxi-Backofen 90 in multifunktioneeller Ausführung oder mit Gasumluf.

6 burners	Multifunction oven	Fan gas oven															
	M-906D-MP	M-906D-VG															
Fish burners	M-90PD-MP	M-90PD-VG															
Fry-Top	M-90FD-MP	M-90FD-VG															
Electric Fryer	M-90RD-MP																
Barbecue	M-90BD-MP	M-90BD-VG															
Induction hob zone	M-90ID-MP <i>Optional: Fry Top GI419/08</i>	 2x1850W induction zones															
Ceramic hob	ME-90-MP	GB CERAMIC HOB <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>145</td><td>1200</td></tr> <tr> <td>B</td><td>210/120</td><td>2200/750</td></tr> <tr> <td>C</td><td>180</td><td>1800</td></tr> <tr> <td>D</td><td>265/170</td><td>2400/1500</td></tr> </tbody> </table>		ø mm	W	A	145	1200	B	210/120	2200/750	C	180	1800	D	265/170	2400/1500
	ø mm	W															
A	145	1200															
B	210/120	2200/750															
C	180	1800															
D	265/170	2400/1500															
Induction	MI-90-MP	GB INDUCTION <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>145</td><td>1400</td></tr> <tr> <td>B</td><td>180</td><td>1850</td></tr> <tr> <td>C</td><td>210</td><td>2300</td></tr> <tr> <td>D</td><td>260</td><td>2400</td></tr> </tbody> </table>		ø mm	W	A	145	1400	B	180	1850	C	210	2300	D	260	2400
	ø mm	W															
A	145	1400															
B	180	1850															
C	210	2300															
D	260	2400															

COLOUR RANGE



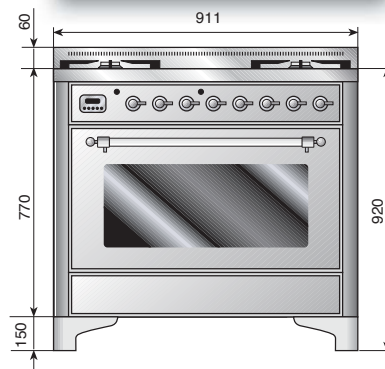
STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM


BRASS

OPTIONAL TRIM


CHROME

BRONZE




GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **standard 60** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake mini oven 30.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **estándar 60**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **mini 30** eléctrico estático.

F

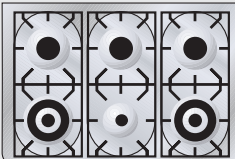
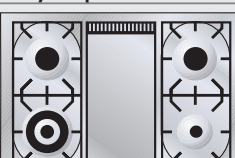
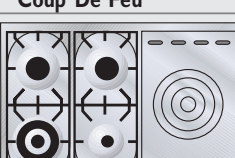
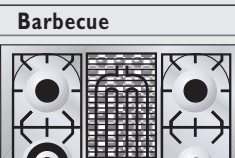
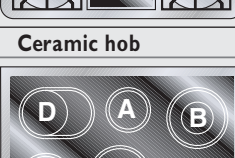
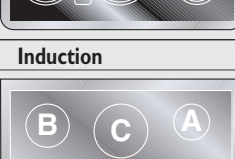
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **standard 60** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **mini 30** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Backofen links: **Standard-Backofen 60** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüftung. Backofen rechts: elektrisch statischer **Mini-Backofen 30**.

6 burners	Multif unction o ven	Fan gas oven															
	MD-1006D-MP	MD-1006D-VG															
Fry-T op	MD-100FD-MP	MD-100FD-VG															
																	
Coup De Feu	MD-100SD-MP	MD-100SD-VG															
																	
Electric Fryer	MD-100RD-MP																
																	
Barbecue	MD-100BD-MP	MD-100BD-VG															
																	
I Ceramic hob zone	MD-100VD-MP	MD-100VD-VG															
																	
Ceramic hob	MDE-100-MP	GB CERAMIC HOB <table><tr><td></td><td>ø mm</td><td>W</td></tr><tr><td>A</td><td>145</td><td>1200</td></tr><tr><td>B</td><td>210/120</td><td>2200/750</td></tr><tr><td>C</td><td>180</td><td>1800</td></tr><tr><td>D</td><td>265/170</td><td>2400/1500</td></tr></table>		ø mm	W	A	145	1200	B	210/120	2200/750	C	180	1800	D	265/170	2400/1500
	ø mm	W															
A	145	1200															
B	210/120	2200/750															
C	180	1800															
D	265/170	2400/1500															
																	
Induction	MDI-100-MP	GB INDUCTION <table><tr><td></td><td>ø mm</td><td>W</td></tr><tr><td>A</td><td>145</td><td>1400</td></tr><tr><td>B</td><td>180</td><td>1850</td></tr><tr><td>C</td><td>210</td><td>2300</td></tr></table>		ø mm	W	A	145	1400	B	180	1850	C	210	2300			
	ø mm	W															
A	145	1400															
B	180	1850															
C	210	2300															
																	

COLOUR RANGE



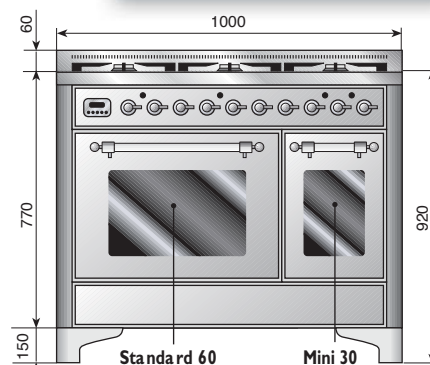
STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM


BRASS

OPTIONAL TRIM


CHROME

BRONZE


MD-1006D-MP/IX



GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Oven on the left: **maxi oven 90** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake **mini oven 30**.

E

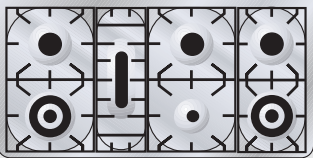
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Horno de la izquierda: **maxi horno 90**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **mini 30** eléctrico estático.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Four de gauche: **maxi four 90** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **mini 30** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Backofen links: **Maxi-Bac kofen 90** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüft. Backofen rechts: elektrisch statischer **Mini-Bac kofen 30**.

7 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	M-I207D-MP	M-I207D-VG
Fry-Top	M-I20FD-MP	M-I20FD-VG
Coup De Feu	M-I20SD-MP	M-I20SD-VG
Electric Fryer	M-I20FRD-MP	
Barbecue	M-I20BD-MP	M-I20BD-VG
1 Ceramic hob zone	M-I20VD-MP	M-I20VD-VG

COLOUR RANGE


Stainless-Steel


Matt


Antique white


Burgundy


Blue


Green


White

STAINLESS-STEEL TOP

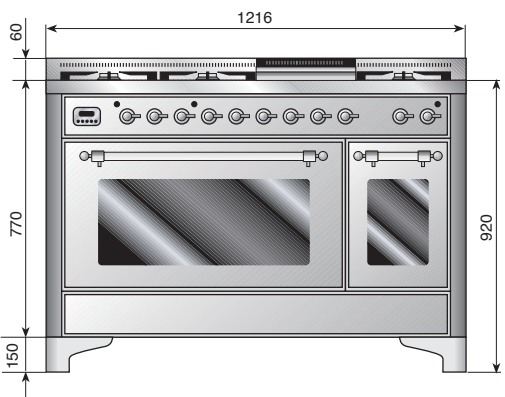
STANDARD TRIM


BRASS

OPTIONAL TRIM


CHROME


BRONZE





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Oven on the left: **maxi oven 70** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake **midi oven 40**.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Horno de la izquierda: **horno 70**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **midi 40** eléctrico estático.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Four de gauche: **four 70** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **midi 40** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Backofen links: **Backofen 70** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft. Backofen rechts: elektrisch statischer **Midi-Bac kofen 40**.

7 burners	Multif unction o ven	Fan gas oven
	MS-I207D-MP	MS-I207D-VG
Fry-T op	MS-I20FD-MP	MS-I20FD-VG
Coup De Feu	MS-I20SD-MP	MS-I20SD-VG
Electric Fryer	MS-I20FRD-MP	
Barbecue	MS-I20BD-MP	MS-I20BD-VG
I Ceramic hob zone	MS-I20VD-MP	MS-I20VD-VG

COLOUR RANGE

STAINLESS-STEEL TOP

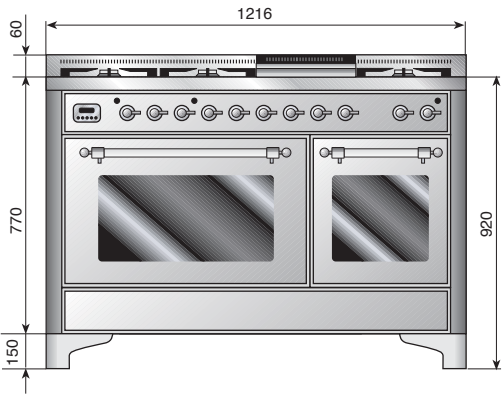
STANDARD TRIM

BRASS

OPTIONAL TRIM

CHROME

BRONZE





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **maxi oven 90** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: **standard 60** multifunction version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **maxi horno 90**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **estándar 60** multifunción.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **maxi four 90** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **standard 60** multifonction.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Backofen links: **Maxi-Backofen 90** in multifunktionseller Ausführung oder mit Gasumlüftung. Backofen rechts: multifunktionseller **Standard d-Backofen 60**.

Fry-T op	Multifunction oven	Fan gas oven
	M-150FD-MP	M-150FD-VG
Coup De Feu	M-150SD-MP	M-150SD-VG
Fry-T op + Coup De Feu	M-150FSD-MP	M-150FSD-VG
Electric Fryer + Fry-Top	M-150FRD-MP	
Barbecue	M-150BD-MP	M-150BD-VG
1 Ceramic hob zone	M-150VD-MP	M-150VD-VG

COLOUR RANGE

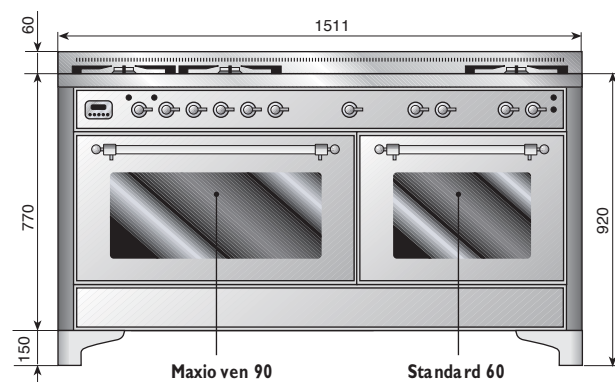


STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM



OPTIONAL TRIM



M-150FD-MP/A Y



GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS
Standard 60 multifunction or ventilated gas version.

E

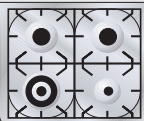
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Estándar 60 en versión multifunción o gas ventilado.

F

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Standard 60 en version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Standard-Backofen 60 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft.

4 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MC-70D-MP MCA-70D-MP	MC-70D-VG MCA-70D-VG

COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM

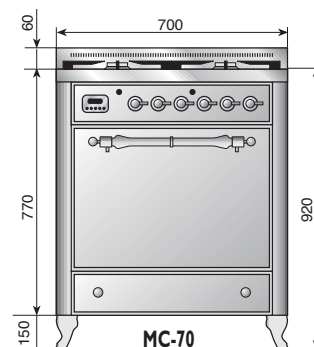

BRASS

OPTIONAL TRIM

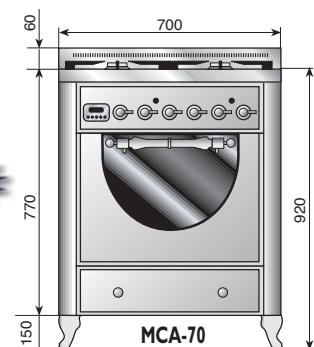

CHROME

BRONZE


MC-70D-MP/VSX



MC-70



MCA-70





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maxi oven 70 multifunction or ventilated gas version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Maxi horno 70 en versión multifunción o gas ventilado.

F

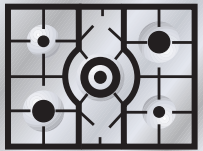
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

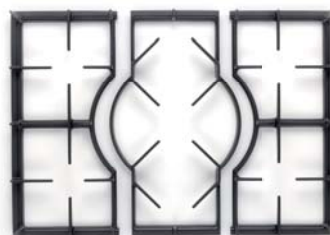
Maxi four 70 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maxi-Backofen 70 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluf.

5 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MC-76D-MP MCA-76D-MP	MC-76D-VG MCA-76D-VG



COLOUR RANGE



STAINLESS-STEEL TOP



STANDARD TRIM



BRASS

OPTIONAL TRIM



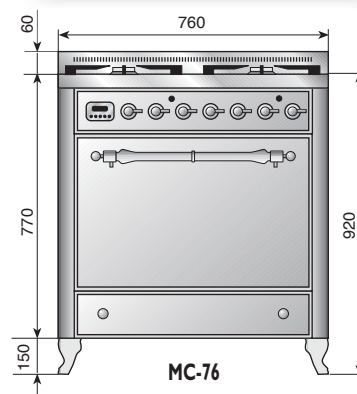
CHROME



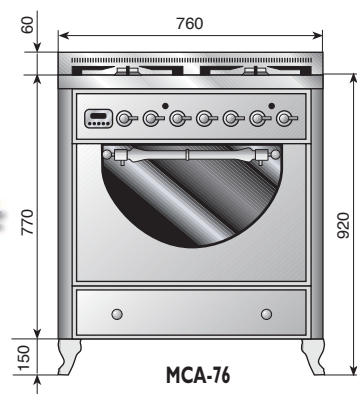
BRONZE



MC-76D-MP/MX



MC-76



MCA-76





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Maxi oven 90 in the multifunction or ventilated gas version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Maxi horno 90, en versión multifunción o gas ventilado.

F

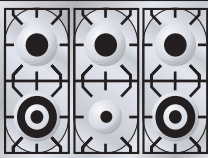
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Maxi four 90 dans la version multifonction ou gaz avec ventilation.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maxi-Backofen 90 in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluf.

6 burners	Multifunction oven	Fan gas oven															
	MC-906D-MP MCA-906D-MP	MC-906D-VG MCA-906D-VG															
Fish burners	MC-90PD-MP MCA-90PD-MP	MC-90PD-VG MCA-90PD-VG															
Fry-Top	MC-90FD-MP MCA-90FD-MP	MC-90FD-VG MCA-90FD-VG															
Electric Fryer	MC-90RD-MP MCA-90RD-MP																
Barbecue	MC-90BD-MP MCA-90BD-MP	MC-90BD-VG MCA-90BD-VG															
Induction hob zone	MC-90ID-MP MCA-90ID-MP Optional: Fry Top G/419/08	NEW 2x1850W induction zones															
Ceramic hob	MCE-90-MP MCAE-90-MP	GB CERAMIC HOB <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>145</td><td>1200</td></tr> <tr> <td>B</td><td>210/120</td><td>2200/750</td></tr> <tr> <td>C</td><td>180</td><td>1800</td></tr> <tr> <td>D</td><td>265/170</td><td>2400/1500</td></tr> </tbody> </table>		ø mm	W	A	145	1200	B	210/120	2200/750	C	180	1800	D	265/170	2400/1500
	ø mm	W															
A	145	1200															
B	210/120	2200/750															
C	180	1800															
D	265/170	2400/1500															
Induction	MCI-90-MP MCAI-90-MP	GB INDUCTION <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>145</td><td>1400</td></tr> <tr> <td>B</td><td>180</td><td>1850</td></tr> <tr> <td>C</td><td>210</td><td>2300</td></tr> <tr> <td>D</td><td>260</td><td>2400</td></tr> </tbody> </table>		ø mm	W	A	145	1400	B	180	1850	C	210	2300	D	260	2400
	ø mm	W															
A	145	1400															
B	180	1850															
C	210	2300															
D	260	2400															

COLOUR RANGE

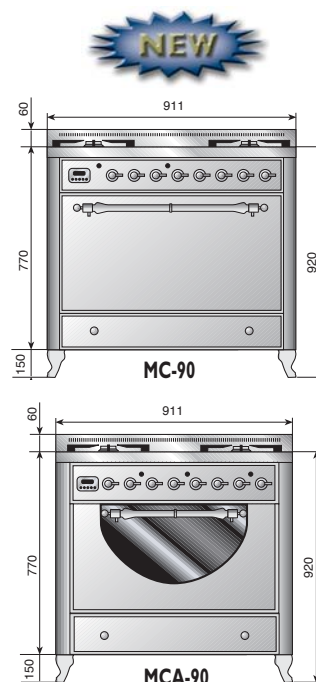


STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM



OPTIONAL TRIM



MC-90RD-MP/M



GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **standard 60** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake mini oven 30.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **estándar 60**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **mini 30** eléctrico estático.

F

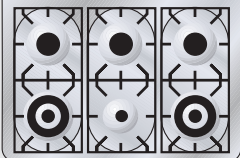
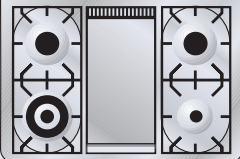
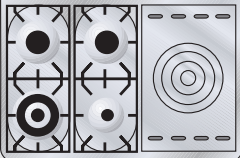
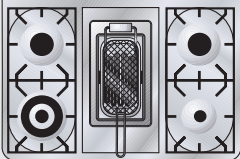
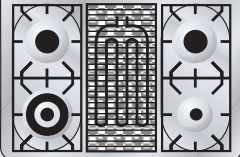
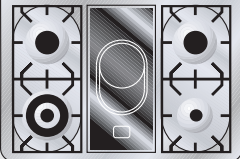
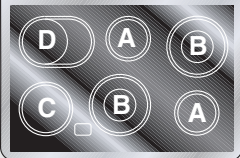
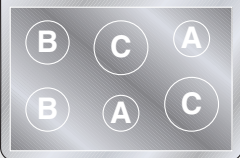
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **standard 60** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **mini 30** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Backofen links: **Standard-Backofen 60** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft. Backofen rechts: elektrischer statischer **Mini-Bac kofen 30**.

6 burners	Multifunction oven	Fan gas oven															
	MCD-1006D-MP	MCD-1006D-VG															
Fry-Top	MCD-100FD-MP	MCD-100FD-VG															
																	
Coup De Feu	MCD-100SD-MP	MCD-100SD-VG															
																	
Electric Fryer	MCD-100RD-MP																
																	
Barbecue	MCD-100BD-MP	MCD-100BD-VG															
																	
1 Ceramic hob zone	MCD-100VD-MP	MCD-100VD-VG															
																	
Ceramic hob	MCDE-100-MP	GB CERAMIC HOB <table><tr><th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr><tr><td>A</td><td>145</td><td>1200</td></tr><tr><td>B</td><td>210/120</td><td>2200/750</td></tr><tr><td>C</td><td>180</td><td>1800</td></tr><tr><td>D</td><td>265/170</td><td>2400/1500</td></tr></table>		ø mm	W	A	145	1200	B	210/120	2200/750	C	180	1800	D	265/170	2400/1500
	ø mm	W															
A	145	1200															
B	210/120	2200/750															
C	180	1800															
D	265/170	2400/1500															
																	
Induction	MCDI-100-MP	GB INDUCTION <table><tr><th></th><th>ø mm</th><th>W</th></tr><tr><td>A</td><td>145</td><td>1400</td></tr><tr><td>B</td><td>180</td><td>1850</td></tr><tr><td>C</td><td>210</td><td>2300</td></tr></table>		ø mm	W	A	145	1400	B	180	1850	C	210	2300			
	ø mm	W															
A	145	1400															
B	180	1850															
C	210	2300															
																	

COLOUR RANGE

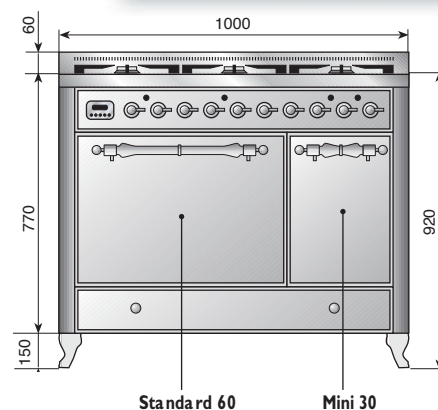


STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM



OPTIONAL TRIM





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **maxi oven 90** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake **mini oven 30**.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **maxi horno 90**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **mini 30** eléctrico estático.

F

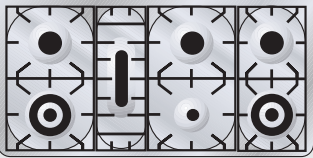
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **maxi four 90** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **mini 30** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Backofen links: **Maxi-Backofen 90** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft. Backofen rechts: elektrisch statischer **Mini-Bac kofen 30**.

7 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MC-1207D-MP	MC-1207D-VG
Fry-T op	MC-120FD-MP	MC-120FD-VG
Coup De Feu	MC-120SD-MP	MC-120SD-VG
Electric Fryer	MC-120FRD-MP	
Barbecue	MC-120BD-MP	MC-120BD-VG
1 Ceramic hob zone	MC-120VD-MP	MC-120VD-VG

COLOUR RANGE



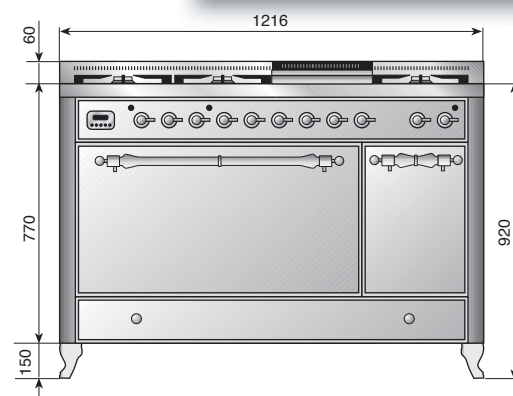
STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM


BRASS

OPTIONAL TRIM


CHROME

BRONZE


Maxi oven 90

Mini 30





GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **maxi oven 70** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: electric bake **midi oven 40**

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **horno 70**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **medi 40** eléctrico estático.

F

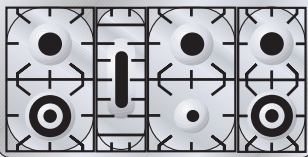
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **four 70** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **medi 40** électrique statique.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Backofen links: **Backofen 70** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumlüftung. Backofen rechts: elektrisch statischer **Midi-Bac kofen 40**.

7 burners	Multifunction oven	Fan gas oven
	MCS-I207D-MP MCSA-I207D-MP	MCS-I207D-VG MCSA-I207D-VG
Fry-Top	MCS-I20FD-MP MCSA-I20FD-MP	MCS-I20FD-VG MCSA-I20FD-VG
Coup De Feu	MCS-I20SD-MP MCSA-I20SD-MP	MCS-I20SD-VG MCSA-I20SD-VG
Electric Fryer	MCS-I20FRD-MP MCSA-I20FRD-MP	
Barbecue	MCS-I20BD-MP MCSA-I20BD-MP	MCS-I20BD-VG MCSA-I20BD-VG
1 Ceramic hob zone	MCS-I20VD-MP MCSA-I20VD-MP	MCS-I20VD-VG MCSA-I20VD-VG

COLOUR RANGE



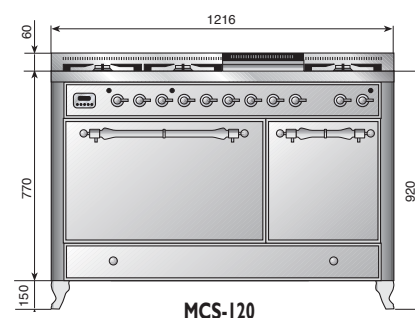
STAINLESS-STEEL TOP

STANDARD TRIM


BRASS

OPTIONAL TRIM


CHROME

BRONZE


MCSA-I20FRD-MP/A Y



GB

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven on the left: **maxi oven 90** in the multifunction or ventilated gas version. Oven on the right: **standard 60** multifunction version.

E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno de la izquierda: **maxi horno 90**, en versión multifunción o gas ventilado. Horno de la derecha: **estándar 60** multifunción.

F

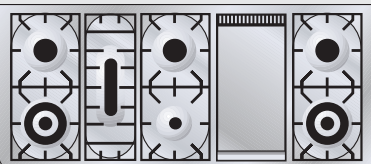
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Four de gauche: **maxi four 90** dans la version multifonction ou gaz avec ventilation. Four de droite: **standard 60** multifonction.

D

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Backofen links: **Maxi-Backofen 90** in multifunktionaler Ausführung oder mit Gasumluft. Backofen rechts: multifunktionaler **Standard-Backofen 60**.

Fry-Top	Multifunction oven	Fan gas oven
	MC-150FD-MP MCA-150FD-MP	MC-150FD-VG MCA-150FD-VG
Coup De Feu	MC-150SD-MP MCA-150SD-MP	MC-150SD-VG MCA-150SD-VG
Fry-Top + Coup De Feu	MC-150FSD-MP MCA-150FSD-MP	MC-150FSD-VG MCA-150FSD-VG
Electric Fryer + Fry-Top	MC-150FRD-MP MCA-150FRD-MP	
Barbecue	MC-150BD-MP MCA-150BD-MP	MC-150BD-VG MCA-150BD-VG
1 Ceramic hob zone	MC-150VD-MP MCA-150VD-MP	MC-150VD-VG MCA-150VD-VG

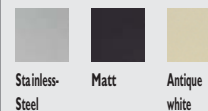
STANDARD TRIM


BRASS

OPTIONAL TRIM


CHROME
BRONZE

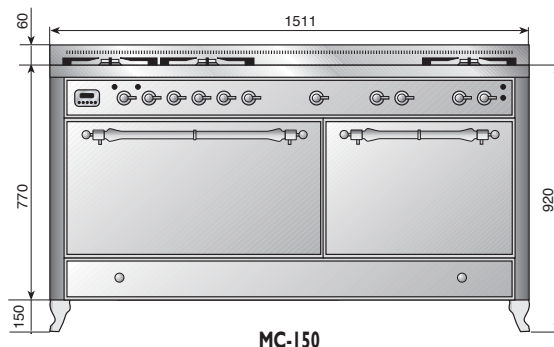
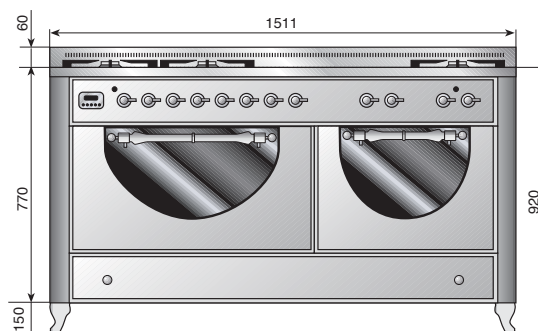
COLOUR RANGE


Stainless-Steel
Matt
Antique white

Burgundy
Blue
Green

White

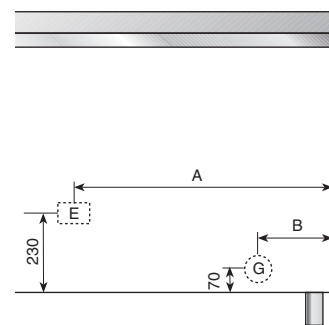
STAINLESS-STEEL TOP


MC-150

MCA-150

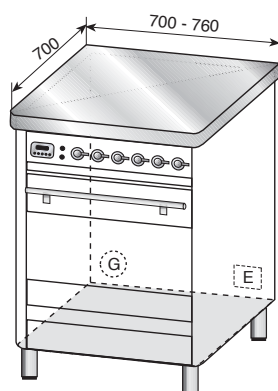
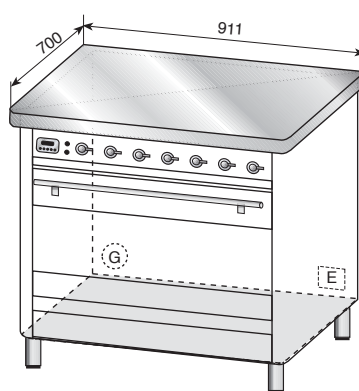
Maxi oven 90
Standard 60
MCA-150FSD-MP/RBX



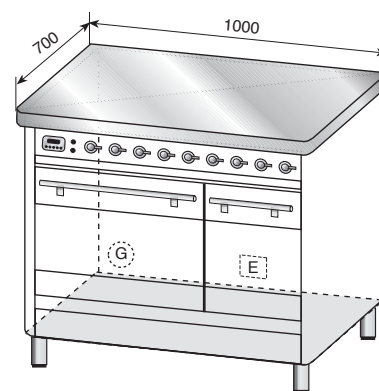
Mod. / mm	A	B
M-70 / MT-70 / MC-70 / MCA-70	520	200
M-76 / MT-76 / MC-76 / MCA-76	520	200
M-90 / MT-90 / MC-90 / MCA-90	750	200
MD-100 / MTD-100 / MC-100	460	230
M-120 / MT-120 / MC-120	700	290
MS-120 / MTS-120 / MCS-120 / MCSA-120	675	230
M-150 / MT-150 / MC-150 / MCA-150	730	220



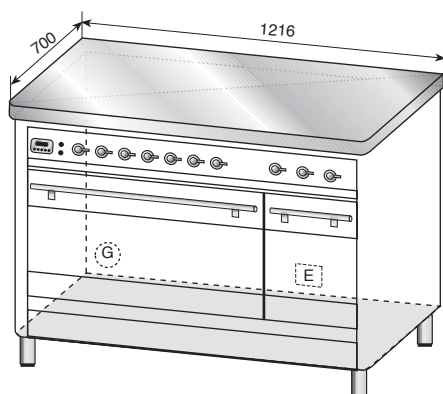
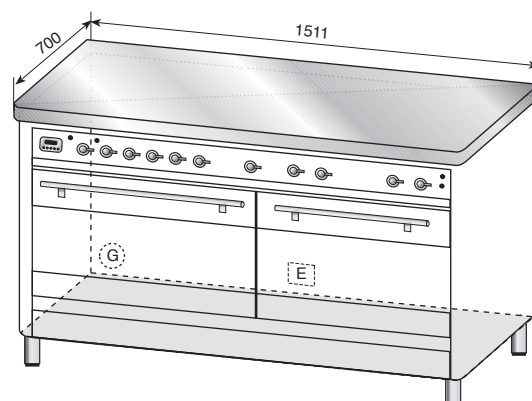
Rear view

M70 - MT70 - MC70 - MCA70
M76 - MT76 - MC76 - MCA76

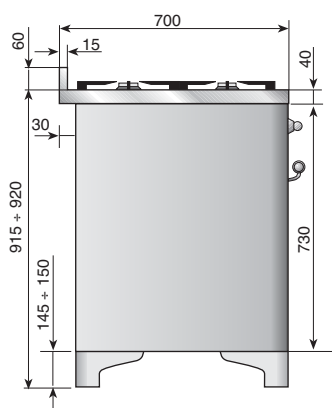
M90 - MT90 - MC90 - MCA90



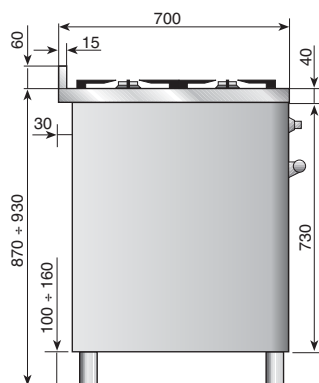
MD100 - MTD100 - MCD100

M120 - MT120 - MC120
MS120 - MTS120 - MCS120 - MCSA120

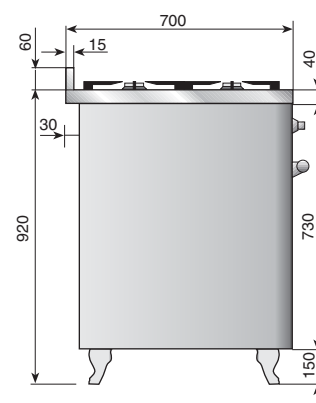
M150 - MT150 - MC150 - MCA150



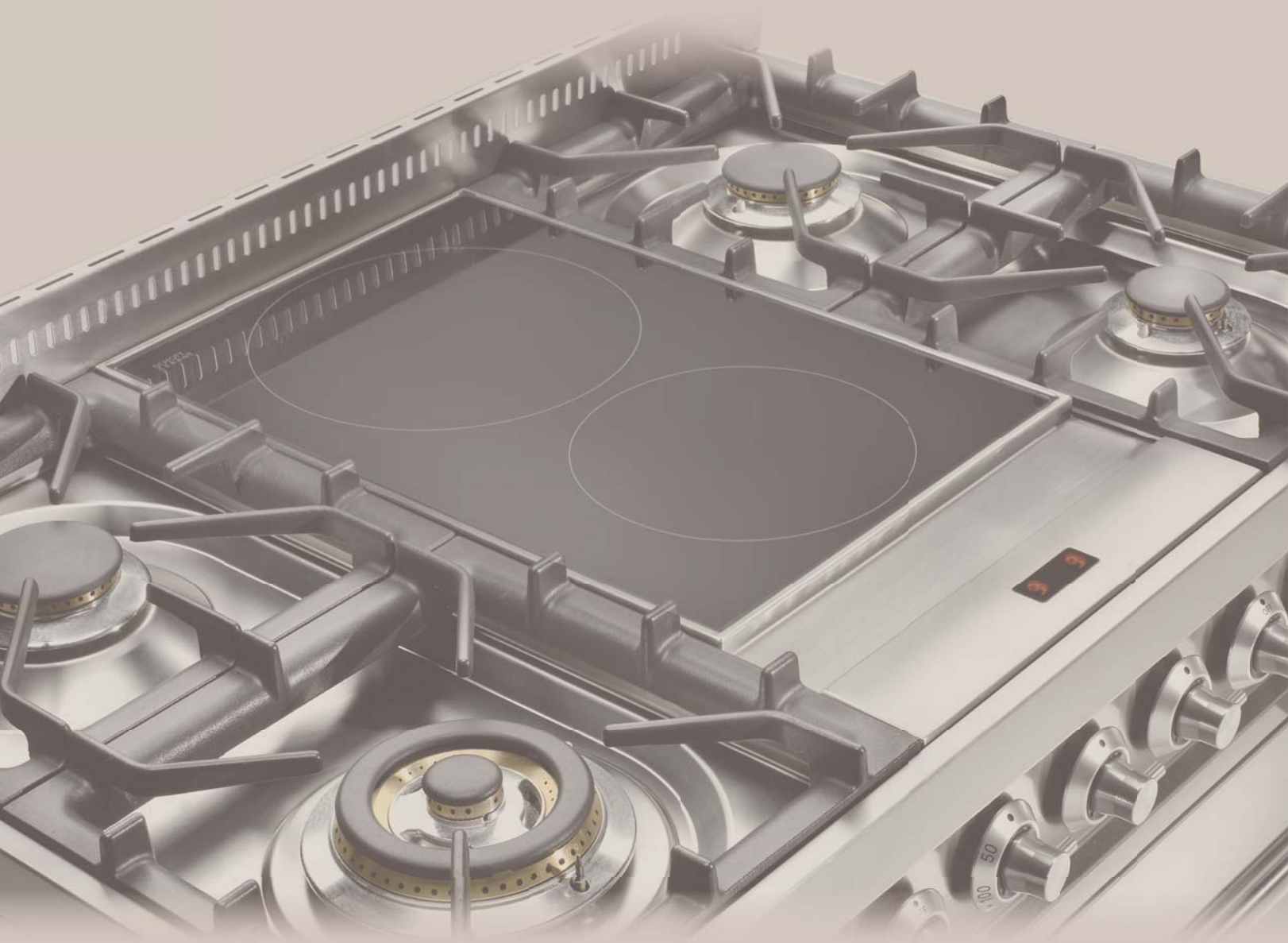
Majestic



Majestic Techno



Majestic Country



INDUSTRIA LAVORAZIONE VENETA ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Via Antoniana, 100 - 35011 Campodarsego (PADOVA) ITALY
☎ 049 9200 990 - Fax 049 920 1010
www.ilve.com - www.ilve.it - mail@ilve.com



C/CATA/EXP12