







Premium-Tek Appliances se dedica a la importación y distribución selectiva de bienes de consumo y profesionales de alta gama en España y Portugal, con especial énfasis en electrodomésticos premium y ultra premium, electrodomésticos profesionales, marinos y productos relacionados.



Nuestra gama de productos y marcas han sido seleccionada cuidadosamente para ofrecer a nuestros clientes un alto estándar de calidad, fiabilidad y rendimiento. Todas nuestras soluciones contribuyen a mejorar su estilo y calidad de vida. Nuestros son productos fabricados con orgullo para durar muchos años



La mejor experiencia de cocción del mundo. AGA cocina mejor los alimentos gracias a sus hornos de hierro fundido que cocinan utilizando el principio de calor radiante indirecto. Es una cocción con calor suave y radiante que retiene la humedad, la bondad y el sabor de los alimentos y preserva sus nutrientes, textura y sabor.



Signature Kitchen Suite es una marca de lujo de LG Electronics presenta una nueva generación de electrodomésticos de alta gama con la última tecnología para la conservación y preparación de alimentos. True to Food.



Dometic es una multinacional con una larga trayectoria en la creación de productos líderes en el mercado para uso al aire libre, doméstico y profesional. Escuchamos a todos nuestros clientes sin importar dónde se encuentren, explorando constantemente nuevas oportunidades para desarrollar nuestros productos y soluciones.



Caple es un referente dentro del sector por la calidad y diseño de sus electrodomésticos, grifos y fregaderos. Sus productos tienen una óptima relación calidad-precio, un diseño inteligente, con unos hermosos acabados e incorporando las últimas tecnologías.



Scandinavian Appliances AS desarrolla, fabrica y comercializa soluciones para la refrigeración bajo la marca Norcool. Nuestra historia se remonta a 1978 y hoy somos un proveedor líder de unidades de refrigeración, cámaras frigoríficas, cajones de refrigeración, bodegas y soluciones innovadoras para almacenar vino.



Blastcool es un especialista en refrigeradores para exteriores y la marca preferida de los mejores diseñadores de cocinas para exteriores de la industria. Gracias a su creatividad y profesionalismo que Blastcool es un referente en frigoríficos para exteriores.



Nuestra historia comenzó en 1922, cuando el Dr. Gustaf Dalén, un físico de renombre mundial y ganador del Premio Nobel, perdió la vista durante un experimento. Aunque ciego, estaba decidido a desarrollar una cocina capaz de todas las técnicas culinarias, que también fuera fácil de usar. Hizo exactamente eso y nació la cocina AGA.

A lo largo de los años, el diseño de la cocina AGA ha evolucionado y hace más de 75 años, se creó la Rayburn, que ofrece un sistema de calefacción y cocción altamente eficiente en un solo aparato. La AGA es una cocina llena de herencia y trae consigo un estilo y una calidez únicos que, en conjunto, significan que ocupa un lugar especial en los corazones de los propietarios.



AGA

AGA



ESTÉTICO, FUNCIONAL, DURADERO

Cada elemento de ERA ha sido cuidadosamente considerado para crear un electrodoméstico con valores de diseño de primera calidad, materiales considerados y una estética discretamente asertiva. Es la cocina de un cocinero, creada para encajar a la perfección en su cocina y para integrarse sin esfuerzo en su vida.

Esencialmente es un AGA de vidrio.



UNA FORMA DIFERENTE DE COCINAR

Además de un horno con ventilador, ERA tiene dos hornos de almacenamiento de calor de hierro fundido que cocinan con calor radiante. Esto ofrece una forma de cocinar intuitiva y respetuosa con la comida. Pensamos en ello como algo parecido a la luz del sol a través de una ventana. Es un calor cálido y penetrante posible debido a las propiedades térmicas del hierro fundido.

La comida cocinada de esta manera sabe mejor porque no está expuesta a asperezas. La cocción con calor radiante es una forma eficaz, eficiente y sin esfuerzo de asar, hornear, asar, cocer al vapor, freír y cocinar a fuego lento y obtener los platos más suculentos y nutritivos.



ENCIMERA DE INDUCCIÓN DE VANGUARDIA

ERA tiene una placa de inducción de cuatro zonas con control táctil simple para una cocción rápida, segura y de bajo consumo.

Incluye una función de puente en los lados izquierdo y derecho para usar con una plancha o sartenes grandes. Las características también incluyen detección de ebullición en seco, temporizador, detección de ollas, bloqueo para niños, botón de pausa y función de "aumento de potencia" que proporciona diez minutos de potencia máxima.



PLACA DE HIERRO FUNDIDO

Cuenta con una gran placa calefactora de hierro fundido que admite hasta cuatro sartenes y se puede configurar en modo hirviendo o cocinando a fuego lento. La placa calefactora se calienta en menos de 12 minutos y tiene un marco de esmalte vítreo de hierro fundido para reposar las sartenes.

La icónica cubierta y manija de la placa calefactora AGA ha evolucionado con un nuevo diseño geométrico cromado pulido y elegante.

AGA



Bienvenido a la nueva AGA ERA

ERA es una mezcla de evolución y revolución. Es donde la tecnología se encuentra con el diseño y donde el patrimonio se encuentra con la modernidad.

Y es donde el vidrio se usa ampliamente por primera vez para crear una estética impactante y unificada que es hermoso, contemporáneo y encaja perfectamente en una cocina moderna.

Fabricado con materiales considerados de primera calidad y con tacto cautivador, detalles atentos y un diseño a la vez discreto y llamativo, esta cocina excepcional e inesperada tiene un natural lugar en la cocina de hoy

MODELO ERA 110-3i
Medidas en mm: 1100 (Ancho) x 911 (alto) x 641 (profundo)
Peso 320 kg

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- A. Placa para hervir/cocer a fuego lento
- B. Placa de inducción flexible de 4 zonas (2 + 2)
- C. Controles
- D. Horno para asar y hornear/grill.
- E. Horno convección con ventilador.
- F. Horno a fuego lento.

Dimensiones internas de los hornos en mm:

- D. 250 (alto) x 350 (ancho) x 470 (profundo) 38,4 litros
- E. 265 (alto) x 355 (ancho) x 507 (profundo) 40, 8 litros
- F. 250 (alto) x 350 (ancho) x 470 (profundo) 35,7 litros





PARRILLA 2.1KW

La cavidad del horno para asar y hornear incluye una parrilla integrada de 2,1 kW que ofrece cuatro posiciones para asar; las posiciones más altas para una cocción rápida y las posiciones más bajas para una cocción más lenta.



CONTROL PARA LA VIDA MODERNA

Los hornos AGA ERA y la placa de cocción de hierro fundido se controlan mediante un panel de control de pantalla táctil de última generación, oculto debajo de la puerta de vidrio superior.

La cocina también incluye un programador de mano para preajustar los hornos de almacenamiento de calor de hierro fundido para que esté listo para cocinar cuando usted lo esté..



TRES HORNO DE GRAN CAPACIDAD

Los alimentos AGA saben mejor porque los hornos de almacenamiento de calor de hierro fundido utilizan calor radiante suave para retener la humedad, el sabor, la textura y la bondad de los alimentos. AGA ERA tiene dos hornos de almacenamiento de calor de hierro fundido: uno para asar y hornear y otro para cocinar a fuego lento durante mucho tiempo.

El horno para asar y hornear tiene ocho ajustes de temperatura; desde el asado a alta temperatura (R9) hasta el horneado suave (B1) y se calienta en solo 60 minutos. Ambos hornos de hierro fundido tienen un revestimiento interno Altrashell™ además de revestimientos extraíbles en las puertas para facilitar la limpieza.



HORNO CONVENCIONAL

Detrás de la puerta de vidrio inferior hay un horno de ventilador convencional con nueve configuraciones de temperatura (B1 a R9) y un tiempo de calentamiento de 15 minutos. La puerta del horno con ventilador cuenta con una ventana polarizada que refleja el calor y el horno está iluminado internamente para ver su cocción.

Los tres hornos cuentan con puertas grandes con cierres magnéticos.



SIMPLICIDAD FUNCIONAL

AGA ERA es una cocina con almacenamiento de calor de diseño ergonómico creada para ofrecer una solución todo en uno. Se necesita un enfoque sensorial para cocinar, con cada función controlada por pantalla táctil. Hay detalles tan ingeniosamente diseñados que pasan desapercibidos, pero son estos toques los que aseguran que obtendrás lo mejor de los ingredientes que elijas para cocinar.

AGA ERA es una cocina para hoy, con capacidades de cocción convencionales integradas junto con hornos de hierro fundido con almacenamiento de calor radiante y una placa de inducción al lado una plancha de hierro fundido.





HORNOS CONTROLABLES DE HIERRO FUNDIDO

Todos los modelos de la serie eR3 tienen dos hornos de hierro fundido, uno que se puede usar para asar u hornear y el otro para hervir a fuego lento. Cocinan utilizando el calor radiante suave emitido por el hierro fundido, asegurando que la comida tenga un sabor increíble y que todo el sabor y la bondad estén encerrados.

Los hornos de hierro fundido están diseñados para dejarse encendidos cuando desee calor suave AGA en la cocina o apagarse cuando no lo desee.

Las cocinas de la serie AGA eR3 también tienen un horno de calentamiento independiente, y los modelos de 90 cm y 150 cm tienen una versión alta completa con un estante para platos



HORNO VENTILADO GRANDE DE 90 LITROS

Disponible en los modelos de 150 cm, 160 cm y 170 cm, un horno con ventilador convencional de 90 litros es perfecto para los momentos en los que no desea encender los hornos de hierro fundido, necesita una capacidad de cocción adicional o desea preparar una comida rápida entre semana. Para la cocina de eventos, tiene lo mejor de todos los mundos y puede hacer uso de todos los hornos.

Completo con dos bandejas para hornear, cuatro estantes de rejilla y una rejilla para platos, este horno se adaptará a todas sus necesidades de cocción.



COCINA POR INDUCCIÓN

Todas las cocinas de la serie eR3 ofrecen una placa de inducción de última generación de dos o tres zonas con función de puente para usar con una plancha o una marmita de pescado.

La adición de una placa de inducción significa que estas son realmente las cocinas AGA más flexibles jamás fabricadas.

La inducción es la forma más segura, rápida, controlable y energéticamente eficiente de cocinar. Una vez que la sartén entra en contacto con la superficie de cocción, la sartén se convierte en la fuente de calor para que los alimentos se calienten directamente. Las placas de inducción también son fáciles de limpiar y mantener, con superficies fáciles de limpiar para eliminar cualquier derrame con el mínimo esfuerzo.



CADA COCINERO Y CADA COCINA

Hay una serie AGA eR3 para cada cocinero y cada cocina (la AGA más pequeña mide solo 60 cm) y no necesita un gran presupuesto de energía porque puede hacer funcionar una cocina AGA por menos del costo de un par de comidas preparadas semanales.

Sin necesidad de mantenimiento, zócalo o chimenea, la gama de la serie AGA eR3 es fácil de instalar y operar.

Perfecto para familias ocupadas, aquellas que están lejos de casa durante el día, para casas rurales y segundas residencias y para aquellos que quieren ahorrar energía. Un AGA eR7 cocina con el mismo calor radiante calor como los modelos tradicionales. La diferencia es encuentra debajo del exterior esmaltado, donde la tecnología de punta está trabajando duro. Usando el panel de control de pantalla táctil, las placas de cocción y los hornos se pueden controlar y encender individualmente manualmente cuando sea necesario. Hay 5 configuraciones de calor.



Las cocinas AGA han cambiado enormemente en los últimos años y la colección de la serie eR3 ofrece la cocina AGA más innovadora hasta el momento. Esta es la primera colección de AGA que presenta modelos que combinan la cocción con calor radiante de hierro fundido y la cocción convencional, por lo que llevan la flexibilidad a un nivel completamente nuevo. La combinación de hornos, placas eléctricas y placa de inducción significa que tiene una cocina para todas las estaciones y que hace que sea muy fácil administrar el uso de energía..





AGA

AGA proporciona una cocción suave con calor radiante retiene la humedad, la bondad y el sabor de los alimentos para preservar sus nutrientes, textura y sabor.



Los hornos AGA

La cocina AGA es conocida por sus grandes hornos de hierro fundido con capacidad para un ave de 13 kg (28 lb) o más a siete sartenes: perfecto para el almuerzo del domingo para una multitud y definitivamente alivia la tensión durante la Navidad. Una cocina AGA funciona como ninguna otra y las dos ventajas de los grandes hornos de hierro fundido son que ofrecen calor indirecto y radiante. Estos son los secretos de la excelente reputación culinaria de la cocina AGA.

HORNO DE COCCIÓN (INFERIOR IZQUIERDA)

El horno de cocción se mantiene a temperatura moderada, haciéndolo perfecto para hornear todo tipo de pasteles y galletas. La mayoría de las cosas que son normalmente cocinadas en el horno de asar más caliente puede también ser transferido para terminar de cocinar aquí, pero por más tiempo. El horno de cocción es ideal para asar moderadamente, cocinar pescado y tomates o para hornear platos hondos o en capas como pastel de pastor, lasaña y pastel de pescado

HORNO PARA ASAR (SUPERIOR DERECHA)

Este horno de alta temperatura se utiliza para muchos alimentos. La parte superior del horno se usa para asar alimentos, mientras que el centro se usa para asado rápido de carnes y aves, panes y aquí también se hornearon rollos, es lo más cercano al horno de ladrillos de un panadero. El suelo de este el horno también se utiliza para cocinar pizzas y es también una 'placa caliente oculta', donde las sartenes pueden ser colocadas para freír en el horno alimentos como bistec, cualquier salpicaduras se limpian solas cuando caen en el paredes de horno de hierro fundido caliente.

HORNO A FUEGO LENTO (ABAJO A LA DERECHA)

Una vez que la comida ha alcanzado la temperatura en otro lugar de la cocina, es simplemente trasladado a este horno donde terminará Cocinando. Es este suave calor radiante que es el secreto de tantas cocinas AGA únicas elaboración: panceta y pierna de cordero, buey guisos de carrillera y arroz con leche cremoso, merengues, flan sin un solo burbuja, arroz esponjoso y zanahorias al vapor. Estas y muchas otras delicias están reservadas para el nuevo propietario AGA.





Todos los modelos de la serie eR3 tienen dos hornos de hierro fundido, uno que se puede usar para asar u hornear y el otro para hervir a fuego lento. Cocinan utilizando el calor radiante suave emitido por el hierro fundido, asegurando que la comida tenga un sabor increíble y que todo el sabor y la bondad estén encerrados.

Los hornos de hierro fundido están diseñados para dejarse encendidos cuando desee calor suave AGA en la cocina o apagarse cuando no lo desee. Las cocinas de la serie AGA eR3 también tienen un horno de calentamiento independiente, y los modelos de 90 cm y 150 cm tienen una versión alta completa con un estante para platos.



Extremadamente flexible y espacioso, ideal para familias y para aquellos que aman compartir su pasión con amigos para una buena comida. Cada zona se puede ajustar por separado, para tener una conservación para cada necesidad. Está equipado con dosificadores, agua integrada y cajón central, que se puede cambiar función de acuerdo a la necesidad. Puede instalar el frigorífico a ras o sobresaliendo con un panel personalizado de 19 mm (3/4") o con el kit opcional de paneles de acero inoxidable.



AGA eR7 SERIES
 EL PODER DEL HIERRO FUNDIDO AL TOQUE DE UN BOTÓN

Perfecto para familias ocupadas, aquellas que están lejos de casa durante el día, para casas rurales y segundas residencias y para aquellos que quieren ahorrar energía. Un AGA eR7 cocina con el mismo calor radiante como los modelos tradicionales. La diferencia es encuentra debajo del exterior esmaltado, donde la tecnología de punta está trabajando duro. Usando el panel de control de pantalla táctil, las placas de cocción y los hornos se pueden controlar y encender individualmente manualmente cuando sea necesario. Hay 5 configuraciones de calor.



AGA ER7 160/210



AGA ER7 150



AGA ER7 100



Todos los modelos eR7 y eR3 tienen los nuevos y revolucionarios hornos de hierro fundido con calor indirecto que le permite elegir la configuración de la temperatura interna ya que hasta ahora las cocinas AGA tenían hornos preestablecidos a una temperatura. Los tradicionales modelos R7 y R3 también están disponibles



Los modelos de la colección de la serie eR7 de AGA funcionan con electricidad y tienen el aspecto icónico que esperarías de una cocina AGA, pero con un control mejorado diario que brinda la opción de configurar los hornos a diferentes temperaturas. Los hornos de hierro fundido cocinan con calor radiante, lo que significa que la comida sabe mejor y conserva todo el sabor, la humedad y la bondad..



F CONTROL MEJORADO

La comida AGA sabe mejor porque un AGA cocina mejor, utilizando calor suave para conservar el sabor, la textura y la bondad de la comida. El calor se irradia desde las superficies internas de los hornos, creando zonas de cocción dedicadas. Los hornos están controlados por una pantalla táctil de capacitancia con indicadores LED y una pantalla de caracteres para indicar qué zona está activada y qué configuración está seleccionada.

El AGA eR7 100 logra flexibilidad al cocinar una variedad de platos, a través de las cuatro configuraciones en el horno para hornear y las cinco configuraciones en el horno para asar, así como la cocción lenta y prolongada en el horno a fuego lento.



FLEXIBILIDAD ÓPTIMA DEL HORNO

El horno para asar tiene cinco configuraciones de cocción preestablecidas, R9, R8, R7, R6 y B4, que brindan la flexibilidad de variar la temperatura del horno de muy caliente a moderada. Por lo tanto, el horno puede funcionar como un segundo horno de cocción. El ajuste R9 es ideal para asar a la parrilla rápidamente.

El horno para hornear tiene cuatro configuraciones de cocción preestablecidas, que son B4, B3, B2 y B1. Estos varían la temperatura del horno de moderada a fría. Cocinar dulce y salado a la vez no es un problema en los hornos ya que los sabores no se mezclan. Este horno también se puede utilizar como segundo horno.



GAMA DE MÉTODOS DE COCCIÓN

El nuevo AGA eR7 eléctrico ofrece un horno para hornear de hierro fundido, un horno para asar y un horno para hervir a fuego lento, y el modelo 150 ofrece dos hornos de acero adicionales para cocción lenta y calentamiento.

Dos hornillos AGA, uno para hervir y otro para cocinar a fuego lento, ofrecen mayor versatilidad y pueden acomodar sartenes extragrandes o pueden usarse como superficie para cocinar.

El modelo de cinco hornos proporciona una mayor flexibilidad con sus hornos adicionales y ofrece la opción de una placa de calentamiento o una placa de inducción de última generación.



DISEÑO DETALLADO

Bellamente diseñada en el Reino Unido, la colección de la serie eR7 de AGA ofrece ese aspecto icónico de AGA y el más alto nivel de atención al detalle, con un pasamanos con la marca y puertas de horno con relieve de AGA.

Los hornos de hierro fundido de la gama AGA eR7 Series están recubiertos con un revestimiento especial Altrashell™, que sella el hierro fundido y facilita su limpieza.

También hay nuevos revestimientos interiores de acero inoxidable en las puertas de los hornos para asar, hornear y hervir a fuego lento. Este diseño patentado crea un panel exterior de la puerta más fresco y permite quitar los paneles interiores de la puerta para limpiarlos.

AGA eR3 SERIES EL PODER DEL HIERRO FUNDIDO AL TOQUE DE UN BOTÓN

Las cocinas AGA han cambiado enormemente en los últimos años y la colección de la serie eR3 ofrece la cocina AGA más innovadora hasta el momento. Esta es la primera colección de AGA que presenta modelos que combinan la cocción con calor radiante de hierro fundido y la cocción convencional, por lo que llevan la flexibilidad a un nivel completamente nuevo. La combinación de hornos, placas eléctricas y placa de inducción significa que tiene una cocina para todas las estaciones y que hace que sea muy fácil administrar el uso de energía..



AGA ER3 150/160/170



AGA ER3 100/110



AGA ER3 60/90



Todos los modelos eR7 y eR3 tienen los nuevos y revolucionarios hornos de hierro fundido con calor indirecto que le permite elegir la configuración de la temperatura interna ya que hasta ahora las cocinas AGA tenían hornos preestablecidos a una temperatura. Los tradicionales modelos R7 y R3 también están disponibles



FALCON 'GLIDE'

Nuestra parrilla Falcon está fabricada para que asar a la parrilla sea muy fácil. Una parrilla de acción de deslizamiento continuo se despliega para revelar cuatro configuraciones de altura y una bandeja de parrilla sólida y duradera, para permitir terminar una crême brulee o asar a la parrilla una rabbit simple para parecerse a una obra maestra.

*En todos los modelos excepto Continental y 900S.



POTENCIA DE COCCIÓN'

Ofreciendo la opción de una placa de gas potente o una encimera de inducción de aspecto elegante, la gama Falcon le proporciona el máximo control y un rendimiento superior. Nuestros modelos Dual Fuel ofrecen cinco quemadores estándar profesionales, incluido un quemador central de 5kW, esencial para las altas temperaturas necesarias en la cocina de los expertos, logrando salteados crujientes sin pérdida de nutrientes y sabor. Nuestras placas de inducción son rápidas, sensibles e increíblemente controlables, utilizando perillas de control giratorias precisas en lugar de pantallas digitales que se encuentran en la mayoría de las placas eléctricas..



FLEXIBILIDAD CON FUNCIONES

Reconocemos que varios alimentos favorecen una variedad de condiciones de horno, por lo que empaquetamos varios de ellos en todas nuestras cocinas de rango. Las siete maravillas del horno multifunción Falcon incluyen Descongelar, Horno con ventilador, Asar a la parrilla con ventilador, Horno asistido por ventilador, Horno convencional, Elemento para dorar y Calor base, ¡para que pueda tostar, hornear, dorar o asar al contenido de su corazón!



HECHO EN GRAN BRETAÑA

Después de establecer un producto adecuado para el mercado nacional, las cocinas de la gama Falcon se mudaron del sitio de fabricación comercial en Escocia para comenzar la fabricación en Royal Leamington Spa, Warwickshire. Nuestra destacada selección de cocinas eléctricas está fabricada y desarrollada con los más altos estándares, y todas anuncian la belleza del diseño británico..



Calidad y Experiencia

Durante más de 185 años las cocinas Falcon se han fabricado a mano en Leamington Spa (Reino Unido) por generaciones de familias locales que se han esforzado para alcanzar la excelencia. Con el acero del mayor calibre prensado, cortado, lavado, pulido y finalmente esmaltado con acabado "Endurance". El marco está plegado tres veces, creando un revestimiento único para algunos de los componentes de la más alta calidad en el mercado



FALCON 900S 90 CM



| | |
|------------|-----------------|
| Cherry Red | China Blue |
| Slate | Stainless Steel |
| Black | White |
| Cream | |



Dual Fuel



Inducción

FALCON DELUXE 900/1000/1092 MM



| | |
|------------|-----------------|
| Cherry Red | China Blue |
| Slate | Stainless Steel |
| Black | White |
| Cream | Fawn |



Dual Fuel



Inducción



¿Por qué elegir un Falcon?

Con un Falcon en el corazón de la cocina, la cocina es siempre el corazón del hogar. Es por eso que encontrará una Falcon en más hogares de Europa que cualquier otra cocina compacta tipo "range". Entonces, ¿por qué comprar un Falcon? Si siendo de el fabricante número uno de cocinas compactas de Gran Bretaña no es razón suficiente, siga leyendo para descubrir por qué estamos en más hogares que en cualquier otra marca



FALCON CONTINENTAL 1092 MM



| | |
|------------|-----------------|
| Cherry Red | China Blue |
| Slate | Stainless Steel |
| Black | White |
| Cream | |



Dual Fuel



Induction



HORNOS DE ESTILO INDUSTRIAL

Este modelo Continental tiene un ancho impresionante de 1.092 mm y tiene dos hornos: un horno multifunción con 7 configuraciones, incluido un modo de parrilla de calor giratorio, dos estantes resistentes y una placa Deluxe, además de un horno de calor rotativo con dos estantes resistentes.

Además de su estética de diseño y amplia selección de colores, el compacto de cocina Continental combina la calidad de fabricación y las características profesionales y el rendimiento que se han convertido en sinónimo del nombre Falcon. Al igual que todos nuestros compactos de cocina semiprofesionales, el modelo Continental está fabricado con acero inoxidable de 1,2 mm de espesor y está diseñado para un uso intensivo.





ESTILO MOD REFINADO

La gama AGA Mercury es conocida por su diseño audaz y su estilo de anclaje como una pieza destacada en la cocina.

Diseñada y construida en el Reino Unido, esta cocina utiliza componentes de la más alta calidad e integra detalles elegantes, como controles de cocina de alta fidelidad y un elegante pasamanos. Una obra maestra técnica, la gama AGA Mercury es la encarnación de una calidad exquisita y un diseño elegante y bien pensado.

El AGA Mercury está disponible en seis sofisticadas opciones de acabado, que incluyen negro brillante o mate, marfil, cielo de medianoche, acero inoxidable y blanco, lo que lo convierte en la combinación perfecta para cualquier cocina

MULTIHORNOS PARA MULTITAREA

Con el modelo Mercury de 48", tres hornos separados con un total de seis pies cúbicos pueden cocinar tanto o tan poco como desee, y cada horno de espacio eficiente puede albergar un pavo de 25 libras.

El horno multifunción ofrece siete opciones de cocción, que incluyen descongelación, convección, asado a la parrilla por convección, horneado asistido por ventilador, convencional, dorado y calor base, y viene equipado con un estante telescópico que evita que el estante se incline hacia adelante cuando se retiran los alimentos del horno. Un segundo horno de convección verdaderamente europeo extra grande hace circular el calor de manera uniforme para lograr un excelente rendimiento de cocción

MERCURY 1000/1082/1200 MM



Colour



Trim



Fuel Type







COCINA GAS A GAS

Ofreciendo un control preciso para una cocción experta, la estufa de gas de cinco quemadores cuenta con quemadores de latón sellados con un quemador central excepcionalmente grande para ollas grandes y wok.

Los soportes para sartenes de hierro fundido son resistentes y duraderos, y ofrecen un rendimiento de servicio pesado y resistencia contra el desgaste.

Los cinco quemadores de gas de la gama AGA Mercury están rematados con un esparcidor de llama de hierro fundido con acabado de porcelana esmaltada para proporcionar distribución y retención del calor para una cocción altamente controlable.



TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN INNOVADORA

Mercury de AGA ofrece una encimera de inducción de vitrocerámica extra grande de cinco zonas como alternativa a una estufa de gas. La cocción por inducción es segura y eficiente, aprovechando el 90% del calor disponible, frente al 55% del quemador de gas. Una función de detección de sartenes reconoce cuando se coloca una sartén en una de las zonas de inducción y apaga la zona calentada automáticamente cuando se retira para mayor seguridad.

Con nueve configuraciones de potencia, esta placa de inducción ofrece una mayor flexibilidad para adaptarse a todos los tipos de cocción, incluidas las configuraciones de baja temperatura y fuego lento. Cada zona también tiene una función de refuerzo para alcanzar rápidamente la temperatura máxima.



La exquisita cocina Mercury es famosa por su diseño audaz y elegante, y este aspecto exclusivo es una combinación perfecta para cualquier cocina.

Construida en el Reino Unido íntegramente en nuestra fábrica en Leamington Spa, esta cocina de gama utiliza componentes de la más alta calidad e integra detalles elegantes, como controles de estilo Hi-Fi y un elegante pasamanos cromado.

Se ha prestado la máxima atención a los detalles a esta llamativa cocina y viene con un zócalo de la marca como declaración de calidad y diseño cuidadoso.

Tres hornos separados, incluido un horno con ventilador grande para una cocción uniforme y una parrilla deslizante, que ofrece parrilla completa y media parrilla gracias a un elemento dual, proporciona una gama de funcionalidades para una cocción flexible.

Un gran horno multifunción de 80 litros ofrece siete funciones de cocción que incluyen descongelación, ventilación, parrilla ventilada, asistida por ventilador, convencional, dorado y calor base, y viene equipado con un estante telescópico que evita que se incline hacia adelante al sacar los alimentos del horno.

Además, un práctico cajón de almacenamiento ayuda a optimizar el espacio de su cocina.



Un estilo para cada elección

Ofrecemos la mayor variedad de estilos, colores tamaño y tipos, lo que facilita para que encuentres la Falcon perfecta para su cocina.



En términos de estilo, el modelo Classic ofrece todo lo que un compacto de cocina tradicional debe ofrecer: puertas recortadas biseladas, ventanas redondeadas, una práctica barra de paño de cocina y una selección de 3 colores vintage: Lingonberry Red, Black o Cream, con acabados cromados.

CLASSIC 90/100 cm

CLASSIC 110 cm

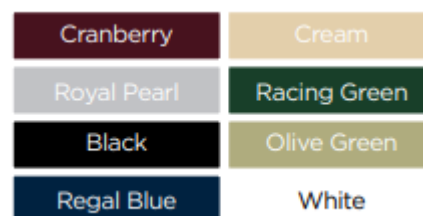


El modelo CLASSIC DELUXE ofrece tres opciones de placa de cocción (gas, inducción y vitrocerámica), y está disponible en 12 colores para elegir con acabados cromados o cobre.

Classic Deluxe también ofrece la función Rapid Response en su horno multifunción para un tiempo de calentamiento un 30% más rápido, un cajón de pan único que proporciona el ambiente perfecto para hacer que la masa suba (110 modelos) y, con la encimera de gas, un soporte para wok, una plancha y un quemador multicorona.

CLASSIC DELUXE 90/100 cm

CLASSIC DELUXE 110 cm



Independientemente de la anchura elegida, los utensilios de cocina Classic Deluxe están equipados con un horno multifunción de 79 litros y un gran horno eléctrico de aire forzado (modelos 90 y 110) o un gran horno eléctrico de aire forzado de 79 litros (modelos 110)

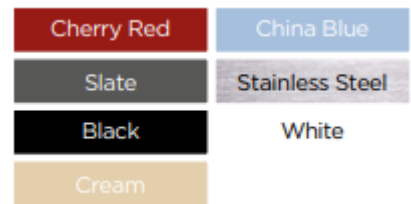
El horno multifunción le permite cocinar un plato a la perfección seleccionando la función adecuada o combinando varias funciones durante el tiempo de cocción. Puede elegir entre 7 funciones: calor giratorio, descongelación, parrilla de aire forzado, calor agitado, convencional, calor del suelo y dorado.



ELISE 90/100 cm



ELISE 110 cm



Dual Fuel



Induction

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Dos hornos eléctricos:

- Horno multifunción (7 funciones)
- Horno con ventilador de convección

Estante de mano "Handyrack"

Parrilla deslizable de lujo independiente (circuito doble) con salvamanteles de altura ajustable (4 alturas)

Opciones de cocina de gas:

- Modelo 90: 5 quemadores, incluido un quemador multianillo y una cuna para wok
- Modelo 110: 6 quemadores, incluidos dos quemadores de varios anillos y una cuna para wok

Opciones de placa de inducción:

- 5 zonas de cocción, dos de las cuales se pueden unir para crear una gran zona de cocción o una zona para una plancha (incluida) y 3 configuraciones preestablecidas de calor bajo (aprox. L1 40°C, L2 70°C, L3 90°C)

Placa calefactora de acero inoxidable de primera calidad (modelos de combustible dual)

Cajón de almacenamiento (modelos 110)





Todos los modelos, independientemente del tipo de combustible elegido, están equipados con una rejilla Handyrack que se adhiere a la puerta principal del horno para que pueda sacar su plato del horno sin temor a quemarse. La parrilla Handyrack puede soportar un trozo de carne que pesa 5,5 kg, aproximadamente lo suficiente para deleitar hasta 12 invitados. Puede quitar fácilmente la rejilla Handyrack de la puerta o cambiar su altura si es necesario. El plato y la parrilla son aptos para lavavajillas para facilitar la limpieza.



Los modelos de 90 cm y 100 cm tienen un gran horno de calor giratorio por convección a la derecha, perfecto para la cocción por lotes o la preparación simultánea de varios platos. Con cuatro rejillas y un calentador de placas, este horno alto ofrece un espacio de cocción flexible



TODO ESTÁ EN EL DETALLE

Hemos afinado al detalle las cocinas de la gama Falcon, asegurando el sello de calidad que esperarías de una cocina semiprofesional. Nuestras cocinas están hechas de acero inoxidable de 1,2 mm de espesor, responsable de ese 'golpe' tan satisfactorio de la puerta, nuestros quemadores son de latón macizo y de una sola pieza para facilitar la limpieza y, a diferencia de la mayoría de los paneles de cocina y cocina, nuestros controles son de tinta. moldeado e inyectado en una placa de cromo para un deslumbrante acabado profesional que durará y nunca se borrará, en lugar de pintarlo directamente sobre la fascia, y si esto no lo convence del estándar de calidad que exudan las cocinas Falcon, la declaración de acero inoxidable. placa calefactora sin duda distingue a esta gama.



INYECCIÓN DE COLOR

Sabemos que le apasiona la cocina, por lo que también sabemos lo importante que es que su kit de cocina coincida con su estilo personal, es por eso que hemos introducido ocho variantes de colores impresionantes para garantizar que su cocina se adapte a usted. Vuélvase retro con blanco hielo, o rinda homenaje a las raíces comerciales de Falcon con un modelo de acero inoxidable, incluso cree la escena de su cocina de ensueño con una cocina azul porcelana suave, y como nos preocupamos por los detalles más finos, tenemos una gama de campanas de colores para complementar también.



LA QUINTAESENCIA

Despierte su gourmet interior con el piano de cocina Elise, inspirado en la pasión y el estilo de la gastronomía europea, admirada en todo el mundo. Basta con echar un vistazo a este elegante piano de cocina para reconocer la orientación claramente continental de su diseño. Desde elegantes controles hasta acabados coordinados de níquel cepillado que enfatizan la parte frontal, el espíritu sofisticado del viejo continente preside el diseño de este piano de cocina..



HORNEADO FLEXIBLE

Todos los modelos están equipados con el horno multifunción Falcon: el sueño de un cocinero con 7 funciones para todos los modos de cocción, ya sea crujiente de los fondos de pizza en una perezosa tarde de sábado o dorar la pasta gratinada de los niños después de la escuela. Nada se resiste al piano de cocina Elise.



UNA PALETA DE COLORES VIBRANTES

Ya sea que opte por un modelo de 110 cm, 100 cm o 90 cm, puede elegir entre nueve colores: optar por el tradicional con acero negro, blanco o inoxidable, elegir audacia con rojo rojo, preferir discreción con los colores crema, pizarra y azul china, o colores contemporáneos con Roche Bleue, Mineral Verde o Carbón (satinado mate). Energiza tu cocina con un color brillante u opta por una armonía suave con un tono más discreto. Sea cual sea su estilo y el tipo de diseño de su cocina, encontrará el piano de cocina Elise adaptado a sus necesidades.



BENEFICIOS ADICIONALES

Todas las Elise están equipadas con un horno multifunción y un horno de convección, un estante Handyrack – una innovadora bandeja de parrilla que se adhiere al interior de la puerta del horno – un cajón de almacenamiento para placas (110 cm) y una bandeja deslizante Deluxe. Los modelos mixtos también están equipados con soportes de sartén de hierro fundido de estilo profesional, un quemador de corona múltiple, un soporte de wok para platos de inspiración asiática y una opción de encendido con una sola mano para una mayor facilidad de uso. La placa de inducción eléctrica cuenta con la última tecnología Falcon, incluida una zona modular que puede servir como dos zonas de cocción, una gran zona de cocción o acomodar una plancha extraíble para una alternativa saludable. También puede usarlo como una gran zona de 3.2kW para una cocción más potente y, para una cocción verdaderamente flexible, tiene tres configuraciones de baja temperatura.





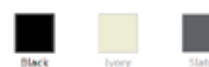
ELAN DELUXE 90/110 cm



LECKFORD DELUXE 90/110 cm



Colour



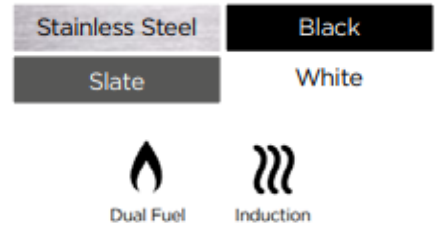
Trim



Fuel



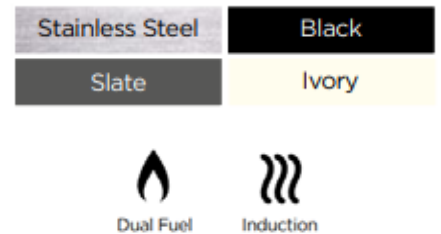
NEXUS 90/110 cm



NEXUS SE 110 cm



NEXUS STEAM 110 cm



FLEXIBILIDAD CON FUNCIONES

Versatilidad: El vapor es una excelente manera de cocinar una amplia gama de alimentos, desde huevos y pescado hasta carne, verduras, pudines y pasteles de queso.

El vapor conserva aún más los nutrientes, la textura y el sabor de los alimentos.

Más rápido que cocinar en la estufa o en el horno

Cocinar sin esfuerzo: Deje la comida, ajuste la hora y la temperatura, luego presione "Play" y relájese mientras el horno de vapor hace todo el trabajo.

Cocina segura: no hay necesidad de hacer malabares con ollas llenas de agua hirviendo.

Placas fáciles de limpiar y resistentes al lavavajillas

Sous vide cooking

Esterilización de botellas y frascos para productos enlatados

Nexus Steam

Ofreciendo todo lo que un cocinero casero puede esperar de un solo electrodoméstico, el modelo Nexus Steam es una innovación única en el mercado de cocinas de cocina. Junto con el asado al horno, la cocción por lotes y la cocción rápida, los usuarios se benefician de un horno de vapor que retiene las vitaminas, los minerales, los nutrientes, la textura y el sabor de los alimentos. Esta cocina de rango también le permite asar a la parrilla, asar, hervir y cocinar a fuego lento, e incluso viene con un cajón de prueba para masa de pan. El nuevo horno a vapor también incluye función grill con temperatura controlada y tiempo de calentamiento rápido para terminar o dorar tus platos a la perfección.





PERILLAS DE CONTROL GIRATORIAS

Las características distintivas incluyen perillas de control giratorias de última generación, fabricadas con aluminio torneado con diamante para una máxima resistencia. Proporcionan una sensación más ergonómica y también aseguran un excelente agarre gracias al diseño de goma en forma de círculo



TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN INNOVADORA

El Nexus SE Induction está equipado con la última tecnología de inducción con una zona modular para alojar una plancha extraíble, una gran zona de cocción central de 3,2 kW y tres configuraciones de temperatura baja



HORNO MULTIFUNCION 11 FUNCIONES

El horno multifunción de gran capacidad ofrece nada menos que 11 funciones de cocción para garantizar una cocción perfecta de cada uno de tus alimentos. Estas 11 funciones incluyen un tiempo de calentamiento rápido para cuando tenga poco tiempo y tres nuevas funciones de cocción: Duo, Delicate y Eco Mode.

Dúo: una función de cocción intensa que utiliza el calor inferior, el calor de convección y el elemento de ventilación, perfecto para pasteles. No es necesario hornear a ciegas: simplemente agregue su relleno a la masa cruda y coloque el plato en el horno. Este es el escenario ideal para pasteles y tartas tipo quiche.

Delicate: una función de cocción muy suave que utiliza el elemento de ventilación para hacer circular el calor desde abajo. Es ideal para platos que requieran una cocción a baja temperatura, como merengues o crème brûlée.



COCINAR CON VAPOR

La cocción al vapor es más saludable: no requiere grasa ni aceite.

Una explosión de sabor: la cocción al vapor suave mantiene la comida fresca y natural. Mejor retención de la humedad: los alimentos conservan más frescura cuando se cocinan al vapor.

Conservación del color: la cocción al vapor es un proceso de cocción suave que resalta el color natural y fresco de los alimentos. Además, recalentar los platos en el horno a vapor les devuelve la humedad perdida, un aliado ideal en el arte de acomodar las sobras.



COCCIÓN EN TRES HORNOS

De hecho, con el Nexus SE, no tienes uno, sino tres hornos: un horno multifunción, un horno de convección y un horno de cocción lenta. Ya no tienes que esperar a que un plato esté cocinado para pasar al siguiente. Disponible en un solo ancho (110 cm), la cocina de la gama Nexus SE está disponible en cuatro colores: acero inoxidable para un aspecto de cocina profesional, marfil para un diseño clásico o negro o pizarra para un toque más moderno.



PLATO DE COCCIÓN DE LUJO

Nuestra cocina combinada Nexus 110 está equipada con nuestra popular placa Deluxe multi-zona, que cuenta con resistentes soportes para sartenes de hierro fundido con un acabado semibrillante y una placa multizona con dos zonas de vitrocerámica, ideal para diferentes modos de cocción. La parrilla Deluxe completa este aspecto limpio, creando un acabado lujoso para este modelo de referencia.



EL HORNO DE COCCIÓN LENTA

Perfecto para cocinar a fuego lento o calentar platos, el horno de cocción lenta de 21 litros controlado termostáticamente puede ir de 80 °C a 120 °C, proporcionando un cuarto horno para una cocción verdaderamente flexible.



CAJÓN PARA FERMENTAR MASA

La Nexus 110cm también incluye un cajón de fermentación para masa de pan, una característica única en el mercado de las cocinas eléctricas. Este cajón proporciona un ambiente cálido y controlado, controlado por un simple interruptor de encendido y apagado; incluye ranuras en la base que permiten la circulación del aire caliente y hacen que la masa suba perfectamente

PROFESSIONAL DELUXE 90/110 cm



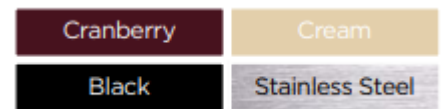
Dual Fuel



Induction

PROFESSIONAL FX(P) 90 cm

PROFESSIONAL FX(P) 100 cm



Dual Fuel



Induction
FX Only



COCINA SALUDABLE

El modelo Professional Deluxe Mixed 90 está equipado de serie con una robusta plancha de fundición de aluminio, que se puede colocar encima de la placa si es necesario. Es perfecto para cocinar mariscos frescos y salmón, pero también tocino y tostadas francesas. Es el complemento perfecto para un estilo de vida más saludable.



CAJÓN DE FERMENTAR MASA

La cocina Professional Deluxe de 110 cm también incluye un cajón de fermentación para masa de pan, una característica única en el mercado de cocinas. Controlado por un simple interruptor de encendido/apagado, este cajón proporciona un ambiente cálido y controlado; las ranuras de la base permiten la circulación del aire caliente y hacen que la masa suba perfectamente. Cuando no está en uso, actúa como un práctico cajón de almacenamiento (no coloque objetos de plástico en él).





PROFESIONAL+ FX 90 / FXP 90



GRAN CAPACIDAD DE COCCIÓN 114 LITROS
Los modelos Professional+ FX 90 y FXP cuentan con un gran horno de 114 litros de capacidad, perfecto para grandes reuniones familiares y si le gusta recibir invitados.



ECO-MURO
Totalmente revolucionarias, las cocinas de la gama Professional+ FX 90 y FXP están equipadas con una eco-pared única que permite dividir el horno en dos. Obtienes lo mejor de ambos mundos: un gran horno multifunción de 114 litros (sin pared ecológica), ideal para grandes comidas familiares o reuniones con amigos, o un horno multifunción compacto y económico (con pared ecológica) para comidas pequeñas y uso diario. .



HORNO MULTIFUNCIÓN
Independientemente de cómo utilice el horno, en el modo de horno individual grande o en el modo de horno pequeño gracias a la eco-pared, siempre se beneficiará de siete funciones:

- Horno asistido por ventilador
- Grill asistido por ventilador
- Carga de calor del horno
- Horno convencional
- Elemento para dorar
- Calor inferior
- Descongelación



OPCIONES DE COCINA
El modelo Professional+ FX 90 está disponible con una opción de cocina de gas o de inducción. El FXP está equipado con una cocina de gas. En ambos modelos, la placa de gas ofrece cinco quemadores, incluido un quemador de corona múltiple, un soporte para wok y una plancha estilo Teppan Yaki. La placa de inducción del modelo FX 90 cuenta con cinco potentes zonas de cocción.



Frigorífico Integrable French Door 36"

Extremadamente flexible y espacioso, ideal para familias y para aquellos que aman compartir su pasión con amigos para una buena comida. Cada zona se puede ajustar por separado, para tener una conservación para cada necesidad. Está equipado con dosificadores, agua integrada y cajón central, que se puede cambiar función de acuerdo a la necesidad. Puede instalar el frigorífico a ras o sobresaliendo con un panel personalizado de 19 mm (3/4") o con el kit opcional de paneles de acero inoxidable.







DISPENSADOR DE AGUA

El dispensador de agua fría está integrado en la pared lateral interna, que se activa presionando una palanca directamente con el vidrio. Simple y fácil de usar, el dispensador integrado no resta espacio útil a la capacidad del frigorífico. Los aparatos también están equipados con una máquina de hielo automática, con una capacidad de hasta 2,3 kg de cubitos de hielo.



CAJON CONVERTIBLE

Este cajón especial puede convertirse en frigorífico, congelador o cajón con temperaturas regulables a -1°C , 1°C , $+3^{\circ}\text{C}$ y $+5^{\circ}\text{C}$ según necesidad. Si se configura en modo refrigerador (o congelador), tomará automáticamente la temperatura configurada en el compartimento del refrigerador (o congelador); alternatively, es posible controlar de forma independiente la temperatura del cajón a través de la cómoda pantalla, seleccionando la temperatura deseada entre las cuatro opciones disponibles arriba.



DOS SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN INDEPENDIENTES

El modelo French Door está equipado con dos compresores Linear Inverter, que aseguran un excelente rendimiento, confiabilidad y silencio al más alto nivel. Cada compartimento (frigorífico, congelador, cajón convertible) está gestionado electrónicamente por un evaporador dedicado, para garantizar la máxima precisión en términos de gestión de la temperatura.



ILUMINACIÓN LED POR INDUCCIÓN

El sistema inteligente True-View™ ofrece una luz discreta y puntual en cada estante, nunca dirigida directamente a la mirada de quien abre el frigorífico gracias al funcionamiento por inducción magnética. Cada estante tiene su propia iluminación y se puede ajustar o quitar según sea necesario. Incluso los balcones laterales y el contenedor de refrigerios son reposicionables y extraíbles para una máxima flexibilidad de uso.





INTERIOR BRILLANTE

El vidrio y el metal utilizados para el interior no solo son hermosos a la vista, sino que también están diseñados para garantizar que el congelador funcione a una variación máxima de temperatura de 1 grado real del valor establecido. De este modo, el frío se puede transferir de forma rápida y eficaz.



PANELES PERSONALIZABLES

El modelo Signature Kitchen Suite French Door se puede revestir perfectamente con los mismos acabados y materiales que su cocina. En el catálogo o en el sitio web puede encontrar toda la información técnica para crear paneles personalizados para su electrodoméstico. Como alternativa, el kit de puerta de acero inoxidable con el logotipo de la marca Signature Kitchen Suite también está disponible como accesorio.



ESTANTES AJUSTABLES Lift and Go™.

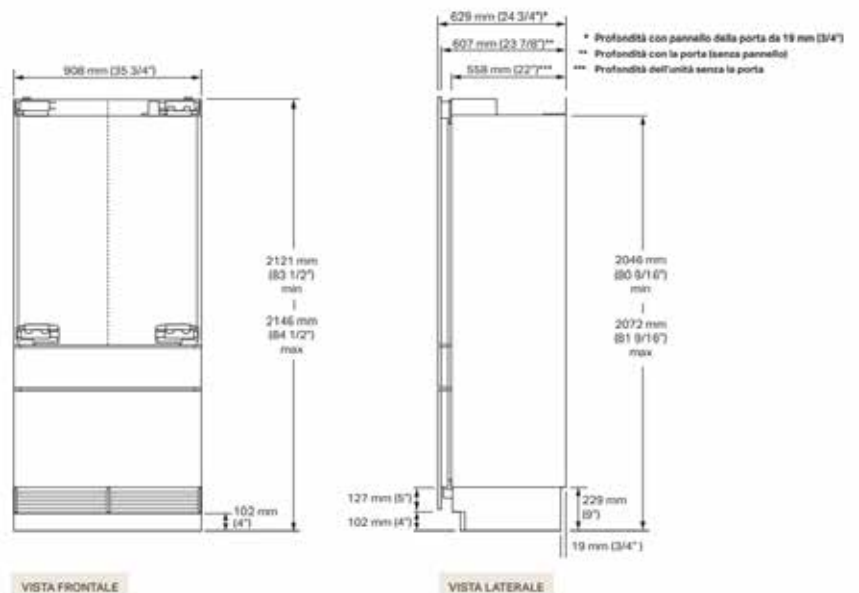
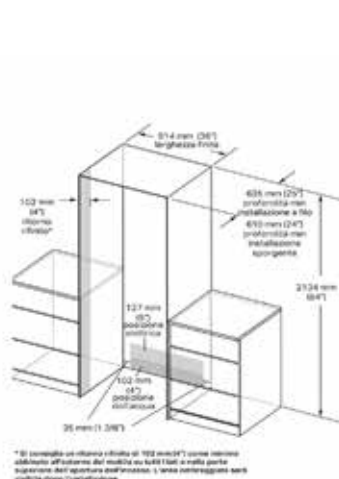
Cada alimento encuentra su lugar, gracias a los estantes ajustables y los amplios cajones. Incluso el recipiente para refrigerios se puede reubicar fácilmente, más alto o más bajo, creando así espacio para grandes volúmenes, como platos para servir, moldes para pasteles, cajas de pizza, ensaladeras, frutas o verduras voluminosas. Los cajones también cuentan con un cierre hermético, para garantizar el control de la conservación y evitar la dispersión de la humedad.



SMART ICE CREAM

El estante y el cajón de 2 estrellas (**) pueden almacenar helados y alimentos por períodos cortos a una temperatura entre -12 y -18°C. Luego puede sacar el helado del congelador y colocarlo temporalmente en los estantes laterales o en el cajón, para llevarlo a la temperatura ideal de degustación, sin cambios bruscos que puedan arruinar la textura y el sabor de su helado..

| | |
|--|--|
| No Frost | Sí |
| ■ Compresor inverter lineal | Sí |
| 2 sistemas de refrigeración independientes | 2 compresores |
| ■ Wi-Fi habilitado para control SmartThinQ® con aplicación iOS/Android | Sí |
| Desescarche adaptativo automático | Sí |
| ■ Modos | Ice Plus, demo, máquina de hielo encendida/apagada, encendido/apagado, control de temperatura, restablecimiento del filtro de agua, diagnóstico inteligente, WI-FI |
| Enfriamiento rápido | Sí |
| ■ Dispensador de agua integrado | Sí |
| Conexión a la red de agua | Sí |
| ■ Filtro de agua (6 meses) | Sí |
| Cajón de almacenamiento del congelador completamente sensible | Cierre suave |
| ■ Modos cajón convertible | Congelador, Frigorífico, Carne y pescado (-1°C), Bebidas frías (1°C), Frigorífico gastronómico (3°C), Vino fresco (5°C) |
| Separadores de cajones convertibles | 2 |
| ■ Estantes de almacenamiento | 2 estantes ajustables, 1 fijo |
| Diseño de cajones | 2 con guías telescópicas y cierre amortiguado |
| ■ Iluminación True-View® | Sí |
| Estantes de puerta en aluminio con inserciones extraíbles | 6 en la puerta |
| ■ Capacidad de la cubitera extraíble | 2 kg |
| Controles digitales con pantalla LED blanca | Sí |
| ■ Controles digitales con pantalla LED blanca | Sí |
| Indicador de filtro de agua | Sí |
| ■ Producción de hielo (24 horas) | 1,6 kg |
| Hielo encendido/apagado | Sí |
| ■ Temperaturas de funcionamiento | ■ Frigorífico: 0°C a 6°C / Cajón superior: convertible con 4 temperaturas / Cajón congelador: -24°C a -16°C |





Frigorífico Integrable French Door 36"



8806091454928

Tipo de puerta
Acabado interior

Se puede panelar
Arce de acero inoxidable

Clase de eficiencia energética
Capacidad neta total
Capacidad neta frigorífico
Capacidad neta frigorífico
nivel sonoro máximo
Consumo total anual
Clase climática
Fuente de alimentación requerida
Longitud del cable de alimentación
Ancho total
Altura total
Profundidad total
Peso neto
Peso de envío

F
486 litros
372 litros
114 litros
<39 dbA máx.
382 kW/h
SN-T
230V, 50Hz
2200 mm (86,6")
908 mm (35,7")
2121 mm ~ 2146 mm (83,5" ~ 84,4")
607 mm (23,8")
219 kg
241 kg

SKSFD3614P
SKSPK360FS

Frigorífico Integrable French Door 36" (91 cm)
Kit puerta acero y tiradores



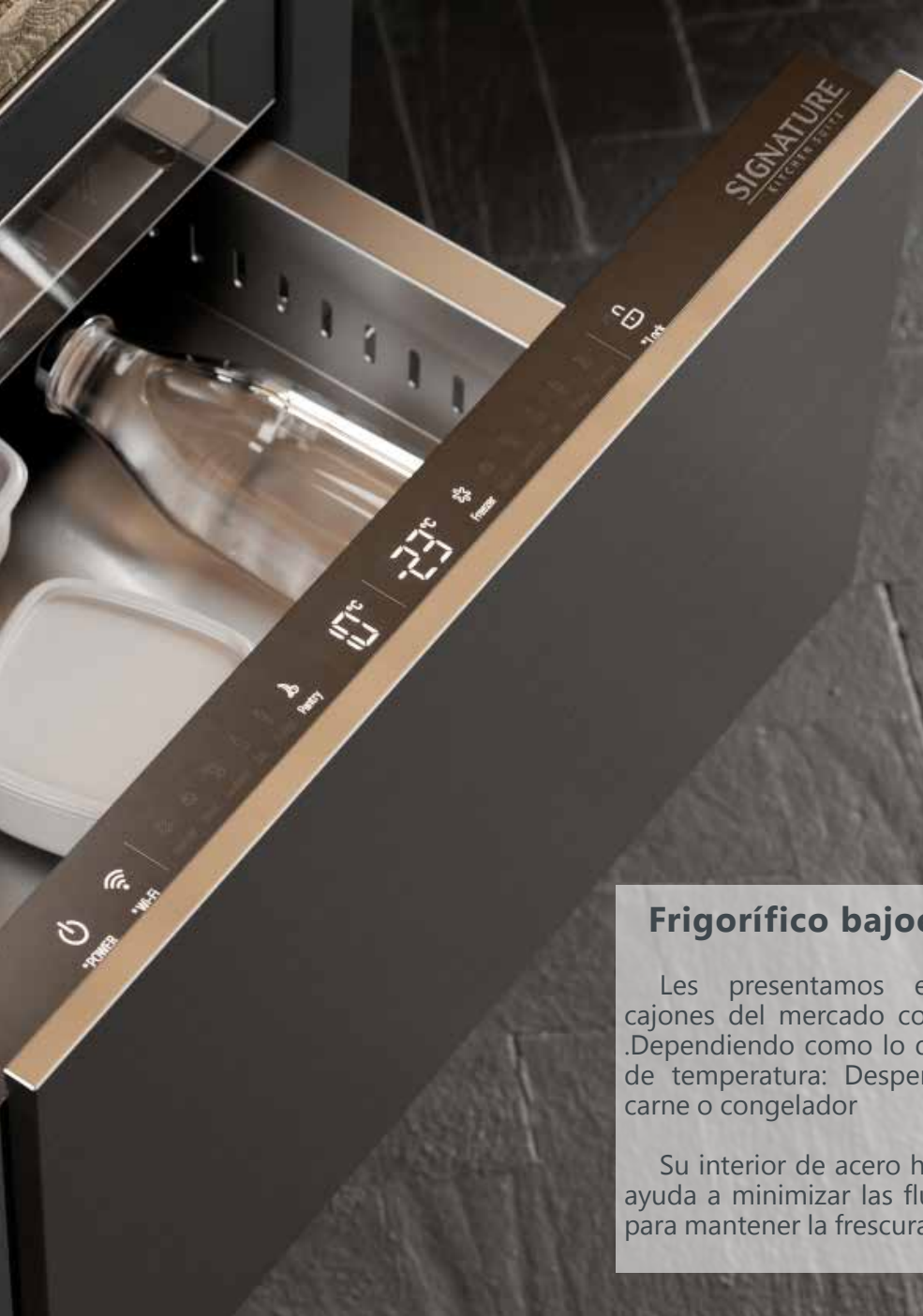
FRONTALES PANELABLES

Este producto ha sido diseñado, como toda la línea Signature Kitchen Suite, para ser panelado según su proyecto de cocina. De esta forma, el electrodoméstico quedará aún más integrado en tus estancias, dando un toque elegante a tu cocina. Las dimensiones de los paneles personalizados son las mismas para ambos cajones.



CAJÓN CONVERTIBLE

El refrigerador convertible debajo del mostrador es el único, en su categoría de productos, porque dispone de un cajón con 6 modos de temperatura diferentes independientes entre sí. Además, gracias al compresor inversor lineal, el frigorífico minimiza las fluctuaciones de temperatura en $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$, para mantener la frescura de los alimentos.



Frigorífico bajoencimera convertible

Les presentamos el único frigorífico bajoencimera de cajones del mercado con 6 modos de temperatura convertibles. Dependiendo como lo quiera utilizar, seleccione entre seis modos de temperatura: Despensa, frigorífico, bar, pescado y marisco, carne o congelador.

Su interior de acero hace que además de verse genial, también ayuda a minimizar las fluctuaciones de temperatura menos de 1° para mantener la frescura de los alimentos en su interior.



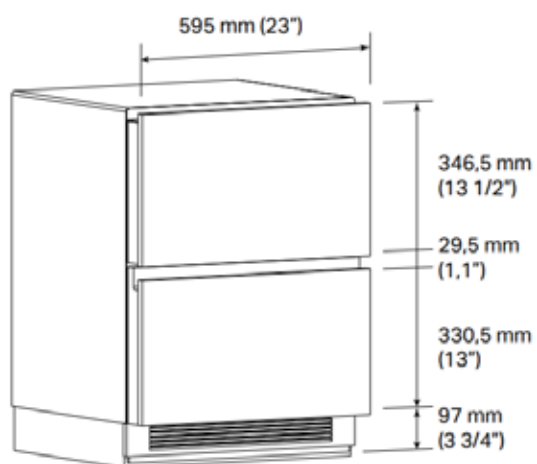
AUTOCIERRE

El frigorífico convertible bajo mostrador Signature Kitchen Suite incluye la funcionalidad de "autocierre" de los cajones, que garantiza el cierre automático de los cajones de tal manera que no se produzca ningún tipo de problema que pueda comprometer la calidad y la conservación de los alimentos contenidos en su interior.



SILENCIOSO

Los cajones del frigorífico convertible bajo mostrador ofrecen un silencio de 39 dBA, los únicos con certificación ENERGY STAR® hacen de este producto uno de los electrodomésticos más versátiles para cualquier estancia de la casa. Además, ambos cajones pueden ser simultáneamente un refrigerador/congelador, o solo uno de ellos, para satisfacer plenamente sus necesidades de almacenamiento.



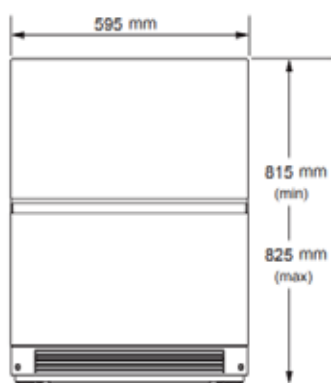
Paneles personalizados

El aparato está diseñado para personalizarse con paneles en línea con la estética del mueble de cocina. Para el dimensiones de los paneles personalizados, consulte el diagrama y las siguientes indicaciones:

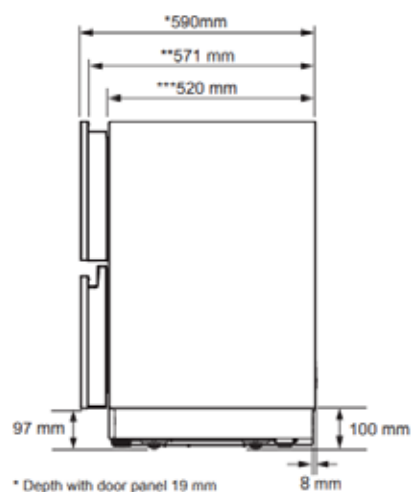
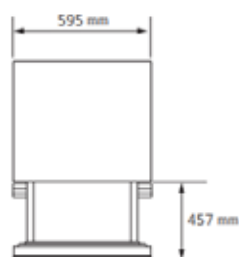
Panel del cajón superior: 595 mm x 346,5 mm
 Panel inferior del cajón: 595 mm x 330,5 mm



| CARACTERÍSTICAS | | MODOS | |
|---|--------------|-----------------|----------------|
| Capacidad neta total | 96 litros | Congeladorl | -21C° a -15 C° |
| Nivel sonoro maximo | <39 dbA máx. | Carne y pescado | -1 C° |
| Certificación ENERGY STAR® | Sí | Bar | 1 C° |
| Sin escarcha | Si | Refrigerador | 2 a 6 C |
| Compresor inversor lineal | Si | Dispensa | 10 C |
| Wi-Fi para control SmartThinQ® iO | Si | | |
| Congelación rápida | Si | | |
| Descongelación adaptativa automática | Si | | |
| iluminación True-View® | Si | | |
| Controles digitales con pantalla LED blanca | Sí | | |
| Temperaturas de funcionamiento | -24°C a 10°C | | |



VIEW FROM ABOVE



* Depth with door panel 19 mm
 ** Depth without door panel
 *** Depth of the unit





Frigorífico bajoencimera con un cajón convertible

Les presentamos el único frigorífico bajoencimera del mercado de cajones con 6 modos de temperatura convertibles en su cajón inferior. Dependiendo como lo quiera utilizar, seleccione entre seis modos de temperatura: Despensa, frigorífico, bar, pescado y marisco, carne o congelador

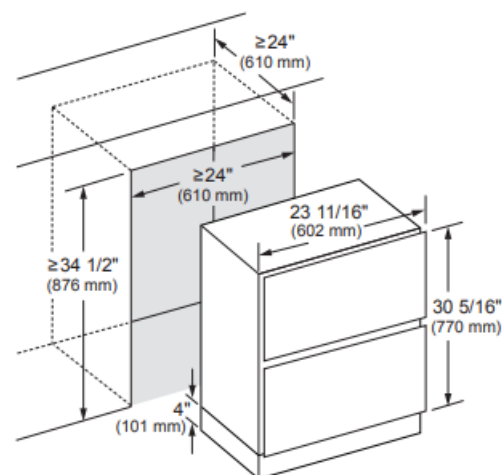
Su interior de acero hace que además de verse genial, también ayuda a minimizar las fluctuaciones de temperatura menos de 1° para mantener la frescura de los alimentos en su interior.

EAN 8806091740946

Tipo de puerta Se puede panelar
Acabado interior Arce de acero inoxidable

Clase de eficiencia energética F.
Capacidad neta total 96 litros
nivel sonoro máximo <39 dbA máx.

SKSUD2402P Frigorífico bajoencimera panelable
SKSUK240DS Kit puerta acero y tiradores





All'origine

Il processo di cottura per induzione si basa sul principio di riscaldamento per correnti elettriche che attraversano un conduttore. In questo caso, il conduttore è una piastrina di ceramica ricoperta da un rivestimento in vetroceramica. Quando la piastrina è collegata a una fonte di energia elettrica, si genera un campo magnetico che induce correnti elettriche nel conduttore, riscaldandolo e quindi la piastrina sottostante.

Back to the roots

La tecnologia di cottura per induzione è stata sviluppata negli anni '60 e '70. Inizialmente, era utilizzata principalmente in laboratorio e in ambienti industriali. Negli ultimi anni, grazie ai progressi tecnologici e alla riduzione dei costi, è diventata sempre più diffusa in ambito domestico, offrendo vantaggi in termini di efficienza energetica e sicurezza.

SIGNATURE
KITCHEN SUITE



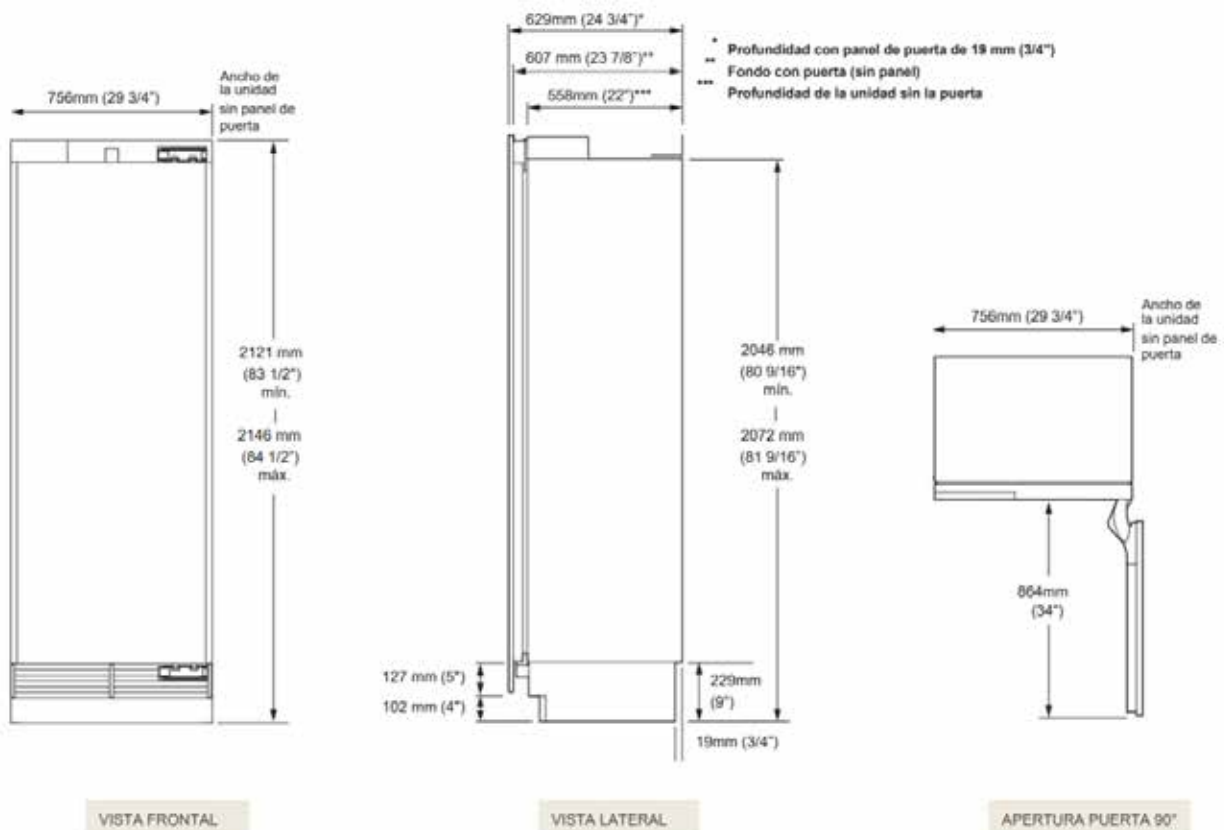




SIGNATURE

SIGNATURE

| | |
|--|--|
| No Frost | Sí |
| ■ Compresor inverter lineal | Sí |
| 1 sistemas de refrigeración independientes | 1 compresor |
| ■ Wi-Fi habilitado para control SmartThinQ® con aplicación iOS/Android | Sí |
| Desescarche adaptativo automático | Sí |
| ■ Modos | encendido/apagado, control de temperatura, restablecimiento del filtro de agua, diagnóstico inteligente, WI-FI |
| Enfriamiento rápido | Sí |
| ■ Dispensador de agua integrado | Sí |
| Conexión a la red de agua | Sí |
| ■ Filtro de agua (6 meses) | Sí |
| Separadores de cajones convertibles | 2 |
| ■ Estantes de almacenamiento | 3 estantes ajustables, 1 fijo |
| Diseño de cajones | 3 con guías telescópicas y cierre amortiguado |
| ■ iluminación True-View® | Sí |
| Estantes de puerta en aluminio con inserciones extraíbles | 6 en la puerta |
| ■ Controles digitales con pantalla LED blanca | Sí |
| Controles digitales con pantalla LED blanca | Sí |
| ■ Indicador de filtro de agua | Sí |
| Temperaturas de funcionamiento | Frigorífico: 0°C a 6°C |





Columnas Integrables

Refrigeradores de columna Todos nuestros centros de refrigeración son empotrados, flexible y panelable, con puertas de acero inoxidable disponibles para la compra como accesorios. Los refrigeradores de columna están disponibles en 24" de ancho o 30", con dispensador de agua incorporado en la pared lateral. Los interiores son de acero inoxidable, vidrio y ABS para los estantes.

8806091454973

Tipo de puerta
Acabado interior

Se puede panelar
Arce de acero inoxidable

Clase de eficiencia energética

E

Capacidad neta total

502 litros

nivel sonoro maximo

<39 dbA máx.

Consumo total anual

125 kW/h

Clase climática

SN-T

Fuente de alimentación requerida

230V, 50Hz

Longitud del cable de alimentación

2200 mm (86,6")

Ancho total

756 mm (29,7")

Altura total

2121 mm ~ 2146 mm (83,5" ~ 84,4")

Profundidad total

607 mm (23,8")

Peso neto

175 kg

Peso de envío

201 kg

SKSCR3011P

Frigorífico de columna SKS integrado 30" (762 mm)

SKSCR2411P

Frigorífico de columna SKS integrado 24" (610 mm)

SKSCF2411P

Congelador de columna SKS integrado 24" (610 mm)

SKSCF1811P

Congelador de columna SKS integrado 18" (457 mm)



SIGNATURE
KITCHEN SUITE







Columnas de vino integrables

Las características innovadoras de nuestras columnas de vino incorporadas se inspiraron en el entorno ideal de las históricas cuevas de vino del viejo mundo. Diseñados para una conservación precisa del vino, estos refrigeradores utilizan nuestra exclusiva Wine Cave Technology™ para brindar protección contra las cuatro mayores amenazas del vino: vibración, luz y variaciones de temperatura y humedad

8806091454928

Tipo de puerta

Acabado interior

Se puede panelar

Arce de acero inoxidable

Clase de eficiencia energética

Capacidad neta total

Capacidad neta frigorífico

Capacidad neta frigorífico

nivel sonoro máximo

Consumo total anual

Clase climática

Fuente de alimentación requerida

Longitud del cable de alimentación

Ancho total

Altura total

Profundidad total

Peso neto

Peso de envío

F

486 litros

372 litros

114 litros

<39 dbA máx.

382 kW/h

SN-T

230V, 50Hz

2200 mm (86,6")

908 mm (35,7")

2121 mm ~ 2146 mm (83,5" ~ 84,4")

607 mm (23,8")

219 kg

241 kg

SKSCW242RP

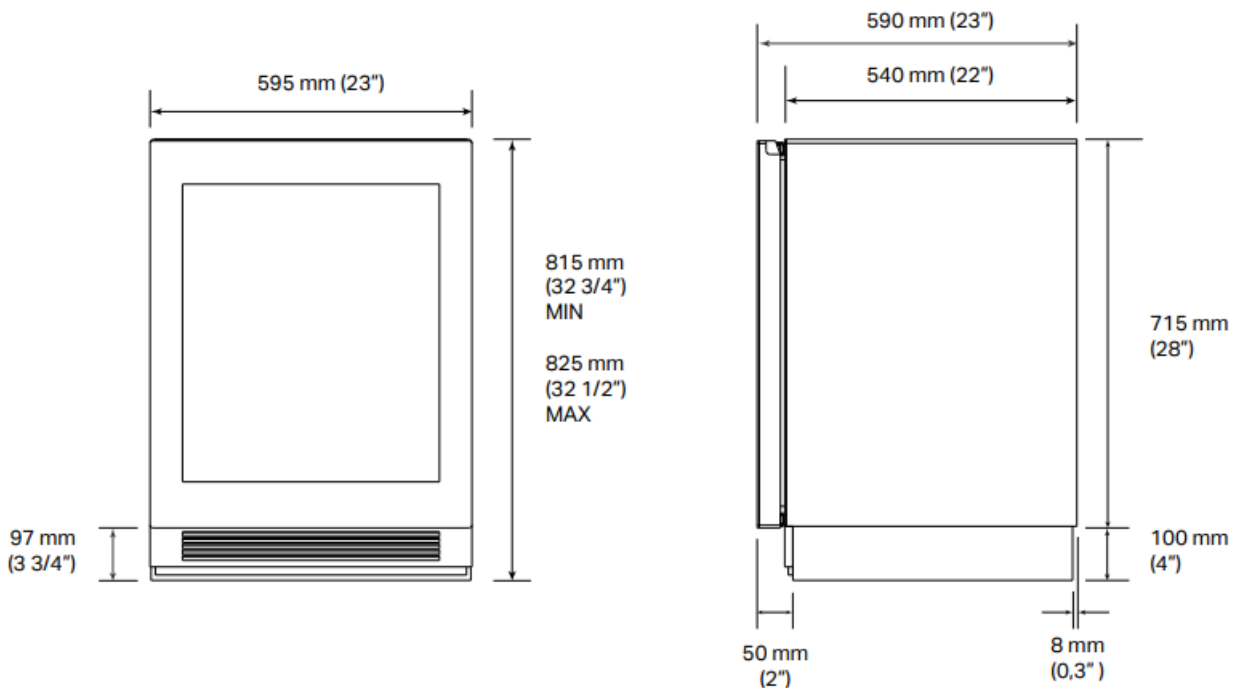
SKSCW181RP

Conservador con tres zonas de temperatura de columna SKS integrado 24" (610 mm)

Conservador con dos zonas de temperatura de columna SKS integrado 18" (457mm)

SKSUW2401G Conservador de vino SKS bajoencimera 24"

| | |
|--|---|
| Capacidad de la botella (750 ml) | 41 |
| ■ Sin escarcha | Sí |
| Compresor Lineal Inverter | Sí |
| ■ Wi-Fi habilitado para control SmartThinQ® con aplicación iOS/Android | Sí |
| Ventana InstaView™ (Golpear dos veces para ver el interior) | Sí |
| ■ Tecnología Wine Cave™ | Sí |
| Zonas de temperatura | 2 |
| ■ Temperaturas de funcionamiento | 4°C a 18°C |
| Modos | Sabbath, Demo, Power On / Off, Temp Control, Smart Diagnosis, WI-FI |
| ■ Control de humedad | Si |
| Compatibilidad a gran altitud | Si |
| ■ Motor antivibración | Si |
| Protección UV | Si |
| ■ Estantes de almacenamiento | 4 |
| Material del estante | Madera de haya natural con elementos metálicos |
| ■ Estantes del presentador | Sí |
| Iluminación True-View® | Sí |
| ■ Iluminación del estante del presentador | Si |
| Material de la puerta | Vidrio de smog |



FRONT VIEW

SIDE VIEW

SIGNATURE
KITCHEN SUITE



5°C
Upper

18°C
Lower

POWER

Wi-Fi

Light

Sparkling

Pelt

Lock

Humidity

SIGNATURE
KITCHEN SUITE



Dos zonas de temperatura, luz y humedad.

Dos zonas de temperatura independientes ayudan a mantener los vinos blancos y tintos a la temperatura adecuada para exaltar su sabor. El vidrio triple protege el vino de los dañinos rayos UV, mientras que el control de la humedad lo lleva a niveles óptimos que ayudan a preservar la calidad y el sabor del vino.



Distintivo diseño completamente de vidrio.

La vinoteca bajo encimera cuenta con un elegante diseño simétrico completamente de vidrio que permite instalarla al ras. Además, el triple cristal mate oscuro de las puertas protege las botellas de los rayos UV, evitando posibles alteraciones provocadas por la luz.



Capacidad hasta 41 botellas.

La vinoteca bajo encimera tiene capacidad para 41 botellas en 4 estantes de madera de haya natural. Además de su elegancia, los estantes son sólidos al tacto, dan estabilidad y ayudan a eliminar olores y sustancias que pueden alterar las propiedades del vino y, sobre todo, regulan de forma natural la temperatura y la humedad internas.



Diseño integrado de ajuste exclusivo.

La vinoteca bajo encimera cuenta con un diseño simétrico inteligente que hace posible instalarla al ras e invertir la puerta.



SIGNATURE
KITCHEN SUITE





SIGNATURE
KITCHEN SUITE



Horno combi de vapor SKSOV2411S



Cocción con vapor y aire caliente.

La combinación de aire caliente y vapor te permite preparar cualquier tipo de plato, suave o crujiente. La APP y las recetas programadas te ayudarán a encontrar tu combinación ideal. El vapor proviene del agua en un tanque que contiene hasta 1 litro de agua. Gracias a la función de descalcificación y drenaje de agua residual, siempre estará seguro de utilizar solo agua dulce. La función de evaporación seca perfectamente cualquier condensación residual en el horno.



Pantalla táctil LCD a color de 7".

Todas las funciones se pueden controlar a través de una pantalla táctil a color, con una definición increíble. Desde aquí, puede comprobar con precisión cómo está funcionando su horno en ese momento: icono de sonda telescópica, bloqueo para niños, modo de demostración, WI-FI, encendido remoto. Todo se indica con iconos especiales. Cuando el horno está en funcionamiento, la tira en la parte superior del horno se ilumina en rojo.



Vapor para todos.

Nuestros hornos pueden regular la intensidad del vapor: 100% vapor; vapor asistido, con aire caliente estándar a 160°C pero regulable; Cocción Sous Vide a baja temperatura (60°C); vapor gourmet, con porcentajes preestablecidos de vapor y aire caliente en función de las recetas programadas en el horno. Luego, en solo 10 minutos, la función SpeedClean limpiará el horno de forma independiente, gracias al uso de vapor y al esmalte interno especial sin la adición de agentes químicos.



Apertura automática sin tiradores.

Todos los hornos tienen puertas sin manijas. Un sensor inteligente reconoce que un adulto está cerca, a una distancia que supone una probable interacción con el aparato. Entonces se activa un segundo sensor que, si se toca, activa la apertura suave de la puerta.



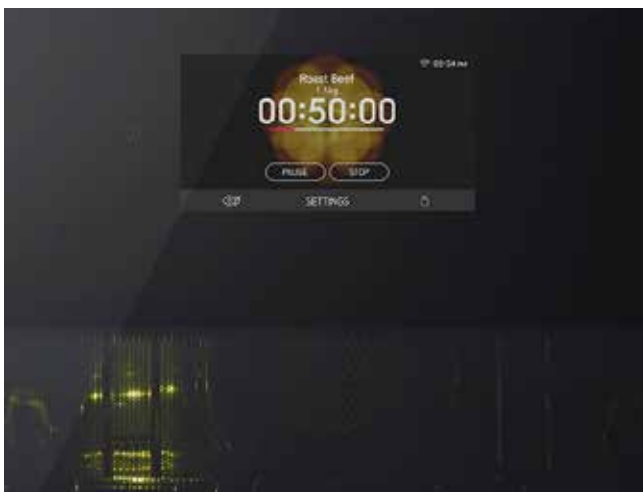
Cocción mixta al vapor.

Cocina tradicional, microondas y vapor añadido. El horno compacto Signature Kitchen Suite está diseñado para aquellas situaciones en las que, incluso en un espacio pequeño, desea ser lo más creativo posible en la cocina. El modo Combi Steam calienta los alimentos gradualmente, utilizando tanto el calor del microondas como el calor húmedo del vapor. Esta función es especialmente adecuada, por ejemplo, para calentar platos preparados o sobras. Los platos se restauran rápidamente a su consistencia original.



Función de microondas.

El microondas tiene una potencia progresiva de 100 W a 1000 W, con 10 niveles seleccionables, que incluyen: baño maría (100 W), llevar la fruta a temperatura ambiente (200 W), descongelar mariscos (400 W), cocinar jamón o aves enteras (500 W), cocinar budines y cremas (600 W), cocinar huevos y derretir chocolate (700 W), calentar pasta y verduras (900 W), hasta hervir agua (1000 W). Un nivel para cada tipo de cocción. Las recetas preestablecidas ayudan a seleccionar el nivel más adecuado.



Volumen personalizable y brillo de la pantalla.

En este horno compacto, todo se puede personalizar hasta el más mínimo detalle. Para la pantalla, el grado de brillo también se puede configurar del 20 % al 100 %, con incrementos del 20 %. El volumen del sonido también es ajustable, así como cambiar el sistema de referencia para pesos y medidas. Todo se puede configurar fácilmente a través de la pantalla táctil LCD a color de 7". Este horno, como todos los demás productos, combina a la perfección con los demás electrodomésticos, para crear un conjunto perfecto.

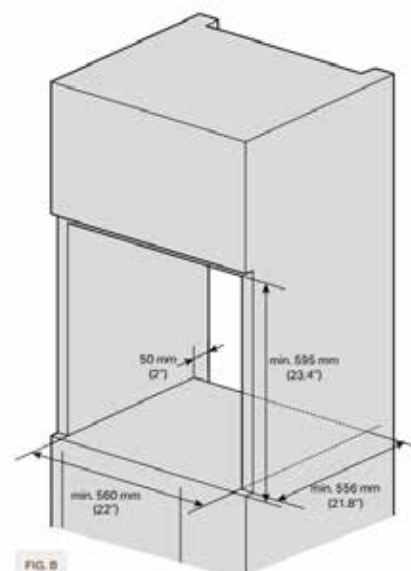
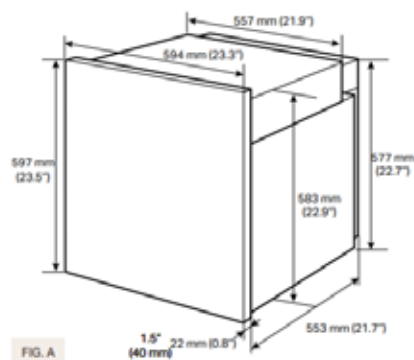


Icono de descarga.

Este horno también está preparado para Wi-Fi y se puede conectar a la red doméstica. El icono Descargar aparece en la pantalla cuando hay actualizaciones de software o nuevas recetas disponibles para descargar. De esta forma, tu horno, así como tu smartphone, estarán siempre actualizados.

Horno combi de vapor

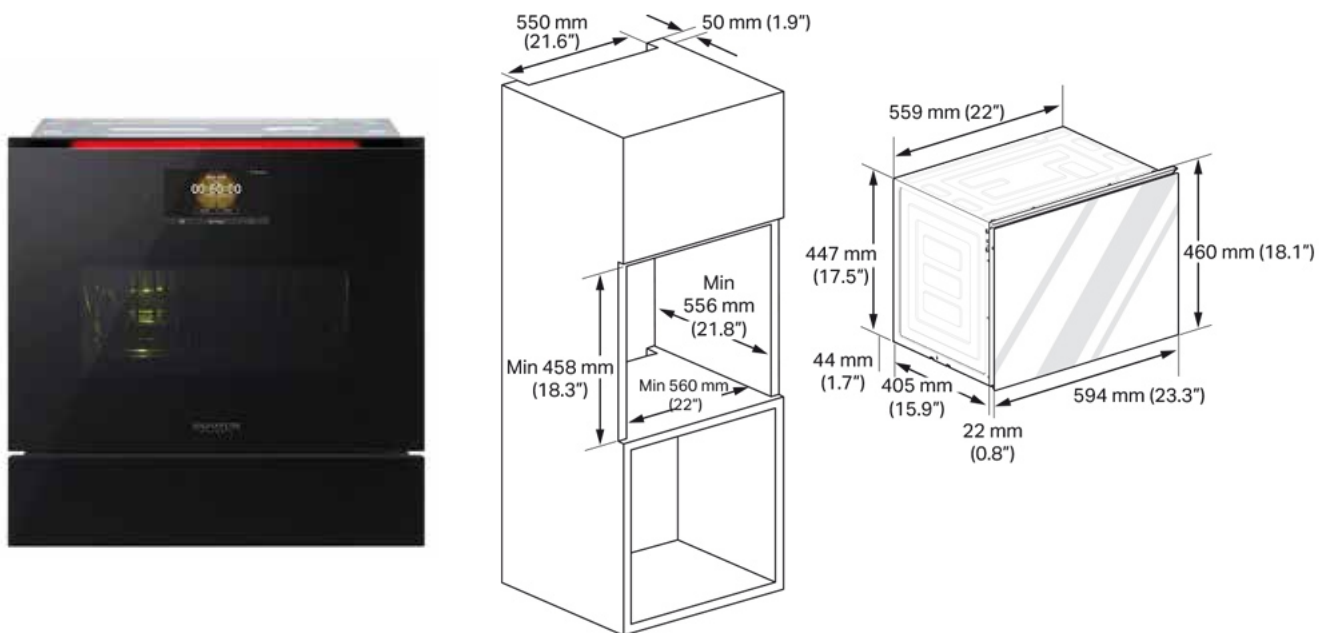
SKSOV2411S Horno multifunction combinación vapor



| | |
|---|--|
| EAN | 8806087744644 |
| ■ Revestimiento de interiores | Esmalte de porcelana azul |
| Mostrar | LCD TFT a color de 7" |
| ■ Wi-Fi habilitado para control SmartThinQ® app iOS/Android | Si |
| Modo de cocción | (18) aire caliente, aire caliente ecológico, estático, asistido por ventilador, pizza, rostizado, rostizado ligero, rostizado con calor rápido+, parrilla pequeña, parrilla grande, prueba, mantener caliente, descongelar, calentar, calor inferior, 100 % vapor, sous Vide, Steam-asistido |
| ■ Programas automáticos 'Chef Gourmet' | 20 |
| Puerta sin tirador de apertura automática | Si |
| ■ Abierto Suave | Si |
| Sensor de movimiento | Si |
| ■ Luz ambiental (roja) | Si |
| Generación de vapor externa | Si |
| ■ Cocción con 100% vapor con regulación de temperatura a C° | Si |
| Sous-vide | Si |
| ■ Descalcificación | Si |
| El secado | Si |
| ■ Capacidad del tanque de agua | 1L |
| Iluminación interior LED | Si |
| ■ Limpieza rápida | Si |
| Material de la puerta | Vidrio de smog |
| ■ accesorios incluidos | 2 guías telescópicas, 1 rejilla de alambre, 1 bandeja honda, 1 bandeja para hornear, 1 bandeja perforada |
| Probeta de temperatura | Sí |

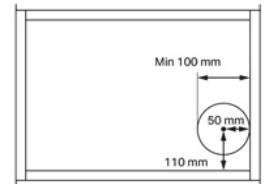
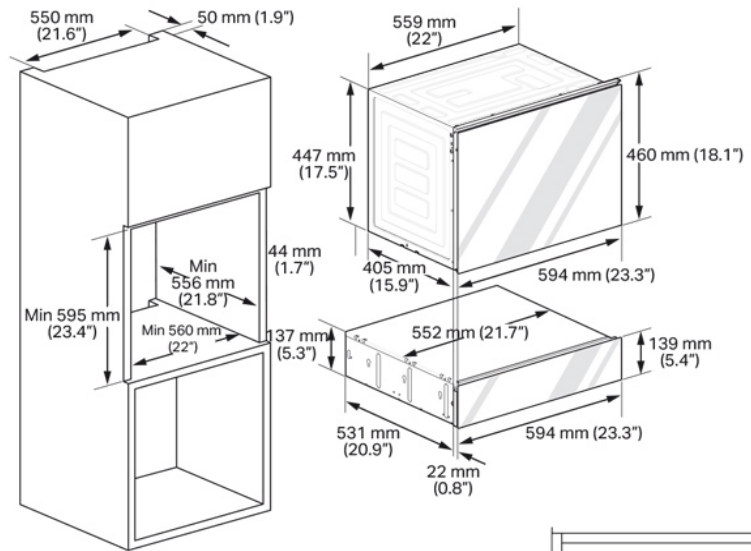
Horno True to Food

SKSLV2401S Horno combinación vapor y microondas



| | |
|--|---|
| EAN | 8806098010455 |
| ■ Revestimiento de interiores | Acero |
| Mostrar | LCD TFT a color de 7" |
| ■ Wi-Fi habilitado para control SmartThinQ® con aplicación iOS/Android | Si |
| Modo de cocción | Microondas, aire caliente, estático, asado, asado automático, pizza, parrilla, parrilla crujiente, descongelación, calor inferior, vapor asistido |
| ■ Programas automáticos 'Chef Gourmet' | 30 |
| Puerta sin tirador de apertura automática | Si |
| ■ Abierto Suave | Si |
| Sensor de movimiento | Si |
| ■ Luz ambiental (roja) | Si |
| inversor de microondas | Si |
| ■ Potencia de cocción del microondas | 1000W |
| Generación de vapor externa | Si |
| ■ Descalcificación | Si |
| El secado | Si |
| ■ Capacidad del tanque de agua | 1L |
| Iluminación interior LED | Si |
| ■ Limpieza rápida | Si |
| Material de la puerta | Vidrio de smog |
| ■ accesorios incluidos | Bandeja de metal/bandeja perforada/parrilla |
| Probeta de temperatura | Sí |

Cajón Calentador SKSWD24012



| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| EAN | 8806098008780 |
| Acabados | Vidrio negro |
| Ajustes de temperatura | 40°C - 55°C - 70°C - 80°C |
| Indicador de funcionamiento | Si |
| precalentar platos | Si |
| mantener caliente | Si |
| Prueba | Si |
| Descongelar | Si |
| Cocción a baja temperatura | Si |

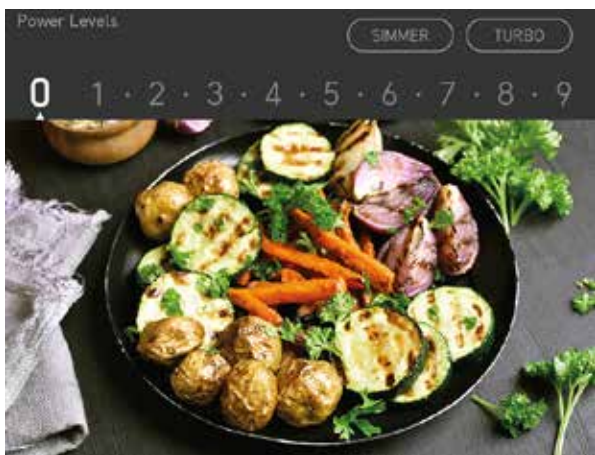


Combinación perfecta.

Gracias a su tamaño, el cajón calentador combina perfectamente con el horno compacto Signature Kitchen Suite. Juntos ocupan 60 cm, por lo que se pueden colocar al lado de un horno de 60 cm para crear una alineación horizontal perfecta. Conveniente de usar, el elemento calefactor en la parte inferior del aparato se puede configurar en 4 niveles diferentes según sus necesidades. Una luz LED brillante indica cuando el producto está en funcionamiento.

4 ajustes de calentamiento.

El aparato se puede configurar en 4 configuraciones de funcionamiento diferentes: 1 (40 °C) para usar como cámara de fermentación para la masa; 2 (55 °C) para mantener calientes alimentos como huevos o pan; 3 (70°C) para hornear papas o calentar puré de poraro; 4 (80°C) para hornear pasteles. El primer ajuste también se puede utilizar para calentar platos o tazas, o para mantener los platos listos para disfrutarlos calientes, tal vez esperando a que lleguen todos los invitados.



17 niveles de potencia

Desde pantalla táctil 7" TFT LCD, se activan las zonas de cocción presionando directamente sobre su imagen y seleccionando el número de la escala de 0 al 9, con incrementos de 0.5 para cada nivel. Desde el nivel 0.5 para mantener el calor sin cocinar, hasta el nivel Boost para hervir agua, cada nivel está asociado con un tipo de comida y cocción. En el manual del usuario se proporciona una tabla..



Potencia de 3400 W a 6800 W.

La zona dual central ofrece 3400W en modo normal o 6800W en modo boost. Con una potencia de 6800 vatios, el elemento central doble de 28 cm es el potente elemento central de inducción.



Tres programas preestablecidos: C, F, T

C - Cocinar a fuego lento, F - Melt, T - Boost (cocinar rápidamente): Programas preestablecidos para activar fácilmente tres de los modos más utilizados. Por lo tanto, es posible acceder a estos sencillos ajustes sin seleccionar un nivel específico..



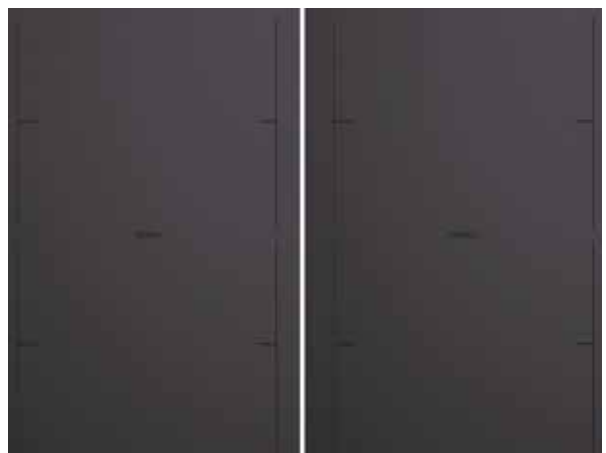
Seguro de limpieza.

Puede usar esta función cuando desee limpiar la zona de la pantalla táctil de la encimera, sin el riesgo de activar las funciones de cocción. Para activar esta configuración, presione el icono Seguro de limpieza para bloquear los controles durante 30 segundos. Para desbloquear los controles, espere 30 segundos o mantenga presionado el ícono de Bloqueo de limpieza durante 1 segundo..



Detección automática.

La tecnología inteligente identifica la posición y las dimensiones de la bandeja en uso, lo que permite ajustar los ajustes sin tener que seleccionar un modo.



Dos zonas de cocción flexibles.

Cuando las zonas flexibles se utilizan en modo Full Flex, extendiendo así la superficie de uso a todo el lado, la potencia es de 3300 W en modo normal y 3650 W en modo boost..



Placa de inducción flexible de 93 cm

SKSIT3601G

| | |
|---|------------------------|
| Tipo de placa | Placa integrada |
| ■ Número de zonas y/o zonas de cocción | 5 |
| Potencia total | 10.200 W / 230 V ~50 A |
| ■ Medidas de placa | 91 x 930 x 535 mm |
| Medidas del corte standard en la encimera | 146 x 873 x 503 mm |
| ■ Distancia mínima en frente de la encimera | 55 mml |
| Distancia mínima a la pared trasera | 52 mm |
| ■ Peso neto | 22,9 kg |
| Potencia de zona flexible delantera derecha e izquierda | 1.700 W |
| ■ Potencia de la zona flexible delantera derecha e izquierda (modo Boost) | 3.400 W |
| Potencia de Full Flex Zone derecha e izquierda | 3.300 W |
| ■ Potencia de la zona flexible completa derecha e izquierda (modo Boost) | 3.650 W |
| Potencia zona central dual | 3.400 W |
| ■ Potencia zona central dual (modo Boost) | 6.800 W |
| Control | 7" TFT LCD |



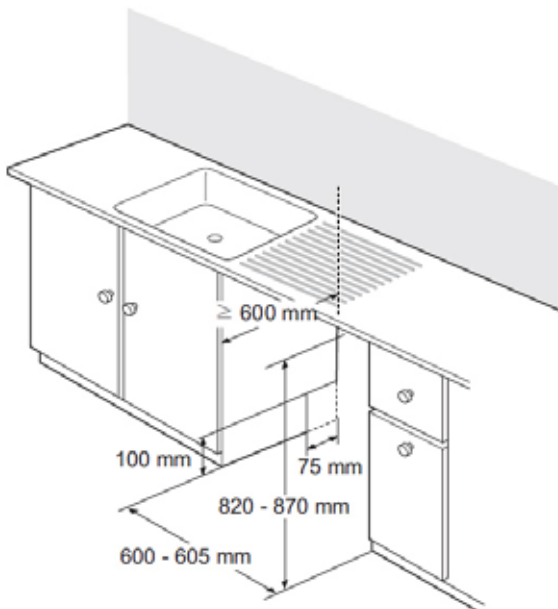
QuadWash™ y Motor Direct Drive

Único en su clase con cuatro brazos móviles que rocían agua en cuatro direcciones para obtener un lavado más potente y completo. Además su motor Direct Drive proporciona la máxima potencia sin ruido..



10 Programas de lavado y 8 opciones

Automático, Intensivo, Delicado, Refresh, Eco, Turbo, Extra Dry, Ciclo de descarga, Limpieza a máquina, Rinse, Express, DualZone, Half Load, Energy Saver, Steam, High Temp, Delay Start, Control Lock: para cada carga y necesidad, existe el programa más adecuado. Al final del lavado, gracias a la función de secado Auto Open, la puerta se abre automáticamente para perfeccionar la fase de secado, especialmente de plástico.



Tecnología PowerSteam

Esta opción mejora el rendimiento del lavado al agregar vapor: las 4 boquillas ubicadas en el panel de la puerta le permiten combinarlo con los programas Auto, Intensivo, Delicado, Refresh, Eco y Turbo.



SmartRack®

La cesta ajustable puede acomodar cómodamente platos de todas las formas y tamaños, lo que permite una limpieza a fondo. Dispone de luz interior



Alerta de limpieza de la máquina

Cada 30 ciclos de lavado, una luz indicadora se enciende automáticamente para recordarle que la función de limpieza del lavavajillas debe estar activada. Este ciclo debe activarse sin vajilla dentro del aparato; Elimina suciedad, olores, manchas blancas y otros residuos.



SKSDW2402P Lavavajillas integrable puerta deslizante, TrueSteam™ y QuadWash™

| | |
|-------------------------------|--|
| Cubiertos | 14 |
| ■ Motor Inverter Direct Drive | Sí |
| TrueSteam™ | Sí |
| ■ QuadWash™ | Sí |
| Programas | (10) Automático, Intensivo, Delicado, Refresh, Eco, Turbo, Ciclo de descarga, Limpieza a máquina, Enjuague, Express |
| ■ Opciones | (8) Zona dual, Media carga, Ahorro de energía, Vapore, Alta temperatura, Secado extra, Inicio diferido, Bloqueo de control |
| Aqua-Stop | Si |
| ■ Clase Energética | D |
| Nivel sonoro programa ECO | 43 dBA |
| ■ Consumo de agua por ciclo | 9,5 L |
| Consumo eléctrico por ciclo | 0,849 kWh |
| ■ Durada ciclo estándar | 193 min |
| Durada ciclo rápido | 56 min |
| ■ Durada ciclo turbo | 78 min |



Soluciones para exteriores, refrigeración bebidas y vinos



| | MoBar 550s | MoBar 300 | MoBar 50s |
|---|---|---|---|
| MATERIAL | Acero inoxidable 304 y acero negro recubierto | | |
| CUBITERA DE PRESENTACIÓN | Rotomoldeada con aislamiento de espuma de poliuretano | | |
| | 24 litros/22 botellas de vino/32 latas | | |
| NEVERA/ CAVA DE VINOS | Nevera de doble zona 20", 2 estantes de madera, 1 estante de metal | Nevera de zona única 20", 2 estantes de madera | |
| | 39 botellas de vino (14 arriba, 25 abajo) 155 latas (56 arriba, 99 abajo) | 9 botellas de vino 70 latas | |
| | Sistema de bloqueo, ilu- minación | Sistema de bloqueo, ilu- minación | |
| INCLUYE | Bandeja de servicio, tabla de cortar, portabotellas y contenedor de hielo | Tabla de cortar, portabo- tellas y extensión de mesa | Bandeja de servicio, tabla de cortar y portabotellas |
| DIMENSIONES Largo x Ancho x Alto (mm) | 1250×620×980 mm | 720×620 (970 con exten- sión de mesa)×980 mm | 650×570×900 mm |
| NRO.REF | 9600028568 | 9600028567 | 9600028566 |



Cajón MoBar 550S



Cubitera



Cava de vinos MoBar 300S



Portabotellas



Tabla de cortar



Cava de vinos MoBar 550S



Dometic MoBar 550s

Dometic MoBar 550 es la barra móvil definitiva para exterior. Viene con accesorios inspirados por barmans profesionales y facilita atender cómodamente a grandes grupos de personas en su espacio al aire libre.



Dometic MoBar 300s

Dometic MoBar 300 es el modelo de tamaño medio de la serie. Le permite entretener fácilmente a amigos y familiares en su terraza.



Dometic MoBar 50s

Dometic MoBar 300 es el modelo de tamaño medio de la serie. Le permite entretener fácilmente a amigos y familiares en su terraza.





Disfrute del vino a la perfección

Temperatura de servicio óptima para diferentes tipos de vino: 5, 8, 11, 14 o 17 °C



Almacenamiento compacto

Está al alcance de la mano y caben hasta cinco botellas, desde las alargadas de Riesling hasta las grandes de champán



Encaje perfecto

Los paneles frontales de cristal o a medida garantizan un acabado refinado y coordinado para su cocina



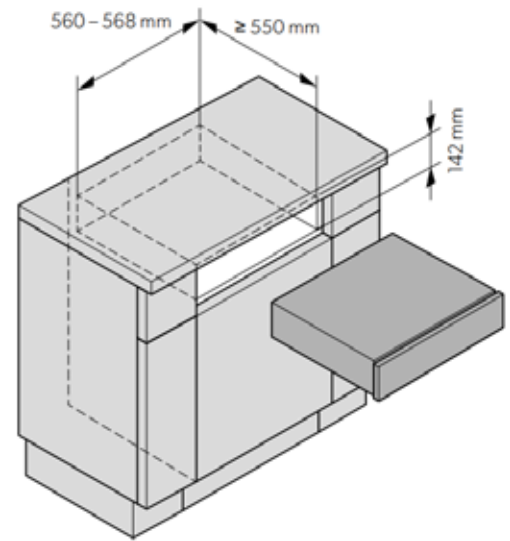
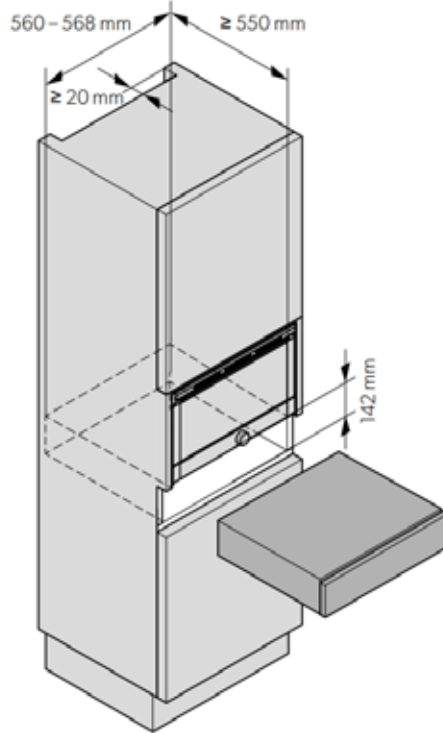
Diseñada para destacar

La suave iluminación muestra con elegancia sus botellas de vino y añade un toque de lujo



Almacenamiento controlado

Potente y eficiente tecnología de refrigeración por compresor y bandeja de control de humedad



Se adapta perfectamente a cualquier cocina: Ya no necesita tener su propia cava para disfrutar de una copa de vino perfecta. La Dometic DrawBar tiene capacidad para cinco botellas, incluida la de champán, para que siempre tenga sus favoritas a mano.



Realce su cocina con Dometic DrawBar: el toque final perfecto. La DrawBar se integra perfectamente en cualquier cocina, enfría cinco botellas y garantiza una temperatura ideal para servir las en todo momento. La iluminación suave añade un toque de lujo para una velada perfecta. La Dometic DrawBar ofrece la funcionalidad de una cava de tamaño completo en un elegante diseño compacto. Se adapta a cualquier armario de cocina de 60 cm de ancho y puede elegir entre paneles frontales de cristal o diseñados a medida para coordinar con el resto de los electrodomésticos y el diseño de su cocina. La iluminación interior suave no solo muestra sus botellas, sino que también mejora la sensación de lujo al abrir el cajón



Dometic DrawBar 5C

Vinoteca compacta, 5 botellas, frontal de cristal transparente

No Art. 9600049436



Dometic DrawBar 5B

Vinoteca compacta, 5 botellas, frontal de cristal negro

No Art. 9600049435



Dometic DrawBar 5S

Vinoteca compacta, 5 botellas, frontal a medida

No Art. 9600049434



Montaje flexible

Apta para una instalación independiente o empotrada

Diseño clásico

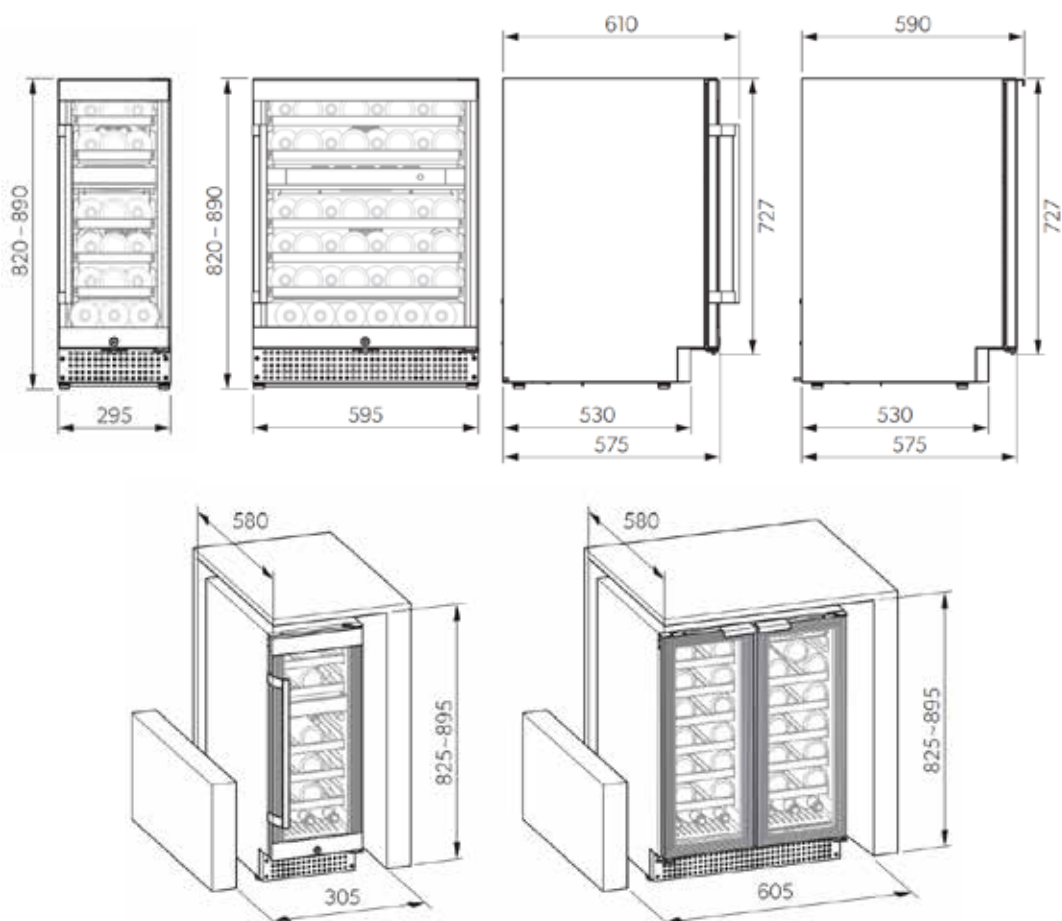
Elegantes detalles de acero inoxidable complementan otros electrodomésticos de la cocina

Dos zonas temperatura

Con control independiente (4 °C - 12 °C superior; 12 °C - 22 °C inferior)

Iluminación atractiva

Muestre su colección iluminando suavemente las botellas



Su vino está en buenas manos

Tecnología de refrigeración por compresor y la bandeja de humedad integrada de Dometic DrawBar crean el entorno controlado ideal para enfriar el vino antes de servirlo. Como pioneros de la tecnología de refrigeración, puede estar seguro de que Dometic le proporcionará un rendimiento fiable y profesional



Vinoteca Dometic C18B

Vinoteca 30 cm
Compresor, doble zona, independiente o bajoencimera
Capacidad: 18 botellas

No Art. 9600050797



Vinoteca Dometic D18B

Vinoteca 30 cm
Compresor, doble zona, independiente o bajoencimera
Capacidad: 18 botellas

No Art. 9600050800



Vinoteca Dometic C46B

Vinoteca 60 cm
Compresor, doble zona, independiente o bajoencimera
Capacidad: 46 botellas

No Art. 9600050798



Vinoteca Dometic D46B

Vinoteca 60 cm
Compresor, doble zona, independiente o bajoencimera
Capacidad: 46 botellas

No Art. 9600050801

Cinco estantes de madera extraíbles y deslizantes

Filtro de carbón integrado y control automático de humedad (50–70 %)

Mantenimiento mínimo con descongelación automática y evaporación del agua de descongelación

Los frigoríficos Dometic son el complemento perfecto para cualquier cocina al aire libre y ofrecen un excelente almacenamiento en frío para cualquier cosa, desde bebidas hasta condimentos o bistecs listos para asar.



Diseño duradero

Construido con acero inoxidable de grado profesional que es resistente a la humedad, la sal y los rayos UV



Almacenamiento en frío óptimo

El sistema de enfriamiento proporciona un flujo de aire uniforme y temperaturas uniformes en todo el refrigerador



Iluminación

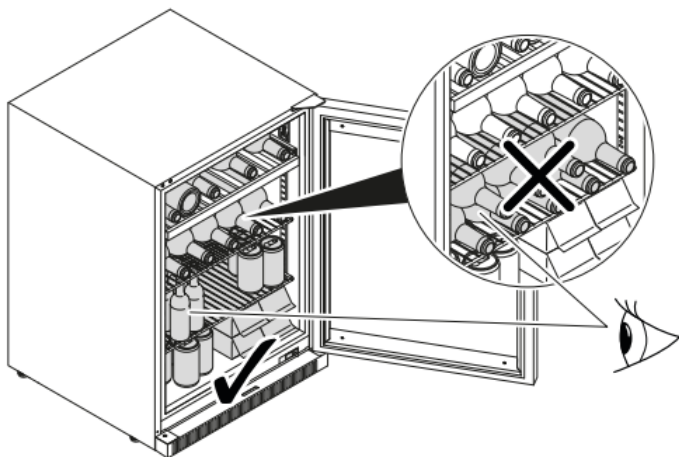
La iluminación LED azul ilumina el interior de manera uniforme, lo que facilita encontrar lo que necesita



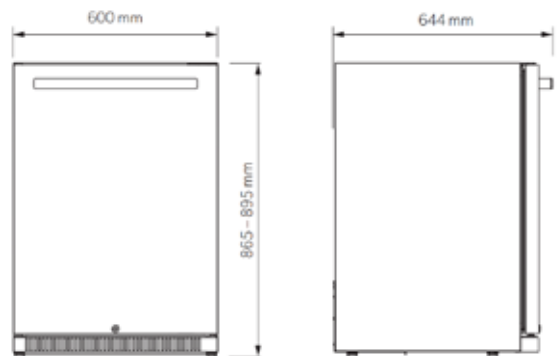
Diseño elegante

Puede empotrarse sin esfuerzo debajo del mostrador o usarse de forma independiente

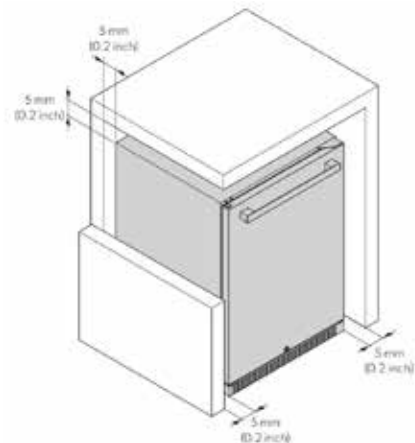
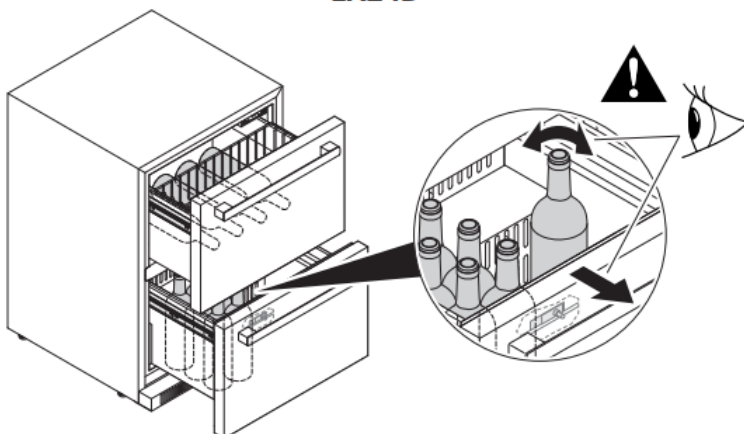
EA24B



EA24B, EA24D, EA24F



EA24D





Frigoríficos para exteriores: Dometic desarrolla soluciones que mejoran nuestra calidad de vida. Como especialistas en refrigeración, sobre la base de nuestra herencia de 100 años, creamos una amplia gama de refrigeradores para exteriores diseñados con materiales de calidad, artesanía meticulosa e ingeniería experta. Ya sea preparando una comida deliciosa o brindando por una ocasión trascendental con amigos, los refrigeradores para exteriores Dometic permiten a las personas elevar y enriquecer los momentos especiales de la vida.



Dometic EA24D
Frigorífico de cajones 60 cm
Volumen 150 litros
Capacidad 154 latas

El frigorífico de cajón Dometic se ha desarrollado para hacerle la vida en el su jardín más simple, más agradable y más lujosa. Ofrece excelente almacenamiento en frío para cualquier cosa, desde bebidas hasta condimentos o listos para filetes a la parrilla.

- En sus dos cajones espaciosos caben cualquier cosa, desde botellas de vino de pie verticalmente a frutas y verduras frescas.
- La canasta de alambre en el cajón superior aumenta el uso de espacio
- Dimensiones An.600× Al. (865–895)× Pr.600 (mm)



Dometic EA24B
Frigorífico exterior de 60 cm
Volumen 150 litros
Capacidad 161 latas

El frigorífico Dometic con puerta de cristal es el perfecto complemento para cualquier cocina de exterior. Este elegante refrigerador al aire libre mantiene bebidas y alimentos frío y fresco.

- Equipado con 2 estantes de alambre de metal ajustables y 1 botellero de madera
- La dirección de apertura de la puerta se puede cambiar desde la izquierda a derecha
- Dimensiones An.600× Al. (865–895)× Pr.600 (mm)



Dometic HiPro Evolution N30S and N40S

Minibar termoeléctrico, 30 L / 40 L

Silencioso termoeléctrico de 30 L establece nuevos referentes en el sector en cuanto a rendimiento de refrigeración y eficiencia energética. Satisface las necesidades de los huéspedes más exigentes. Adecuado para su uso independiente o para su integración en un mueble con la guía de arrastre de fijación rápida suministrada de serie.

| | | |
|----------------------|-----------|------|
| N30S R2/L2 (izq/der) | 30 litros | 0 dB |
| N40S R2/L2 (izq/der) | 40 litros | 0 dB |



Dometic HiPro Evolution N30G and N40G

Minibar termoeléctrico, puerta de cristal 30 L / 40 L

Silencioso termoeléctrico de 30 L establece nuevos referentes en el sector en cuanto a rendimiento de refrigeración y eficiencia energética. Satisface las necesidades de los huéspedes más exigentes. Adecuado para su uso independiente o para su integración en un mueble con la guía de arrastre de fijación rápida suministrada de serie.

| | | |
|----------------------|-----------|------|
| N30G R2/L2 (izq/der) | 30 litros | 0 dB |
| N40G R2/L2 (izq/der) | 40 litros | 0 dB |



Dometic HiPro Evolution N30P and N40P

Minibar termoeléctrico, puerta de cristal efecto espejo, 30 L / 40 L

Silencioso termoeléctrico de 30 L establece nuevos referentes en el sector en cuanto a rendimiento de refrigeración y eficiencia energética. Su puerta de cristal efecto espejo negro añade atractivo al interior de cada habitación. Adecuado para su uso como unidad independiente o para integrarlo en un mueble

| | | |
|----------------------|-----------|------|
| N30P R2/L2 (izq/der) | 30 litros | 0 dB |
| N40P R2/L2 (izq/der) | 40 litros | 0 dB |



Dometic HiPro Evolution C40G

Minibar compresor, 40 L

Solución de última generación para las habitaciones. Este minibar de compresor de 40 l combina una potente refrigeración con una extraordinaria eficiencia energética. Su puerta de cristal añade atractivo a la habitación y fomenta las ventas del minibar.

| | | |
|---------------|-----------|-------|
| C40G R2 (der) | 40 litros | 32 dB |
|---------------|-----------|-------|



MiniBar HiPro Evolution



Elegantes estantes de vidrio templado



Panel de control LED



Funda decorativa



LED para botellas



Estantes en la puerta de cristal



Tirador de aluminio Evolution



Dometic HiPro Evolution C60G

Minibar compresor, puerta de cristal, 60 L

Solución de última generación para las habitaciones. Este minibar de compresor de 40 l combina una potente refrigeración con una extraordinaria eficiencia energética. Su puerta de cristal añade atractivo a la habitación y fomenta las ventas del minibar.

C60G R2/L2 (izq/der) 60 litros 36 dB



Dometic HiPro Evolution C60S

Minibar compresor, 60 L

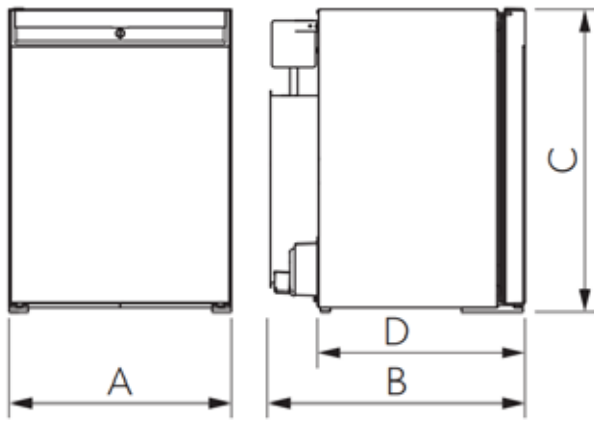
Solución de última generación para las habitaciones. Este minibar de compresor de 40 l combina una potente refrigeración con una extraordinaria eficiencia energética. Su puerta de cristal añade atractivo a la habitación y fomenta las ventas del minibar.

C60G R2/L2 (izq/der) 60 litros 36 dB

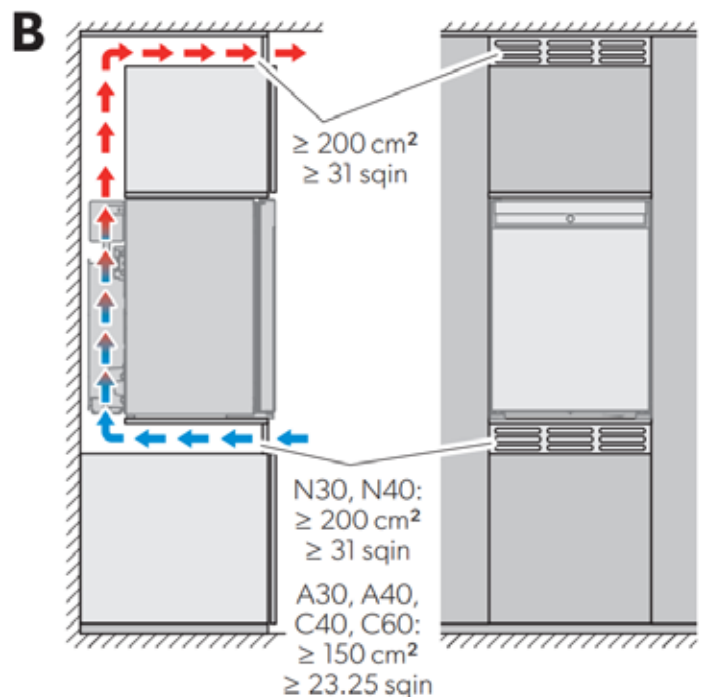
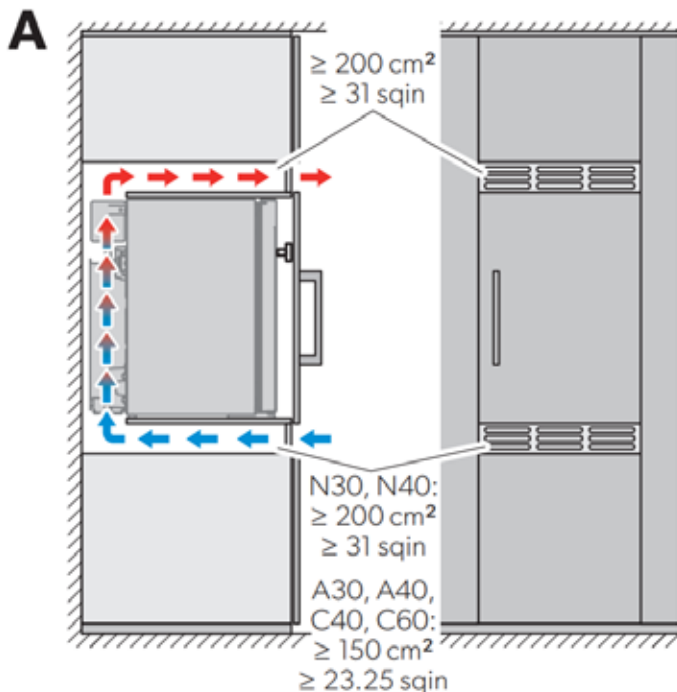
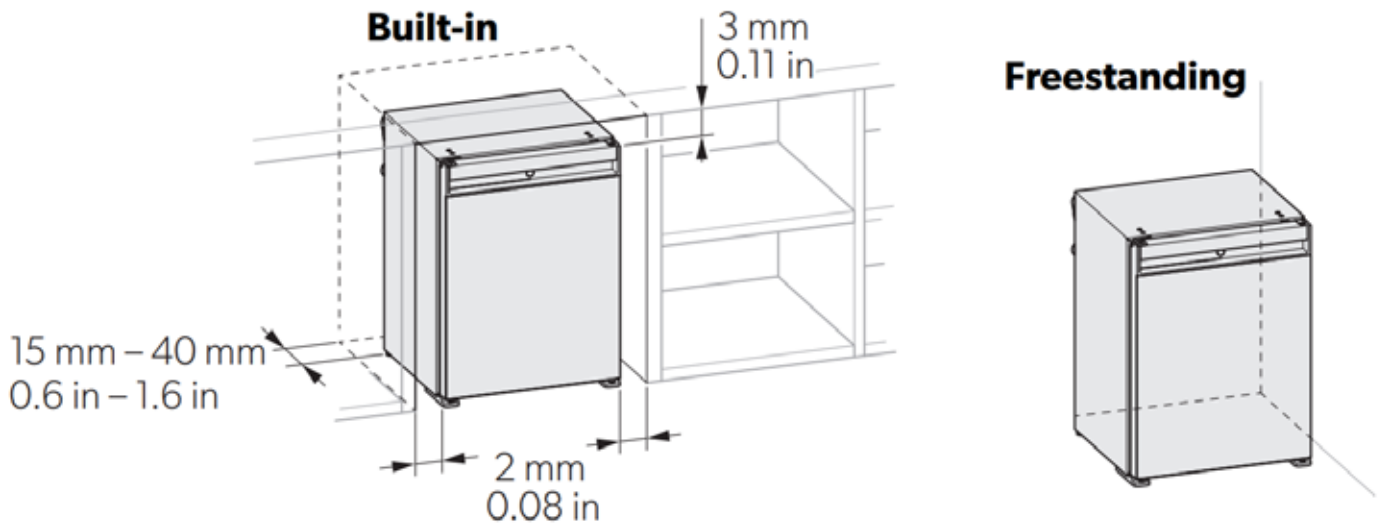


MODELOS EVOLUTION CON COMPRESOR DE 60 L

- Excelente eficiencia energética
- Compresor con excelente rendimiento
- Estante ajustable con 7 posiciones
- Estante inferior con ribete decorativo
- Estante para botellas de 1,5 L, botellas de vino o champán tamaño estándar
- Cubierta decorativa
- Ruido acústico 36 dB



| | A | B | C | D |
|-----|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| A30 | 384 mm 15.1 in | 446 mm 17.6 in | 520 mm 20.5 in | 356 mm 14.0 in |
| N30 | 384 mm 15.1 in | 415 mm 16.3 in | 520 mm 20.5 in | 356 mm 14.0 in |
| A40 | 405 mm 15.9 in | 466 mm 18.3 in | 550 mm 21.7 in | 376 mm 14.8 in |
| N40 | 405 mm 15.9 in | 435 mm 17.1 in | 550 mm 21.7 in | 376 mm 14.8 in |
| C40 | 405 mm 15.9 in | 481 mm 18.9 in | 550 mm 21.7 in | 376 mm 14.8 in |
| C60 | 490 mm 19.2 in | 510 mm 20.0 in | 565 mm 22.2 in | 410 mm 16.1 in |



| | DM50NTE F | DM20NTE F |
|--------------------------------|--|--------------------|
| PRESENTACIÓN | Cajón integrable sin panel ni tirador | |
| Tecnología de refrigeración | Termoeléctrico | |
| Volumen total | 50 litros | 20 litros |
| Capacidad | 33 botellas/latas (altura 28 cm) | 12 latas |
| Rango Temperatura Ambiente | 16-32°C | 16-32°C |
| Potencia de refrigeración | máx. 21 °C por debajo de la temperatura ambiente (ajutable en los niveles: 5 °C, 7 °C, 12 °C) | |
| Gas Refrigerante | R600a (28g) | R600a (24g) |
| Consumo anual | 122 kWh | 109 kWh |
| Clase de eficiencia energética | G | G |
| Clase ruido | A | A |
| Aparato de bajo nivel de ruido | Si - 0 dB(A) | Si - 0 dB(A) |
| Volumen total | 50 litros | 20 litros |
| DIMENSIONES A x P x H (mm) | 550 x 489 x 418 mm | 365 x 398 x 384 mm |
| Peso Neto | 23 kg | 12.3 kg |
| NRO.REF | 9600049666 | 9600049663 |
| Cerradura opcional | Si | Si |



Illuminación interior LED



Frente integrable



Organización interior



Portabotellas altura maxima 28 cm



Cierre suave con guías telescópicas



Control temperatura inteligente



 **DOMETIC**

Los minibares de cajón Dometic establecen nuevas referencias en cuanto a confort y eficiencia de refrigeración. Estos cajones integrables con tecnología termoeléctrica de última generación, totalmente silenciosa son de práctico acceso deslizante, funcionamiento silencioso y bajo consumo de energía. Gracias a su control de energía inteligente aumenta la eficiencia y le ahorra dinero.

Este minibar ha sido diseñado para un uso doméstico o entornos similares como oficinas, casas rurales, hoteles, catering etc..

Dometic DM50NTE F

Minibar de cajón integrable de 50 litros

Dometic DM20NTE F

Minibar de cajón integrable de 20 litros

IMPORTANTE: La distancia entre la parte posterior del minibar y la pared del mueble debería ser de aprox. 15 mm. Practique una abertura de ventilación de 75 x 550 mm en la base del mueble en el que vaya a empotrar el minibar.

Dimensiones del hueco A x P x H:

DM20F: 385 x (426+ d) x 404 + d mm

DM50NTE F: 570 x (504 + d) x 438 mm

*d es el grosor del panel (max 18mm DM50NTE F) (max 14 mm DM20NTE F)
peso maximo panel 4kg (DM50NTE F) y 2kg (DM20NTE F)

Frigoríficos para exteriores Blastcool

Este frigorífico no solo está construido para enfriar más rápido que uno doméstico de uso interior doméstico sino que, además puede soportar el viento, la lluvia, el calor tropical y las heladas invernales .



LUZ INTERIOR

Puede seleccionar iluminación LED interior blanca o azul usando el interruptor del panel de control, para tener una luz atractiva y uniforme.



PUERTA CON AUTO-CIERRE

Para ahorrar electricidad y mantener el frío sellado en el interior.



TIRADORES COMPLETOS

Tiradores de acero inoxidable grado 304 con revestimiento transparente y son elegantes y efectivos



PUERTAS DE CRISTAL CALEFACTADO

Para eliminar la condensación en las puertas de cristal.



ESTANTES PARA VINO OPCIONALES

Existe un accesorio disponible para botellas de vino y cava.



CERRADURA DE PUERTA

Garantiza que el contenido permanezca seguro y protegido.



RESISTENTE A LA CORROSIÓN

El exterior está construido con acero inoxidable AISI 316 de grado marino, lo que significa que puede usarse en ambientes con salitre, así como en otras condiciones exteriores típicas. Tiene certificación IP24



ACERO INOX GRADO ALIMENTICIO

La construcción interior utiliza acero inoxidable AISI 304 apto para uso alimentario con un atractivo acabado de espejo pulido. Esto refleja el contenido del interior y añade un toque de diseño inteligente.



VENTILADOR ALTO RENDIMIENTO

Diseñados para enfriarse a 1 ° C en condiciones ambientales de hasta 43 ° C y con consumo mínimo. Sus ventiladores de bajo ruido utilizan la última tecnología EC y DC de bajo consumo que duplican la vida útil del mismo.



CONTROL PRECISO ELECTRONICO

Regula la temperatura interna y el régimen de descongelación automática, tiene configuración ECO, iluminación interior y calefacción de la puerta. Incluye función de protección de voltaje que protege al compresor de picos altamente dañinos de la red eléctrica.



CARACTERÍSTICAS PARA TODOS LOS MODELOS

- Altura modelo especial 840 mm
- Profundidad incluyendo tirador 615 mm
- Espacio de ventilación requerido 10 mm superior y lateral y 30-50 mm en la parte posterior
- Tensión nominal 220-240 V 50/60 Hz
- Longitud del cable de alimentación 2 metros
- Gas refrigerante R600a
- Nivel de ruido al aire libre 49 dB(A)
- Nivel de ruido interior (aire acondicionado) 42 dB(A)
- Condiciones ambientales de * -25 °C a +43 °C
- Calificación de grado de protección (IP) 24
- Opción disponible de puerta sólida o cristal
- Opción disponible de bisagra a mano izquierda

- Seguridad aprobada para uso en exteriores.
- Calificación y certificación oficial IP.
- Iluminación LED seleccionable en blanco/azul.
- Puertas de vidrio calefactables para eliminar condensación
- Enfría hasta 5 veces más rápido que un frigorífico doméstico.
- Acabado exterior en acero cepillado grado marino (316)
- Interior acero inoxidable pulido grado 304 para alimentos
- Refrigeración potente enfría 2 °C en ambientes de 43 °C
- Compresor de velocidad variable con optimización energética avanzada
- Funcionamiento silencioso, ventiladores de ahorro eléctrico de la marca líder alemana EBM Papst
- Control de temperatura electrónica de precisión con función de modo eco
- Estantes regulables en altura con split
- Posibilidades de visualización de nivel en XP2 y XP3
- El gas refrigerante natural ha sido aprobado por Greenpeace con cero ODP y GWP imperceptible.

(*) Retire los contenidos para evitar su congelación



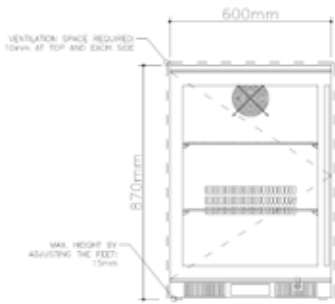
XP1



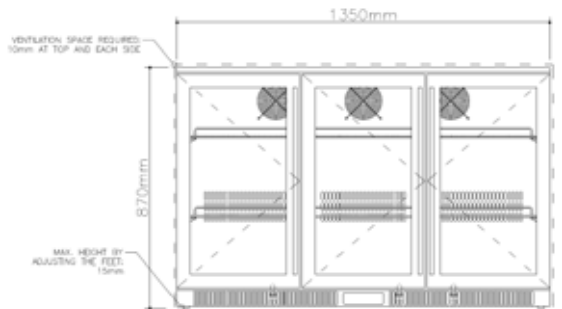
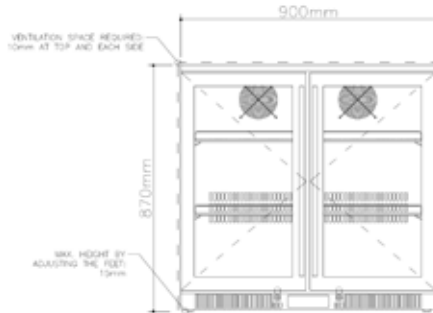
XP2



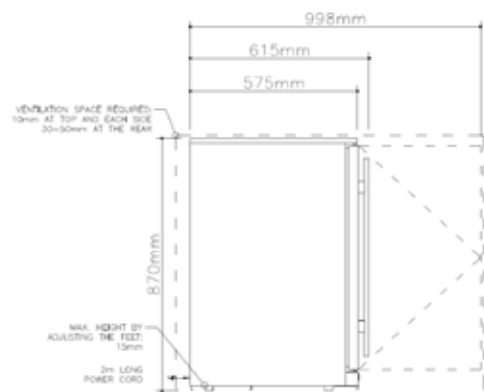
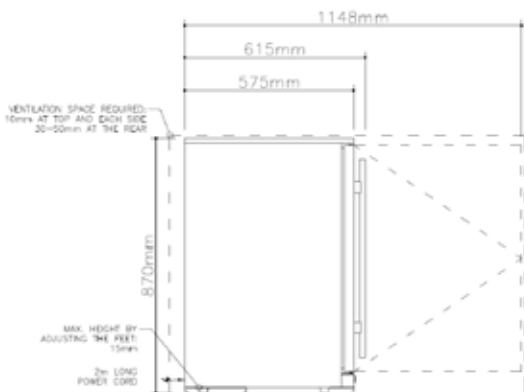
XP3



Extremis XP1



Extremis XP2 y XP3



Frigoríficos para uso exterior

Nuestros frigoríficos están certificados de forma independiente y aprobado para la seguridad de uso en exteriores por la casa de pruebas líder SGS. El acero inoxidable de grado marino protege el exterior, mientras que la potente refrigeración garantiza un rápido enfriamiento de las bebidas recién cargadas en el interior, y logra todo esto soportando el calor del verano hasta 43 ° C.

CARACTERÍSTICAS EXTREMIS XP1

- A 870 x An 600 x P 575 (mm)
- Potencia de entrada puertas vidrio 173 W
- Corriente nominal puerta de vidrio 1.45 A
- Potencia de entrada puerta sólida 128 W
- Corriente nominal puerta sólida 1.25 A
- Peso neto 64 Kg
- Capacidad 100 botellas de 330ml
- Capacidad bruta 148 litros

Ref. **XP1-870-R/L***

CARACTERÍSTICAS EXTREMIS XP2

- A 870 x An 900 x P 575 (mm)
- Potencia de entrada puerta vidrio 220 W
- Corriente nominal puerta de vidrio 1.6 A
- Potencia de entrada puerta sólida 187 W
- Corriente nominal puerta sólida 1.45 A
- Peso neto 83 Kg
- Capacidad 163 botellas de 330ml
- Capacidad bruta 248 litros

Ref. **XP2-870***

CARACTERÍSTICAS EXTREMIS XP3

- A 870 x An 1350 x P 575 (mm)
- Potencia de entrada puerta vidrio 275 W
- Corriente nominal puerta vidrio 2.0 A
- Potencia de entrada puerta sólida 242 W
- Corriente nominal puerta sólida 1.85 A
- Peso neto 109 Kg
- Capacidad 260 botellas de 330ml
- Capacidad bruta 388 litros

Ref. **XP3-870 ***



CARACTERÍSTICAS MODELO FC2

- W525xD557xH590 capacidad del refrigerador 90Lt;
- Rango de temperatura de 0 ° C a + 15 ° C;
- Lámina de metal galvanizado plastificado exterior.
- Paredes internas en acero inoxidable pulido 304BA;
- Frente exterior y puerta en acero inoxidable 316SB;
- Espesor de aislamiento de espuma de poliuretano 45mm;
- Drenaje de condensado conectado por ¼ de acoplamiento;
- Cajón de dimensiones internas 01:L390 x D416 x H190
- Cajón de dimensiones internas 02:L390 x D416 x H190
- Evaporador de tubo de cobre integrado;
- Expansión de gas por tubo capilar;
- Termostato mecánico para el control de la temperatura.
- Compresor externo (longitud de tubo 2,5m);
- Luz led interna

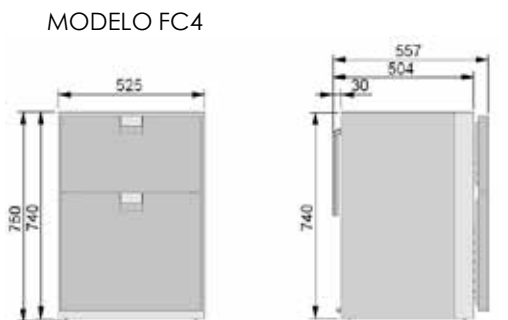
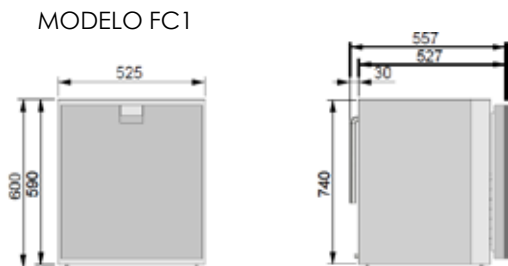
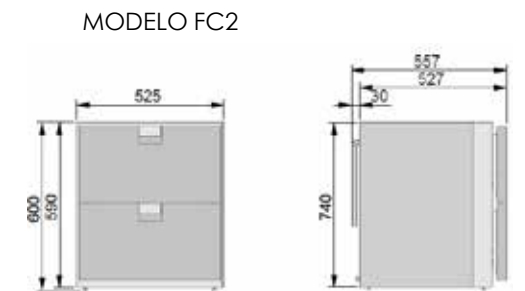
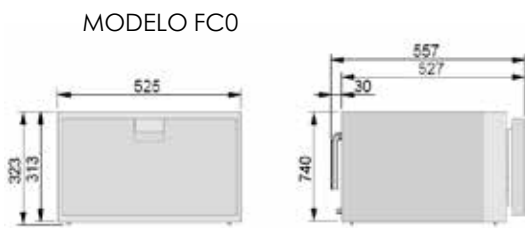
Ref. FC2

CARACTERÍSTICAS MODELO FC4

- W525xD557xH590 capacidad del refrigerador 130Lt;
- Rango de temperatura de 0 ° C a + 15 ° C;
- Lámina de metal galvanizado plastificado exterior.
- Paredes internas en acero inoxidable pulido 304BA;
- Frente exterior y puerta en acero inoxidable 316SB;
- Espesor de aislamiento de espuma de poliuretano 45mm;
- Drenaje de condensado conectado por ¼ de acoplamiento;
- Cajón de dimensiones internas 01:L390 x P416 x H190
- Cajón de dimensiones internas 02:L390 x P416 x H340
- Evaporador de tubo de cobre integrado;
- Expansión de gas por tubo capilar;
- Termostato mecánico para el control de la temperatura.
- Compresor externo (longitud de tubo 2,5m);
- Luz led interna;

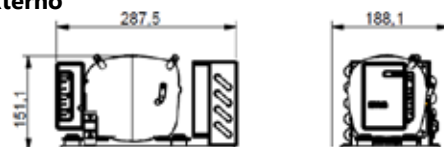
Ref. FC4

Dimensiones



KIT DE FIJACIÓN 575 mm de ancho
Marco especial de acero inoxidable para instalar fácilmente los cajones frigoríficos a muebles.

Compresor externo





Rendering LGTEK

Frigorífico de cajones para yates apto para uso exterior

Diseñados para yates estos frigoríficos ofrecen una calidad y rendimiento superiores. Por eso utilizan acero inoxidable 316 para el exterior de las puertas de nuestros modelos estándar y por lo tanto son más resistentes al mal tiempo gracias al uso de acero satinado 316. Esta mejora cualitativa, sin recargo en el precio, garantizará una vida útil más prolongada de todos nuestros productos, incluso en ambientes deficientes, como áreas al aire libre y muy húmedas. No obstante, no coloque el refrigerador directamente sobre agentes atmosféricos y cúbralo con las protecciones adecuadas.

CARACTERÍSTICAS MODELO FC0

- W525xD557xH313 capacidad del refrigerador 42Lt;
- Rango de temperatura de 0 ° C a + 15 ° C;
- Lámina de metal galvanizado plastificado exterior.
- Paredes internas en acero inoxidable pulido 304BA;
- Frente exterior y puerta en acero inoxidable 316SB;
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 45mm
- Drenaje de condensado conectado por ¼
- Cajón de dimensiones internas 01: L390 x D416 x H190
- Evaporador de tubo de cobre integrado;
- Expansión de gas por tubo capilar;
- Termostato mecánico para control de temperatura.
- Compresor externo (longitud de tubo 2,5m);
- Luz led interna;

Ref. FC0

CARACTERÍSTICAS MODELO FC1

- W525xD557xH590 capacidad del refrigerador 90Lt;
- Rango de temperatura de 0 ° C a + 15 ° C;
- Lámina de metal galvanizado plastificado exterior.
- Paredes internas en acero inoxidable pulido 304BA;
- Frente exterior y puerta en acero inoxidable 316SB;
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 45mm
- Drenaje de condensado conectado por ¼ ;
- Cajón de dimensiones internas 01:L390 x D416 x H470
- Evaporador de tubo de cobre integrado;
- Expansión de gas por tubo capilar;
- Termostato mecánico para control de temperatura.
- Compresor externo (longitud de tubo 2,5m);
- Luz led interna

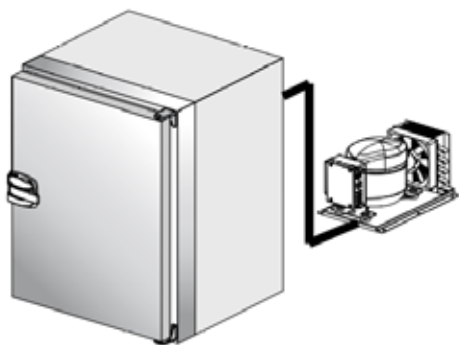
)
Ref. FC1



Frigoríficos de apertura vertical

Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable y diseñados teniendo en cuenta el concepto de calidad global. Amplia gama con rango de temperatura $+0^{\circ}\text{C}$ a $+15^{\circ}\text{C}$ disponible con compresor refrigerado por aire forzado de 12/24V - 110V - 220V o con agua. Personalizable con varias opciones y accesorios disponibles.

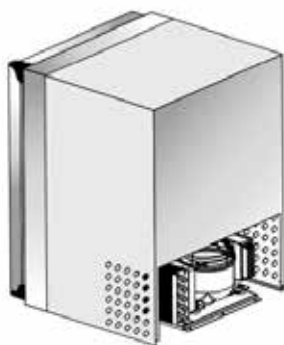
Modelos con compresor externo



Dimensiones compresor externo
290 x 190 x 160 (mm) en todos los modelos
excepto modelo FR160C mide 320 x 190 x 160

| Ref | Dimensiones (mm) (ancho x prof x alt) | | | Compresor externo (mm) | Vol |
|---------|--|-----|-----|---------------------------|-----|
| FR42RC | 390 | 457 | 530 | 290 x 190 x 160 | 42 |
| FR50RC | 350 | 462 | 620 | 290 x 190 x 160 | 42 |
| FR60RC | 480 | 537 | 500 | 290 x 190 x 160 | 60 |
| FR80RC | 480 | 537 | 630 | 290 x 190 x 160 | 80 |
| FR90RC | 525 | 588 | 600 | 290 x 190 x 160 | 90 |
| FR115RC | 480 | 537 | 840 | 290 x 190 x 160 | 115 |
| FR130RC | 525 | 587 | 750 | 290 x 190 x 160 | 130 |
| FR160RC | 540 | 587 | 840 | 320 x 190 x 160 | 160 |

Modelos con compresor interno



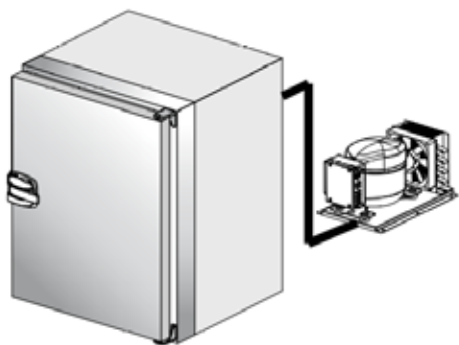
| Ref | Dimensiones (mm) (ancho x prof x alt) | | | Vol |
|----------|--|-----|-----|-----|
| FRS50RC | 350 | 432 | 620 | 32 |
| FRS80RC | 480 | 507 | 630 | 64 |
| FRS115RC | 480 | 507 | 840 | 100 |
| FRS130RC | 525 | 557 | 750 | 112 |
| FRS160RC | 540 | 557 | 840 | 141 |



Frigoríficos de apertura vertical con congelador

Estos modelos además de ser frigoríficos con rango temperatura +0°C + 15°C, tienen un pequeño compartimento congelador (-12°C) todo en acero inoxidable de alta calidad, disponible con compresor 12/24V - 110V - 220V enfriado por aire forzado o agua. Personalizable con varias opciones

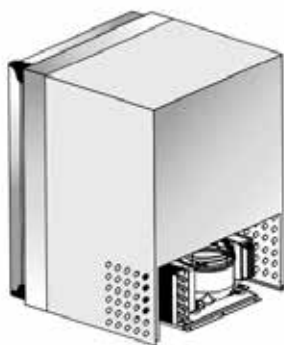
Modelos con compresor externo



| Ref | Dimensiones (mm) (ancho x prof x alt) | | | Compresor externo (mm) | Vol |
|---------|--|-----|-----|---------------------------|-----|
| FR80AC | 480 | 537 | 630 | 290 x 190 x160 | 80 |
| FR115AC | 480 | 537 | 840 | 290 x 190 x160 | 115 |
| FR130AC | 525 | 587 | 750 | 290 x 190 x160 | 130 |
| FR160AC | 540 | 587 | 840 | 320 x 190 x160 | 160 |

Dimensiones compresor externo
290 x 190 x 160 (mm) en todos los modelos
excepto modelo FR160AC mide 320 x 190 x 160)

Modelos con compresor interno



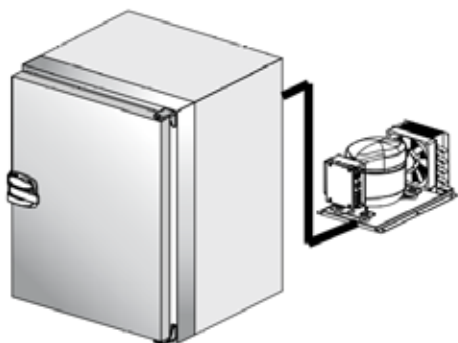
| Ref | Dimensiones (mm) (ancho x prof x alt) | | | Vol |
|----------|--|-----|-----|-----|
| FRS80AC | 480 | 507 | 630 | 64 |
| FRS115AC | 480 | 507 | 840 | 100 |
| FRS130AC | 525 | 557 | 750 | 112 |
| FRS160AC | 540 | 557 | 840 | 141 |



Congeladores apertura vertical

Frigonautica solo fabrica sus productos con acero inoxidable de alta calidad por lo que son aptos para su uso en el exterior, siempre que estén protegidos de la intemperie con cubiertas adecuadas. Las paredes internas son de acero 304BA (pulido), mientras que el frente externo y la puerta son de acero 316SB (cepillado). La gama de congeladores con rango de temperatura -10°C a -20°C disponibles con compresor refrigerado por aire forzado o agua (12/24V - 110V - 220V)

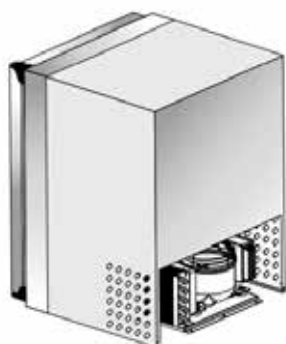
Modelos con compresor externo



Dimensiones compresor externo
290 x 190 x 160 (mm) en todos los modelos
excepto modelo FR160C mide 320 x 190 x 160

| Ref | Dimensiones en mm (ancho x prof x alt) | | | Compresor externo en mm | Vol |
|-------|---|-----|-----|----------------------------|-----|
| C42C | 390 | 457 | 530 | 290 x 190 x160 | 30 |
| C50C | 350 | 462 | 620 | 290 x 190 x160 | 33 |
| C60C | 480 | 537 | 500 | 290 x 190 x160 | 45 |
| C80C | 480 | 537 | 630 | 290 x 190 x160 | 60 |
| C90C | 525 | 588 | 600 | 290 x 190 x160 | 60 |
| C115C | 480 | 537 | 840 | 290 x 190 x160 | 90 |
| C130C | 525 | 587 | 750 | 290 x 190 x160 | 100 |
| C160C | 540 | 587 | 840 | 320 x 190 x160 | 130 |

Modelos con compresor interno



| Ref | Dimensiones (mm) (ancho x prof x alt) | | | Vol |
|--------|--|-----|-----|-----|
| CS50C | 350 | 432 | 620 | 25 |
| CS80C | 480 | 507 | 630 | 45 |
| CS115C | 480 | 507 | 840 | 75 |
| CS130C | 525 | 557 | 750 | 84 |
| CS160C | 540 | 557 | 840 | 113 |

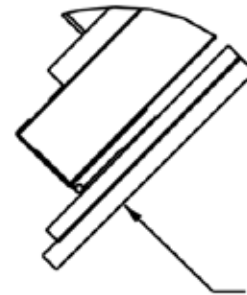


| Ref | Dimensiones (mm) (ancho x prof x alt) | | | Compresor externo (mm) | Vol |
|-------|--|-----|-----|---------------------------|-----|
| FR90W | 525 | 588 | 600 | 290 x 190 x160 | 90 |

Accesorios disponibles

KIT TRAINO PORTA

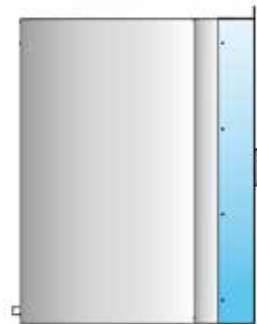
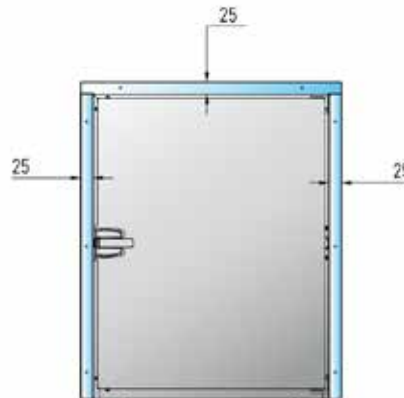
Mecanismo deslizante que reemplaza el tirador de la puerta de acero para instalación integrada con puerta del mueble exterior.



Puerta del mueble exterior.

KIT FISSAGGIO

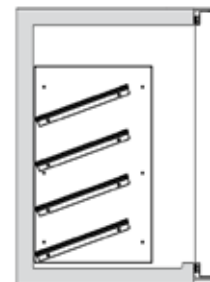
Marco de acero inoxidable para la fijación de frigorífico dentro del mueble.



KIT OBLIQUI FISSI

Estantes para botellas fijos en posición obliqua disponibles para los modelos: Cada estante es para 4 botellas.

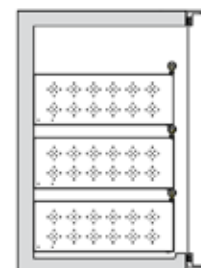
- FR160RC - 5 estantes
- FR130RC - 4 estantes
- FR115RC - 5 estantes
- FR80RC - 3 estantes
- FR60RC - 2 estantes



KIT CASSETTI SCORREVOLI

Kit de cajones deslizantes disponibles para los modelos:

- SERIE 160 - 3 cajones
- SERIE 130 - 3 cajones
- SERIE 115 - 3 cajones
- SERIE 80 - 2 cajones
- SERIE 60 - 1 cajón



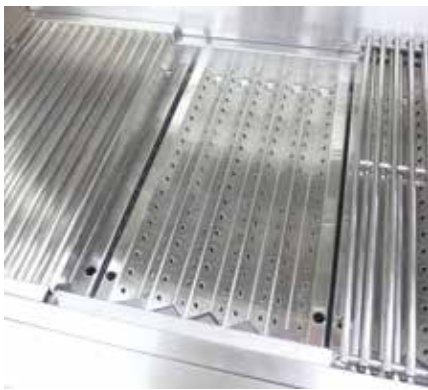
- Construcción íntegramente en acero inoxidable 304
- Exclusivo: rejilla de calentamiento de aceite derramado para menos llamaradas
- Exclusivo: rejilla calentadora Heat-Riser para un calor más uniforme
- Exclusivo: efectos de iluminación LED del panel de control
- Exclusivo: panel de servicio Easy Drop Open
- Bandeja de goteo
- Exclusivo: espaciado variable de la parrilla de cocción
- Exclusivo: protectores contra el viento en la parte trasera del capó
- Exclusivo: varillas DUAL para asador alto y bajo - Mejora
- Encendido de lanzallamas para TODOS los quemadores
- Estante de calentamiento
- Luz de parrilla interior halógena extrabrillante



Encendido electrónico efecto lanzallamas



Rustidor eléctrico con quemador infrarrojo



Todo el material es acero inoxidable 304



protectores contra el viento



iluminación LED en los mandos



Quemador doble lateral opcional



RUBY SERIES - POWERFUL GRILLING

Barbacoas a gas profesionales, completamente construidas en Acero Inoxidable 304 con diseño y rendimiento superior. Disponibles en tres tamaños únicos con características similares, nuestras barbacoas a gas siempre le brindarán la misma excelente experiencia culinaria. Para los amantes del carbón, también ofrecemos barbacoas de leña y carbón resistente que impresionará a todos. Sin importar el modelo que elija, cobtendrá una calidad superior a un precio excepcional y hará que su inversión dure toda la vida



Ruby con 3 quemadores



Ruby 4 con 4 quemadores con infrarojos



Ruby 5 con 5 quemadores con infrarojos



Hibrida carbón/madera de una zona o dual



 caple

 caple



Vinotecas Sense Premium

ESTANTES TELESCÓPICOS

Los estantes metálicos telescópico con frente de haya y acero inoxidable son suaves para las botellas, lo que reduce los rayones accidentales en la etiqueta y le permite ver fácilmente su colección. Perfecto para botellas de Rioja, Albariño y Cava.

TECNOLOGÍA DE PURIFICACIÓN AIRE

Los filtros de carbón eliminan los olores e impurezas en el aire, evitando que penetren en el corcho, para garantizar que su colección esté en su mejor momento de servir.

FUNCIONALIDAD PREMIUM

Cuatro configuraciones de luz y cuatro funciones le permiten encontrar el entorno de almacenamiento adecuado para su vino.



ON/OFF

La luz interna está continuamente encendida. Tres minutos después de cerrar la puerta, la luz se atenuará para un aspecto más sutil..



LUZ APERTURA PUERTA

La luz interna se encenderá cuando se abre la puerta, y apaga cuando la puerta está cerrada.



TEMPORIZADOR

Esta función mantiene las luces encendidas durante 10 minutos una vez que se cierra la puerta y luego se apaga.



BRILLO

Una vez que se selecciona una función de luz, puede ajustar el brillo de la iluminación interna



MODO NORMAL

La vinoteca funcionará con las temperaturas que usted seleccione



MODO ECO

El panel de iluminación y control se apaga y el compresor se retrasa. Perfecto para ahorrar energía



MODO INTELIGENTE

La velocidad del ventilador se ajusta de acuerdo con la temperatura ambiente, lo que reduce los niveles de ruido y ahorra energía.



MODO DEMO

Principalmente para uso minorista. En este modo, el compresor y el calentador se desactivan y la entrada del ventilador se reduce.



VINOTECA SENSE DE COLUMNA CON ZONA DUAL

CARACTERÍSTICAS CLAVE

- Puerta de cristal negro brillante
- Estantes para botellas de vino 750ml y cava
- La tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Dos zonas de temperatura controladas de forma independiente [zona superior, consumo, zona inferior conservación]
- Control táctil y pantalla LED
- Iluminación LED blanca sin rayos UV / sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Tirador cuadrado de acero inoxidable
- Estantes de haya



VINOTECA SENSE DE COLUMNA CON UNA ZONA

CARACTERÍSTICAS CLAVE

- Puerta de cristal negro brillante
- Estantes para botellas de vino 750ml y cava
- La tecnología no-frost del compresor
- Una zona de temperatura para vino tinto, blanco o cava
- Control táctil y pantalla LED
- Iluminación LED blanca sin rayos UV / sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Tirador cuadrado de acero inoxidable
- Estantes de haya





Vinoteca de columna integrable Sense Premium

CÓDIGO

WC1800

DIMENSIONES

A:1728mm

RENDIMIENTO

- Clase energética C
- Consumo 174kWh/yr
- Temperatura ambiente 16°C-32°C
- Rango temperatura
 - zona superior 5°C-18°C,
 - zona media 5°C-10°C,
 - zona inferior 10°C-18°C
- Rango humedad >65%
- Silencioso 45dB[A]

FUNCIONES DE LUZ

- On/off
- Apertura de puerta
- Temporizador
- Brillo

FUNCIONES PROGRAMA

- Normal
- Eco
- Inteligente
- Demo

CARACTERÍSTICAS

- Requiere marco de puerta integrable
- Acepta puerta sólida
- Los estantes pueden botellas de 750ml tipo Burdeos y botellas de champán
- La tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Controles táctiles y pantalla LED blanco
- Filtros de carbón [x3]
- Iluminación LED blanca sin rayos UV / sin calor
- [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Estantes metálicos telescópicos con frentes de haya, y perfiles de acero
- Ventilador circula aire fresco para distribución uniforme temperatura
- Puerta reversible
- Cierre suave (Soft close)
- 2 calentadores suben temperatura si baja la temperatura externa
- Alarma temperatura y puerta abierta
- Zona superior 2 estantes deslizantes y 1 exhibición
- Zona central 3 estantes deslizantes y 1 exhibición
- Zona inferior 3 estantes

deslizantes y 1 estante base

- 100% libre de CFC/HFC
- Puerta de vidrio anti-UV endurecido
- Interior negro con panel trasero en acero inoxidable
- Suministrado con rejilla ventilación acero inox 525 mm A
- Preparado para montaje zócalo de muebles

TECNOLOGÍA DE PURIFICACIÓN DE AIRE

Sus tres filtros de carbón suministran aire limpio a la vinoteca, evitando que los olores del ambiente afecten el sabor del vino almacenado.

CAPACIDAD

- Capacidad máx. 70 botellas de vino estilo Burdeos 750ml
- Diagramas de apilamiento de botellas disponibles en caple.co.uk

EXTRAS OPCIONALES

- 6 Etiquetas vino [WINELABEL]
 - Tirador acero [HANDLE7]
 - Tirador negro [HANDLE7BK]
 - Filtro de recambio[WC1CF]
- Visite caple.co.uk para la gama completa

Vinotecas en Columna



SENSE WC6411

- Puerta vidrio negro
- Capacidad 21 botellas
- Una zona temperatura
- Altura 455 mm

CLASSIC WC6401

- Puerta acero inoxidable
- Capacidad 21 botellas
- Una zona temperatura
- Altura 455 mm

SENSE PREMIUM WC1800

- Puerta integrada
- Estantes telescopicos
- Tres filtros de carbón
- Tres zonas temperaturas
- Capacidad 70 botellas
- Enfriador de latas con estanterías de vidrio opcionales
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Altura 1728 mm

SENSE WC1796

- Puerta de cristal negro
- Estantes madera haya
- Tres filtros de carbón
- Tres zonas temperaturas
- Capacidad 89 botellas
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Altura 1788 mm

CLASSIC WC1792

- Puerta de cristal negro
- Estantes madera haya
- Tres filtros de carbón
- Tres zonas temperaturas
- Capacidad 89 botellas
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Altura 1788 mm



SENSE WC6521

- Puerta vidrio negro
- Capacidad 41 botellas
- Dos zonas temperatura
- Altura 886 mm

CLASSIC WC6511

- Puerta acero inoxidable
- Capacidad 41 botellas
- Dos zonas temperatura
- Altura 886 mm



CARACTERÍSTICAS CLAVE

- Su tecnología no-frost del compresor mantiene la temperatura constante
- Estantes para botellas de vino 750ml y cava
- Zonas temperatura controladas electrónicamente
- Control táctil y pantalla LED
- Ventiladores internos para temperatura constante
- Filtros de carbón (SENSE PREMIUM)
- Iluminación LED blanca sin rayos UV /sin calor
- [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Estantes telescópicos de metal con frente de haya y perfil de acero (SENSE PREMIUM)
- Estantes deslizantes de madera de haya (SENSE/ CLASSIC)
- Tirador cuadrado de acero inoxidable (SENSE/ CLASSIC)
- Cristal reforzado anti UV
- Respetan el medio ambiente. No CFC/HFC
- 4 funciones de luz y 4 funciones programables (SENSE PREMIUM)
- Puerta reversible

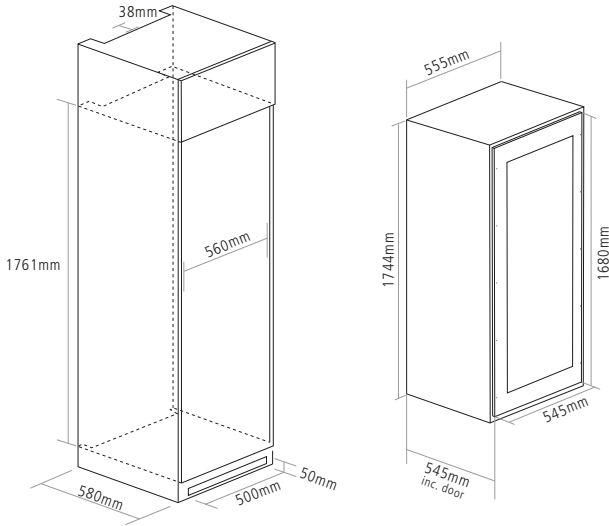


SENSE / CLASSIC
Estantes deslizantes de madera de haya



SENSE PREMIUM
Estantes telescópicos metálicos con frente de haya y perfil de acero permiten extraer más fácilmente las botellas.

DIMENSIONS WC1800 Integrable



Accesorios



WINELABEL

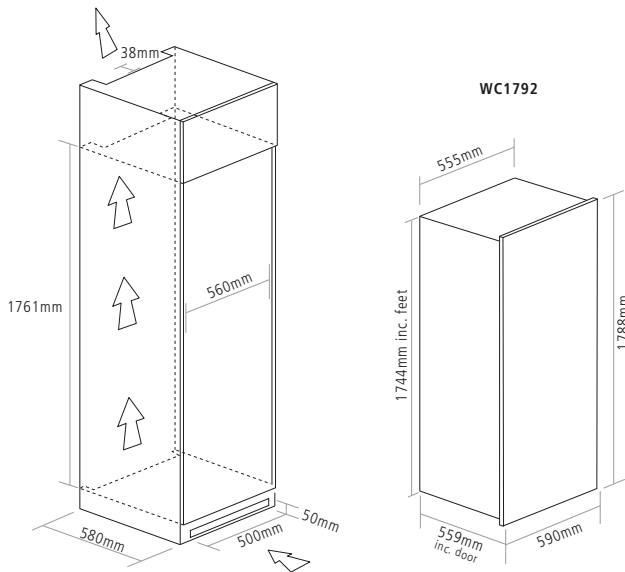


HANDLE7BK (WC6521)
HANDLE9BK (WC6411)



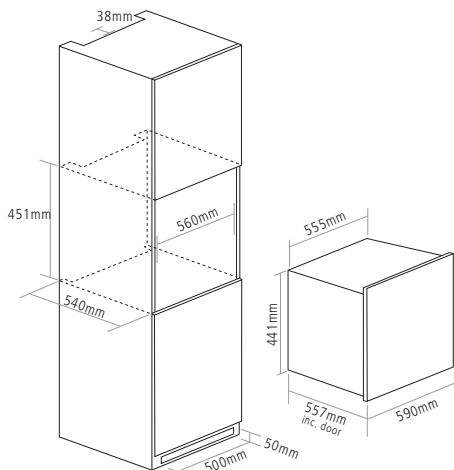
GSHELF4 (WC1800)

DIMENSIONS WC1796 / WC1792

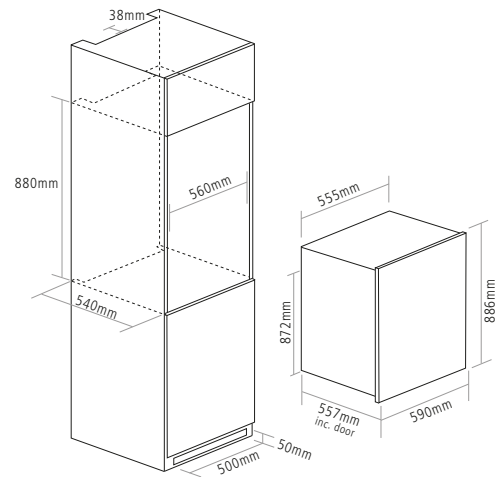


Please note: once installed the appliance door may not sit completely flush with the kitchen furniture door
Dimensions may vary +/- 2mm due to manufacturing tolerances

DIMENSIONS WC6401 / WC6411



DIMENSIONS WC6511/ WC6521



Vinoteca Integrable Sense Premium Bajoencimera Zona Dual

CODIGO
Wi6161

DIMENSIONES
A: 595mm

RENDIMIENTO

- Clase energética F
- Consumo 103kWh/yr
- Temperatura ambiente 16°C-32°C
- Rango temperatura zona superior 5°C-10°C, zona inferior 10°C-18°C
- Rango humedad > 65%RH
- Silencioso 38dB[A]

FUNCIONES
4 FUNCIONES DE LUZ

- On/off
- Apertura de puerta
- Temporizador
- Brillo

4 FUNCIONES PROGRAMA

- Normal
- Eco
- Inteligente
- Demo

CARACTERÍSTICAS

- Ventilador circula aire fresco para distribución uniforme temperatura
- Alarma temperatura y puerta abierta
- Puerta reversible
- Zona superior con 2 estantes deslizantes
- Zona inferior con 3 estantes deslizantes y 1 base
- Puerta de vidrio anti-UV endurecido
- 100% libre de CFC/HFC
- Interior y exterior negro
- Suministrado con zócalo/rejilla acero inox 525 mm A
- Preparado para montaje zócalo de muebles

CAPACIDAD

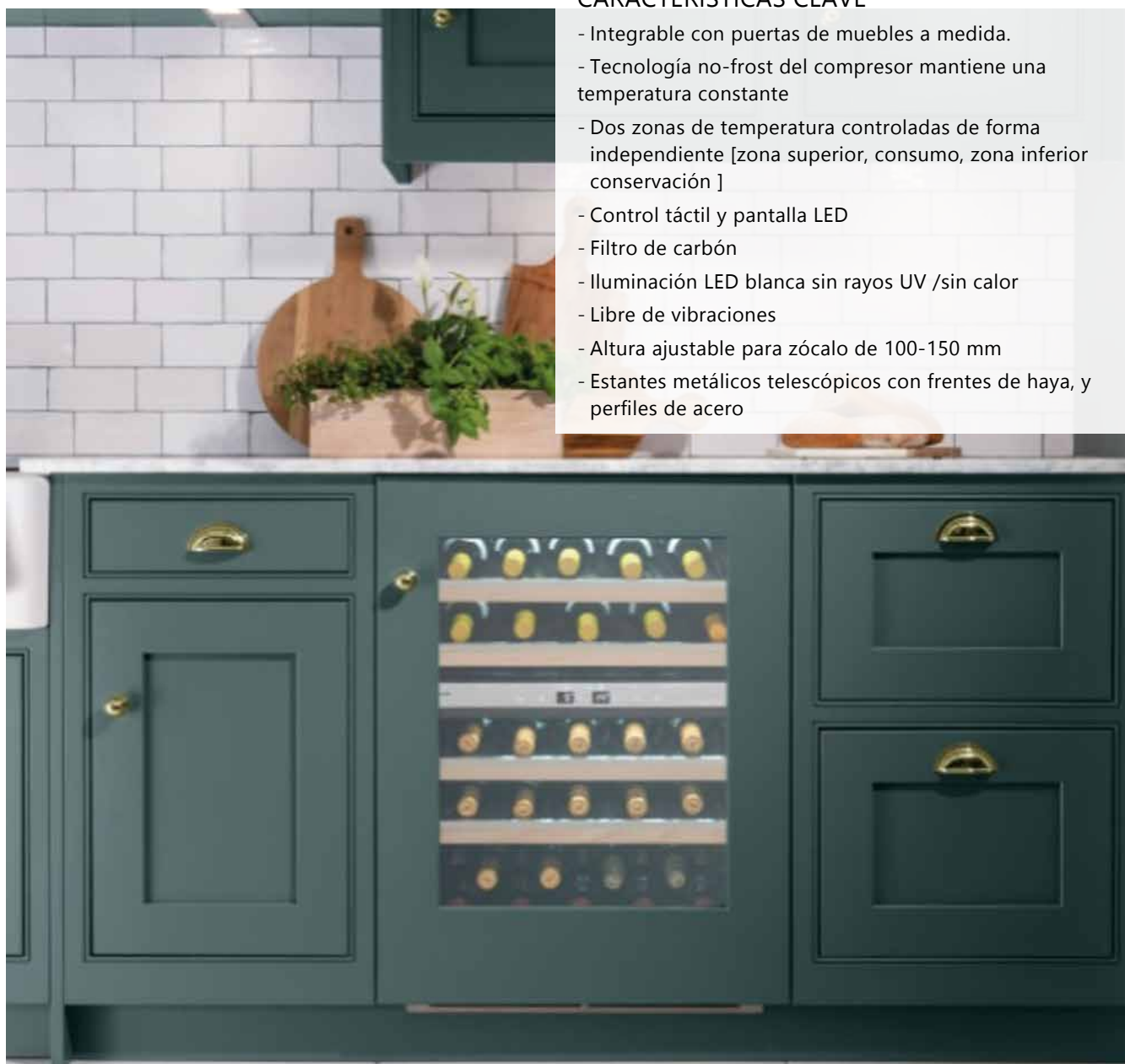
- Capacidad máx. 35 botellas de vino estilo Burdeos 750ml
- Diagramas de apilamiento de botellas disponibles en caple.co.uk

EXTRAS OPCIONALES

- Estante de vidrio [1 x GSHELF3]
- Tirador [HANDLE7]
- Filtro de recambio [WC1CF]
- Visite caple.co.uk para la gama completa

CARACTERÍSTICAS CLAVE

- Integrable con puertas de muebles a medida.
- Tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Dos zonas de temperatura controladas de forma independiente [zona superior, consumo, zona inferior conservación]
- Control táctil y pantalla LED
- Filtro de carbón
- Iluminación LED blanca sin rayos UV /sin calor
- Libre de vibraciones
- Altura ajustable para zócalo de 100-150 mm
- Estantes metálicos telescópicos con frentes de haya, y perfiles de acero





ESTANTES TELESCÓPICOS

Sus estantes telescópicos metálicos con frente de haya y perfil de acero permiten extraer más fácilmente las botellas.



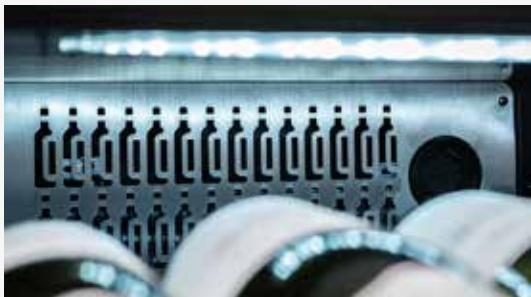
ESTANTES DE VIDRIO PARA BEBIDAS

El accesorio de tres estantes de vidrio le permite transformar parte de su vinoteca para enfriar bebidas enlatadas.



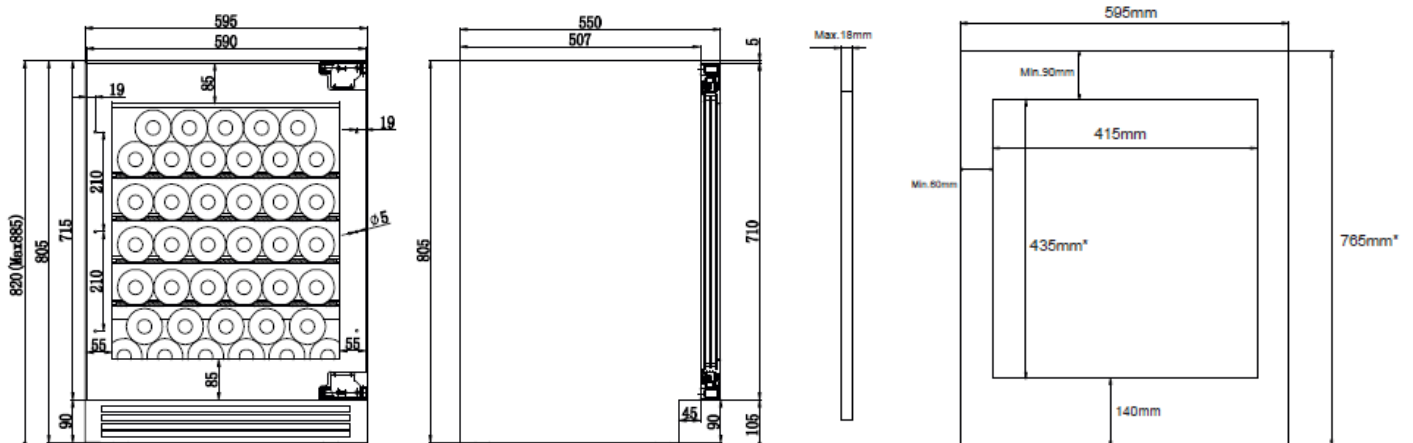
4 FUNCIONES DE LUZ Y 4 PROGRAMAS.

Tiene cuatro funciones de luz que incluyen un temporizador y brillo, así como cuatro programas. El programa ecológico es ideal para aquellos que desean ahorrar más electricidad, ya que se apagarán las luces internas cuando no esté en uso.



TECNOLOGÍA DE PURIFICACIÓN DE AIRE

El filtro de carbón suministra aire limpio a la vinoteca, evitando que los olores del ambiente afecten el sabor del vino almacenado.



DIMENSIONES
A:595mm

ACABADOS DISPONIBLES

- Integrable
- Acero inoxidable
- Gunmetal
- Vidrio negro

RENDIMIENTO

SENSE PREMIUM

- Clase energética F
- Consumo 103kWh/yr

SENSE/CLASSIC

- Clase energética G
- Consumo 145kWh/yr

- Temperatura ambiente 16°C-32°C
- Rango de temperatura 5°C-18°C
- Rango humedad >65%
- Silencioso 43dB[A]

CARACTERÍSTICAS

- Ventilador circula aire fresco para distribución uniforme temperatura
- Puerta reversible
- 4 estantes telescópicos o 5 deslizantes y 1 estante base
- Puerta de vidrio anti-UV endurecido
- 1 tanque de agua para control de humedad
- 100% libre de CFC/HFC
- Interior negro
- Preparado para montaje zócalo de muebles
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Suministrado con zócalo rejilla universal acero inoxidable A: 525 mm y rejilla de anchura total

CAPACIDAD

SENSE PREMIUM

- Capacidad neta 58 litros
- Capacidad máx. 35 o 44 botellas de vino estilo Burdeos 750 ml

SENSE/CLASSIC

- Capacidad neta 56 litros
- Capacidad máx.46 o 38 botellas zona dual y 52 botellas para una zona de vino estilo Burdeos 750 ml

Diagramas de apilamiento de botellas disponibles en caple.co.uk

EXTRAS OPCIONALES

- 3 estantes de vidrio traslúcido con molduras de plástico negro [GSHELFPACK/300]
- Rejilla acero inoxidable completa con abrazaderas de fijación [GRILL / CLASS301]]
- Tirador negro cuadrado [HANDLE7BK]
- 1 estante de vidrio[GSHELF1]
- Recambio filtro carbon [WC1CF]

Visite caple.co.uk para la gama completa



SENSE PREMIUM

Estantes telescópicos de metal con frente de haya y perfil de acero



SENSE / CLASSIC

Rejilla acero inoxidable completa
GRILL/CLASS601



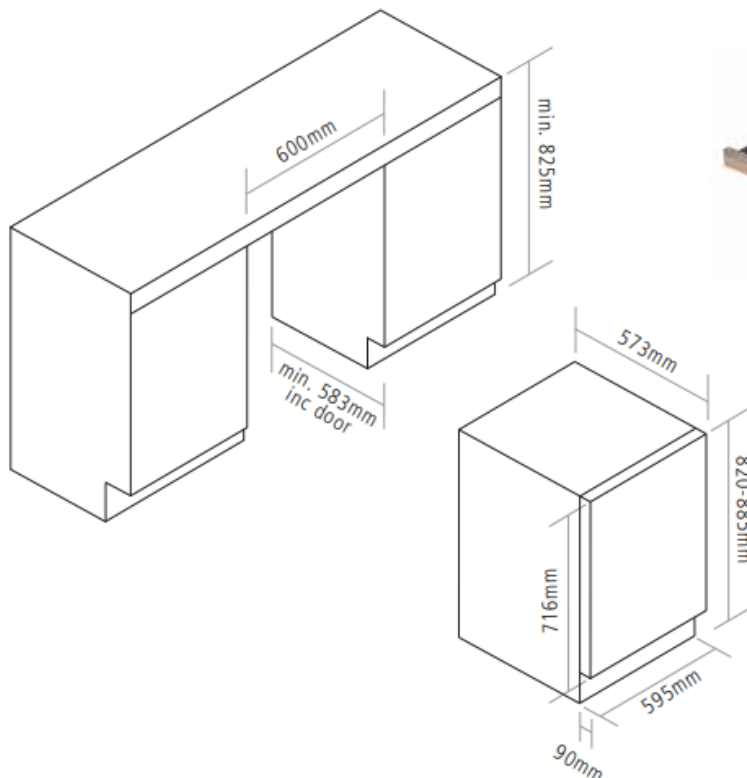
SENSE / CLASSIC

Estantes deslizantes de madera de haya



SENSE / CLASSIC

Perfil decorativo
FP600SS [Acero]
FP600BK [Vidrio negro]
FP600GM [Gunmetal]



GSHELF2 (SENSE PREMIUM)



HANDLE7BK





SENSE PREMIUM
Wi6161

- Puerta integrada
- Capacidad 35 bot.



SENSE PREMIUM
Wi6150

- Puerta de acero
- Capacidad 44 bot.



SENSE
Wi6135GM

- Puerta bronce
- Capacidad 46 bot.



SENSE
Wi6136

- Puerta vidrio negro
- Capacidad 46 bot.



CLASSIC
Wi6135

- Puerta acero
- Capacidad 46 bot.



SENSE PREMIUM
Wi66155

- Puerta vidrio negro
- Capacidad 44 bot.



SENSE
Wi6235

- Puerta vidrio negro
- Capacidad 38 bot.



CLASSIC
Wi6234

- Puerta acero
- Capacidad 38 bot.



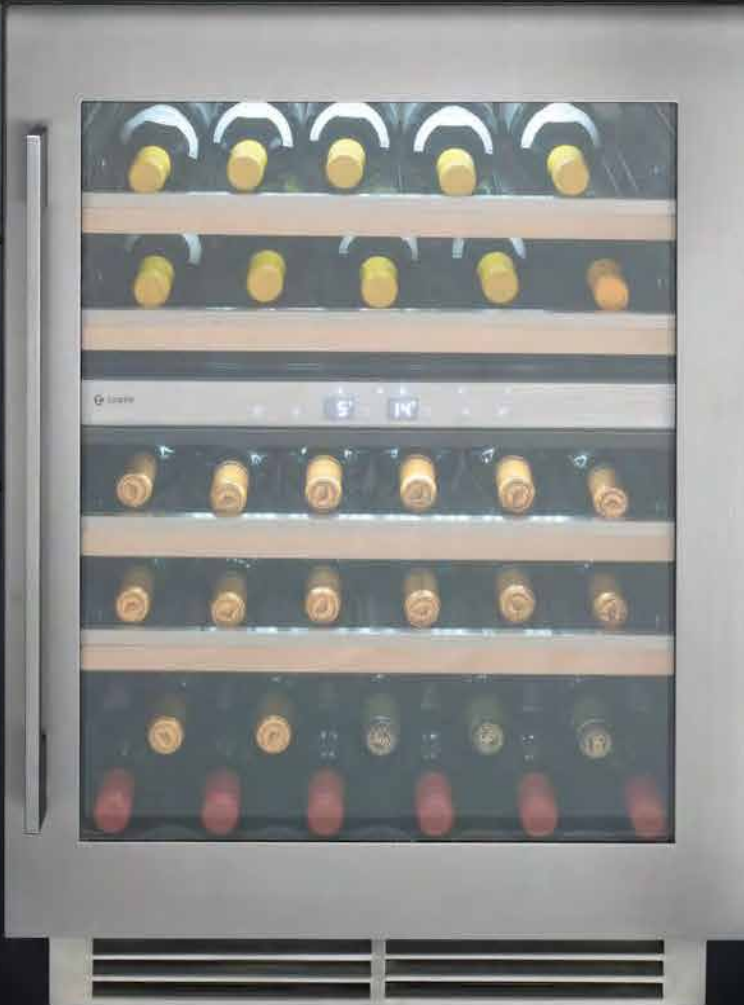
SENSE (1 ZONA)
Wi6143

- Puerta vidrio negro
- Capacidad 52 bot.



CLASSIC (1 ZONA)
Wi6142

- Puerta acero
- Capacidad 52 bot.



CARACTERÍSTICAS CLAVE

- La tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Zona de temperatura controlada electrónicamente
- Control táctil y pantalla LED
- Filtro de carbón (SENSE PREMIUM)
- Iluminación LED blanca sin rayos UV /sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Altura ajustable para zócalo de 100-150 mm
- 4 estantes telescópicos de metal con frente de haya y perfil de acero (SENSE PREMIUM)
- 5 estantes deslizantes de madera de haya (SENSE/CLASSIC)
- Tirador cuadrado de acero inoxidable
- Opción tirador cuadrado de acero negro HANDLE7BK para modelo SENSE Wi6134, Wi6233, Wi6141
- 4 funciones de luz y 4 funciones programables (SENSE PREMIUM)



VINOTECA CLASSIC GUN METAL BAJOENCIMERA CON UNA ZONA

- Puerta de acero gunmetal de una pieza
- Estantes para botellas de vino 750ml y cava
- La tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Una zona de temperatura
- Control táctil y pantalla LED
- Se convierte en un enfriador de latas utilizando estanterías de vidrio opcionales
- Iluminación LED blanca sin rayos UV / sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Altura ajustable para zócalo de 100-150 mm
- Tirador cuadrado acero negro
- Estantes de haya


CÓDIGO

Wi3125GM



DIMENSIONES

 Ancho: 295mm

RENDIMIENTO

-  Clase energética F
- Consumo 98kWh/yr
 - Temperatura ambiente 16°C-32°C
 - Rango de temperatura 5°C-18°C
 - Rango humedad >65%
 - Silencioso 39dB[A]

OTROS ACABADOS

-  Cristal Negro
-  Acero Inoxidable

CARACTERÍSTICAS

- Ventilador circula aire fresco para distribución uniforme temperatura
- Puerta reversible
- 5 estantes deslizantes y 1 estante base
- Puerta de vidrio endurecido anti-UVA
- 1 tanque de agua para control de humedad
- 100% libre de CFC/HFC
- Interior y exterior negro
- Preparado para montaje zócalo de muebles
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Suministrado con zócalo rejilla universal acero gumetal A: 230 mm y rejilla completa

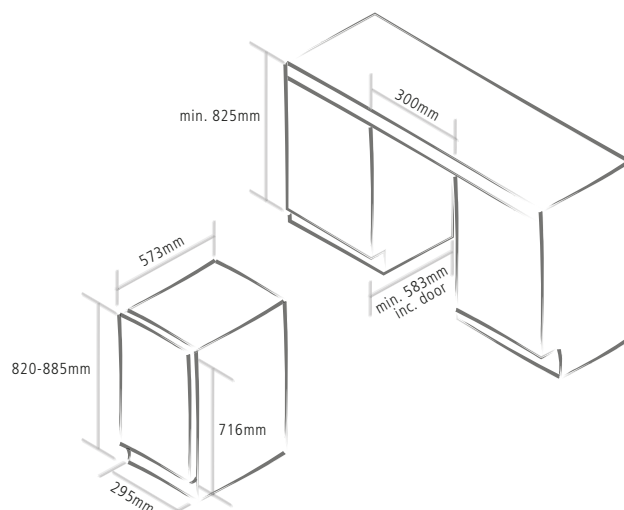
CAPACIDAD

- Capacidad neta 56 litros
- Capacidad total 66 litros
- Capacidad máx. 19 botellas de vino estilo Burdeos 750 ml

Diagramas de apilamiento de botellas disponibles en caple.co.uk

EXTRAS OPCIONALES

- 3 estantes de vidrio traslúcido con molduras de plástico negro [GSHELFPACK/300]
 - Perfil decorativo [FP300GM]
- Visite caple.co.uk para la gama completa





VINOTECA CLASSIC EN ACERO NEGRO BAJOENCIMERA CON DOS ZONAS

- Puerta de acero negro (Black Steel) de una pieza
- Estantes para botellas de vino 750ml y cava
- La tecnología no-frost del compresor mantiene la temperatura constante
- Dos zonas de temperatura individuales para vino tinto y vino blanco o champagne
- Control táctil y pantalla LED
- Iluminación LED blanca sin rayos UV / sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Altura ajustable para zócalo de 100-150 mm
- Tirador cuadrado acero negro y rejilla de color negro
- Estantes de haya



SENSE PREMIUM
Wi3155

- Puerta de acero premium
- Capacidad 20 botellas



SENSE
Wi3125GM

- Puerta de gun metal
- Capacidad 19 botellas



SENSE
Wi3126

- Puerta de vidrio negro
- Capacidad 19 botellas



CLASSIC
Wi3125

- Puerta de acero inox
- Capacidad 19 botellas



SENSE
Wi158

- Puerta de vidrio negro
- Capacidad 8 botellas



CLASSIC
Wi159

- Puerta de acero inox
- Capacidad 8 botellas



CARACTERÍSTICAS CLAVE

- La tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Una zona de temperatura controlada electrónicamente
- Control táctil y pantalla LED
- Filtro de carbón (SENSE PREMIUM)
- Iluminación LED blanca sin rayos UV /sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Altura ajustable para adaptarse zócalo de 100-150 mm
- 5 estantes telescópicos de metal con frente de haya y perfil de acero (SENSE PREMIUM)
- 5 estantes deslizantes de madera de haya (SENSE/ CLASSIC)
- Tirador cuadrado de acero inoxidable
- Opción tirador cuadrado de acero negro HANDLE7BK para modelo SENSE Wi3126 en cristal negro
- 4 funciones de luz y 4 funciones programables (SENSE PREMIUM)

DIMENSIONES

A:295mm
A:145mm

ACABADOS DISPONIBLES

Acero inoxidable
Vidrio negro

RENDIMIENTO

SENSE PREMIUM

- Clase energética F
- Consumo 98kWh/yr

SENSE/CLASSIC

- Clase energética F
- Consumo 98kWh/yr

- Temperatura ambiente
16°C-32°C

- Rango de temperatura
5°C-18°C

- Rango humedad >65%
- Silencioso 43dB[A]

CARACTERÍSTICAS

- Ventilador circula aire fresco para distribución uniforme temperatura
- Puerta reversible
- 5 estantes telescópicos o deslizantes y 1 estante base
- Puerta de vidrio anti-UV endurecido
- 1 tanque de agua para control de humedad
- 100% libre de CFC/HFC
- Interior negro
- Preparado para montaje zócalo de muebles
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Suministrado con zócalo rejilla universal acero inoxidable A: 230 mmm y rejilla de anchura total

CAPACIDAD

SENSE PREMIUM

- Capacidad neta 58 litros
- Capacidad máx. 20 botellas de vino estilo Burdeos 750 ml

SENSE/CLASSIC

- Capacidad neta 56 litros
- Capacidad máx. 19 botellas de vino estilo Burdeos 750 ml

Diagramas de apilamiento de botellas disponibles en caple.co.uk

EXTRAS OPCIONALES

- 3 estantes de vidrio traslúcido con molduras de plástico negro [GSHELFPACK/300]
- Rejilla acero inoxidable completa con abrazaderas de fijación [GRILL / CLASS301]
- Tirador negro cuadrado [HANDLE7BK]
- 1 estante de vidrio[GSHELF1]
- Recambio filtro carbon [WC1CF]

Visite caple.co.uk para la gama completa



SENSE PREMIUM

Estantes telescópicos de metal con frente de haya y perfil de acero



SENSE / CLASSIC

Rejilla acero inoxidable completa
GRILL/CLASS301



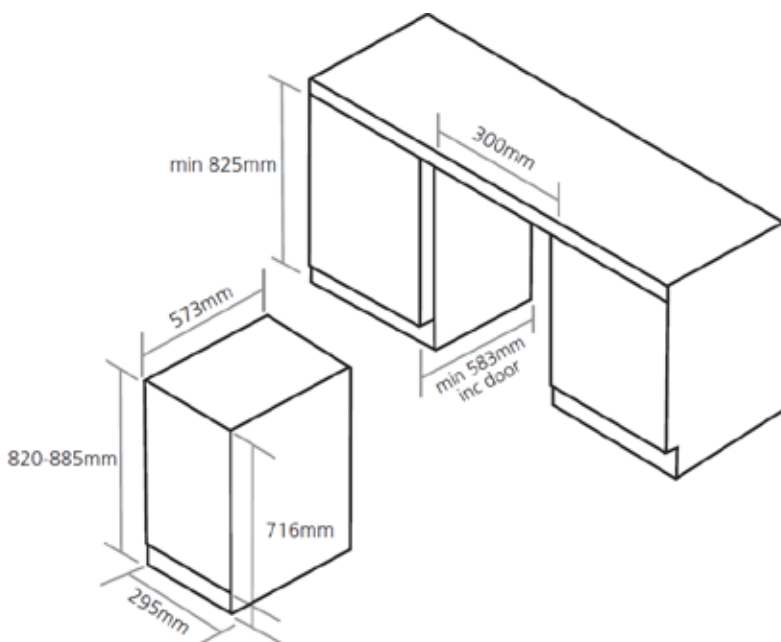
SENSE / CLASSIC

Estantes deslizantes de madera de haya



SENSE / CLASSIC

Perfil decorativo
FP300SS [Acero]
FP300BK [Vidrio]



GSHELF1 (SENSE PREMIUM)



HANDLE7BK



GSHELFPACK/300 (SENSE / CLASSIC)

Vinotecas de Libre Colocación



SENSE WF1553

- Puerta de cristal negro
- Estantes madera haya
- Capacidad 111 botellas
- Altura 1766 mm
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Filtro de carbón
- Etiquetas para vino
- Instalación empotrada
- Tres zonas temperatura
- Cerradura



CLASSIC WF1552

- Puerta Acero
- Estantes madera haya
- Capacidad 111 botellas
- Altura 1766 mm
- Ventilación a través de la rejilla del zócalo
- Filtro de carbón
- Etiquetas para vino
- Instalación empotrada
- Tres zonas temperatura
- Cerradura



CLASSIC WF334

- Puerta acero negro
- Capacidad 35 botellas
- Una zona temperatura
- Altura 840 mm
- Tirador acero cuadrado
- Estantes de haya



CARACTERÍSTICAS CLAVE

- La tecnología no-frost del compresor mantiene una temperatura constante
- Estantes para botellas de vino 750ml y cava
- Zonas temperatura controladas electrónicamente
- Control táctil y pantalla LED
- Ventiladores internos para temperatura constante
- Iluminación LED blanca sin rayos UV /sin calor [conmutable]
- Libre de vibraciones
- Tirador cuadrado de acero inoxidable
- Cristal reforzado anti UV
- Respetan el medio ambiente. No CFC/HFC
- Filtro de carbón (WF1552/1553)
- Etiquetas para vino incluidas (WF1552/1553)
- Puerta reversible

FILTRO CARBON WC1CF



2 x ESTANTES (WF1552/1553)



WINELABEL (WF334)

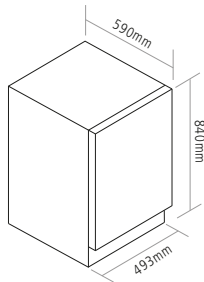


HANDLE7BK (WF1553)

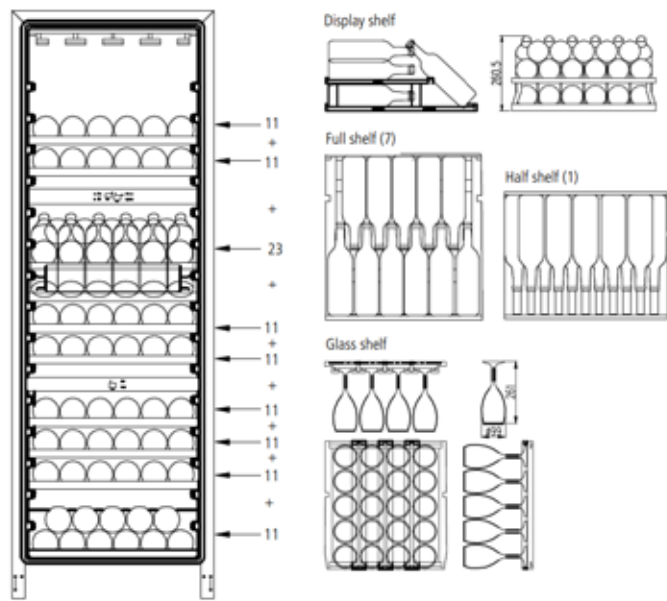


DIMENSIONS

WF334



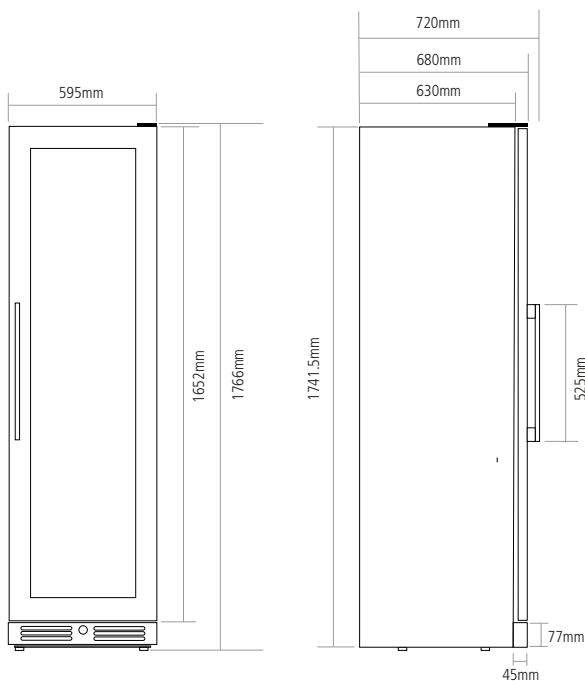
Stores max. 111 Bordeaux style bottles 750ml.



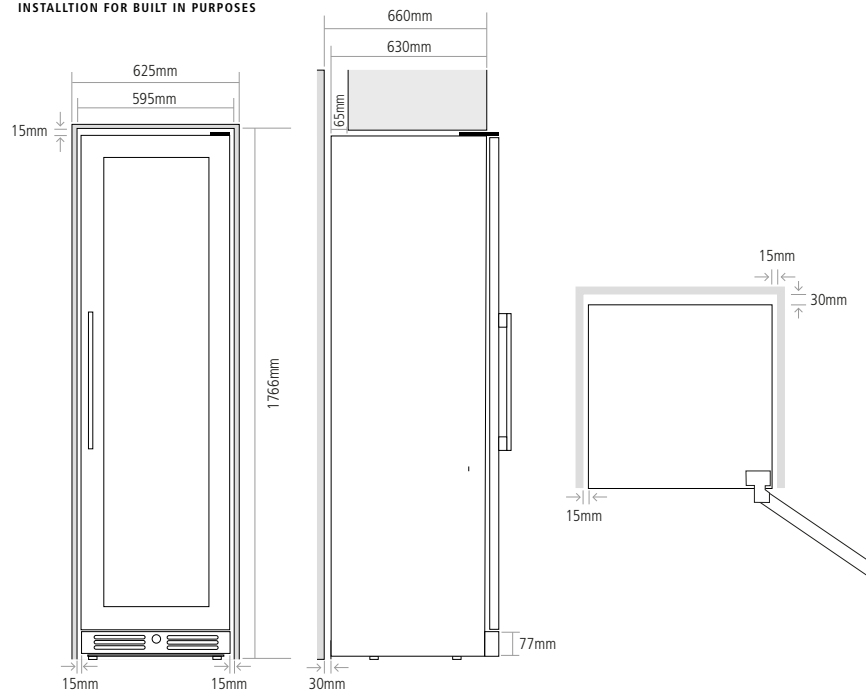
*VENTILATION REQUIREMENTS - PLEASE ALLOW AN 127MM GAP AROUND THE WHOLE APPLIANCE WHEN INSTALLED NEXT TO A WALL, UNIT OR IN AN ALCOVE

DIMENSIONS

WF1553 / WF1552



INSTALLTION FOR BUILT IN PURPOSES





JOY3IN1/SS



JOY3IN1/CO



JOY3IN1/BS



JOY3IN1/GD



JOY3IN1/GM



FILTRO DE AGUA PURITIS3



CALDERA

NUEVA CALDERA

Caldera de gran capacidad de 3,5 litros de agua hirviendo lista para usar siempre que lo necesite. Con un rango de temperatura de 50 ° C a 98 ° C, consume menos electricidad que una bombilla de 40W.

FUNCIONAMIENTO

El suministro de agua fría pasa a través del filtro PURIT13 a la caldera de 3.5 L, donde la temperatura del agua se puede ajustar fácilmente de 50 ° C a 98 ° C simplemente girando el dial situado en la parte delantera de la caldera para satisfacer sus necesidades.

Para tener agua hirviendo al instante, use el mando en el lado izquierdo del grifo. Presione la palanca o mando hacia abajo para liberar el mecanismo de seguridad para niños, luego gire y sostenga para iniciar un flujo constante de agua hirviendo. Cuando haya terminado, su exclusiva palanca con muelle de retorno apaga automáticamente el flujo de agua hirviendo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acero inoxidable sólido con recubrimiento metálico PVD
- Suministra agua fría, agua caliente normal y agua filtrada hirviendo a 98 ° C
- Tecnología de acondicionamiento de agua que proporciona una precisión excepcional de control de la cal y la acidez para una mayor protección de la caldera, además de una mejor calidad de alimentos y bebidas.
- Incluye caldera presurizada con control táctil
- Tanque de 3.5 litros, produce hasta 120 tazas por hora.
- Rango de temperatura de la caldera 50 ° C a 98 ° C

CARACTERÍSTICAS DEL GRIFO

- Presión mínima de 0.5 bar requerida
- Mecanismo de seguridad para el control del agua de vapor.
- Caño de tacto fresco para no quemarse
- Control separado para agua hirviendo

EXTRAS OPCIONALES

- Filtro de repuesto PURIT13

LA PERFECTA TAZA DE TÉ

Debido al sistema de filtración tecnológicamente avanzado, todas las impurezas del agua se reducen, incluso en áreas de aguas duras. Su fantástica filtración significa que siempre se obtiene el mejor té de calidad.



VAP2/3IN1/SS



VAP2/3IN1/BS



VAP2/3IN1/GD



VAP2/3IN1/CO



VAP2/3IN1/GM



Grifos y mandos de acero mazizo de alta calidad

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acero inoxidable sólido con recubrimiento PVD metálico
- Presión mínima requerida de 0,5 bar
- Botón agua hirviendo 98°C filtrada con sistema de seguridad.
- Botón agua fría filtrada
- Válvula cerámica monomando para caliente y agua fría
- Monomando flujo único para agua caliente/fría de red
- Kit de filtro de agua incluido
- Caldera de 3,5 L bajo consumo inferior a 40 W
- Suministro filtrado separado [filtro incluido]

EXTRAS OPCIONALES

- EXTRAS OPCIONALES - PURIT11 Filtro de repuesto
- FILTERMETER Medidor de agua de filtro digital





caple
PURITI

FOS/4IN1/BS

GRIFOS 4 EN 1 CON SISTEMA DE PURIFICACION PARA AGUA HIRVIENDO Y AGUA FRIA

Tiene un ingenioso sistema de filtración ideal para áreas donde el agua sea particularmente dura. Al usar el agua filtrada en hervidores y para cocinar, se reduce en gran medida el impacto dañino de la acumulación de incrustaciones de cal en los electrodomésticos y reduce el efecto de las impurezas del agua durante la preparación de los alimentos, al tiempo que también mejora el té y el café.

FUNCIONAMIENTO

A medida que se abre el grifo del filtro, el suministro normal de agua fría se redirige a través de una serie de procesos de filtración que incluyen carbón activado. Esto elimina casi todo el cloro, mejorando el sabor y otras impurezas como partículas, bacterias, óxido, metales pesados y pesticidas, mientras que también actúa como un inhibidor de incrustaciones calcáreas.

También ayuda a mantener el equilibrio del pH de la agua, que es mucho más saludable que consumir demasiado ácido o agua alcalina del agua de grifo sin filtrar. El filtro Caple Puriti puede durar hasta 4 veces más en comparación con otros sistemas de filtración en el mercado. Filtros Puriti hasta 6000 litros en comparación con sólo 300 - 1500 litros. El filtro Caple Puriti se instala discretamente debajo del fregadero. Eso será fácilmente accesible para cambiar lo que tendrá que ser se realiza aproximadamente cada seis meses. Esto es muy sencillo proceso que no requiere ninguna herramienta.



FOS/4IN1/SS



FOS/4IN1/CO



FOS/4IN1/GM



FOS/4IN1/GD





Ember Matt Black

Elegante grifo Ember Matt Black con un acabado premium en acero negro mate. Su detalles estriados de diamantes personalizables vienen en 3 acabados de cobre, oro o negro mate. Su moderno diseño de mandos de estilo cog + puente complementará cualquier estilo de cocina.

- Grifo macizo de acero inoxidable acabado en acero negro mate
- Presión mínima requerida: 0.5 mbar
- Válvula cerámica de cuarto de vuelta
- Doble flujo

-
Ref. EMB/BRI/BK

FARMHOUSE 762



SHAPWICK



PEMBERLEY



CHEPSTOW

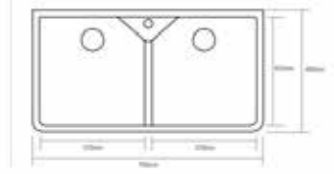
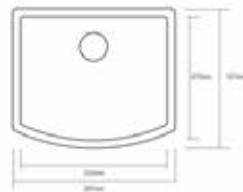
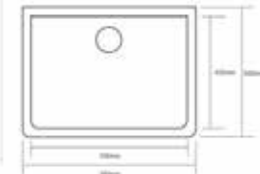


FARMHOUSE 762

SHAPWICK

PEMBERLEY

CHEPSTOW



KEMPTON



MODERN BELFAST

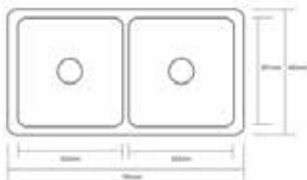
YORKSHIRE



KEMPTON

MODERN BELFAST

YORKSHIRE



BSW/AB

Antique brass 90mm basket strainer waste with square & round overflow



BSW/GD

Gold 90mm basket strainer waste with square & round overflow



BSW/CO

Copper 90mm basket strainer waste with square & round overflow



BSW/BC

Blackened copper 90mm basket strainer waste with square & round overflow



BSW/GM

Gunmetal 90mm basket strainer waste with square & round overflow



BSW/BSTEEL

Black steel 90mm basket strainer waste with square & round overflow



BSW/AB

BSW/GD

BSW/CO

BSW/BC

BSW/GM

BSW/BSTEEL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Sin facilidad de grifo
- Salida de desagüe de 90 mm para un residuos del colador de cesta
- Adecuado para un triturador de residuos
- Acabado higiénico
- Incluye desbordamiento de cromo
- Válvula de fregadero no incluida. BSW/BS2

EXTRAS OPCIONALES

- Tabla de cortar de madera
- Rejilla de fregadero en acero inoxidable
- Cubierta decorativa para desagüe





FREGADEROS CERAMICOS "FARMHOUSE"

Estos clásicos consagrados por el tiempo con generosas proporciones resistirán el uso diario en su cocina. Nuestros fregaderos de cerámica hechos a mano y están especialmente esmaltados para reducir la superficie bacterias en un 99,99% para prevenir la propagación de gérmenes. Este esmalte antibacteriano durará toda la vida útil del fregadero y es seguro de usar en todos los entornos. Cada fregadero está acabado a mano, por lo que no hay dos fregaderos iguales: tamaños pueden variar en más o menos 2%. Recomendamos medir el fregadero real antes de la instalación.



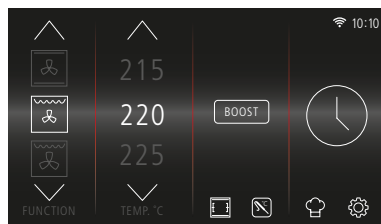
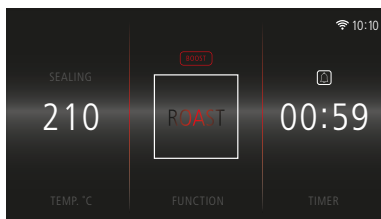
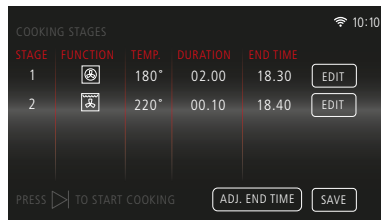
Hornos Inteligentes Sense Premium

RECETAS CAPLE + FAVORITOS

Use la aplicación CapleHome para acceder a las últimas recetas, guarde sus configuraciones de cocción en varias etapas y agregue los favoritos de su familia.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

Algunos platos requieren múltiples funciones en diferentes etapas de cocción. La cocción en varias etapas hace esto por usted sin complicaciones.



MICROONDAS + VAPOR

A partir de la función de vapor la temperatura aumenta hasta los 100°C. Las funciones de microondas y vapor se alternan para obtener resultados rápidos y máximo sabor.

DEMOSTRAR

Cree la masa perfecta utilizando la función de prueba que utiliza calor base a una temperatura de 30°C.

MICROONDAS + PARRILLA TURBO

Utiliza microondas, ventilador y grill para un dorado rápido. Ideal para cocinar un pollo entero.



CONECTIVIDAD WIFI

La gama de cocina Sense Premium cuenta con conectividad WiFi.



CAPLE HOME

Descarga la aplicación Caple Home disponible en Android o iOS.





VAPOR

The steam function temperature ranges from 40-100°C and automatically sets duration to 20 minutes. However cooking time can range from 1min to 9hrs 59 minutes.

DESHIDRATAR

Esta función utiliza el calor del ventilador, con una temperatura preestablecida de 60°C con opciones para seleccionar 50°C y 70°C.

SONDA TEMPERATURA

Inserte la sonda en la carne. El ícono de la sonda para carne se mostrará automáticamente en la pantalla para establecer la temperatura central. Una vez que se alcance la temperatura central, el horno se apagará para garantizar que la carne se cocine perfectamente.

PIZZA

Crea la pizza perfecta en 2 minutos 45 segundos. ¡Elige entre un molde delgado y crujiente o profundo y el horno hará el resto por ti!

CALENTAMIENTO+

Utiliza calor base, con una temperatura preestablecida de 75 °C o 100 °C para mantener la comida caliente, ¡en caso de que alguien llegue tarde!

FREIDORA DE AIRE

Transforme su horno en una freidora con la bandeja adicional opcional AIRFRY para una forma más saludable de cocinar.

CAPLETUOUCH+

Sense Premium cooking cuenta con CapleTouch+. Desplácese por las funciones y guarde sus configuraciones favoritas con facilidad. Elimina las conjeturas de la cocina. Todo controlado por su aplicación CapleHome.



¿QUIERES VER MÁS?

Escanee el código QR para obtener más información sobre la próxima generación de hornos WIFI.

Hornos eléctricos pirolíticos



C2600GM

Ref: C2600GM

Pirolítico, control táctil CapleTouch+ TFT, multifunción 23 funciones, 67 litros, compatible con CapleHome App, WIFI, gunmetal, Sense Premium



C2600SS

Ref: C2600SS

Pirolítico, control táctil CapleTouch+ TFT, multifunción 23 funciones, 67 litros, compatible con CapleHome App, WIFI, acero inoxidable, Sense Premium



C2600

Ref: C2600

Pirolítico, control táctil CapleTouch+ TFT, multifunción 23 funciones, 67 litros, compatible con CapleHome App, WIFI, Sense Premium

Hornos combinados de vapor y microondas

La versatilidad es clave con nuestra nueva innovación combinación de microondas de vapor. Este revolucionario dispositivo integrado le permite cocinar al vapor, asar, hornear y calienta tu comida en el microondas simplemente. Combina todos los beneficios para la salud de la cocción al vapor con la potencia y velocidad de un microondas



Ref: CMS260GM

Microondas combi integrado con vapor, horno y grill, control táctil CapleTouch+ TFT, 14 funciones, 40 litros, compatible con CapleHome app, conectividad WIFI, gunmetal, Sense Premium



Ref: CMS260SS

Microondas combinado integrado con vapor, horno y grill, control táctil CapleTouch+ TFT, 14 funciones, 40 litros, compatible con CapleHome app, conectividad WIFI, acero inoxidable, Sense Premium



Ref: CMS260

Microondas combi de encastre con vapor, horno y grill, control táctil CapleTouch+ TFT, 14 funciones, 40 litros, compatible con CapleHome app, conectividad WIFI, Sense Premium



La nueva gama de cocina Sense Premium cuenta con conectividad WiFi.



Descarga la nueva aplicación Caple Home disponible en Android o iOS ahora





Hornos Inteligentes Caple Sense Premium

Presentamos la nueva gama de hornos Sense Premium. Tecnología inteligente, conectividad WiFi, 23 funciones y características intuitivas todas controlado desde su teléfono. Los hornos Sense Premium revolucionarán tu forma de cocinar para siempre. Diseñado pensando en ti. Completa el look con una máquina de café y vinoteca diseñada para que coincida con la estética Sense Premium para lograr resultados espectaculares. La nueva app CapleHome está disponible para descargar en Android e iOS

RECETAS DE CAPLE + FAVORITOS

Utilice la aplicación CapleHome para acceder a las últimas recetas, guarde sus ajustes de cocción de varias etapas y agregue los favoritos de su familia.

COCCIÓN MULTIETAPA

Algunos platos requieren múltiples funciones en diferentes etapas de cocción. La cocción de varias etapas lo hace por usted sin que usted se tenga que preocuparse.

MOTION HEAT

La tecnología MotionHeat+ utiliza conductos especialmente diseñadas para que calor del ventilador distribuya uniformemente el aire caliente en la cavidad del horno. Alcanza la temperatura deseada rápidamente sin necesidad de precalentar, ahorrando tiempo y energía. Perfecto para cocinar en varios niveles sin la transferencia de sabores, logrando resultados uniformes cada vez

ESTANTES TELESCÓPICOS

Todos los hornos SENSE vienen con dos guías telescópicas de extensión completa que facilitan el control de los alimentos a medida que se hornean y reduciendo el riesgo de quemarse en el interior del horno.

ASADOR

Si te gustan los asados perfectos, la parrilla asador del horno SENSE es ideal para succulentos asados.

HORNOS PIROLÍTICOS

La tecnología pirolítica funciona calentando el horno a 475°C, causando que incluso la suciedad oculta se carbonise en un ceniza fina. Facilita la limpieza y con el tiempo mejora la eficiencia del horno.

Black Steel Collection



Ref: CM465BS

Completamente automatico
Control táctil completo pantalla LCD blanca
Preparara varias bebidas calientes, espresso corto, espresso largo, café normal, café largo, leche tibia, agua tibia o capuchino. La mezcla de leche y café se puede personalizar
Ajustes para modificar el café dispensado [Espresso, pequeño, mediano, grande, taza].
30 programas automáticos
Programa encendido automatico
Hace 2 tazas a la vez
Molinillo de café en grano



Ref: C2600BS

Pirólítico, control táctil CapleTouch+ TFT, multifunción 23 funciones, 67 L, CapleHome App, WIFI, Modo Pizza, Slow Cooking, Rossiteire, Sonda temperatura para carne
CapleTouch+ TFT Touch control
MotionHeat+
Puerta con 4 cristales
Black Steel, Sense Premium



Ref: CM260BS

Microondas combi integrado con vapor, horno y grill, control táctil CapleTouch+ TFT, 14 funciones, 40 litros, compatible con CapleHome app, conectividad WIFI, Steam+ black steel, Sense Premium





Combinación de microondas a vapor.

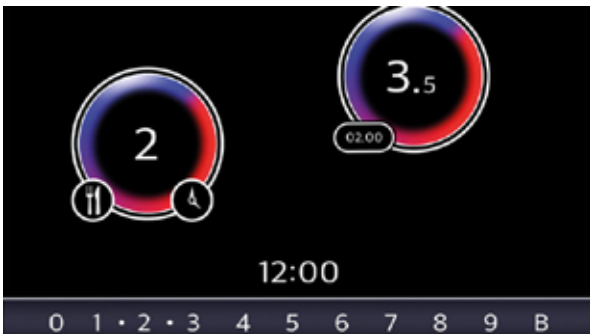
Este revolucionario electrodoméstico incorporado le permite cocinar al vapor, asar a la parrilla, hornear y calentar en el microondas sus alimentos de forma sencilla. Combina todos los beneficios para la salud de la cocción al vapor con la potencia y velocidad de un microondas..



Permite mover la sartén de una zona a otra llevando todos los ajustes a la nueva zona.



Ahorra tiempo al aumentar la potencia para conseguir una ebullición más rápido en todas las zonas.



21 niveles de potencia. [1-9 con 1/2 niveles, Hornear 42°C, mantener caliente 70°C, control de ebullición 94°C y Booster]



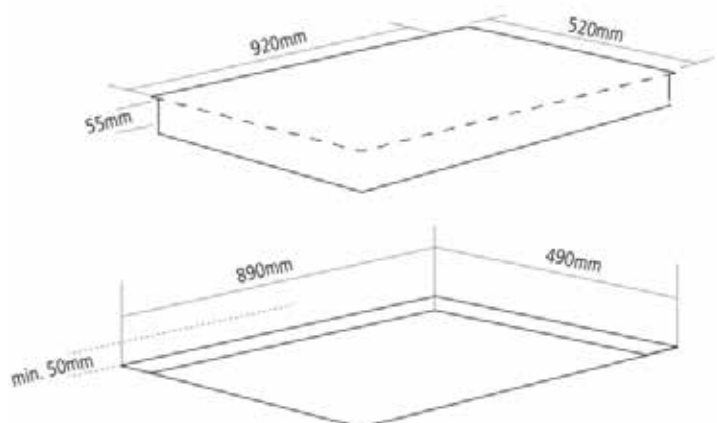
La pantalla táctil TFT permite seleccionar fácilmente las funciones de cocción a través de una pantalla a color



Detección de sartén inteligente para utilizar la superficie completa. La placa reconocerá instantáneamente el tamaño y la posición de la sartén. Detecta hasta 6 sartenes a la vez.



Función de Auto Bridge a las zonas de enlace para sartenes más grandes.





Placa de Inducción total

Funcionan creando un campo magnético entre la placa y la sartén. Su calor es instantáneo y es fácil de controlar. Una vez retira la sartén, se enfría muy rápidamente para mayor seguridad. Son mas eficiente energéticamente porque solo calientan el área de la sartén, en lugar de a su alrededor. De hecho, usan alrededor del 25% menos de electricidad.

CODIGO C9901

DIMENSIONES

↔ A: 920 mm

RENDIMIENTO

- Potencia total 11.100 W
- Consumo EChob** 179,6 Wh/kg
- Detección mínima 100 m (diámetro)
- Potencia nominal 2600 W,
- Potencia máxima 3650 W

CARACTERÍSTICAS

- 21 niveles de potencia total
- Sin marco con borde biselado
- Control táctil con pantalla TFT de 7" a todo color
- Función Booster para hasta 6 sartenes
- Zona y potencia se adapta automáticamente al tamaño de la sartén
- Cocinar sin zonas
- 6 temporizadores programables individualmente zona [hasta 99 minutos]
- Niveles de potencia programables por el usuario
- Función de recuperación de memoria
- Función de pausa
- Movimiento panorámico automático
- Anti-sobrecalentamiento
- Antidesbordamiento
- Modo de demostración
- Temporizador de zona individual
- Bloqueo de seguridad para niños
- Indicadores de calor residual
- Apagado automático de seguridad
- Detección automática de bandejas

ECO Dryer 2,0 HP white

Tecnología de bomba de calor de bajo consumo. Silencioso No requiere ventilación de aire de extracción. Con depósito de agua o conexión directa al desagüe.

- Clase de protección IP24, SEMKO- och CE aprobado
- Longitud de secado 16 metros ropa, carga normal 4 kg.
- Nivel sonoro 52 db (A)
- Conexión eléctrica monofásica 230 V 50-60 Hz 10 A
- Rendimiento de secado: Hasta 22 g de agua por minuto.
- Consumo 1,3 kWh con carga normal (4 kg). Hasta 0,28 kWh / kg con carga máxima (8 kg)
- Capacidad del ventilador principal 945 m³ / h
- Capacidad del ventilador secundario 160 m³ / h
- Puerta izquierda No RSK: 8035860, No E: 9200002
- Puerta derecha No RSK: 8035865, No E: 9200003

Sensor Dryer 1900 white

Ahorro de energía y práctico. Requiere salida para ventilación de aire. Con sensor automático de secado.

- Capacidad máxima 6,0 kg de ropa (algodón)
- Longitud de secado 16 metros ropa, carga normal 4 kg
- Conexión eléctrica monofásica 230 V, 50-60 Hz. 10 A
- Potencia motor 38 W
- Potencia resistencia secado 2000 W
- Capacidad del ventilador 184 m³ / h
- Protección contra sobrecalentamiento Sí
- Puerta izquierda RSK-no: 8035729, E-no: 9200059
- Puerta derecha, RSK-no: 8035718, E-no: 9200050



Eco Dryer 2.0 Drying cabinet

Altura 1,930mm

El galardonado Eco Dryer 2.0 HP es, con mucho, la cabina de secado más eficaz del mercado, más silencioso y con mayor eficiencia energética. Ahorra hasta un 65% de consumo eléctrico en comparación con una tradicional cabina de secado con temporizador. Su tecnología de bomba de calor es mucho más eficiente y permite la instalación sin salida de aire de extracción. El armario de secado dispone de guanteras en las puertas y estantes para zapatos. incluidos en todos los modelos. No precisa de salida al exterior, el agua condensa en un depósito o se puede conectar directamente al desagüe del agua.



Cabina de secado con sensor

Altura 1.900 mm

La cabina de secado más rápida del mercado, que seca tu ropa de forma segura. Su tecnología de sensores permite un ahorro del 40% del consumo eléctrico y con el exclusivo programa ECO + esto puede ser hasta un 85% en comparación con una tradicional cabina de secado. El sensor incorporado apaga la secadora cuando la ropa está seca. También puede controlar el secado manualmente. Tiene tres filas de perchas plegables y extraíbles. El interior de la puerta también está equipado con tres colgadores de puerta. Precisa de una salida de ventilación al exterior.



Cabinas de Secado

Originales y fabricadas en Suecia, estas cabinas de secado son ideales para secar todo tipo de ropa en el interior de su casa, donde además puede secar con la más alta eficiencia eléctrica:

- Zapatos, botas, sombreros y cascos
- GoreTex, lana, seda y cuero
- Ropa y textiles que no necesitan lavarse

Con una cabina de secado en su casa puede olvidarse de los tendederos de ropa y evitar que su ropa adquiera restos de contaminación ambiental, polvo, polen y los rayos UV que se comen el color de la ropa. Una cabina de secado hace que su ropa dure más.

ECO Dryer 2.0 HP white

Es la cabina de secado más eficaz, silenciosa y con mayor eficiencia energética del mercado. ¡Y también es extremadamente atractiva! Cuenta con tres filas de perchas extraíbles y plegables, además de una guantera doble en el interior de la puerta.

Esta cabina de secado utiliza tecnología de bomba de calor para lograr un secado aún más efectivo y suave, al mismo tiempo que se logra un mayor ahorro de energía y un nivel sonoro aún menor tan silencioso como un refrigerador moderno. Además ahorra hasta un 65% de energía en comparación con una cabina de secado normal.

Dimensiones H x W x D 1930 x 595 x 675 mm
Peso 95 kg

Ref. 65110100 ECO Dryer 2.0 blanco izq.
Ref. 65120100 ECO Dryer 2.0 blanco der.

Sensor Dryer 1900 white

Es una cabina de secado rápida y energéticamente eficiente, para un cuidado delicado de la ropa. Su tecnología de sensores reduce el consumo de energía en un 40%, en comparación con las cabinas de secado tradicionales, y hasta en un 85% con el exclusivo programa ECO.

El sensor incorporado apaga el proceso de secado tan pronto como la ropa esté seca, ¡automáticamente! También tiene la posibilidad de usar el control manual por temporizador. Esta cabina de secado está equipada con tres filas de perchas plegables y extraíbles, así como tres perchas en el interior de la puerta.

Dimensiones H x W x D 1900 x 595 x 610 mm
Peso 61 kg

Ref. 61221101 Sensor Dryer 1900 blanco izq.
Ref. 61222101 Sensor Dryer 1900 blanco der.



Frigoríficos de cajones integrables

Los cajones refrigerados son la solución perfecta para cocinas modernas y minimalistas con áreas abiertas y mucho espacio en la encimera. Le permiten almacenar sus productos perecederos directamente debajo de la encimera en una unidad espaciosa que es fácil de integrar en el diseño de su cocina. La unidad de cajón refrigerado consta de dos cajones grandes que brindan una descripción completa de sus alimentos, manteniéndolos convenientemente a mano justo donde prepara sus comidas. Incluso puedes elegir si prefieres tener el panel frontal en acero inoxidable o en el mismo acabado que tus otros muebles de cocina.





El cajón interior superior está diseñado para alimentos relativamente pequeños, y sus compartimientos se pueden mover / cambiar si es necesario.

El cajón superior se puede utilizar para casi todos los tipos de alimentos y tiene un diseño flexible.

El cajón inferior ha sido diseñado para almacenar botellas / cajas de bebidas y productos más pesados. A la derecha, hay un estante para botellas con capacidad para almacenar horizontalmente tres botellas de 1,5 l.

En la parte frontal del cajón, la partición se puede utilizar para organizar botellas de pie /cartones de leche.

En la esquina posterior izquierda del cajón hay una caja de almacenamiento extraíble. Esta caja es excelente para guardar cosas como bolsas de verduras o patatas.

DRAWER FRIDGE G3



norcool



Frigorífico de cajones integrable

El Frigorífico de cajones supone un nuevo hito en estilo y funcionalidad, gracias a su diseño ergonómico y sus líneas depuradas. Nuestro Frigorífico de cajones empotrado se puede panelar para lograr una integración máxima en su cocina o puede optar por un frontal de acero inoxidable siguiendo la línea de otros electrodomésticos. No es solo cuestión de imagen, es la respuesta a todas las necesidades de la familia, con un diseño elegante. Los cajones ofrecen una accesibilidad total, y cuenta con un mecanismo de cierre automático amortiguado.

Características del producto

- Bajo consumo energético clase energética A +.
- Silencioso con 37 DB
- Para integrar con paneles de muebles o accesorios
- Iluminación interior con LED
- Termostato digital
- Alarma cajón abierto
- 2 cajones grandes + 1 cajón interno más pequeño
- Libre de mantenimiento descongelación automática.
- Para integración o con frente de acero inox/negro.
- Libera espacio de trabajo integrado bajoencimera
- Solución ideal para usuarios de sillas de ruedas.
- Volumen bruto: 180 litros.
- Volumen neto: 104 litros.

Ref. 60000006 Cajón frigorífico G3 Integrable

Ref. 8900013831 Kit paneles G3 negros

Ref. 8900013832 Kit paneles G3 acero inox

Especificaciones técnicas

- Dimensiones: W795 x H820- 870 x D565 mm
- Dimensiones nicho: W800 x H820 (min) x D565 mm
- 2 cajones frontales y 1 cajón interior pequeño
- Ajuste del termostato: 2-8 ° C
- Temperatura ambiente: 10-27 ° C.
- Peso: 62 kg netos
- Descongelación: automática
- Aislamiento: espuma de poliuretano libre de CFC
- Rejilla de ventilación: 2 x 130 cm² (suministradas)
- Paneles frontales de cajones o panel de muebles (no incluidos)
- Producción en frío: compresor.
- Refrigerante: R600A
- Volt / hz: 220-230V CA 50 Hz
- Consumo energético: 102,9 kWh / año.
- Cable de extensión: 2,4 m
- Clase energética: E +



Quadro Vino

Modelos



QV12



QV30



QV40



QV52



Quadro Vino

Diseño y tecnología se unen para crear el primer marco refrigerado del mundo. Un electrodoméstico innovador en concepto y con un diseño sofisticado que hará especial cualquier ambiente. Quadro Vino le permite conservar y servir diferentes vinos a la temperatura adecuada. Su mínima profundidad permite su instalación incluso en espacios reducidos, y convierte a Quadro Vino en la primera nevera portátil que se puede colgar sobre un sofá. Puede elegir el modelo, los colores y los acabados para crear un artículo único.

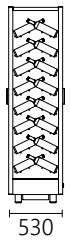




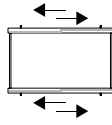
Teca

Teca es elegante y tenue, deliberadamente minimalista y esencial. Se integra con sencillez en cualquier espacio desde la cocina hasta el salón. Es un artículo con un diseño inconfundible que hará único cualquier ambiente.. El modelo Teca B es la opción para empotrar de la colección Teca. La instalación empotrada le da un aspecto "sin costuras" que es una alternativa viable a las bodegas independientes tradicionales. La instalación empotrada y la profundidad reducida hacen que Teca B sea apta incluso para comedores, salones y cocinas. Teca B viene con su marco y es fácil de instalar en huecos o espacios no utilizados.

Teca



TE-C12



530

mm

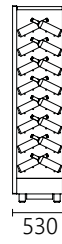


112

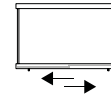


+5 / +18

860 x 530 x 1855



TE-M12



530

mm

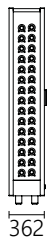


112



+5 / +18

860 x 530 x 1855



TE-H10



362

mm



60

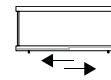


+5 / +18

860 x 362 x 1852



TE-H14



362

mm

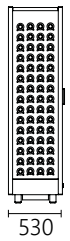


56 / 64

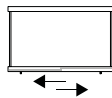


+5 / +18

860 x 362 x 1852



TE-M10



530

mm



120

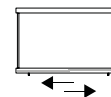


+5 / +18

860 x 530 x 1855



TE-M14



530

mm

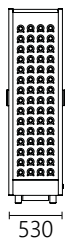


112 / 128

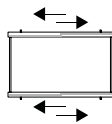


+5 / +18

860 x 530 x 1855



TE-C10



530

mm



120

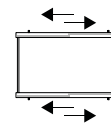


+5 / +18

860 x 530 x 1855



TE-C14



530

mm

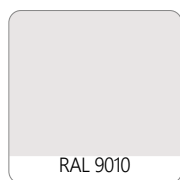


112 / 128



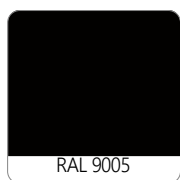
+5 / +18

860 x 530 x 1855



RAL 9010

bianco opaco
matte white
blanc mat



RAL 9005

nero opaco
matte black
noir mat



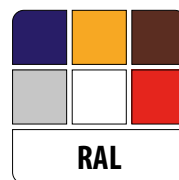
V01

verniciato oro
gold paint
peinture or



V02

verniciato argento
silver paint
peinture argent



RAL

opaco - lucido
matte - glossy
mat - brillant



M01

MDF non verniciato
no finish MDF
MDF non peint



D01

Dune non verniciato
no finish Dune
Dune non peint



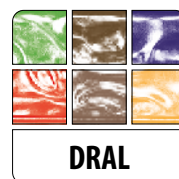
DF01

oro patinato
gold coated
revêtement or



DF02

argento patinato
silver coated
revêtement argent



DRAL

opaco - lucido
matte - glossy
mat - brillant



DRAL 9010

bianco opaco
matte white
blanc mat



DRAL 9005

nero opaco
matte black
noir mat



DV01

verniciato oro
gold paint
peinture or



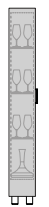
DV02

verniciato argento
silver paint
peinture argent



Mod 10

MOD es un sistema seccional. Se pueden unir dos o más modelos de armarios diferentes. La composición se completará con marcos, revestimientos FIT o soluciones a medida. Una rica gama de colores y acabados permite crear escenarios únicos y exclusivos. Una respuesta tangible a la creciente necesidad de personalización..



350

MD-H1-02



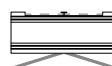
mm

486 x 350 x 1857



350

MD-H10



mm

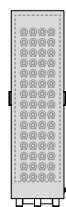
900 x 350 x 1857



60

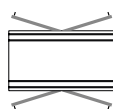


+5 / +18



510

MD-C10



mm

900 x 510 x 1858



120

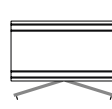


+5 / +18



510

MD-M10



mm

900 x 510 x 1858



120



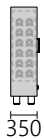
+5 / +18



Mod 20

Con los modelos de la serie 20 es posible construir armarios de varios tamaños combinando módulos tanto refrigerados como no refrigerados. El revestimiento de los cristales superior y lateral y del zócalo inferior está realizado en HPL. Una rica gama de colores y acabados permite crear escenarios únicos y exclusivos. Se necesita poco espacio, muchas configuraciones posibles

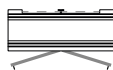
MD-H20



350

mm

900 x 350 x 902



24



+5 / +18

MD-M20



510

mm

900 x 510 x 903

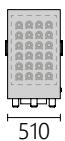


48



+5 / +18

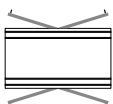
MD-C20



510

mm

900 x 510 x 903



48



+5 / +18

MD-M1-02



510

mm

486 x 510 x 1858





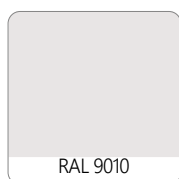
Arka

Con Arka©, Expo ofrece una colección de salas de estar únicas donde integrar varios modelos de vinotecas refrigeradas. Un nuevo enfoque para la sala de estar, donde la bodega encuentra su hogar y cuyo diseño contribuye a crear un ambiente especial. Arka es un sistema modular cuyos módulos se pueden instalar en el lugar deseado, excepto para el módulo (AK-MD1000) y soportes de TV que se colocarán entre otros dos módulos.

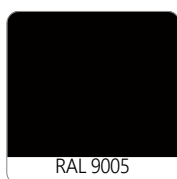
Las vinotecas de las colecciones Mod y Teca se pueden integrar mediante los diferentes módulos diseñados para ello.

COLORES

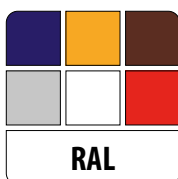
PUERTAS DE MUEBLES



blanco mate



negro mate



mate - brillante

ESTRUCTURA INTERNA



Confort



CALIDAD NAUTICA

FRIGONAUTICA, diseña y fabrica frigoríficos de acero inoxidable en colaboración con los mejores diseñadores, recogiendo sus peticiones y convirtiéndolas en retos. Frigonautica siempre utiliza los mejores materiales, técnicas de vanguardia para garantizar productos de calidad y apoyar a sus clientes con un servicio técnico competente y calificado. La calidad de los refrigeradores Frigonautica es una garantía, no solo una promesa.

GARANTIA PREMIUM-TEK



Todos los electrodomésticos de esta catálogo disponen de una garantía total de 3 años para piezas y mano de obra en España, Portugal y Andorra.

LOS BENEFICIOS DE NUESTRA GARANTÍA TOTAL

El plan de protección de Premium-Tek se ha elaborado cuidadosamente para que nuestros clientes se beneficien de:

3

3 años de garantía en piezas y mano de obra contra averías*



Disponemos de una red nacional de SAT oficiales para realizar reparaciones en el hogar.



Reemplazamos su electrodoméstico si la reparación del original no es rentable o posible



Acceso a nuestro centro de servicio al cliente

*Sujeto a términos y condiciones: la garantía total no será válida por uso indebido o negligente descrito en el apartado de garantías de nuestra web www.premium-tek.com/catalogos/garantia

ISSUE: FP2023/PREMIUM

Se han hecho todos los esfuerzos para reproducir los colores y los materiales con precisión, sin embargo, debido a los procesos de fotografía e impresión, pueden producirse variaciones de color. La empresa no se hace responsable de errores ni omisiones en la impresión de este catálogo

Debido a nuestra política continua de desarrollo de productos, nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, precios y / o dimensiones de los productos sin previo aviso.

Póngase en contacto con su punto de venta autorizado, llame a Premium-Tek al 931 426 393 o envíe un correo electrónico a info@premium-tek.com para obtener más información sobre el producto.

premiumtek
the appliance solutions company

Showroom
C/ Numancia, 212
08017 Barcelona

Premium-Tek Appliances
t: 931 426 393
e: info@premium-tek.com
www.premium-tek.com