



OO●
OO

DAKE
ALL IN ONE



Para los más exigentes, DAKE distribuye en España, Portugal y Andorra marcas de reconocido prestigio a nivel internacional, como INSINKERATOR, fabricante americano especialista en dispensadores de agua a punto de ebullición y sistemas para la eliminación de residuos; ZERICA, especialista italiano en la fabricación de sistemas de enfriamiento y tratamiento del agua; STEEL, firma italiana de electrodomésticos y módulos de cocción con estética de look industrial y de estilo rústico-contemporáneo, así como elementos de outdoor; SIRIUS, marca italiana especializada en la fabricación de campanas extractoras y hornos para exterior; KAELO, marca inglesa especialista en enfriadores de botellas integrados en la encimera; U-LINE, líder en la fabricación de módulos fabricantes de hielo, refrigeradores y conservadores de vino bajo encimera; VIKING, fabricante americano de electrodomésticos de rendimiento profesional para el hogar; VARIMIXER, especialista danés en el diseño de procesadores de alimentos; JOSPER, marca especialista en la fabricación de hornos y parrillas de brasa profesionales; LA CORNUE, firma francesa de cocinas de lujo para el deleite culinario.

ALL IN ONE

DAKE 30 AÑOS
CULTO A LA COCINA

in sink erator™

ZERICA

steel

Sirius

KAELO

U-LINE

VIKING

Varimixer

Josper®

LA CORNUE

ÍNDICE	
INSINKERATOR	4
ZERICA	12
STEEL	16
SIRIUS	62
KAELO	66
U-LINE	70
VIKING	94
VARIMIXER	110
JOSPER	114
LA CORNUE	120



InSinkErator es una compañía líder en tecnología, innovación e ingeniería a nivel internacional, desde hace más de 80 años. Es el fabricante de la línea de trituradores de desperdicios de comida más vendida del planeta, así como fabricante de dispensadores de agua a punto de ebullición con sistema de filtrado.

InSinkErator es una marca de referencia gracias al diseño de sus productos, a la funcionalidad de los mismos y a la comodidad que aportan al hogar, dando respuesta especialmente al problema de la eliminación de residuos de comida y a la capacidad de ofrecer agua hirviendo al instante, mientras proporciona una respuesta responsable con el medioambiente.

Los productos que ofrece la marca están diseñados para responder a las exigencias de la vida actual, y se adaptan a todo tipo de cocina. El objetivo es facilitar y dar solución a algunos de los grandes retos del momento en cuanto a eficiencia y a sostenibilidad se refiere. Desde un punto de vista energético aportan un gran nivel de eficiencia y de seguridad y a la vez, representan un gran aliado a efectos ecológicos.



INSINKERATOR



TRITURADORES DE DESPERDICIOS DE COMIDA

TRI.ISE 150



TRI.ISE 250



TRI.ISE 150



TRI.ISE 75



TRI.ISE 56



TRI.ISE 46 AS*

TRITURADORES DE DESPERDICIOS DE COMIDA

Un triturador InSinkErator no solo ofrece comodidad y practicidad, también proporciona una respuesta responsable con el medio ambiente frente al creciente problema de los desperdicios orgánicos.

Permite una manera sencilla de procesar y eliminar los restos de comida y se adapta con facilidad y discreción debajo del fregadero. Convierte sin esfuerzo los restos de comida en diminutas partículas que se eliminan automáticamente a través del desagüe convencional de la cocina, pasando al sistema de desagüe local o a una fosa séptica.

Simplemente ponga las sobras de comida en el fregadero, abra el grifo de agua fría y empújelas hacia el desagüe del triturador InSinkErator, que sustituye al sumidero convencional. Encienda el triturador de desperdicios de comida y, con solo pulsar un botón, se desmenuzará y se eliminarán con eficacia de forma rápida y silenciosa.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
TRI.ISE 250	Evolution 250: Tritura en 3 fases, ultra silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector fácil de limpiar, capacidad de 1180 ml y potencia de 0,75 CV	965 €
TRI.ISE 150	Evolution 150: Tritura en 2 fases, más silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector fácil de limpiar, capacidad de 1005 ml y potencia de 0,75 CV	805 €
TRI.ISE 75	Evo modelo 75: Tritura en 1 fase, silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,75 CV	740 €
TRI.ISE 56	Modelo 56: Tritura en 1 fase, silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	420 €
TRI.ISE 46 AS* * A/S= Air- Switch	Modelo 46: Tritura en 1 fase, reducción del sonido básica, con interruptor neumático opcional, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza permanente, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	230 €



DISPENSADORES DE AGUA 3N1

ISE.3N1BV



DISPENSADORES DE AGUA - 3N1

Sin hervidores, sin cables, sin desorden, simplemente agua filtrada hirviendo a 99 °C con tan solo presionar el mando. Con sus líneas elegantes, los grifos de agua caliente InSinkErator aportan estilo y comodidad a la cocina.

Ideal para preparar té, café y otras bebidas calientes de forma instantánea. También es perfecto para innumerables tareas de la cocina como: preparar pasta y arroz, escaldar verduras, hacer salsas, descongelar comida, calentar bolas de helado, rehidratar alimentos deshidratados y limpiar frutas o verduras.

Cada dispensador de agua hirviendo filtrada InSinkErator presenta un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero, que reduce la aparición de cloro y de otros sabores y olores desagradables al paladar. La gama también ofrece tecnología de reducción de incrustaciones de calcio adicional.

Adicionalmente al agua fría y caliente convencional, proporciona agua filtrada a punto de ebullición y dispone de un depósito Neo Tank que incluye un termostato digital ajustable entre los 88 °C y los 99 °C.



ISE.3N1CR



ISE.3N1JCR

Disponible en tres acabados



Cromo



Acero satinado



Negro mate

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.3N1CR	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado cromado	1.570€
ISE.3N1BS	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado acero satinado	1.865 €
ISE.3N1BV	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado negro mate	1.865 €
ISE.3N1JCR	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de J, en acabado cromado	1.570 €
ISE.3N1JBS	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de J, en acabado acero satinado	1.865 €
ISE.3N1JBV	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado negro mate	1.865 €

* Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos.

DISPENSADORES DE AGUA 4N1

ISE.4N1UBL



ISE.4N1LC



ISE.4N1JC



ISE.4N1UC

Incorpore NeoChiller a su grifo 4N1 para obtener agua totalmente fría y perfectamente filtrada

Disponible en tres acabados



Cromo



Acero satinado



Negro mate

NeoChiller



DISPENSADORES DE AGUA - 4N1 TOUCH

Los dispensadores de agua 4N1 proporcionan agua filtrada fría y caliente convencional además de agua hirviendo a 99 °C con tan solo presionar el mando. Ofrece 4 funciones en 1 solo grifo, además de aportar estilo y comodidad a la cocina.

Ideal para preparar té, café y otras bebidas calientes de forma instantánea. También es perfecto para innumerables tareas de la cocina como: preparar pasta y arroz, escaldar verduras, hacer salsas, descongelar comida, calentar bolas de helado, rehidratar alimentos deshidratados y limpiar frutas o verduras.

Cada dispensador de agua hirviendo filtrada InSinkErator presenta un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero, que reduce la aparición de cloro y de otros sabores y olores desagradables al paladar. La gama también ofrece tecnología de reducción de incrustaciones de calcio adicional.

Adicionalmente al agua fría y caliente regular, 4N1 proporciona agua filtrada a temperatura ambiente y agua filtrada a punto de ebullición. Incluido en el subministro el sistema de filtraje así como el depósito Neo Tank que incluye un termostato digital ajustable entre los 88 °C y los 99 °C.

Referencia	Descripción	PVP(sin IVA)
ISE.4N1LC	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de L, en acabado cromado	1.815 €
ISE.4N1LBS	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de L, en acabado acero satinado	1.980 €
ISE.4N1LBL	Dispensador de agua de diseño en forma de L, en acabado negro mate	1.980 €
ISE.4N1JC	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de J, en acabado cromado	1.815 €
ISE.4N1JBS	Dispensador de agua de diseño 4N1 en forma de J, en acabado acero satinado	1.980 €
ISE.4N1JBL	Dispensador de agua de diseño en forma de J, en acabado negro mate	1.980 €
ISE.4N1UC	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de U, en cromado	1.815 €
ISE.4N1UBS	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de U, en acabado acero satinado	1.980 €
ISE.4N1UBL	Dispensador de agua de diseño en forma de U, en acabado negro mate	1.980 €
NEOCHILLER	Unidad compacta de filtrado y enfriamiento. Filtra el agua de la red, eliminando las impurezas para garantizar un sabor fresco y puro	852 €

* Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos.



El primer sistema de enfriamiento de agua fabricado por la familia Zerilli data de 1931. Un compromiso que dura hasta el día de hoy, generación tras generación, con el desarrollo de un proyecto empresarial que siempre ha priorizado la investigación y la calidad absoluta como objetivos principales.

El control de calidad absoluta es posible gracias a la producción en ciclo completo y en su totalidad dentro de la empresa: desde el diseño a la producción de las estructuras de metal y todas y cada una de las fases de ensamblaje y la prueba final de cada sistema individual. La tecnología interviene allí donde aporta ventajas concretas.

Por eso ZERICA dispone de unas instalaciones de vanguardia que permiten innumerables posibilidades de personalización de dichas estructuras. Una ventaja enorme que se traduce en la posibilidad para el cliente de solicitar un diseño «a medida» de los recubrimientos, sin necesidad de recurrir a costosas y laboriosas fases de fabricación de moldes. Los primeros 85 años de historia han proporcionado a la familia Zerilli unas bases sólidas para afrontar el futuro en este sector con nuevos proyectos e ideas fieles a su filosofía: ofrecer calidad fiable y duradera.



ZERICA

ZERICA

I-WALL



I-WALL

I-Wall es el sistema empotrado de última generación y fácil de usar que se adapta perfectamente al diseño de tu cocina.

Conectado a la red de suministro de agua, te permite beber con seguridad el agua de tu grifo. Fría, sin gas o con gas, agua siempre disponible para toda la familia de forma práctica y con gran comodidad. Indispensable para cocinar, para lavar la fruta, para preparar té y café o incluso para preparar los cócteles de los invitados, pues contribuye a facilitar las tareas en la cocina y ayuda a llevarlas a cabo con mayor agilidad.

Exclusivo sistema Silver Turbo Clean

I-Wall incluye un exclusivo sistema de refrigeración que garantiza altos estándares de higiene y no requiere el llenado ni la desinfección de tanques o depósitos, que suele ser habitual y necesario en los sistemas tradicionales.

Un sistema profesional en tu casa

I-Wall suministra hasta 36 litros por hora de agua fría: la potencia frigorífica de 140 W mantiene el agua a la temperatura deseada y permite recuperar rápidamente su refrigeración.

Además, de forma opcional, el dispensador de agua integrable de ZERICA ofrece un servicio de asistencia remota (AUXILIA) que facilita la intervención del equipo postventa de forma rápida y efectiva. Está disponible en acabado acero inoxidable y cristal negro, con un KIT de instalación incluido en el suministro.



Disponible en dos acabados



Acero Inoxidable



Negro

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
I-WALL GLASS	Dispensador de agua en acabado cristal negro	3.750 €
I-WALL INOX	Dispensador de agua en acabado acero inoxidable	2.500 €



Steel es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por iniciativa de los hermanos Po, quienes supieron trasladar a la industria de las cocinas profesionales la experiencia y la notoriedad del fundador de la estirpe Angelo Po, auténtico pionero del sector, quien inició su actividad como artesano del acero en 1922 con las primeras cocinas de leña, consolidándose más tarde en la producción de avanzados modelos para hostelería.

En la actualidad, Steel se distingue por ofrecer una amplia gama de cocinas de acero de marca propia extremadamente innovadoras debido a que introducen características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Entre las líneas que combinan un elegante diseño con unas altísimas prestaciones encontramos: Genesi, Ascot y Enfasi, además de una serie completa de barbacoas semiprofesionales.



STEEL

COCINAS INDEPENDIENTES

G12FF-6M



GENESI



ASCOT



G12FF-6M*
A12FF-6M*

G12FF-6T*
A12FF-6T*

G12FF-6B*
A12FF-6B*

G12FF-4BM*
A12FF-4BM*

G12FF-4TM*
A12FF-4TM*

* Las imágenes de producto pueden variar, son una aproximación a la realidad.

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 120

Hornos / FF Multifuncional Genesi

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G12FF-6M	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	7.910 €
G12FF-6T	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha lisa	8.590 €
G12FF-6B	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha ondulada	8.590 €
G12FF-4BM	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok), 1 mega-wok de 6kW y 1 plancha ondulada	8.590 €
G12FF-4TM	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok), 1 mega-wok de 6kW y 1 plancha lisa	8.590 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €

Hornos / FF Multifuncional Ascot

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
A12FF-6M	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	7.910 €
A12FF-6T	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha lisa	8.590 €
A12FF-6B	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha ondulada	8.590 €
A12FF-4BM	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok), 1 mega-wok de 6kW y 1 plancha ondulada	8.590 €
A12FF-4TM	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok), 1 mega-wok de 6kW y 1 plancha lisa	8.590 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-6W negro



GENESI

ASCOT



G10FF-6W*
A10FF-6W*

G10FF-4M*
A10FF-4M*

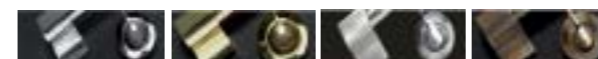
G10FF-4T*
A10FF-4T*

G10FF-4B*
A10FF-4B*

G10FF-5FI*
A10FF-5FI*

* Las imágenes de producto pueden variar, son una aproximación a la realidad.

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100

Hornos / FF Multifuncional Genesi

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G10FF-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	4.530 €
G10FF-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	4.530 €
G10FF-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.210 €
G10FF-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	5.210 €
G10FF-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.210 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €

Hornos / FF Multifuncional Ascot

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
A10FF-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	4.530 €
A10FF-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	4.530 €
A10FF-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.210 €
A10FF-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	5.210 €
A10FF-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.210 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W



GENESI



ASCOT



G10FFF-6W*
A10FFF-6W*

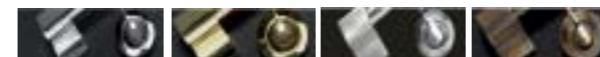
G10FFF-4M*
A10FFF-4M*

G10FFF-4T*
A10FFF-4T*

G10FFF-5FI*
A10FFF-5FI*

* Las imágenes de producto pueden variar, son una aproximación a la realidad.

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100:3

Hornos / FF Multifuncional Genesi

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G10FFF-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.210 €
G10FFF-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.210 €
G10FFF-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.885 €
G10FFF-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.885 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €

Hornos / FF Multifuncional Ascot

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
A10FFF-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.210 €
A10FFF-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.210 €
A10FFF-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.885 €
A10FFF-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.885 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W



GENESI



ASCOT



G10FFF-D-6W*
A10FFF-D-6W*

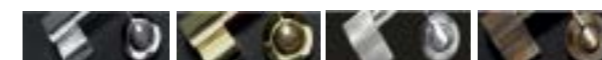
G10FFF-D-4M*
A10FFF-D-4M*

G10FFF-D-4T*
A10FFF-D-4T*

G10FFF-D-5FI*
A10FFF-D-5FI*

* Las imágenes de producto pueden variar, son una aproximación a la realidad.

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100:3 SOLID DOOR

Hornos / FF Multifuncional Genesi

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G10FFF-D-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.210 €
G10FFF-D-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.210 €
G10FFF-D-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.885 €
G10FFF-D-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.885 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €

Hornos / FF Multifuncional Ascot

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno principal eléctrico con convección 70 lt., guías telescópicas, interior esmaltado, 9 funciones - Horno secundario eléctrico con grill 39 lt., guías telescópicas. interior esmaltado, 4 funciones - Cajón de acero inox. 28 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
A10FFF-D-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.210 €
A10FFF-D-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.210 €
A10FFF-D-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.885 €
A10FFF-D-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.885 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G9F-4B nuvola



GENESI



ASCOT



G9F-6W*
A9F-6W*

G9F-4M*
A9F-4M*

G9F-4T*
A9F-4T*

G9F-4B*
A9F-4B*

G9F-5FI*
A9F-5FI*

* Las imágenes de producto pueden variar, son una aproximación a la realidad.

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 90

Hornos / FF Multifuncional Genesi

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno eléctrico con convección 91 lt., guías telescópicas, interior acero inox., 9 funciones - Cajón de acero inox. 25 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP(sinIVA)
G9F-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	3.720 €
G9F-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	3.720 €
G9F-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	4.400 €
G9F-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	4.400 €
G9F-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	4.985 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €

Hornos / FF Multifuncional Ascot

Los hornos de esta categoría ofrecen la siguiente composición inferior: Horno eléctrico con convección 91 lt., guías telescópicas, interior acero inox., 9 funciones - Cajón de acero inox. 25 lt., con sistema de apertura push-pull. Mientras que la composición superior varía según el modelo:

Referencia	Descripción	PVP(sinIVA)
A9F-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	3.720 €
A9F-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	3.720 €
A9F-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	4.400 €
A9F-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	4.400 €
A9F-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	4.985 €
ODC-CU	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €



CAMPANAS EXTRACTORAS

GK100

CAMPANAS EXTRACTORAS - GENESI / ASCOT

Especificaciones Genesi

- Sistema de extracción con 4 velocidades
- Torre regulable 30-60 cm
- Potencia de 900 m3/h
- Botonera frontal
- Iluminación mediante 3 leds
- Programador de apagado
- Convertible en recirculación con filtros de carbón
- Accesorios opcionales



GENESI

Especificaciones Ascot

- Sistema de extracción con 4 velocidades
- Torre regulable 30-60 cm
- Potencia de 900 m3/h
- Botonera frontal
- Iluminación mediante 4 leds (3 leds en el modelo AKL70)
- Programador de apagado
- Convertible en recirculación con filtros de carbón
- Accesorios opcionales



ASCOT

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles

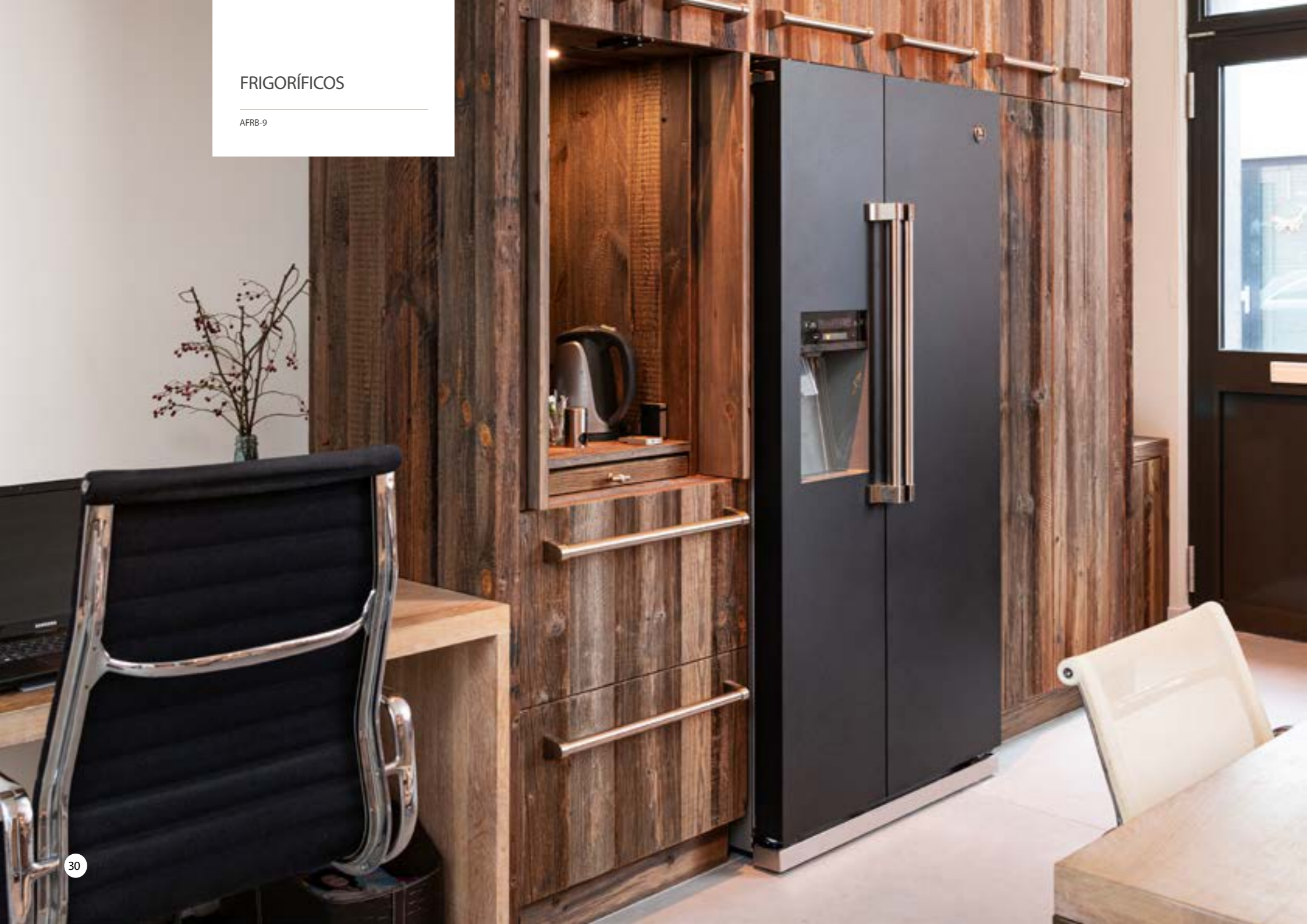


Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GK120	Campana extractora de 120 cm de ancho	2.110 €
GK100	Campana extractora de 100 cm de ancho	1.730 €
GK90	Campana extractora de 90 cm de ancho	1.535 €
GK70	Campana extractora de 70 cm de ancho	1.300 €
GKI	Suplemento adicional por color	100 €

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
AKL120	Campana extractora de 120 cm de ancho	2.340 €
AKL100	Campana extractora de 100 cm de ancho	1.930 €
AKL90	Campana extractora de 90 cm de ancho	1.710 €
AKL70	Campana extractora de 70 cm de ancho	1.445 €
ODC-CA	Suplemento adicional por color	275 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

FRIGORÍFICOS

AFRB-9



GENESI Side by Side



ASCOT Side by Side



GENESI Side by Side de Built-In



ASCOT Side by Side de Built-In

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



FRIGORÍFICOS SIDE BY SIDE - GENESI / ASCOT

Refrigerador Side by Side Built-In

- Dispensador externo de agua/hielo
- Control electrónico de todas las funciones
- Doble ventilador de circulación del aire
- Sistema integral no-frost
- Mecanismo de enfriamiento / congelación rápidos
- Sistema de regulación de la humedad para los alimentos delicados y fácilmente percederos
- Rejillas especiales para botellas de vino
- Alarma de puerta abierta
- Compartimento externo especial de acero inoxidable para el almacenaje y/o la descongelación de alimentos/bebidas (Free-Standing)
- Estantes de vidrio templado

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GFR-9	Frigorífico Side by Side de libre instalación 90 cm, no frost de clase energética A+, frigorífico 377 lt., congelador 226 lt., dispensador de agua y hielo con conexión directa de agua, pantalla digital, iluminación led, control de temperatura doble, modo vacaciones, alarma de puerta abierta, puerta y paneles laterales revestidos de acero inox., compartimento de almacenaje superior	5.055 €
GFRB-9	Frigorífico Side by Side Built-In de 90 cm, no frost, clase energética A+, frigorífico 377 lt., congelador 226 lt., dispensador de agua y hielo con conexión directa de agua, pantalla digital, iluminación led, control de temperatura doble, modo vacaciones, alarma de puerta abierta, puerta revestida de acero inox. y paneles laterales pintados	4.050 €
ODC-FR	Suplemento adicional por color	415 €

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
AFR-9	Frigorífico Side by Side de libre instalación 90 cm, no frost de clase energética A+, frigorífico 377 lt., congelador 226 lt., dispensador de agua y hielo con conexión directa de agua, pantalla digital, iluminación led, control de temperatura doble, modo vacaciones, alarma de puerta abierta, puerta y paneles laterales revestidos de acero inox., compartimento de almacenaje superior	5.055 €
AFRB-9	Frigorífico Side by Side Built-In de 90 cm, no frost, clase energética A+, frigorífico 377 lt., congelador 226 lt., dispensador de agua y hielo con conexión directa de agua, pantalla digital, iluminación led, control de temperatura doble, modo vacaciones, alarma de puerta abierta, puerta revestida de acero ino. y paneles laterales pintados	4.050 €
ODC-FR	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

FRIGORÍFICOS

AFR-9F Negro



GENESI French Door



ASCOT French Door

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



FRIGORÍFICOS FRENCH DOOR - GENESI / ASCOT

Refrigerador French-Door

- Sistema Full No Frost
- Ajuste electrónico de la temperatura con pantalla LED
- Función "Vacaciones"
- Función de enfriamiento rápido
- Contenedores con tapa para el almacenaje de lácteos y medicamentos
- Compartimento de humedad regulable para la conservación de fruta y verdura
- Iluminación interna LED
- Función de congelación rápida
- Cajones del congelador con sistema de extracción Easy-slide
- Accesorio para hacer hielo
- Puertas y cajones de acero inoxidable o acero inoxidable pintado
- Laterales pintados

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GFR-9F	Frigorífico French-Door de 90 cm, no frost, clase energética A+, frigorífico 417 lt., congelador 119 lt., control de temperatura doble, dispensador de agua de 4lt. (sin conexión), iluminación led, puertas y cajones en acero con paneles laterales pintados	3.415 €
AFR-9F	Frigorífico French-Door de 90 cm, no frost, clase energética A+, frigorífico 417 lt., congelador 119 lt., control de temperatura doble, dispensador de agua de 4 lt. (sin conexión), iluminación led, puertas y cajones en acero con paneles laterales pintados	3.415 €
ODC-FR	Suplemento adicional por color	415 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €



HORNOS 60 X 90

GFFE6-S



GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



HORNOS 60X90 - GENESI / ASCOT

Doble horno con horno principal Combi Steam

Horno principal Combi-Vapor 70 litros

- Programador electrónico
- Interior acero inox.
- 9 + 2 funciones
- Temperatura 50-265°C
- Puerta fría con triple cristal
- 60 cm de ancho
- Cajón extraíble para almacenamiento
 - Interior acero inox.
 - 10 litros
 - Sistema de apertura push-pull

Doble horno con horno principal multifuncional

Horno con piedra para pan y pizza 34 litros Programador electrónico

- Interior acero inox.
- 9 funciones
- Temperatura 50-315°C
- Puerta fría con triple cristal
- 60 cm de ancho
- Cajón extraíble para almacenamiento
 - Interior acero inox.
 - 10 litros
 - Sistema de apertura push-pull

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam 60 X 90 cm	3.560 €
GFFE6	Doble horno con horno principal multifuncional 60 X 90 cm	2.545 €
AFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam 60 X 90 cm	3.560 €
AFFE6	Doble horno con horno principal multifuncional 60 X 90 cm	2.545 €
ODC-FO	Suplemento adicional por color	275 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

HORNOS
90 X 60

COLECCIÓN HORNOS



GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles (Colección ASCOT)



Colores disponibles



HORNOS 90X60 - GENESI / ASCOT

Horno Combi-Steam

- ¡EXCLUSIVO! Horno eléctrico de 90 cm de vapor combinado 9+2 funciones
- Programador eléctrico
- Interior de acero inoxidable
- Temperatura de hasta 265°C
- Horno de gran capacidad: 91 litros
- Mandos metálicos
- Puerta fría con triple cristal

Horno multifuncional

- Horno eléctrico multifuncional 9 funciones
- Programador eléctrico
- Interior esmaltado
- Temperatura de hasta 265°C
- Horno de gran capacidad: 91 litros
- Mandos metálicos
- Puerta fría con triple cristal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GFE9-S	Horno Combi-Steam 90x60 cm de ancho	3.440 €
GFE9	Horno multifuncional 90x60 cm de ancho	1.930 €
AFE9-S	Horno Combi Steam 90x60 cm de ancho	3.440 €
AFE9	Horno multifuncional 90x60 cm de ancho	1.930 €
ODC-FO	Suplemento adicional por color	275 €
AF	Suplemento adicional por tirador en color	140 €

PLACAS DE GAS GENESI

GP9B-5



GP6B-4



GP7B-5



GP9B-5

PLACAS DE GAS - GENESI

Características

- Placas de cocción de gas encastrables disponible en 60 cm, 70 cm y 90 cm
- Placa de cocción de acero inoxidable
- Parrilla de hierro fundido
- Termopares de seguridad
- Encendido de la llama presionando los mandos
- Mandos de metal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GP9B-5	Placa de cocción de gas de 90 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	845 €
GP7B-5	Placa de cocción de gas de 70 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	775 €
GP6B-4	Placa de cocción de gas de 60 cm de ancho con 4 quemadores (1 tipo wok)	560 €

DESIGN 40
ALL BLACK
COLECCIÓN



DESIGN 40 ALL BLACK
ENFASIS





DESIGN 40
ALL BLACK

ENFASIS 100 INDUCCIÓN



100 GAS



100 INDUCCIÓN



100/3 GAS



100/3 INDUCCIÓN

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASIS 100 - 100/3

Cocinas independientes

Características

- Acero AISI 441 de color negro mate con mandos y tiradores en negro
- Disponible en 90 y 100 cm de ancho
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción completamente negras
- Control táctil electrónico
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm
- Cocina para instalar entre muebles o bien en isla: acabados traseros sin aberturas

Opción placa de gas

6 zonas de cocción: 1 auxiliar de 1 kW, 2 quemadores rápidos de 1,8 kW, 2 muy rápidos de 3 kW y 1 wok de 3,6 kW.

Opción placa de inducción

2 zonas flex-inducción de 2,1 kW (3,7 kW con Booster) y 3 zonas de inducción de diferente diámetro: 2 de 1,85 kW (3 kW con booster) y 1 con 2,3 kW (3,7 kW con booster).

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
E10FF-6 NF	Composición superior: 6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK de 100 cm	3.965 €
E10FF-5FI NF	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex) ALL BLACK de 100 cm	5.230 €
EQ10FFF-6 NF	Composición superior: 6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK de 100 cm	4.360 €
EQ10FFF-5 FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex) ALL BLACK de 100 cm	5.585 €

DESIGN 40
ALL BLACK

ENFASIS 90 INDUCCIÓN



90 GAS



90 INDUCCIÓN

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASIS 90

Cocinas independientes

Características

- Acero AISI 441 de color negro mate con mandos y tiradores en negro
- Disponible en 90 y 100 cm de ancho
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción completamente negras
- Control táctil electrónico
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm
- Cocina para instalar entre muebles o bien en isla: acabados traseros sin aberturas

Opción placa de gas

6 zonas de cocción: 1 auxiliar de 1 kW, 2 quemadores rápidos de 1,8 kW, 2 muy rápidos de 3 kW y 1 wok de 3,6 kW.

Opción placa de inducción

2 zonas flex-inducción de 2,1 kW (3,7 kW con Booster) y 3 zonas de inducción de diferente diámetro: 2 de 1,85 kW (3 kW con booster) y 1 con 2,3 kW (3,7 kW con booster).

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
E9F-6 NF	Composición superior: 6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK de 90 cm	2.975 €
E9F-5FI NF	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex) ALL BLACK de 90 cm	4.245 €

DESIGN 40
ALL BLACK

ENFASIS



PLACA INDUCCIÓN



PLACA DE GAS



CAMPANA EXTRACTORA 100CM



CAMPANA EXTRACTORA 90 CM

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASIS

Placa de inducción con mandos integrables

- Placa de inducción con ergonómicos mandos integrables en el frontal del mueble
- 5 Zonas de inducción flexible con reconocimiento del diámetro de la olla
- Función booster, potencia máxima de 7,4 kWh

Placa de gas con mandos integrables

- Placa de gas con ergonómicos mandos integrables en el frontal del mueble
- 6 placas de cocción (1 wok)
- Fácil instalación

Campanas Extractoras

- Potencia de extracción: 90 cm 850 m³/h /100 cm 900 m³/h
- Control con 4 niveles de potencia (66 dB máx) y programador de apagado
- 3 filtros de acero inoxidable para la versión de 90 cm - 4 filtros la versión de 100 cm
- Clasificación energética B
- Posibilidad de adaptación a recirculación (SA-FKE)
- Medidas:
 - Versión 90 cm: 900x480x40mm
 - Torre telescópica de entre 800 y 1250 mm
 - Versión 100 cm: 1000x480x40mm
 - Torre telescópica de entre 800 y 1250 mm
- Disponible en acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
E9P-5FI NF	Placa de inducción de 90 cm con mandos integrables ALL BLACK	2.945 €
E9P-6 NF	Placa de gas de 90 cm con mandos integrables ALL BLACK	1.630 €
EKL100 NF	Campana extractora de 100 cm ALL BLACK	1.680 €
EKL90 NF	Campana extractora de 90 cm ALL BLACK	1.515 €



DESIGN 40 ALL BLACK

ENFASIS



FRIGORÍFICO



HORNO MULTIFUNCIÓN



DOBLE HORNO MULTIFUNCIÓN

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASIS

Refrigerador Side by Side Built-In

- Dispensador externo de agua/hielo
- Control electrónico de todas las funciones
- Doble ventilador de circulación del aire
- Sistema integral no-frost
- Mecanismo de enfriamiento / congelación rápidos
- Sistema de regulación de la humedad para los alimentos delicados y fácilmente perecederos
- Rejillas especiales para botellas de vino
- Alarma de puerta abierta
- Compartimento externo especial de acero inoxidable para el almacenaje y/o la descongelación de alimentos/bebidas (Free-Standing)
- Estantes de vidrio templado

Horno multifuncional

- Clasificación energética A
- Potencia máxima de 2,17 kWh
- 70 litros de capacidad
- 9 funciones, interior esmaltado
- Temperatura graduable de 50 a 265°C
- Touch control con programador
- Puerta fría con triple cristal
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, una bandeja honda, kit de asado

Doble horno multifuncional

- Conjunto de hornos: pizza (34 litros) + multifunción (70 litros) ambos esmaltados
- Temperatura del horno pizza: 50 - 315°C
- Temperatura del horno multifunción: 50 - 265°C
- Funciones horno pizzas: 4
- Funciones horno multifunción: 9
- Puerta fría con triple cristal
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas y rejillas, piedra

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EFR-9 NF	Frigorífico Side by Side Built-In de 90 cm, no frost, clase energética A+, frigorífico 377 lt., congelador 226 lt., dispensador de agua y hielo con conexión directa de agua, pantalla digital, iluminación led, control de temperatura doble, modo vacaciones, alarma de puerta abierta, puerta revestida de acero inox. y paneles laterales pintados	4.395 €
EFE6 NF	Horno multifunción ALL BLACK	1.490 €
EFPE6 NF	Horno doble: pizza + multifunción ALL BLACK	2.690 €



BARBACOAS
GREEN

GREEN 90

BARBACOAS - GREEN

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Difusores de calor de acero inoxidable
- 3 Estantes perimetrales de madera de teca
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro
- Quemador lateral
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable
- Incluye funda



I9C-4



I7C-2



I9-4

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
I9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	5.375 €
I7C-2	Barbacoa de 70 cm de ancho con 2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	4.375 €
I9-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de planchas y rejillas de hierro fundido	2.945 €



BARBACOAS SWING

SWING 90



W9C-4



W7C-3



SWING 90



SWING 70

BARBACOAS - SWING

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejillas de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro
- Estantes laterales en acero inoxidable
- Quemador lateral
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable
- Incluye funda

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	4.340 €
W7C-3	Barbacoa de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.300 €



SWING TOP

W9-4G/W7-3G



W9-4G



W9-4T



W7-3G



W7-3T

BARBACOAS - SWING TOP

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejilla de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tirador y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro incluida en los modelos W9-4G y W7-3G

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4G	Barbacoa top de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.300 €
W7-3G	Barbacoa de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	2.765 €
W9-4T	Barbacoa top de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27dm2, no incluye tapa	2.625 €
W7-3T	Barbacoa top de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27dm2, no incluye tapa	2.225 €



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior con G9BS-4C



G9BS-4C



G9BS-4C



G7BS-3C

MÓDULOS DE COCCIÓN PARA EXTERIOR

Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejillas de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro
- Compartimento para bombona de gas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G9BS-4C	Módulo de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 2 puertas	4.005 €
G7BS-3C	Módulo de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.135 €
ODC-CO AN	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	285 €



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior con G12C-P



G12C-P



G9C-P



G7S-L2



W4-1

MÓDULOS PARA EXTERIOR

Especificaciones

- Superficies de acero inoxidable
- Válvulas de seguridad
- Tiradores y mandos de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G12C-P	Módulo de 120 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y dos cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior. (No incluido)	3.455 €
G9C-P	Módulo de 90 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y dos cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior. (No incluido)	2.640 €
G7C-P	Módulo de 70 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y dos cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior. (No incluido)	2.205 €
G7S-L2	Módulo de 70 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas (1 principal y 1 secundaria. Dispone de una puerta inferior con cierre suave)	2.640 €
W4-1	Módulo de gas independiente de 30cm de ancho con un quemador. Incluye tapa de acero inoxidable	525 €
ODC-CO AN	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	285 €



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior



G7FR-O



G7FR-D*



GPG7-P*

FRÍO PARA EXTERIOR

G7FR-O: Frigorífico de exterior con puerta acristalada

- 70 cm de ancho
- Temperatura ajustable entre 2 y 10°C
- 92 litros de capacidad
- Puerta de cristal doble
- Zona de trabajo de acero inoxidable
- Iluminación LED interior
- Estantes ajustables en altura

G7FR-D: Frigorífico + congelador puerta de acero inoxidable

- 70 cm de ancho
- Temperatura ajustable entre 2 y 10°C
- 92 litros de capacidad (77 frigorífico + 15 congelador)
- Congelador con sistema antiacumulación de escarcha
- Puerta reversible
- Zona de trabajo de acero inoxidable
- Iluminación LED interior
- Nivel de ruido: 37 dB

GPG7-P: Fabricador de hielo de exterior

- 70 cm de ancho
- Capacidad de hasta 6 kg de hielo
- Sistema de enfriamiento de agua
- Sin necesidad de desagüe

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G7FR-O	Frigorífico de 92 lt, 70 cm puerta cristal	4.830 €
G7FR-D	Frigorífico + congelador 92 lt. 70 cm puerta acero	3.025 €
GPG7-P	Fabricador de hielo de exterior 6 kg de capacidad	3.630 €
ODC-CO AN	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	285 €

* Las imágenes de producto pueden variar, son una aproximación a la realidad.

Sirius

Sirius, empresa italiana fundada en 1996 y especializada en la fabricación de campanas extractoras, fue pionera en la previsión de las nuevas aplicaciones dentro del ambiente de la cocina contemporánea, invirtiendo, creando e introduciendo grandes innovaciones en el mercado. Gracias a las habilidades técnicas y de fabricación de su equipo, junto a una política comercial cuidadosa y dinámica, han convertido a la marca en un referente internacional, permitiéndole innovar una vez más, ahora con su nuevo Horno Pizza para exterior.

Scigno ha sido diseñado con detalles minimalistas, funcionales y eficientes, con el objetivo de proporcionar rendimiento profesional en el ámbito doméstico y asegurando una experiencia gastronómica de alto nivel en las terrazas o jardines de los entusiastas de la cocina.

Fabricado con los mejores y más resistentes materiales, permite su instalación en el exterior y puede trabajar tanto con gas, como con leña para lograr un resultado aromatizado.



SIRIUS



HORNO EXTERIOR

Horno pizza Scrigno para exterior
acabado en rojo



Disponible en dos acabados



Rojo



Negro

HORNO EXTERIOR - SCRIGNO

Horno híbrido Leña - Gas

El nuevo horno pizza de SIRIUS Made in Italy, permite la tradicional cocción directa con leña o indirecta, por medio de dos quemadores de gas, situados por debajo de la placa en material refractario.

Especificaciones

- Acabado del horno: color rojo o negro
- Dos quemadores de gas GLP (3,5 KW + 3,5 KW)
- Mando de encendido y regulación del gas para cada quemador
- Placa de cocción en material refractario 60x50 cm
- Estructura interna en acero inoxidable 441
- Aislamiento en fibra cerámica
- Termómetro con sonda interna
- Puerta abatible a 90 grados y totalmente desmontable
- Puerta acristalada para mejor control de la cocción
- Válvula reguladora de salida de humos
- Chimenea en acero inoxidable

Accesorios incluidos

- Soporte para leña en acero inoxidable
- Tubo para la conexión al gas

Accesorios adicionales

- Carro con ruedas y estantes de apoyo
- Kit de accesorios formado por un cepillo, una pala redonda y una pala rectangular

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
Horno Rojo	Horno Pizza 90 x 60 cm con acabado externo en color rojo (sin carro)	2.185 €
Horno Negro	Horno Pizza 90 x 60 cm con acabado externo en color negro (sin carro)	2.185 €
Carro	Carro con ruedas color negro	505 €
Kit accesorios	Kit de accesorios formado por: un cepillo, una pala rectangular, una pala redonda	255 €

KAELO

KAELO es un producto fabricado en Inglaterra, que fue lanzado a finales de 2016 con la inestimable colaboración de reconocidos arquitectos y diseñadores. Su propósito es el de llevarlo a los hogares de todo el mundo, creando una nueva forma de conservar fría la bebida mientras mantiene vivas las conversaciones a su alrededor.

La capacidad de integración en la encimera, su elegancia y depurada estética, su funcionalidad, así como el desarrollo tecnológico que permite cambiar el color de la iluminación mediante el control táctil de su corona perimetral, son las características más diferenciales de este producto que junto a la facultad de mantener la temperatura original de la bebida, convierten Kaelo en un elemento icónico.



KAELO



ENFRIADOR DE BOTELLAS - KAELO

KAE-2102

ENFRIADOR DE BOTELLAS - KAELO

Descripción

Este pequeño electrodoméstico permite mantener la temperatura original de la botella, pudiendo oscilar como máximo entre 1 o 2 grados una vez abierta.

Los controles táctiles inteligentes están integrados en su propia corona, por lo que no necesita de interruptores ni controles remotos para su funcionamiento, tan sólo bastará con tocar la corona con el dedo.

Características

- Control táctil inteligente (Smart Touch Control)
- Sistema de sujeción con rosca: fácil montaje y seguridad
- Patentado sistema de enfriamiento en seco: Kryolux™
- Corona de control en múltiples acabados con forma curvada
- LED ambiente: color personalizable
- Apagado automático al cabo de dos horas de funcionamiento (ahorro energético)
- Cámara interior de 103 mm, puede alojar botella de Dom Perignon y de Krug
- Un solo cable de conexión a la corriente



Disponible en tres acabados



KAE-1102
Acero inox. pulido



KAE-2102
Acero inox. cepillado



KAE-1172
Gun metal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
KAE-1102	Enfriador de botellas con corona en acabado acero inox. pulido	1.095 €
KAE-2102	Enfriador de botellas con corona en acabado acero inox. cepillado	1.095 €
KAE-1172	Enfriador de botellas con corona en acabado gun metal	1.295 €



En 1962, Henry Uihlein fundó la U-Line Corporation, una extensión de la Ben-Hur Freezer Company. Fue el primero en desarrollar y patentar un fabricante automático de hielo, independiente e integrado bajo encimera. La generación joven Uihlein sigue basándose en el legado innovador de la familia en su fábrica situada en Milwaukee, Wisconsin.

Su experiencia da a luz a nuevos proyectos y nuevas tecnologías. U-Line ha seducido a todos aquellos que dan importancia tanto a la belleza como a la funcionalidad y al estilo, con un toque de innovación y una atención particular al detalle. U-Line exporta en los cinco continentes desde hace más de 20 años. La apertura de una oficina en Europa marca el compromiso de la firma con el crecimiento y la expansión continua.

El enfoque revolucionario de la marca le ha permitido imponerse en el mercado de la refrigeración con refrigeradores, conservadores de vino, así como fabricantes de hielo, todos ellos integrados bajo encimera. Con una gran capacidad de almacenamiento, equivalente a los refrigeradores tradicionales americanos.



U-LINE



SERIE 2000
CONSERVADOR
DE VINOS

U-2260ZWC



CONSERVADOR DE VINOS - SERIE 2000

Especificaciones

- Capacidad: 133 litros
- Puede contener hasta 43 botellas (0,75 l.)
- Panel de control integrado en el frontal, ergonómico y con interfaz intuitiva
- Temperatura: 1°C a 18°C
- Sistema de refrigeración por convección y control digital
- Mantiene la temperatura con una oscilación de 0,5°C por medio de sensores
- Control independiente de las dos zonas (inferior y superior)
- Humedad interior aproximada del 50%
- Soporte de goma montado en el compresor atenúa la vibración

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED que se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta o puede permanecer encendida durante 3 horas
- Los estantes son totalmente telescópicos para un mejor acceso a las botellas. El 3° y 6° pueden soportar botellas de diámetro superior tamaño magnum. Las bases están cubiertas con una pintura anti-vibración de color grafito para evitar que las botellas se muevan
- Puerta de triple cristal con gas argón para proteger de los rayos nocivos del sol
- Puerta reversible con posibilidad de ubicar bisagra a derecha o izquierda. De origen se suministra a la derecha

Integración

- Opción puerta acristalada en acero inox. o puerta sólida en acero inox., como accesorio adicional
- Estantes de haya macizos
- Bisagras sólidas, integradas, provistas de un cierre de resorte
- La rejilla de ventilación frontal es compatible con un zócalo decorativo
- Las patas delanteras y traseras son regulables



U-2260ZWC INT-00B



U-2260ZWC INT-60B



U-2260ZWC INT-00B
+ U-ESPF60S



U-2260ZWC INT-60B
+ U-ESPF60S

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U-2260ZWC INT-60B	Conservador de vinos de 60 cm, encastrable y con puerta acristalada reversible	3.805 €
U-ESPF60S	Marco en acero inox. para puerta acristalada 60 cm	520 €
U-ESP60S	Puerta sólida en acero inox. 60 cm	460 €



SERIE 3000
CONSERVADOR
DE VINOS

U-3060ZWC



U-3060ZWC INT-00B

U-3060ZWC INT-60B

U-3060ZWC INT-00B
+ U-ESPF60S

U-3060ZWC INT-60B
+ U-ESP60S

CONSERVADOR DE VINOS - SERIE 3000

Especificaciones

- Capacidad: 133 litros
- Puede contener hasta 43 botellas (0,75 l.)
- Temperatura: 1°C a 18°C
- Mando U-Select® ofrece cuatro modos distintos: modo Espumoso (3°C a 10°C), modo Vino Blanco (7°C a 12°C), modo Vino Tinto (12°C a 18°C) y modo "Quick Chill" (enfriamiento rápido)
- Mando U-Select®: display OLED integrado en el frontal, ergonómico y con interfaz intuitiva. Opciones disponibles en inglés, español, francés, italiano y alemán
- Mantiene la temperatura con una oscilación de 0,5°C por medio de sensores
- Control independiente de las dos zonas (inferior y superior)
- Humedad interior aproximada del 50%
- Soporte de goma montado en el compresor atenúa la vibración

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED que se mantiene encendida durante 3h, 6h o 24h o se apaga con el cierre de la puerta
- Los estantes son totalmente extraíbles para un mejor acceso a las botellas. El 3° y 6° pueden soportar botellas de diámetro superior tamaño magnum
- Las bases están cubiertas con una pintura anti-vibración de color grafito para evitar que las botellas se muevan
- Puerta de triple cristal con gas argón para proteger de los rayos nocivos del sol
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)

Integración

- Opción puerta acristalada en acero inox. o puerta sólida en acero inox., como accesorio adicional
- Bisagras sólidas, integradas, provistas de un cierre de resorte
- La rejilla de ventilación frontal es compatible con un zócalo decorativo
- Las patas delanteras y traseras son regulables, el zócalo frontal es extraíble y permite ajustar la altura en caso de necesidad

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U-3060ZWC INT-60B	Conservador de vinos de 60 cm, encastrable y con puerta acristalada reversible	4.175 €
U-ESPF60S	Marco en acero inox. para puerta acristalada 60 cm	520 €
U-ESP60S	Puerta sólida en acero inox. 60 cm	460 €



CONSERVADOR DE VINOS

U-BV024



UHBV024-SG01A



UHBV024-SS01A

CONSERVADOR DE VINOS

Especificaciones

- El sistema de refrigeración por convección proporciona un enfriamiento rápido y temperatura constante. Capacidad: 133 litros
- El interior inferior ampliado maximiza las opciones de almacenamiento
- Control táctil digital con pantalla LED azul
- Rejilla de acero inoxidable, y puerta de protección total.
- El volumen de 5,4 metros cuadrados permite almacenar hasta 117 botellas o 194 latas y 6 botellas de vino (750 ml)
- Rango de temperatura: 1°C - 15°C
- Iluminación LED blanca y brillante
- Interior negro
- Tres estanterías ajustables de vidrio templado
- Asa de acero inoxidable (7/8" de diámetro)

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED que se mantiene encendida durante 3h, 6h o 24h o se apaga con el cierre de la puerta
- Los estantes son totalmente extraíbles para un mejor acceso a las botellas
- Las bases están cubiertas con una pintura anti-vibración de color grafito para evitar que las botellas se muevan
- Puerta de triple cristal con gas argón para proteger de los rayos nocivos del sol
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)

Integración

- La puerta reversible se envía con bisagra a la derecha
- Empotrable o de libre instalación
- Cuatro patas de nivelación ajustables

Referencia	Descripción	PVP(sin IVA)
UHBV024-SS01A	Conservador de vinos de 60.8 cm, encastrable y con puerta sólida reversible	2.360 €
UHBV024-SG01A	Conservador de vinos de 60.8 cm, encastrable y con puerta acristalada reversible	2.455 €



CONSERVADOR DE VINOS

U-HWC024



UHWC024-SG01A

CONSERVADOR DE VINOS

Especificaciones

- El sistema de refrigeración por convección proporciona un enfriamiento rápido y temperatura constante
- Rejilla de acero inoxidable y puerta totalmente envolvente
- Cuatro botelleros negros fijos
- Control digital mediante teclado táctil
- Rango de temperatura: 1 °C a 15 °C
- Iluminación LED blanca y brillante
- El volumen es de 5,7 metros cuadrados y con una capacidad de 38 botellas de vino (750 ml)
- Asa de acero inoxidable (7/8" de diámetro)

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED que se mantiene encendida durante 3h, 6h o 24h o se apaga con el cierre de la puerta
- Los estantes son totalmente extraíbles para un mejor acceso a las botellas.
- Las bases están cubiertas con una pintura anti-vibración de color grafito para evitar que las botellas se muevan
- Puerta de triple cristal con gas argón para proteger de los rayos nocivos del sol
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)

Integración

- La puerta reversible se envía con bisagra a la derecha
- Empotrable o de libre instalación
- Cuatro patas de nivelación ajustables

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UHWC024-SG01A	Conservador de vinos de 60.8 cm, encastrable y con puerta acristalada reversible	2.795 €



SERIE 2000
CAJONES
FRIGORÍFICOS

U-3060DWR



U-2060DWR INT-00B



U-3060DWR INT-00B
+ ULASHP24DWR

CAJONES FRIGORÍFICOS - SERIE 2000

Especificaciones

- Capacidad: 127 litros
- Puede contener hasta 90 botellas (33 cl.) y 142 latas (33 cl.)
- Temperatura: 1°C a 21°C
- Sistema de refrigeración por convección y control digital
- Panel de control integrado en el frontal, ergonómico y con interfaz intuitiva
- Mantiene la temperatura con una oscilación de 0,5°C por medio de sensores
- Temperatura única para los dos cajones

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED
- Equipado con dos cajones completamente extraíbles y con sistema de bloqueo mediante amortiguadores
- El primer cajón tiene divisiones para un cómodo almacenamiento
- Los dos cajones son de acero inoxidable para una limpieza e higiene impecable

Integración

- Opción puerta sólida en acero inox., como accesorio adicional
- Bisagras sólidas, integradas, provistas de un cierre de resorte
- La rejilla de ventilación frontal es compatible con un zócalo decorativo
- Las patas delanteras y traseras son regulables

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U-2260DWR INT-00A	Cajon frigorífico de 60 cm, encastrable y con puerta sólida reversible	4.415 €
ULASHP24DWR	Paneles sólidos en acero inox., 60 cm (2 unidades)	760 €

FABRICADOR DE HIELO- NUGGET ICE

UHNP315-IS02A



UHNP315-IS02A

FABRICADOR DE HIELO - NUGGET ICE

Especificaciones

- Producción de hielo cilíndrico y selección de la densidad (19x13mm)
- Filtro de agua para la producción de hielo y el dispensador de agua
- Hasta 40 kg de hielo al día
- Capacidad de almacenamiento de hasta 13 kg
- Indicador de saturación de suciedad
- Bomba de desagüe para facilitar el drenaje

Interior / exterior

- Iluminación LED en el interior
- Dispensador de agua en el interior de la cavidad

Integración

- Opción puerta sólida en acero inox, como accesorio adicional
- Posibilidad de instalación integrada o libre

Beneficios del Nugget Ice

- Fácilmente adaptable a cualquier envase
- Absorbe los sabores de la bebida
- Facilita el enfriamiento de las bebidas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UHNP315-IS02A	Fabricador de hielo, encastrable y con puerta sólida reversible	5.845 €
ULASHP15SOLID	Puerta sólida en acero inox.45 cm	375 €

SERIE 3000
FABRICADOR
DE HIELO

U-3045CLR



U-3045CLR INT-40B



U-3045CLR INT-40B
+ ULASHP18SOLID

FABRICADOR DE HIELO - SERIE 3000

Especificaciones

- Producción diaria de 27 kg de hielo de forma cúbica de 22 mm
- Espesor del hielo regulable a gusto del usuario
- Capacidad de almacenamiento: hasta 14 kg
- Un modo "Silencio" permite suspender la producción de hielo durante 3h
- Mando U-Select*: display OLED integrado en el frontal, ergonómico y con interfaz intuitiva. Opciones disponibles en inglés, español, francés, italiano y alemán
- Una alarma indica la necesidad de limpieza
- El proceso de limpieza es sencillo y se realiza en 45 minutos aproximadamente. Existe un kit de limpieza opcional

Interior / Exterior

- Interior negro con iluminación LED
- Pala para cubitos incluida en el suministro
- Prever una llegada y una evacuación para el agua (bomba de elevación proporcionada)
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)

Integración

- Opción puerta sólida en acero inox., como accesorio adicional
- Bisagras sólidas, integradas, provistas de un cierre de resorte
- La rejilla de ventilación frontal puede aceptar un zócalo decorativo
- Las patas delanteras y traseras son ajustables, el zócalo frontal es extraíble y permite ajustar la altura en caso de necesidad

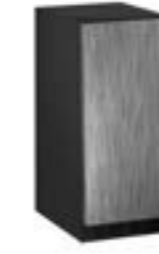
Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U-3045CLR INT-40B	Fabricador de hielo de 45 cm, encastrable y con puerta sólida reversible	5.035 €
ULASHP18SOLID	Puerta sólida en acero inox. 45 cm	405 €

SERIE 1000
FABRICADOR
DE HIELO

U-BI1215INT-20A



U-BI1215INT-20A



U-BI1215INT-20A +
ULASHP15SOLID

FABRICADOR DE HIELO - SERIE 1000

Especificaciones

- Utiliza menos de 11,4 litros de agua para producir hasta 11,3 kg de hielo al día
- La tasa de producción de hielo diaria es aproximadamente 4 veces mayor que la de un frigorífico doméstico normal
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 1/2" de ancho x 3/4" de alto x 2 1/4" de largo / 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- El interruptor de encendido/apagado está cómodamente situado en la cara inferior de la unidad

Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- La puerta es reversible y se suministra con bisagras a la derecha

Integración

- La unidad está diseñada para ser empotrada o puede ser libre
- El modelo integrado requiere un panel de puerta a medida de 3/4" / 19 mm (los paneles no son suministrados por U-Line)
- Cuatro patas de nivelación ajustables independientemente proporcionan un ajuste preciso bajo el mostrador

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U-BI1215INT-20A	Fabricador de hielo, encastrable y con puerta sólida reversible	2.585 €
ULASHP15SOLID	Puerta sólida en acero inox. 45 cm	375 €

FRIGORÍFICO CON
FABRICADOR DE
HIELO COMBINADO

ULN-CO29B



FRIGORÍFICO CON FABRICADOR DE HIELO
COMBINADO - OUTDOOR

Especificaciones

- Capacidad frigorífico: 59,5 litros
- Puede contener 24 botellas (33 cl) o 44 latas (33 cl)
- Mando mecánico de la unidad situado en la rejilla de ventilación frontal
- El fabricante de hielo produce 8,2 kg de hielo por día
- Capacidad de almacenamiento del fabricante de hielo: 5,9 kg
- Produce cubitos con forma de media luna: 12,7 mm de ancho x 19 mm de alto x 63,5mm de longitud
- Disponible en 115V o 220-240V.

Interior / Exterior

- No requiere desagüe
- Los dos estantes de cristal templado son totalmente extraíbles, los dos de la puerta son fijos
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)
- El cierre de la puerta garantiza la seguridad del almacenamiento mar adentro
- Un tratamiento anti-UV y corrosión garantiza la longevidad del producto

Integración

- Posibilidad de instalación encastrable o libre
- Disponible en negro o blanco



ULN-CO29B-20A



ULN-CO29W-20A

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ULN-CO29B-20A	Fabricador de hielo 220 - 240 v. de 53 cm en color negro, con puerta enrasada, sólida y reversible	2.775 €
ULN-CO29W-20A	Fabricador de hielo 220 - 240 v. de 53 cm en color blanco, con puerta enrasada, sólida y reversible	2.865 €

*Existe la posibilidad de fabricante de hielo de 115v. Consultar PVP.

FABRICADOR DE HIELO

ULN-BI95FCB



ULN-BI95FCB-20A

FABRICADOR DE HIELO - OUTDOOR

Especificaciones

- Utiliza menos de 11,4 litros de agua para producir más de 10.4 kg de hielo por día
- Capacidad de almacenamiento: más de 5,4 kg
- Produce cubitos con forma de media luna: 12,7 mm de ancho x 19 mm de alto x 63,5 mm de longitud
- Interruptor de encendido/apagado situado en la rejilla de ventilación frontal
- Disponible en 115V o 220 - 240V

Interior / Exterior

- No requiere desagüe
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)
- El cierre de la puerta garantiza la seguridad del almacenamiento mar adentro
- Un tratamiento anti-UV y corrosión garantiza la longevidad del producto

Integración

- Posibilidad de instalación encastrable o libre
- Puerta saliente: grosor del panel 12,7 mm

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ULN-BI95FCB-20A	Fabricador de hielo 220 - 240 v. de 35,5 cm, encastrable y con puerta sólida reversible	2.595 €
	*Existe la posibilidad de fabricador de hielo de 115v. Consultar PVP.	

FABRICADOR DE HIELO

ULN-SS109



ULN-SS1095FC-20A



ULN-SS1095FD-20A



ULN-SS1095NF-20A

FABRICADOR DE HIELO - OUTDOOR

Especificaciones

- Utiliza menos de 11,4 litros de agua para producir más de 10,4 kg de hielo por día.
- Capacidad de almacenamiento: 5,4 kg
- Produce cubitos con forma de media luna: 12,7 mm de ancho x 19 mm de alto x 63,5mm de longitud
- Interruptor de encendido/apagado situado en la rejilla de ventilación frontal
- Disponible en 115 V o 220-240 V

Interior / Exterior

- No requiere desagüe.
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)
- El cierre de la puerta garantiza la seguridad del almacenamiento mar adentro
- Un tratamiento anti-UV y corrosión garantiza la longevidad del producto

Integración

- Posibilidad de instalación encastrable o libre
- Opción múltiple: puerta saliente, puerta enrasada o instalación libre

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ULN-SS1095NF-20A	Fabricador de hielo 220 - 240 v. de 35,5 cm, con puerta sólida y reversible en inox. para instalación libre	3.115 €
ULN-SS1095FC-20A	Fabricador de hielo 220 - 240 v. de 35,5 cm, con puerta saliente, sólida y reversible en inox. *Existe la posibilidad de fabricador de hielo de 115v. Consultar PVP.	3.290 €
ULN-SS1095FD-20A	Fabricador de hielo 220 - 240 v. de 35,5 cm, con puerta enrasada, sólida y reversible en inox. *Existe la posibilidad de fabricador de hielo de 115v. Consultar PVP.	3.290 €

VIKING

Hace casi 30 años, en el corazón de los Estados Unidos, Viking introducía los rendimientos profesionales para el hogar confeccionando la primera cocina Viking. Hoy en día, líder en el mercado Americano, Viking ofrece a los consumidores las últimas novedades en equipamientos de cocina.

La excelencia está en el corazón de las colecciones Viking, inspiradas por los equipamientos profesionales pero diseñados para el uso doméstico. Todos los productos Viking son un reflejo de nuestros clientes, porque para ellos como para nosotros, cocinar no es sólo una necesidad, es una pasión. Rendimientos profesionales para el hogar.



VIKING

COCINAS DE GAS HORNO DOBLE - SERIE 5

Potencia de cocción profesional: Parte superior e inferior de gas

- Sistema de quemador sellado VSH™ (VariSimmer-to-high) Pro
- Quemador frontal derecho equipado con TruPower Plus™ de 5,4 kW. El resto de quemadores tienen una potencia de 4,4 kW
- Quemador delantero derecho TruPowerPlus™ de 18.500 BTU
- Todos los demás quemadores tienen 15.000 BTU
- juste VariSimmer para todos los quemadores
- Todos los quemadores están equipados con el sistema de encendido SureSpark para encendido constante y seguro
- Reencendido automático; los quemadores de superficie se encienden en cualquier posición del mando y vuelven a encenderse si se apagan, incluso en la posición más baja
- Pomos BlackChrome™ de alta resistencia y mandos cuadrados suministrados de serie
- Combinación de un quemador en forma de U de 30.000 BTU e infrarrojos con sistema de encendido SureSpark; el horno izquierdo del modelo de 48" tiene un quemador de 15.000 BTU
- La parrilla de infrarrojos Gourmet-Glo proporciona un intenso calor para asar a la parrilla (horno derecho sólo en el modelo de 48" de ancho)
- Horno de gran capacidad con seis posiciones de rejilla (ver especificaciones para las dimensiones interiores del horno)
- Seis funciones de horneado
- Todos los modos de convección utilizan el deflector de aire de convección ProFlow™, que está específicamente diseñado para asegurar un flujo de aire equilibrado para una distribución uniforme del calor
- Gentle Close™ Door permite que la puerta se cierre lentamente
- Apertura de ventana más grande
- El interruptor del ventilador de convección está estratégicamente ubicado en el panel de control
- Dos luces halógenas del horno para una excelente visibilidad en toda la cavidad del horno



Colores disponibles



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVGR548-8B	Cocina Gas, 122 cm de ancho, 8 quemadores	16.255 €
EVGR548-6G	Cocina Gas, 122 cm de ancho, 6 quemadores + 1 plancha (30,5 cm de ancho)	17.650 €

SERIE 5
COCINAS DE GAS
HORNO DOBLE

EVGR548-6G



SERIE 5
COCINAS
DE GAS

EVGR548-8B

COCINAS DE GAS - SERIE 5

Potencia de cocción profesional: Parte superior e inferior de gas

- Sistema de quemador sellado VSH™ (VariSimmer-to-high) Pro
- TruPowerPlus™ quemador delantero derecho de 18.500 BTU (modelos seleccionados)
- Todos los demás quemadores tienen 15.000 BTU
- Ajuste VariSimmer para todos los quemadores
- Todos los quemadores están equipados con el sistema de encendido SureSpark para encendido constante y seguro
- Reinicio automático; los quemadores de superficie se encienden en cualquier posición del mando y vuelven a encenderse si se apagan, incluso en la posición más baja
- Pomos BlackChrome™ de alta resistencia y mandos cuadrados suministrados de serie
- Combinación de un quemador en forma de U de 30.000 BTU e infrarrojos con sistema de encendido SureSpark
- La parrilla de infrarrojos Gourmet-Glo proporciona un calor intenso para asar a la parrilla aplicaciones
- Horno de gran capacidad con seis posiciones de rejilla (consulte las especificaciones del horno)
- El modelo de 36" de ancho se adapta a una sartén de tamaño estándar.
- Seis funciones de horneado.
- Todos los modos de convección utilizan el deflector de aire de convección ProFlow™, que está diseñado específicamente para garantizar un flujo de aire equilibrado para una distribución uniforme del calor
- Gentle Close™ Door permite que la puerta se cierre lentamente
- Apertura de ventana más grande
- Interruptor del ventilador de convección convenientemente situado en el panel de control
- Dos luces halógenas para una excelente visibilidad en toda la cavidad del horno



Colores disponibles



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVGR530-4B	Cocina Gas, 76 cm de ancho, 4 quemadores	10.190 €
EVGR536-6B	Cocina Gas, 91 cm de ancho, 6 quemadores	11.500 €
EVGR536-4G	Cocina Gas, 91 cm de ancho, 4 quemadores + 1 plancha (30,5 cm de ancho)	12.970 €

SERIE 5
PLACAS DE
INDUCCIÓN

EVICU53016BST



PLACAS DE INDUCCIÓN - SERIE 5

Potencia de cocción profesional

- Los elementos de cocción de inducción MagneQuick™ transforman la electricidad en un campo electromagnético que, en contacto con recipientes inductivos, genera calor en los mismos
- El calor se transmite de manera rápida y eficaz a los alimentos. La cocción por inducción es un 90 % más eficiente
- Los elementos de inducción calientan más rápidamente que los quemadores de gas y los elementos eléctricos, ahorrando tiempo y energía
- Los elementos de inducción responden instantáneamente al ajuste de la temperatura.
- El calor se transmite a los utensilios y los elementos de modo que la superficie de cocción queda fría evitando los desbordamientos y facilitando la limpieza más que con una placa de cocción eléctrica
- El modelo de 78 cm de ancho tiene 4 grandes zonas de inducción de 22,8 cm - 3,7 kW / 2,3 kW
- El modelo de 93 cm de ancho tiene 6 grandes zonas de inducción de 22,8 cm - 3,7 kW / 2,3 kW
- El Power Management System proporciona una potencia superior al resto con el fin de obtener el punto de ebullición más rápido. Función Booster
- La función Mijotage es ideal para descongelar lentamente o para mantener calientes los alimentos cocinados
- La iluminación LED azul CoolLit™, de la firma Viking, ilumina las zonas de cocción cuando los elementos están en funcionamiento
- Mandos acabados en acero inox. con dispositivo de seguridad para niños (presionar para girar)
- Los pilotos luminosos indican las superficies calientes y los elementos en funcionamiento
- Un sensor apaga la zona conectada si no se detecta ningún utensilio de cocción después de 60 segundos
- El diseño de borde biselado ofrece un estilo elegante y permite una fácil limpieza
- La superficie de cerámica TransMetallic™ es duradera, resistente y fácil de limpiar
- Los motivos grabados con láser resisten a la limpieza diaria
- Los mandos son amovibles para una fácil y rápida limpieza

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVICU53014BST	Placa de cocción de inducción de 4 zonas, 76 cm de ancho	5.910 €
EVICU53616BST	Placa de cocción de inducción de 6 zonas, 91 cm de ancho	8.785 €



SERIE 5
DOBLE HORNO
ELÉCTRICO
FRENCH DOOR

EVSO7301



Colores disponibles



DOBLE HORNO ELÉCTRICO FRENCH DOOR - SERIE 5

Potencia de cocción profesional

- El horno con mayor capacidad del mercado con 232 litros
- 11 modos de cocción polivalentes y de alto rendimiento:
 - Bake: cocción tradicional sobre 1 rejilla (para pan, pasteles, tartas, pizzas y verduras)
 - Convection bake: Asar, cocción indirecta por todo el contorno del alimento con convección, usando más de una rejilla o para la descongelación de alimentos
 - TruConvec™: cocción con aire propulsado posterior para una cocción sobre varias rejillas (pan, pasteles, galletas)
 - High Broil: Hornear, cocción directa desde la parte superior, para carne roja de máximo 2,5 cm de grosor
 - Medium Broil: cocción médium grill para carne blanca (pollo)
 - Low Broil: cocción mini grill para platos delicados (merengue)
 - Proof: permite levantar la masa (de 29° a 38° C)
 - Convection Broil: cocción grill con convección para carne
 - Convection roast: cocción grill para pavo o pollo entero
 - Self Clean: auto limpiado por pirólisis
 - Rapid Ready™
- El sistema de convección patentado Vari-Speed Dual Flow™ está equipado con el ventilador más grande del mercado. Con 22 cm de diámetro y dos velocidades, es bidireccional para una circulación máxima del aire y unos excelentes resultados de cocción
- El grill infrarrojo Gourmet-Glo™ (salamandra) con gran formato de vidrio ofrece un rendimiento superior de cocción sobre el grill (600°C) y una cobertura máxima
- El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ permite un precalentamiento ultra rápido
- Las resistencias de cocción integradas en las dos cavidades del horno permiten un control preciso de la temperatura
- Cada horno está equipado con 6 posiciones de regulación de las rejillas e incluye 3 rejillas de serie, de las cuales 2 rejillas TruGlide™ son de extensión completa en el horno superior y 1 en el horno inferior
- Las 3 lámparas halógenas en cada horno ofrecen una excelente visibilidad
- La función de cocción diferida Time Bake permite programar el horno para que empiece la cocción hasta 24 horas más tarde y se apague cuando el tiempo de cocción haya terminado
- La termo sonda en el horno superior activa el temporizador cuando llega a la temperatura deseada
- Los LEDs azules iluminan el panel de control cuando el horno está encendido
- Cuando abrimos una puerta del modelo FrenchDoor la otra puerta se abre simultáneamente
- Los mandos robustos en acabado SS - acero inox. resaltan con la iluminación Led CoolLit™ cuando el horno está en funcionamiento
- Las resistencias de cocción integradas en las dos cavidades del horno facilitan la limpieza
- La función de limpieza automática en el horno inferior facilita la limpieza

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVSO7301	Horno eléctrico FrenchDoor 76 cm de ancho	11.390 €
EVDO7301	Doble horno eléctrico FrenchDoor 76 cm de ancho	16.815 €



SERIE 5
HORNO ELÉCTRICO
DE CONVECCIÓN
ENCASTRABLE

EVESO3272



Colores disponibles



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
ENCASTRABLE - SERIE 5

Potencia de cocción profesional

- Un horno con gran capacidad: 136 litros el de 75 cm y 119 litros el de 68 cm
- 11 modos de cocción polivalentes y alto rendimiento:
 - Bake: cocción tradicional sobre 1 rejilla (para pan, pasteles, tartas, pizzas y verduras)
 - Convection bake: Asar, cocción indirecta por todo el contorno del alimento con convección, usando más de una rejilla o para la descongelación de alimentos
 - TruConvec™: cocción con aire propulsado posterior para una cocción sobre varias rejillas (pan, pasteles, galletas)
 - High Broil: Hornear, cocción directa desde la parte superior, para carne roja de máximo 2,5 cm de grosor
 - Medium Broil: cocción médium grill para carne blanca (pollo)
 - Low Broil: cocción mini grill para platos delicados (merengue)
 - Proof: permite levantar la masa (de 29 ° a 38 °C)
 - Convection Broil: cocción grill con convección para carne
 - Convection roast: cocción grill para pavo o pollo entero
 - Self Clean: auto limpiado por pirólisis
 - Precalentamiento
- El sistema de convección patentado Vari-Speed Dual Flow™ está equipado con el ventilador más grande del mercado. Con 22 cm de diámetro y dos velocidades es bidireccional para una circulación máxima del aire y unos excelentes resultados de cocción
- El grill infrarrojo Gourmet-Glo™ (salamandra) con gran formato de vidrio, ofrece un rendimiento superior de cocción sobre el grill (600 °C) y una cobertura máxima
- El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ facilitan un precalentamiento ultra rápido.
- Las resistencias de cocción integradas en las dos cavidades del horno facilitan un control preciso de la temperatura
- El horno está equipado con 6 posiciones de soporte de rejilla y incluye 3 rejillas de serie, de las cuales 2 rejillas TruGlide™ son de extensión completa
- Las 3 lámparas halógenas del horno ofrecen una excelente visibilidad cuando la puerta del horno está cerrada durante la cocción
- La función de cocción diferida Time Bake permite programar el horno para que empiece la cocción hasta 24 horas más tarde y se apague cuando el tiempo de cocción haya terminado
- La termo sonda activa el temporizador cuando llega a la temperatura deseada
- Ajuste de la limpieza automática del horno con piloto luminoso
- Tiradores y mandos robustos en acabado SS - acero inoxidable
- Panel de control de gran formato tipo profesional y de fácil lectura
- Aislamiento de alta densidad, que mantiene el calor en el interior de la cámara del horno para lograr la máxima eficiencia energética y un óptimo rendimiento, incluso en el modo pirólisis

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVESO3272	Horno eléctrico 69 cm ancho	8.010 €
EVESO3302	Horno eléctrico 76 cm ancho	8.190 €



SERIE 5
BARBACOAS
SIN CARRO

EVQGI5540

BARBACOAS SIN CARRO - SERIE 5

Potencia de cocción profesional

- Diseño de quemador profesional
- Los robustos quemadores de latón fundido emiten calor de forma eficaz
- Garantiza un encendido seguro y eficaz de los quemadores
- Enciende cada quemador con sólo pulsar un botón

Interior

- Robusto y resistente a la climatología
- Sistema de encendido alternativo «flash-tube» integrado
- La cerámica de alta densidad proporciona un calor uniforme en toda la superficie de la parrilla
- Reduce las llamaradas al mantener la grasa y el aceite lejos de la llama directa
- Las bandejas se sujetan en su lugar para facilitar limpieza reversible

Sistema de asado

- Motor de 3 velocidades con capacidad para 55 kg
- 2 posiciones de asado
- Rodamientos de acero inoxidable
- Bandeja recogedora incluida

Iluminación del mando de control

- Cada mando cuenta con iluminación LED específica
- Las indicaciones de los mandos pueden verse fácilmente de noche
- Activación de un solo interruptor para los LED azules y las luces halógenas internas



EVQGI5300



EVQGI5360



EVQGI5420



EVQGI5540

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVQGI5300	Barbacoa sin carro 76 cm	8.585 €
EVQGI5360	Barbacoa sin carro 91 cm	9.305 €
EVQGI5420	Barbacoa sin carro 107 cm	10.310 €
EVQGI5540	Barbacoa sin carro 122 cm	12.955 €



SERIE 5
BARBACOAS
CON CARRO

EVQGF5360

BARBACOAS CON CARRO - SERIE 5

Potencia de cocción profesional

- Diseño de quemador profesional
- Los robustos quemadores de latón fundido emiten calor de forma eficaz
- Garantiza un encendido seguro y eficaz de los quemadores
- Enciende cada quemador con sólo pulsar un botón

Interior

- Robusto y resistente a la climatología
- Sistema de encendido alternativo «flash-tube» integrado
- La cerámica de alta densidad proporciona un calor uniforme en toda la superficie de la parrilla
- Reduce las llamaradas al mantener la grasa y el aceite lejos de la llama directa
- Realza el sabor de los alimentos, ya que las salpicaduras caen sobre las bandejas y se convierten en humo
- Las bandejas se sujetan en su lugar para facilitar limpieza reversible

Sistema de asado

- Motor de 3 velocidades con capacidad para 55 kg
- 2 posiciones de asado
- Rodamientos de acero inoxidable
- Bandeja recogedora incluida

Iluminación del mando de control

- Cada mando cuenta con iluminación LED específica
- Las indicaciones de los mandos pueden verse fácilmente de noche
- Activación de un solo interruptor para los LED azules y las luces halógenas internas



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVQGF5300	Barbacoa con carro 76 cm	9.800 €
EVQGF5360	Barbacoa con carro 91 cm	13.755 €
EVQGF5420	Barbacoa con carro 107cm	15.850 €
EVQGF5540	Barbacoa con carro 138 cm	19.940 €



Varimixer

En 1915, un joven mecánico danés fundó la empresa que se convertiría en mundialmente conocida por ser «fuerte como un oso». La atención se centró entonces en los mezcladores para usuarios profesionales que sigue aún en la actualidad. Mezcladores que incorporan la fuerza y la experiencia que resultan de esta especialización. El oso sigue utilizándose como símbolo de la artesanía danesa: calidad, diseño, funcionalidad e innovación.

Varimixer fabrica equipos sólidos, diseñados para durar años y contruidos sobre una tradición artesana y una idea única: las herramientas giran alrededor de su propio eje, al mismo tiempo que se mueven en un movimiento circular en el cuenco, como planetas alrededor del sol. Esto significa que se trabaja toda la mezcla alcanzando todos los puntos a lo largo de los lados del bol. El conocimiento profundo de las rutinas de los usuarios, junto al cuidado por la ergonomía y la facilidad en la limpieza de los utensilios, es la premisa de los experimentados artesanos que asumen de principio a fin la responsabilidad de la fabricación con la ayuda de la precisión que ofrece la tecnología actual y con el claro objetivo de construir el mejor mezclador del mundo.



VARIMIXER

PROCESADOR DE ALIMENTOS

VARIMIXER



PROCESADOR DE ALIMENTOS - VARIMIXER

Funciones

- Amasar
- Batir
- Montar
- Doblar
- Mezclar

Especificaciones

- 5 litros de capacidad
- Pequeño electrodoméstico de libre instalación
- Accesorios en acero inoxidable incluidos: Bol, pala, gancho, batidor, protector antisalpicaduras de plástico, embudo, tapa para bol
- Accesorios compatibles para ser lavados en el lavavajillas
- Pantalla de seguridad para evitar que el gancho o pala causen daños durante el procesador
- Una fase de procesado regulable
- Sistema de sujeción mediante ventosas
- Potencia de 300 W | Tensión 220-240 V
- Dimensiones: 400 x 240 x 462 mm (alto x ancho x prof.)



BLANCO

NEGRO

PLATA

ROJO

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
M005-8301Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color blanco	1.295 €
M005-8303Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color negro	1.295 €
M005-8305Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color plata	1.295 €
M005-8306Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color rojo	1.295 €

Josper®



EL HORNO DE BRASA QUE TIENEN LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO, AHORA EN TU COCINA.

Una elegante combinación de horno y parrilla en una sola máquina. Una caja mágica que te trasladará a la cocina ancestral, recordando los sabores de antaño.



JOSPER

JOSPER HOME GRILL

Horno Brasa Josper HJA-25 HOME - Mueble exterior



Horno Brasa Josper HJA-25 HOME

Colores disponibles



JOSPER HOME GRILL

Descripción

- Trabaja 100% con carbón vegetal con un consumo de un 40% inferior respecto a una parrilla abierta
- Diseño único de barbacoa cerrada
- Diferentes niveles de braseado
- Doble función horno-parrilla
- Aislamiento térmico total
- Área de templado superior
- Sistema de retención hidráulico de la puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo
- Control de temperatura por un sistema de tiros naturales
- Proporciona un perfecto sellado y jugosidad del producto
- Diseño compacto
- Fácil sistema de limpieza pirolítico y recogedor de cenizas integrado
- Ofrece mayor rapidez: 35% más que una parrilla abierta
- Aceros formulados por y para JOSPER, garantizando la temperatura estable dentro de la cavidad

El JOSPER HOME ofrece distintas configuraciones para su mejor integración en diferentes espacios y zonas de barbacoa. En su formato compacto, el horno se encasta en una banqueta de acero vibrado y provista de 3 cajones lacados en negro, así como repisas en acero para enseres y peto trasero protector.

También es posible la configuración sobre mostrador, que permite su colocación en superficies de trabajo ya construidas y preparadas para cocinar en exterior. El modelo sobre mostrador se presenta igualmente aislado y con las mismas prestaciones.

Características HJX-20 Mini HOME

- Consumo diario de carbón Josper - 6 a 8 kgs
- Recomendado para 40 comensales
- Autonomía de carbón por carga - 7 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 – 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos
- Accesorios incluidos:
 - 2 parrillas de 50x50 cm
 - Registro superior con cortafuegos integrado
 - Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas
- Menaje opcional: kit de bandejas y sartenes JOSPER

Características HJA-25 HOME

- Consumo diario de carbón Josper - 6 a 8 kgs
- Autonomía por carga - 9 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Accesorios incluidos:
 - 2 parrillas de 50x50 cm
 - Registro superior con cortafuegos integrado
 - Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas
- Menaje opcional: kit de bandejas y sartenes JOSPER

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJX-20 Mini HOME	Horno Brasa JOSPER	8.525 €
HJA-25 HOME	Horno Brasa JOSPER	13.700 €
HJA-25 HOME - Mueble exterior	Horno Brasa JOSPER con mueble exterior	Precio según proyecto

Póngase en contacto con nosotros para obtener presupuesto personalizado: proyectos@dake.es

JOSPER HOME GRILL

Horno Brasa Jospes HJA-25 COLUMNA



Horno Brasa Jospes HJA-25 HOME COLUMNA

Campana extractora integrada en mueble que se eleva cuando el horno está en funcionamiento

Colores disponibles



Póngase en contacto con nosotros para obtener presupuesto personalizado: proyectos@dake.es

JOSPER HOME GRILL

Sistema de columna totalmente aislado, con flujos de aireación para ventilación del calor y con campana extractora incorporada.

El HOME GRILL de JOSPER, en su configuración en columna con campana extractora incorporada y perfectamente integrado en el mobiliario de su cocina, le ofrece una amplia variedad de posibilidades gastronómicas para disfrutar en su hogar. Además de cocinar con sus electrodomésticos de siempre, ahora podrá incorporar la brasa gastronómica a sus recetas y menús diarios, trasladando el valor noble del carbón de leña y sus saludables beneficios a sus propias elaboraciones. Desde brasear carnes y pescado, hasta verduras y hortalizas, incluso postres, aprovechando el calor residual del horno. En su fabricación, la fusión de artesanía y tecnología permite alcanzar altísimos niveles de calidad en el braseado.

Descripción

- Trabaja 100% con carbón vegetal con un consumo de un 40% menor respecto a una parrilla abierta
- Diseño único de barbaoca cerrada
- Diferentes niveles de braseado
- Doble función horno-parrilla
- Aislamiento térmico total
- Área de templado superior
- Sistema de retención hidráulico de la puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo
- Control de temperatura por un sistema de tiros naturales
- Proporciona un perfecto sellado y jugosidad del producto
- Diseño compacto
- Fácil sistema de limpieza pirolítico y recogedor de cenizas integrado
- Ofrece mayor rapidez: 35% más que una parrilla abierta
- Aceros formulados por y para JOSPER, garantizando la temperatura estable dentro de la cavidad

El JOSPER HOME ofrece distintas configuraciones para su mejor integración en cocinas de diferentes formatos y equipamiento.

Características

- Consumo diario de carbón Jospes - 6 a 8 kgs
- Autonomía por carga - 9 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Accesorios incluidos:
 - Campana de extracción integrada
 - Iluminación LED interior en campana
 - Sistema de filtración de humos
 - Cajón inferior para almacenar menaje y utensilios
 - 2 parrillas de 50x50 cm
 - Registro superior con cortafuegos integrado
 - Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas
- Menaje opcional: Kit de bandejas y sartenes JOSPER

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJA-25 HOME	Horno Brasa JOSPER	13.700 €
HJA-25 HOME COLUMNA (Configuración columna: campana, horno y cajón inferior de almacenaje)	Horno Brasa JOSPER con columna	Precio según proyecto

LA CORNUE

Miembro de las Empresas del Patrimonio Vivo y de la Excelencia Francesa, La Cornue desea preservar y transmitir el saber hacer único de sus artesanos.

En nuestra empresa, sometemos las innovaciones tecnológicas a los valores de la artesanía. No se trata de reemplazar al hombre, sino de contribuir a sus talentos. El amor y el orgullo por el trabajo bien hecho no tienen precio.

Cada Château La Cornue es la obra original y numerada de un artesano. Se fabrica exclusivamente por encargo, de forma individual, la monta un único artesano que pondrá todo el cuidado necesario, con el fin de realizar un objeto único.

Nuestros clientes quieren un producto del más alto nivel de exigencia y calidad. En La Cornue, nos aseguramos de que así sea, en cada una de las fases de fabricación: en la elección de nuestros proveedores, en la fabricación de las chapas o del cuerpo de nuestras cocinas, en la aplicación del esmalte, así como en el control y el montaje final.

La dimensión artesanal de nuestra empresa y nuestra exclusiva experiencia nos permiten hacer frente a todos los retos de implantación, ya sea respetando las imposiciones de una residencia histórica o innovando en una arquitectura futurista.

El orgullo y el placer de los clientes de La Cornue es nuestro mayor patrimonio, pues ellos son nuestros mejores embajadores y nuestra más grata recompensa.



LA CORNUE



LA CORNUE

Château



LA CORNUE



CORNUFÉ 90 ALBERTINE



CORNUFÉ 110



FLAMBERGE



CHÂTEAU 75 | 90



CHÂTEAU 120



CHÂTEAU 150 | 165 | 180



902 26 00 06 · comercial@dake.es · www.dake.es



707 01 20 49 · comercial@dake.pt · www.dake.pt