



●●●●**DAKE**
●● ALL IN ONE



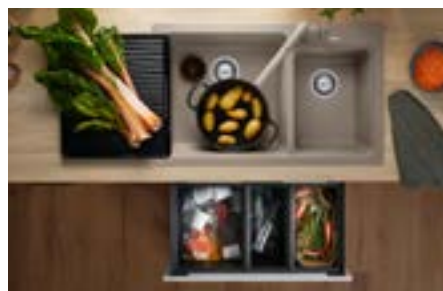


Para los más exigentes, DAKE distribuye en España, Portugal y Andorra marcas de reconocido prestigio a nivel internacional. Cuenta con un portafolio de marcas como BLANCO, marca alemana especialista en la zona de aguas: fregaderos, grifería, colectores y accesorios complementarios. FHIABA, fabricante italiano especialista en la fabricación de frigoríficos de altísima calidad. INSINKERATOR, fabricante americano especialista en sistemas para la eliminación de residuos y dispensadores de agua a punto de ebullición. JOSPER, marca española especialista en la fabricación de hornos y parrillas de brasa profesionales. LA CORNUE, firma francesa de cocinas de lujo para el deleite culinario. NOVY, exclusiva marca belga con un largo recorrido en el mundo de la extracción y especialista en la fabricación de campanas de excelente calidad con un rendimiento ultra silencioso. OPERA, fabricante alemán especialista en la fabricación de campanas de gran potencia con un alto rendimiento. 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. U-LINE, líder en la fabricación de módulos fabricantes de hielo, refrigeradores y conservadores de vino bajo encimera. VARIMIXER, especialista danés en el diseño de procesadores de alimentos. VIKING, fabricante americano de electrodomésticos de rendimiento profesional para el hogar. WESTIN, marca inglesa especializada en la fabricación de campanas con características especiales a medida. ZERICA, especialista italiano en la fabricación de sistemas de enfriamiento y tratamiento del agua.





ÍNDICE



El frío un fenómeno que penetra en nuestra experiencia emocional y nos recuerda la fuerza de la naturaleza, la esencia de la calma y la oportunidad para la introspección.

Reconocida por la gran calidad de sus productos, **FHIABA** conecta con el frío mediante la eficiencia y precisión de los sistemas de refrigeración que esta marca ofrece para mantener alimentos y bebidas a temperaturas óptimas.

KAELO se une a la familia de frío a través de sus innovadores y elegantes sistemas de enfriamiento que preservan cada bebida en su óptima temperatura, ofreciendo así una experiencia ideal para su degustación.

La relación de **STEEL** con el frío se enlaza mediante la propuesta de resolver todo un proyecto con productos de la marca, ofreciendo así soluciones de refrigeración en base al diseño del espacio.

U-LINE, está intrínsecamente ligado con el frío por la excelencia y la innovación de sus productos en el ámbito de la conservación de la temperatura en modelos de refrigeración bajo encimera.



Fhiaba

En la década de 1970, la familia Baron inició la producción de los primeros frigoríficos industriales. Se sentaron las bases de lo que se convertiría en la gama más completa de equipos profesionales de conservación, con altas prestaciones y un cuidado diseño en cada detalle. Con el uso de las tecnologías más innovadoras del momento, se alcanzaron estándares de producto que nadie en el mundo ha superado hasta ahora. Con este ADN profesional y 35 años de experiencia en 2004 la segunda generación de la familia Baron creó la marca Fhiaba, que ofrece productos para el hogar, que combinan tecnología punta y sensibilidad artesanal. Los productos que reúnen un sistema de valores hecho de experiencia e innovación continua para la creatividad Made in Italy.





FRIGORÍFICOS

SERIE INTEGRATED

Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca



Classic



Integrado



Classic



X PRO

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.





CONSERVADOR DE
TEMPERATURA

KAE-1102

ENFRIADOR DE BOTELLAS - KAELO

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 para ponerlo en marcha, apagarlo o elegir el color preferido dentro de sus múltiples posibilidades. Kaelo simboliza el último paso dentro de la vida de un vino, ofreciendo una cómoda y divertida forma de presentar y gozar de su funcionalidad.



Disponible en tres acabados



KAE-1102
Acero inox. pulido



KAE-2102
Acero inox. cepillado



KAE-1172
Gun metal

Especificaciones:

- 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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
KAE-1102	Enfriador de botellas con corona en acabado acero inox. pulido	1.150 €
KAE-2102	Enfriador de botellas con corona en acabado acero inox. cepillado	1.150 €
KAE-1172	Enfriador de botellas con corona en acabado gun metal	1.360 €



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 productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas Genesi, Ascot y Enfasi ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.





FRIGORÍFICOS

EQFRB-9FSSC

FRIGORÍFICOS FRENCH DOOR - GENESI / ASCOT/ ENFASI



GQFR-9F
GENESI French-Door



EQFR-9FSSC
ENFASI French-Door

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO LATÓN NIKEL (ACERO) BRONCE

Colores disponibles



SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

Especificaciones

- Capacidad total 596 L
- Frigorífico capacidad 419 L
- Capacidad del congelador 177 L
- Sistema integral no-frost
- Ajuste electrónico de la temperatura
- Pantalla LED táctil
- Iluminación interna LED
- Función "Vacaciones"
- Sistema de superenfriamiento y supercongelación
- Dispensador de agua por tubería
- Máquina de hielo (en el congelador)
- Cajones metálicos deslizantes
- Alarma de puerta abierta

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFRB-9F AQFRB-9F	Frigorífico French-Door Built in de 90 cm	3.985 €
GQFR-9F AQFR-9F	Frigorífico French-Door Libre instalación de 90 cm	4.370 €
EQFRB-9FNF EQFR-9FNF	Frigorífico Enfasi French-Door Built in de 90 cm	4.235 € 4.620 €
EQFRB-9FSSC EQFR-9FSSC	Frigorífico Enfasi French-Door Libre instalación de 90 cm	3.985 € 4.370 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



FRIGORÍFICOS COMBI - ENFASI / GENESI 760



GQFRB-7DX
GQFRB-7SX



EQFR-7



Interior
de los modelos

Especificaciones

- Volumen de almacenamiento de 534 L
- Capacidad del frigorífico 403 L
- Capacidad del congelador 131 L
- Tecnología de iones naturales
- Multicooling No-Frost: gestión independiente del aire y la humedad tanto en frigorífico como en congelador
- Maxi Fresh Preserver
- Chill-Zone: mantiene la temperatura alrededor de 0°C proporcionando UNA descongelación segura de los alimentos
- Iluminación LED de alta luminosidad en la parte superior y los lados del frigorífico
- Control electrónico de la temperatura
- Alarma de puerta abierta
- V-Lift: fácil ajuste de la altura de los estantes en seis posiciones diferentes
- Estantes de cristal templado con perfil de acero inoxidable
- Cajones de gran capacidad en el frigorífico y el congelador
- Doble contenedor de cubitos de hielo en el congelador

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFRB-7DX	Puertas con cuerpo de acero inoxidable Tiradores Genesi horizontales con apertura derecha Dimensiones: 760 x 739 x 1860 mm	3.120 €
GQFRB-7SX	Puertas con cuerpo de acero inoxidable Tiradores Genesi horizontales con apertura izquierda Dimensiones: 760 x 739 x 1860 mm	3.120 €
EQFR-7	Puertas con acabado en color acero inoxidable apertura reversible Dimensiones: 760 x 737 x 1860 mm	1.715 €



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior

FRÍO PARA EXTERIOR

G7FR-D: Frigorífico + congelador con 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
- Requiere desagüe y toma de agua
- Proteger de los rayos directos del sol y de la lluvia

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 superior en acero inoxidable
- Iluminación LED interior
- Estantes ajustables en altura
- Proteger de los rayos directos del sol y de la lluvia

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G7FR-D	Frigorífico + congelador 92 lt. 70 cm puerta acero	3.535 €
GPG7-P	Fabricador de hielo de exterior con 6 kg de capacidad	4.935 €
G7FR-O	Frigorífico de 92 lt. 70 cm puerta cristal	4.935 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	305€



G7FR-D (Abierto)

GPG7-P



G7FR-O



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 y a día de hoy, los productos que fabrica la marca en Milwaukee, Wisconsin, siguen basándose en el legado innovador de la familia fundadora.

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 frigoríficos, 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.





CONSERVADOR
DE VINOS

UHW024-SG02A



UHWC024-SG02A

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
- Base con cuatro estantes negros fijos
- Control digital mediante teclado táctil
- Rango de temperatura: 1 °C a 15 °C
- Iluminación LED
- Asa de acero inoxidable (7/8" de diámetro)
- Capacidad para 38 botellas

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, con posibilidad de instalar la bisagra a derecha o a izquierda. De origen se suministra a la derecha

Integración

- Integrable
- Cuatro patas de nivelación ajustables

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UHWC024-SG02A	Conservador de vinos integrable de 60.8 cm	3.265 €



SERIE 3000
CONSERVADOR
DE VINOS

U3060ZWC

CONSERVADOR DE VINOS - SERIE 3000



Especificaciones

- Capacidad: 133 litros, hasta 43 botellas (0,75 l.) con temperatura de 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, disponible en inglés, español, francés, italiano y alemán
- Control independiente de las dos zonas (inferior y superior), con humedad interior aproximada del 50%

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 3º y 6º 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 instalar la bisagra a derecha o a izquierda. De origen se suministra a la derecha

Integración

- Opción puerta acristalada en acero inox. o puerta sólida en acero inox., como accesorio adicional
- Bisagras sólidas, integradas, provistas de cierre amortiguado
- 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



U3060ZWC INT00B



U3060ZWC INT60B



U3060ZWC INT00B
+ UESPF60S



U3060ZWC INT60B +
UESP60S

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U3060ZWC INT00B	Conservador de vinos de 60 cm, para integrar con puerta acristalada del mobiliario de cocina	4.175 €
U3060ZWC INT60B	Conservador de vinos de 60 cm, para integrar con puerta sólida del mobiliario cocina	4.175 €
UESPF60S	Puerta acristalada con marco en acero inox. de 60 cm para integrar en U3060ZWC INT00B	520 €
UESP60S	Puerta sólida en acero inox. de 60 cm para integrar en U3060ZWC INT60B	460 €



FRIGORÍFICO +
FABRICADOR
DE HIELO

UMRI121-SS02A

FRIGORÍFICO + FABRICADOR DE HIELO



UMRI121-SS02A



UMRI121-BS02A

Especificaciones

- El volumen del refrigerador es de 59,5 litros y tiene capacidad para 24 botellas de 330 ml o 44 latas 330 ml
- Rango de temperatura: 1°C a 7°C
- Produce hasta 8,2 kg de hielo al día
- Capacidad de almacenamiento del depósito: 5,9 kg

Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- Dos estantes de cristal templado removibles y dos compartimentos de almacenamiento fijos en la puerta
- Incluye pestillo en la puerta (especial embarcaciones)

Integración

- Instalación integrada (sin panel) o libre instalación
- Los componentes resistentes a la corrosión y a los rayos ultravioleta proporcionan una vida útil prolongada del producto en entornos adversos
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMRI121-SS02A	Frigorífico con fabricante de hielo, integrable de 38cm en acabado acero inoxidable	3.955 €
UMRI121-BS02A	Frigorífico con fabricante de hielo, integrable de 38cm en acabado negro	3.955 €



FABRICADOR DE HIELO
MEDIA LUNA

UBI1215INT20A

FABRICADOR DE HIELO - MEDIA LUNA



UBI1215INT20A



UBI1215INT20A +
ULASHP15SOLID

Especificaciones

- Gran capacidad de producción con hasta 11,3 kg de hielo al día
- Utiliza menos de 11,4 litros de agua para producir
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo

Interior / Exterior

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

Integración

- La unidad está diseñada para ser integrada o bien de de libre instalación
- Para su integración se requiere un panel de puerta a medida de 19 mm, propio del mobiliario de cocina o bien el de referencia de U-Line que aparece en la parte inferior
- Cuatro patas de nivelación ajustables independientemente proporcionan un ajuste preciso
- Bisagra parcialmente a la vista
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UBI1215INT20A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm	4.080 €
ULASHP15SOLID	Puerta sólida en acero inox. 38 cm	490 €



FABRICADOR DE HIELO
MEDIA LUNA

UMCR014-SS02A

FABRICADOR DE HIELO - MEDIA LUNA

Especificaciones

- Produce hasta 10,5 kg de hielo al día
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- Almacena 5,5 kg de hielo
- Tirador de acero inoxidable

Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- Interior blanco
- La puerta reversible se suministra con bisagra a la derecha

Integración

- La unidad es de libre instalación
- No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
- No obstruir el flujo de aire de la rejilla delantera
- Puerta sólida reversible



UMCR014-SS02A



UMCR014-BC02A



UMCR014-WC02A

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMCR014-SS02A	Fabricador de hielo de 35cm en acabado acero inoxidable	3.195 €
UMCR014-BC02A	Fabricador de hielo de 35cm en acabado negro	3.195 €
UMCR014-WC02A	Fabricador de hielo de 35cm en acabado blanco	3.195 €



FABRICADOR DE HIELO
MEDIA LUNA

UMCR015-SS02A

FABRICADOR DE HIELO - MEDIA LUNA



UMCR015-SS02A

Especificaciones

- Produce hasta 11,3 kg de hielo al día
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- Tirador de acero inoxidable


Interior / Exterior

- La puerta reversible se suministra con bisagra a la derecha
- No requiere drenaje

Integración

- La unidad es de libre instalación
- No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
- No obstruir el flujo de aire de la rejilla delantera
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMCR015-SS02A	Fabricador de hielo de 38cm	3.630 €

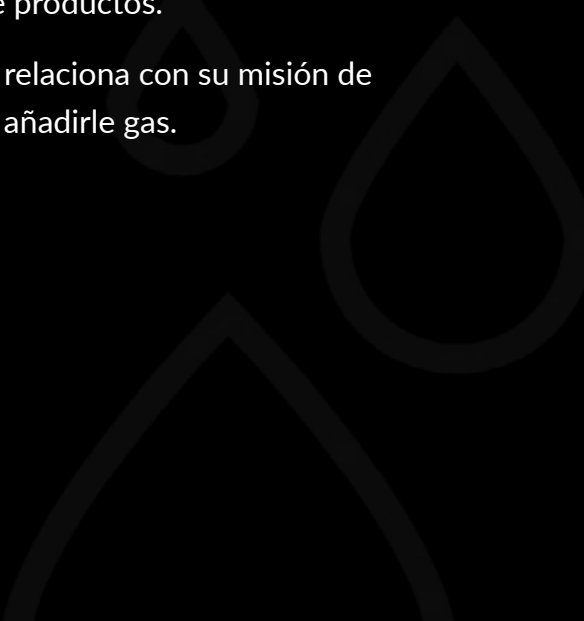


El agua, fuente de vida y símbolo de pureza, tiene un significado profundo y esencial para la existencia en la Tierra. Más allá de ser un recurso vital, es un elemento universalmente venerado, representando la limpieza y la renovación.

Por esa razón, **BLANCO** nos brinda productos de alta calidad relacionados con sistemas de agua en la cocina, incluyendo grifos, fregaderos y accesorios. La pureza y la importancia del agua se alinean con la filosofía de BLANCO de proporcionar soluciones que garanticen la pulcritud y la eficiencia en la cocina, respetando siempre este escaso recurso vital.

INSINKERATOR resalta la necesidad de proteger y conservar el agua, lo que se vincula directamente con la eficiencia y la gestión responsable de los recursos con el objetivo de perseguir la máxima sostenibilidad en toda su gama de productos.

En cuanto a **ZERICA**, una marca dedicada a la purificación, enfriamiento y ebullición de agua. Esto se relaciona con su misión de brindar agua refrescante y en su óptimo estado para el consumo, ofreciendo incluso la posibilidad de añadirle gas.





BLANCO

Durante más de 95 años BLANCO viene deleitando a sus clientes mediante la calidad y fiabilidad alemana tan apreciada mundialmente. La elección de los materiales, los innovadores métodos de fabricación, el minucioso servicio al cliente, la puntualidad en la entrega, la investigación y desarrollo constante, la inversión en acciones sostenibles y un sistema que garantiza una calidad certificada, son algunos de los retos que avalan un día a día de casi 100 años de historia de BLANCO para con sus clientes, alrededor de todo el mundo.

Más de la mitad del tiempo que pasamos en nuestra cocina transcurre en la zona de aguas. La marca alemana BLANCO ofrece un sinfín de posibilidades para hacer de la cocina un lugar más práctico y funcional. Un lugar lleno de vida, donde no falte de nada.

BLANCO ofrece mucho más que una amplia gama de productos. Con BLANCO UNIT, el objetivo es proyectar una completa y resolutiva zona de aguas, introduciendo innovadoras soluciones y sistemas perfectamente planificados para convertirse en el mejor aliado para los estudios de cocina.





SISTEMA DE SELECCIÓN

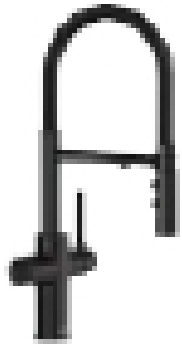
Grifería + Fregadero + Sistema de selección



SISTEMA BLANCO UNIT

GRIFERÍAS: **G** / FREGADERO: **F** / SISTEMA DE SELECCIÓN: **SS**

Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca



CATRIS-S Flexo Filter



SUBLINE 500-U



FLEXON II XL 60/3



G: LINUS-S
F: SUBLINE 500-U
SS: FWD Medium



G: SONEA-S Flexo
F: METRA XL 6 S
SS: FLEXON II XL 60/3



G: JANDORA-S
F: PLEON 6
SS: FLEXON II XL 60/3



G: CATRIS-S Flexo Filter
F: SUBLINE 500-U
SS: BOTTOM II 30/2



InSinkErator es una compañía líder en tecnología, innovación e ingeniería a nivel internacional, desde hace más de 90 años. Es el fabricante e inventor 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.

Desde sus orígenes en 1931, InSinkErator es una marca de referencia y líder del mercado 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.





TRITURADORES
DE DESPERDICIOS
DE COMIDA

TRI.ISE 250

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 de manera sencilla procesar y eliminar los restos de comida y se adapta con facilidad y discreción debajo del fregadero. Incorpora un motor de inducción para generar menos ruido y menor mantenimiento, así como para lograr un ciclo de vida más largo. 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.



TRI.ISE 250



TRI.ISE 150



TRI.ISE 75



TRI.ISE 56



TRI.ISE 46 AS*



TRI.ISE LC50*

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 lavar, capacidad de 1180 ml y potencia de 0,75 CV	1.035 €
TRI.ISE 150	Evolution 150: Tritura en 2 fases, más silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector fácil de lavar, capacidad de 1005 ml y potencia de 0,75 CV	860 €
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	790 €
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	450 €
TRI.ISE 46 AS* *A/S=Air-Switch	Modelo 46: Tritura en 1 fase, reducción del sonido básica, con interruptor neumático incorporado, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	320 €
TRI.ISE LC50* *PROFESIONAL	Modelo LC50: Tritura en 1 fase, reducción del sonido básica, con interruptor neumático incorporado, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 1.475 ml y potencia de 0,50 CV	1.435 €



DISPENSADORES
DE AGUA 3N1

ISE.3N1LCR

DISPENSADORES DE AGUA - 3N1



Los dispensadores InSinkErator presentan un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero que reducen la aparición de cloro y otros sabores desagradables al paladar. 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 lavar frutas o verduras.

Se trata de un dispensador elegante y sofisticado que le permite consumir sólo el agua que necesita y, además, garantiza la pureza y calidad de este preciado bien.

El grifo 3N1 Touch proporciona:

- Agua caliente y fría normal
- Agua filtrada a punto de ebullición (99°C)



ISE.3N1LCR



ISE.3N1JCR

Disponible en cinco acabados



Cromo



Acero satinado



Negro mate



Gold Satinado*



Rose Gold**

*Disponible solo en forma de L

**Disponible solo en forma de J

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.3N1LCR	Diseño en forma de L, en acabado cromado	1.695 €
ISE.3N1LBS	Diseño en forma de L, en acabado acero satinado	2.045 €
ISE.3N1LBV	Diseño en forma de L, en acabado negro mate	2.040€
ISE.3N1LG	Diseño en forma de L, en acabado gold satinado	2.040€
ISE.3N1JCR	Diseño en forma de J, en acabado cromado	1.715 €
ISE.3N1JBS	Diseño en forma de J, en acabado acero satinado	2.040 €
ISE.3N1JBV	Diseño en forma de J, en acabado negro mate	2.040 €
ISE.3N1JR	Diseño en forma de J, en acabado rose gold	2.040 €
43961	Recambio filtros para 3N1/4N1	160 €

Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos



DISPENSADORES
DE AGUA 4N1

ISE.4N1JBV

DISPENSADORES DE AGUA - 4N1 TOUCH



Los dispensadores InSinkErator presentan un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero que reducen la aparición de cloro y otros sabores desagradables al paladar. 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 lavar frutas o verduras. Se incluye en el suministro el sistema de filtraje y el depósito Neo Tank que incorpora un termostato digital ajustable entre los 88°C y los 99°C.

Se trata de un dispensador elegante y sofisticado que le permite consumir sólo el agua que necesita y, además, garantiza la pureza y calidad de este preciado bien.

El grifo 4N1 Touch proporciona agua filtrada al instante y tiene 4 funciones y vías diferentes:

- Agua caliente y fría normal
- Agua fría filtrada regulable pulsando el botón (el flujo dura 30 segundos, pero si el usuario desea detenerlo antes, una segunda pulsación del botón lo detendrá inmediatamente)
- Agua filtrada a punto de ebullición (99°C)
- Agua filtrada fría a una temperatura entre 3°C y 10°C incorporando el accesorio adicional NEOCHILLER



ISE.4N1LCR



ISE.4N1JCR



ISE.4N1UCR



45528A

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

Disponible en tres acabados



Cromo



Acero satinado



Negro mate

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.4N1LCR	Diseño en forma de L, en acabado cromado	1.945 €
ISE.4N1LBS	Diseño en forma de L, en acabado acero satinado	2.170 €
ISE.4N1LBV	Diseño en forma de L, en acabado negro mate	2.170 €
ISE.4N1JCR	Diseño en forma de J, en acabado cromado	1.945 €
ISE.4N1JBS	Diseño en forma de J, en acabado acero satinado	2.170 €
ISE.4N1JBV	Diseño en forma de J, en acabado negro mate	2.170 €
ISE.4N1UCR	Diseño en forma de U, en acabado cromado	1.970 €
ISE.4N1UBS	Diseño en forma de U, en acabado acero satinado	2.170 €
ISE.4N1UBV	Diseño en forma de U, en acabado negro mate	2.170 €
45528A	NEOCHILLER: Unidad compacta de filtrado y enfriamiento. Filtra el agua de la red, eliminando las impurezas para garantizar un sabor fresco y puro	915 €
43961	Recambio filtros para 3N1/4N1	160 €

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 rontar el futuro en este sector con nuevos proyectos e ideas fieles a su filosofía: ofrecer calidad fiable y duradera.





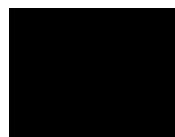
DISPENSADOR
DE AGUA

I-WALL



RFK 150 A0201

Disponible en acabado

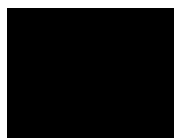


Cristal Negro



RFK 150 A0301

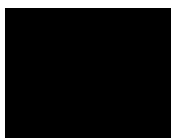
Disponible en tres acabados



Cristal Negro



Acero inoxidable



Acero lacado negro

DISPENSADOR DE AGUA INTEGRADO - I-WALL

I-WALL es un innovador sistema de filtración de agua de última generación integrado al mueble que se adapta a todo tipo de diseño de cocina y que resulta muy fácil de usar.

Con distintos acabados y funcionalidades, permite ahorrar espacio en la despensa y en el frigorífico y facilita el suministro y el uso del agua de forma sencilla, cómoda y segura.

Con conexión directa a la red de suministro, permite llenar botellas y jarras de agua asegurando una óptima higiene y simplificando las tareas cotidianas.

Asimismo, contribuye a reducir el consumo de envases de plástico que tanto perjudican al medioambiente y favorece la comodidad que supone evitar cargar con ellos.

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 a nivel doméstico

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, acero lacado negro y cristal negro, e incluye un KIT de instalación en el suministro.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
RFK 150 A0201	Dispensador de agua en acabado cristal negro con pantalla táctil Medidas: 595 de ancho x 455 de alto x 460 cm de fondo	3.995 €
RFK 150 A0301	Dispensador de agua en acabado cristal negro con botones Medidas: 595 de ancho x 455 de alto x 460 cm de fondo	2.755 €
RFK 150 A0302	Dispensador de agua en acabado acero inoxidable con botones Medidas: 595 de ancho x 455 de alto x 460 cm de fondo	2.495 €
RFK 150 A0303	Dispensador de agua en acabado acero lacado negro con botones Medidas: 595 de ancho x 455 de alto x 460 cm de fondo	2.495 €



DISPENSADOR
DE AGUA

PKG RFU 150 A0104.02

DISPENSADORES DE AGUA - YOU TAP

YOU TAP es un innovador sistema de filtración de agua de última generación que incluye dos modelos de dispensador que ofrecen una solución perfecta para la cocina, permitiendo ahorrar espacio y facilitando el suministro y el uso del agua de forma sencilla, cómoda y segura.

Con dos modernos diseños de grifería fabricados íntegramente en acero inoxidable, garantizan una gran calidad y una larga durabilidad.

Con conexión directa a la red de suministro, permite llenar botellas y jarras de agua mediante las dos líneas de flujo separadas que aseguran una óptima higiene, mientras simplifican las tareas cotidianas y se adaptan a todo tipo de diseño de cocina.

Asimismo, contribuye a reducir el consumo de envases de plástico que tanto perjudican al medioambiente y favorece la comodidad que supone evitar cargar con ellos.

Exclusivo sistema Silver Turbo Clean

YOU TAP 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 profesional a nivel doméstico

YOU TAP, grifo en acero inoxidable a 5 vías, 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.



PAKG RFU150-01



PAKG RFU150-02



*PAKG RFU150-04



*PAKG RFU150-05

Disponible en acabado



Acero inoxidable



Negro mate



Negro metalizado

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
PAKG RFU150-01	Grifo en acero inoxidable a 5 vías en forma de U	2.495 €
PAKG RFU150-02	Grifo en acero inoxidable a 5 vías en forma de L	2.495 €
*PAKG RFU150-04	Grifo en negro metalizado a 5 vías en forma de U	2.495 €
*PAKG RFU150-05	Grifo en negro metalizado a 5 vías en forma de L	2.495 €
*PAKG RFU150-06	Grifo en negro mate a 5 vías en forma de U	2.495 €
*PAKG RFU150-07	Grifo en negro mate a 5 vías en forma de L	2.495 €

El aire, esencial e invisible, representa vida, libertad y fluidez. Es un símbolo de renovación y purificación, llevándose lo antiguo para dar paso a lo nuevo.

STEEL utiliza el aire en sus sistemas de ventilación para garantizar el bienestar en las estancias donde se proyectan zonas de cocción de la marca.

La marca **NOVY** diseña y produce modelos de aspiración creados para dar solución a la generación de humos y de grasas propios de los espacios de cocina, ofreciendo alternativas técnicamente funcionales, a la vez que resolviéndolo mediante un rendimiento ultra silencioso.

OPERA es un fabricante de sistemas de extracción de humos de altísimo rendimiento que permiten purificar el aire y liberarlo de los humos producidos por la cocción doméstica.

WESTIN fabrica campanas especiales diseñadas a medida que permiten cumplir con necesidades específicas en materia de extracción de humos.



NOVY

Novy se fundó en 1907 como fabricante de bicicletas y posteriormente fabricó motocicletas con silenciador. En 1965, la empresa se diversificó en el sector de las campanas extractoras, desarrollando los primeros silenciadores para los modelos de extracción y luego inventando y patentando la extracción perimetral en 1973. La misión de la marca siempre ha sido fabricar campanas extractoras que sean más silenciosas que el propio sonido de la cocina.

Actualmente, 58 modelos de su colección están certificados de forma independiente por Quiet Mark dado su rendimiento ultra silencioso. Novy también es especialista en la fabricación de placas de inducción ventiladas con aspiración de sobre encimera, así como campanas de recirculación energéticamente eficientes. Novy ha recibido premios Red Dot Design Awards y premios PLUS X por la innovación en sus colecciones de extracción e inducción ventiladas de sobre encimera.





CAMPANAS EXTRACTORAS

FUSION



Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca



FUSION



PANORAMA



PURELINE



FLATLINE

OPERA

Como marca de nueva generación de una histórica empresa de fabricación OEM con más de treinta años de experiencia en el sector de la cocina, representa al reto de una segunda generación que ha apostado por los valores familiares y el saber hacer para dar vida a un proyecto ambicioso, basado en la experiencia y la tradición artesanal. Una empresa, dos almas y es que de su esfuerzo conjunto nace la combinación perfecta entre la creatividad italiana y la solidez alemana: por un lado, una empresa fundada en 1997 con diseño y creatividad de esencia italiana con la cocina como núcleo del proyecto fabricando placas de gas, eléctricas, de inducción y mixtas. Y por otro, una empresa alemana especializada en sistemas de aspiración con calidad y fiabilidad alemana, así como con tecnología punta, pero con desarrollo artesanal.





CAMPANAS
EXTRACTORAS

NIVEL

Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca



CAMPO



CLARO



LLANO



VIENTO



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 productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas Genesi, Ascot y Enfasi ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.





CAMPANAS
EXTRACTORAS

AKL100



CAMPANAS EXTRACTORAS - GENESI / ASCOT



GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



C

O

N

B

Colores disponibles



SS

NF

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

Especificaciones

- Sistema de extracción con 4 velocidades
- Torre regulable 30-60 cm
- Potencia de 900 m3/h
- Botonera frontal
- Iluminación mediante 3 leds (4 leds en el modelo GQK120/AKL120)
- Programador de apagado
- Convertible en recirculación con filtros de carbón

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQK120	Campana extractora de 120 cm de ancho	2.735 €
AKL120		2.735 €
GQK100	Campana extractora de 100 cm de ancho	2.255 €
AKL100		
GQK90	Campana extractora de 90 cm de ancho	1.995 €
AKL90		
GQK70	Campana extractora de 70 cm de ancho	1.685 €
AKL70		
	Suplemento adicional por color	215 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por color	155 €



CAMPANAS
EXTRACTORAS

EKL100 NF

CAMPANAS EXTRACTORAS - ENFASI

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
- Posibilidad de adaptación a recirculación (SA-FKE)



ENFASI 100 ALL BLACK



ENFASI 90 STAINLESS STEEL

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EKL100NF	Campana extractora de 100 cm ALL BLACK	2.020 €
EKL90NF	Campana extractora de 90 cm ALL BLACK	1.825 €
EKL100	Campana extractora de 100 cm en acabado acero inoxidable	1.770 €
EKL90	Campana extractora de 90 cm en acabado acero inoxidable	1.575 €



Con el lema de Aire fresco de Yorkshire, este fabricante inglés lleva diseñando campanas extractoras en su base de Huddersfield desde 1921. El proceso de fabricación llevado a cabo en la producción de sus modelos se basa en el uso de maquinaria de precisión de última generación que, combinada con la terminación a mano mediante el uso de métodos tradicionales por parte de su experto equipo, termina por ofrecer una gran calidad y un magnífico resultado, esencia de una moderna fabricación con acabado artesanal que configuran todos sus productos.





CAMPANAS EXTRACTORAS

SERNA

Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca



AMERICAN



CACHE EDGE



STRATUS AIR



MARTELLI

Descubre nuestra pasión por la excelencia, encendida como el fuego que forjan los productos de estas empresas con dedicación y calidad incandescente.

JOSPER se relaciona con fuego directamente a través de sus hornos de brasa, que son hornos de cocina especialmente diseñados para combinar el calor del fuego con la funcionalidad de un horno, permitiendo la cocción de alimentos a la parrilla.

LA CORNUE fabrica cocinas artesanas de alta gama que acompañan a la llama del fuego mediante el uso de materiales de enorme calidad. Con potentes quemadores consiguen una gran precisión y control del fuego para lograr una inmejorable cocción para el deleite de los más exigentes.

La marca italiana **SIRIUS** especialista en aspiración produce un original y al vez funcional horno híbrido de leña y gas que ofrece un amplio abanico de posibilidades.

STEEL se relaciona con fuego en el contexto de su amplio portafolio de electrodomésticos de cocina, que pueden incluir cocinas a gas o eléctricas, así como hornos y barbacoas de exterior, siendo una marca con múltiples y versátiles posibilidades que sea adaptan a todas las necesidades.

La marca danesa **VARIMIXER** se relaciona de forma indirecta con el fuego, ya que fabrica equipos de cocina profesionales, como batidoras y mezcladores, que pueden usarse en la preparación de alimentos que requieren cocción o calor.

Los electrodomésticos de alta gama de **VIKING** incluyen cocinas de alto rendimiento, así como hornos y barbacoas de exterior que proporcionan una cocción casi profesional.



Josper®

El horno de brasa que tienen los mejores chefs del mundo, ahora en tu cocina. De la unión entre las más innovadoras tecnologías y la tradición más artesanal nace Josper en 1969, la leyenda de la brasa gastronómica internacional creada en Pineda de Mar, Barcelona.

Josper, con más de 50 años desarrollando equipos al servicio de la gastronomía, es el aliado perfecto de los chefs más exigentes para conseguir braseados de la más alta calidad. Y sin renunciar a sus orígenes familiares, a la nobleza del carbón de la mejor leña y al ancestral arte de la brasa gastronómica, en Josper han sido siempre fieles a la brasa de ayer, con la rapidez y la potencia de hoy. Tradición y vanguardia se unen para diseñar una elegante y revolucionaria combinación de parrilla y horno en un solo equipo, fabricado con aleaciones de acero de alta tecnología y máxima calidad.

Josper, una caja mágica que te trasladará a la cocina ancestral, recordando los sabores de antaño. Josper, una empresa construida a base de una historia de verdadera pasión y amor por las brasas, es líder de la cocina al carbón en todo el mundo, con la brasa como estilo de vida, una auténtica Passion for Grilling!





JOSPER HOME
GRILL

HJX-PRO-S80

JOSPER HOME GRILL



HJX-PRO-Mini



Horno Brasa Jospier HJX-PRO-S80



Horno Brasa Jospier HJX-15



Carro Horno Jospier HJX-15

Disponibile en siete colores



Especificaciones HJX-15

- Consumo diario de carbón Jospier - 1,5 a 2,5 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 6 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Especificaciones HJX-PRO-Mini

- Consumo diario de carbón Jospier - 6 a 8 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 7 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Especificaciones HJX-PRO-S80

- Consumo diario de carbón Jospier - 10 a 12 kgs
- Autonomía por carga - 9 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 cortuegos integrado
- Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJX-PRO-Mini	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-MINI S	8.660 €
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	11.845 €
HJX-15	Horno Brasa JOSPER HJX-15	6.350 €
HJX-15-CJ	Horno Brasa JOSPER HJX-15 con carro	7.975 €

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.

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.





COLECCIÓN
LA CORNUE

Estos son algunos de los múltiples ejemplos y de los innumerables colores y formatos con los que se pueden diseñar las composiciones elegidas

Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca

Configurador online
Cornufé, Château y Flamberge



CORNUFÉ 90 ALBERTINE



CORNUFÉ 110



FLAMBERGE



CHÂTEAU 75 | 90



CHÂTEAU 120



CHÂTEAU 150 | 165 | 180












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 productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas Genesi, Ascot y Enfasi ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.





DESCONGELACIÓN

-  CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR
-  CALENTAMIENTO SUPERIOR
-  CALENTAMIENTO INFERIOR
-  CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON VAPOR
-  GRILL
-  GRILL, VENTILADOR, ASADOR
-  CALENTAMIENTO SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR
-  CALENTAMIENTO TRASERO POR CONVECCIÓN
-  CALENTAMIENTO RÁPIDO



COCINAS
INDEPENDIENTES

GQ12SF-6T



GENESI



ASCOT



GQ12SF-6M
AQ12SF-6M

GQ12SF-6T
AQ12SF-6T

GQ12SF-6B
AQ12SF-6B

GQ12SF-4BM
AQ12SF-4BM

GQ12SF-4TM
AQ12SF-4TM

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

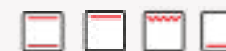
Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional - 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ12SF-6M AQ12SF-6M	6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	10.145 € 10.145 €
GQ12SF-6T AQ12SF-6T	6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha lisa	10.975 € 10.975 €
GQ12SF-6B AQ12SF-6B	6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha ondulada	10.975 € 10.975 €
GQ12SF-4BM AQ12SF-4BM	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW con 1 plancha ondulada	10.975 € 10.975 €
GQ12SF-4TM AQ12SF-4TM	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW con 1 plancha lisa	10.975 € 10.975 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS
INDEPENDIENTES

G10FF-6W BA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100



GENESI



ASCOT

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SF-6W AQ10SF-6W	6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.165 € 6.165 €
GQ10SF-4M AQ10SF-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.165 € 6.165 €
GQ10SF-4T AQ10SF-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.000 € 7.000 €
GQ10SF-4B AQ10SF-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.000 € 7.000 €
GQ10SF-5FI AQ10SF-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	7.720 € 7.720 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



GQ10SF-6W
AQ10SF-6W

GQ10SF-4M
AQ10SF-4M

GQ10SF-4T
AQ10SF-4T

GQ10SF-4B
AQ10SF-4B

GQ10SF-5FI
AQ10SF-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA



COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3



GENESI



ASCOT



GQ10SFF-6W
AQ10SFF-6W



GQ10SFF-4M
AQ10SFF-4M



GQ10SFF-4T
AQ10SFF-4T



GQ10SFF-4B
AQ10SFF-4B



GQ10SFF-5FI
AQ10SFF-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Railes telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Cajón inferior de almacenamiento
- Este modelo no incluye programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-6W	Fuego de 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.605 €
AQ10SFF-6W		6.605 €
GQ10SFF-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.605 €
AQ10SFF-4M		6.605 €
GQ10SFF-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.440 €
AQ10SFF-4T		7.440 €
GQ10SFF-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.440 €
AQ10SFF-4B		7.440 €
GQ10SFF-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	8.160 €
AQ10SFF-5FI		8.160 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS
INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3 SOLID DOOR



GENESI



ASCOT



GQ10SFF-D-6W
AQ10SFF-D-6W



GQ10SFF-D-4M
AQ10SFF-D-4M



GQ10SFF-D-4T
AQ10SFF-D-4T



GQ10SFF-D-4B
AQ10SFF-D-4B



GQ10SFF-D-5FI
AQ10SFF-D-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

Especificaciones

- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Cajón inferior de almacenamiento
- Este modelo no incluye programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-D-6W AQ10SFF-D-6W	6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.605 € 6.605 €
GQ10SFF-D-4M AQ10SFF-D-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.605 € 6.605 €
GQ10SFF-D-4T AQ10SFF-D-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.440 € 7.440 €
GQ10SFF-D-4B AQ10SFF-D-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.440 € 7.440 €
GQ10SFF-D-5FI AQ10SFF-D-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	8.160 € 8.160 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



COCINAS INDEPENDIENTES

G9F-4B

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 90



GENESI



ASCOT

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Asador
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Cajón inferior de almacenamiento
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



GQ9S-6W
AQ9S-6W

GQ9S-4M
AQ9S-4M

GQ9S-4T
AQ9S-4T

GQ9S-4B
AQ9S-4B

GQ9S-5FI
AQ9S-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ9S-6W AQ9S-6W	6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.000 € 5.000 €
GQ9S-4M AQ9S-4M	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.000 € 5.000 €
GQ9S-4T AQ9S-4T	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.835 € 5.835 €
GQ9S-4B AQ9S-4B	4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	5.835 € 5.835 €
GQ9S-5FI AQ9S-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.550 € 6.550 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



HORNOS
60 X 90

GQFFE6-S

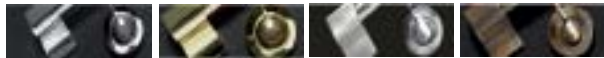


GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

HORNOS 60X90 - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas integradas para horno principal y horno superior
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam 60 X 90 cm	4.370 €
AQFFE6-S		4.370 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



HORNOS
90X60

AQFE9

HORNOS 90X60 - GENESI / ASCOT



GENESI



ASCOT

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



CROMO

LATÓN

NIKEL (ACERO)

BRONCE

Colores disponibles



SS

AN

BA

CR

BR

AA

CE

NA

SA

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 rejillas integradas
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda
- Programador digital

HORNO PRINCIPAL



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFE9-S	Horno Combi-Steam de 90x60 cm de ancho	4.220 €
AQFE9-S	Horno Combi-Steam de 90x60 cm de ancho	4.220 €
	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
	Suplemento adicional por tirador en color (Ascot)	155 €



PLACAS DE GAS GENESI

GP9B-5

PLACAS DE GAS - GENESI 70/90

Especificaciones

- Placas de cocción de gas disponible en 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



GP6B-4



GP7B-5



GP9B-5

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GP9B-5	Placa de cocción de gas de 90 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	990 €
GP7B-5	Placa de cocción de gas de 70 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	905 €
GP6B-4	Placa de cocción de gas de 60 cm de ancho con 4 quemadores (1 tipo wok)	675 €



DESIGN 40
ALL BLACK

EQ10FFF-5FIAN

COCINAS INDEPENDIENTES - ENFASI 100 - 100/3

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Horno eléctrico tradicional de 39lt con temperatura de 50 °c - 265 °c
- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción
- Programador digital en la versión de dos hornos
- 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

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)

Opción hornos

2 hornos: FF - Horno principal y lateral

3 hornos: FFF - Horno principal, lateral y superior

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ10FF-6SSC	6 quemadores de gas (1 tipo wok) en acero inoxidable	4.570 €
EQ10FF-6NF	6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK	4.820 €
EQ10FF-5FISSC	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) en acero inoxidable	6.120 €
EQ10FF-5FINF	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) ALL BLACK	6.370 €
EQ10FFF-5FISSC	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) en acero inoxidable	6.560 €
EQ10FFF-5FINF	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) ALL BLACK	5.810 €
EQ10FFF-6SSC	6 quemadores de gas (1 tipo wok) en acero inoxidable	5.010 €
EQ10FFF-6NF	6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK	5.255 €



100 GAS
EQ10FF-6SSC



100 INDUCCIÓN
EQ10FF-5FINF



100/3 GAS
EQ10FFF-5FINF



100/3 INDUCCIÓN
EQ10FFF-6SSC



DESIGN 40
ALL BLACK

EQ9F-5FIAN



COCINAS INDEPENDIENTES - ENFASI 90



90 GAS



90 INDUCCIÓN



E9F-6 NF



E9F-5FI NF

Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción
- Programador digital
- 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

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)

HORNO PRINCIPAL



Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ9F-6SSC	6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK	3.400 €
EQ9F-6NF	6 quemadores de gas (1 tipo wok) en acero inoxidable	3.650 €
EQ9F-5FINF	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) ALL BLACK	4.955 €
EQ9F-5FISSC	5 zonas inducción (2 zonas inducción flex) en acero inoxidable	5.205 €



DESIGN 40
ALL BLACK

E9P-5FI NF

PLACAS DE COCCIÓN - ENFASI 90



PLACA DE INDUCCIÓN E9P-5FI NF



PLACA DE GAS E9P-6 NF



PLACA DE INDUCCIÓN E9P-6

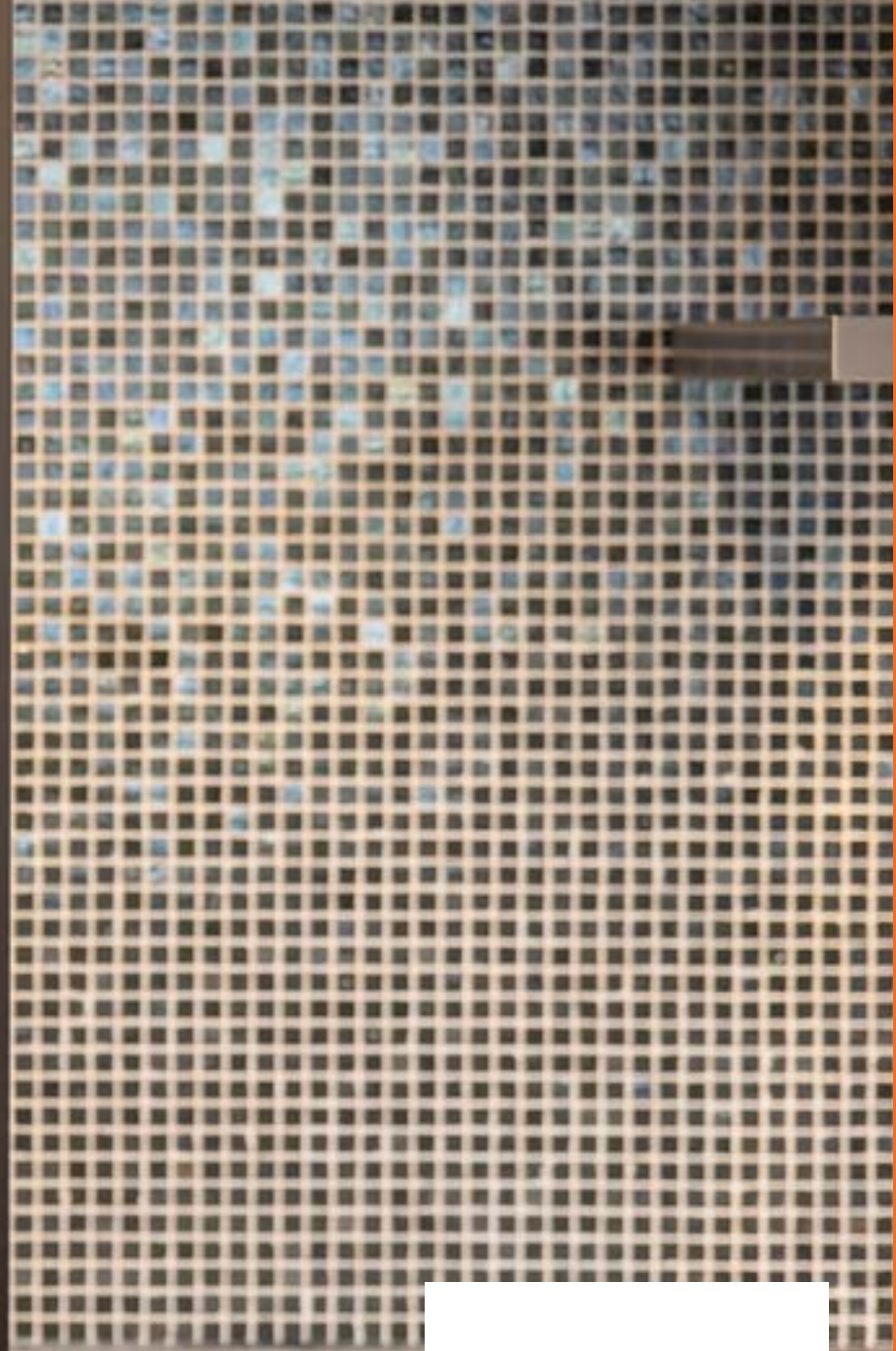
Placa de inducción con mandos independientes

- 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 independientes

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

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
E9P-5FISSC	Placa de inducción con mandos integrables ALL BLACK	3.295 €
E9P-5FNF	Placa de inducción con mandos integrables en acero inoxidable	3.545 €
E9P-6SSC	Placa de inducción con mandos integrables ALL BLACK	1.745 €
E9P-6NF	Placa de inducción con mandos integrables en acero inoxidable	1.995 €



DESIGN 40
ALL BLACK

EQFFE6 NF



HORNOS - ENFASI 60X90



HORNO MULTIFUNCIÓN



DOBLE HORNO MULTIFUNCIÓN

Horno multifuncional

- Horno eléctrico combi-vapor de 70lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Control de temperatura con sonda

Doble horno multifuncional

- Horno eléctrico pizza/grill de 34lt con temperatura de 50 °c - 315 °c
- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Base de piedra para pizza (horno superior)

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQFE6SSC	Horno multifunción ALL BLACK	1.650 €
EQFE6 NF	Horno multifunción en acero inoxidable	1.900 €
EQFFE6SSC	Horno doble: pizza + multifunción ALL BLACK	3.115 €
EQFFE6 NF	Horno doble: pizza + multifunción en acero inoxidable	3.365 €



BARBACOAS
GREEN

19C-4

BARBACOAS - GREEN 70/90

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 escamoteable de doble capa en acero inoxidable
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable



19C-4



17C-2

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 2 puertas	6.280 €
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	5.110 €
AB-CUG	Funda de barbacoa para modelo I9C-4	185 €
AB-CU	Funda de barbacoa para modelo I7C-2	185 €



BARBACOAS
SWING

W9C-4

BARBACOAS - SWING 70/90

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 con tapa de 3.600 kW.
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable



W9C-4



W7C-3



SWING 90



SWING 70

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	5.075 €
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	3.855 €
AB-CUG	Funda de barbacoa para modelo W9C-4	185 €
AB-CU	Funda de barbacoa para modelo W7C-3	185 €



SWING TOP

W9-4T

BARBACOAS - SWING TOP 70/90 con tapa

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 termostato incluida en los modelos W9-4G y W7-3G



W9-4G



W7-3G



W9-4T



W7-3T

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4G	SWING TOP de 90 cm con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.860 €
W7-3G	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.235 €
W9-4T	SWING TOP de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27 dm ² .	3.070 €
W7-3T	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27 dm ² . Incluye tapa.	2.600 €
CS9BK-SW	Funda para modelo W9-4G / W9-4T	210 €
CS7BK-SW	Funda para modelo W7-3G / W7-3T	195 €



SWING TOP

W9-4T

BARBACOAS - SWING TOP 70/90 sin tapa

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



W4-1

W9-4



I9-4



W7-3



Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4	SWING TOP de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Plancha y rejillas de hierro fundido	2.700 €
W4-1	Módulo de gas independiente con una potencia de 3.600kW y 30 cm de ancho con 1 quemador	630€
I9-4	Green Top de 90 cm con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.440€
W7-3	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Plancha y rejillas de hierro fundido	2.200 €



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior

MÓDULOS DE COCCIÓN PARA EXTERIOR - 70/90



G9BS-4C



G7BS-3C

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 termostato
- 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	4.680 €
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	3.660 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	305€



MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior

MÓDULOS PARA EXTERIOR - 70/90/120

Especificaciones

- Fregaderos de acero inoxidable
- Superficies de acero inoxidable
- Disponibles en medidas de 120cm/90cm/70cm
- Tiradores de metal



G12C-P



G9C-P



G7S-L2



521476



G12C-L2

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G12C-P	Módulo de 120 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	3.920 €
G9C-P	Módulo de 90 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	3.085 €
G12C-L2	Módulo de 120 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas. Zona inferior de almacenaje con 2 puertas de cierre suave	3.920 €
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	3.085 €
521476	Grifo giratorio 360°	347 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor.	305€



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 siguen aún en la actualidad. Mezcladores que incorporan la fuerza y la experiencia resultante 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.





PROCESADOR
DE ALIMENTOS

M005-8303Z

PROCESADOR DE ALIMENTOS - VARIMIXER



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 uso
- Sistema de sujeción mediante ventosas
- Potencia de 300 W | Tensión 220-240 V
- Dimensiones: 400 x 240 x 462 mm (alto x ancho x profundidad)

Funciones

- Amasar
- Batir
- Montar
- Doblar
- Mezclar

Disponible en cuatro acabados



BLANCO



NEGRO



PLATA



ROJO

Referencia	Modelo	PVP (sin IVA)
M005-8301Z	Color blanco	1.360 €
M005-8303Z	Color negro	1.360 €
M005-8305Z	Color plata	1.360 €
M005-8306Z	Color rojo	1.360 €

VIKING

Hace casi 30 años, en el corazón de los Estados Unidos, Viking introducía los rendimientos profesionales para el hogar confeccionando la primera y lujosa colección de cocinas Viking pensadas y diseñadas para el ámbito doméstico. Hoy en día, líder en el mercado Americano, Viking ofrece a los consumidores las últimas novedades en equipamientos de cocina incorporando la más innovadora tecnología junto a exquisitos detalles creados bajo la premisa de un diseño vanguardista.

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 sino una pasión con la que los más exigentes disfrutan al poderlo hacer con un producto tan exclusivo. Viking, rendimiento profesional para el hogar.





COLECCIÓN VIKING

Outdoor Cooking

VIKING - OUTDOOR

Especificaciones:

- **Termómetro:**
Control de temperatura perfecto
Cocciones con efecto horno o ahumadas
- **Calidad de fabricación:**
Construcción de calidad y soldados perfectos para evitar acumulaciones de grasa y suciedad
- **Distribución del calor:**
Parrilla de acero robusto y de alta calidad
Placas cerámicas inferiores para la radiación del calor que mejoran los resultados de cocción
- **Quemadores de latón:**
Eficiencia, calidad y potencia (7,3 kW)
- **Asador de doble posición:**
Altas prestaciones: 3 velocidades, quemador de infrarrojos y 4,1 kW
- **Iluminación:**
Dos luces halógenas para un correcto control visual de la zona de cocción y LEDs azules en los mandos

Detalles generales:

- Quemadores de latón (7,3 kW)
- ProSear Burner (6,7 kW)
- Asador con 3 velocidades de calidad industrial
- Mandos con iluminación LED azul
- Sistema de encendido fácil
- Iluminación halógena
- Termómetro de temperatura en la tapa
- Fabricada completamente en acero inoxidable
- Bloques cerámicos bajo la parrilla (radiación de calor)
- Preparadas para gas butano

Accesorios opcionales:

- Kit de conversión a gas natural - EPRONGK
- Fundas disponibles para cada modelo



EVQGI5301LSS



EVQGF55301LSS



EVQGF55361LSS



EVQGI5361LSS



EVQGF55421LSS



EVQGI5421LSS



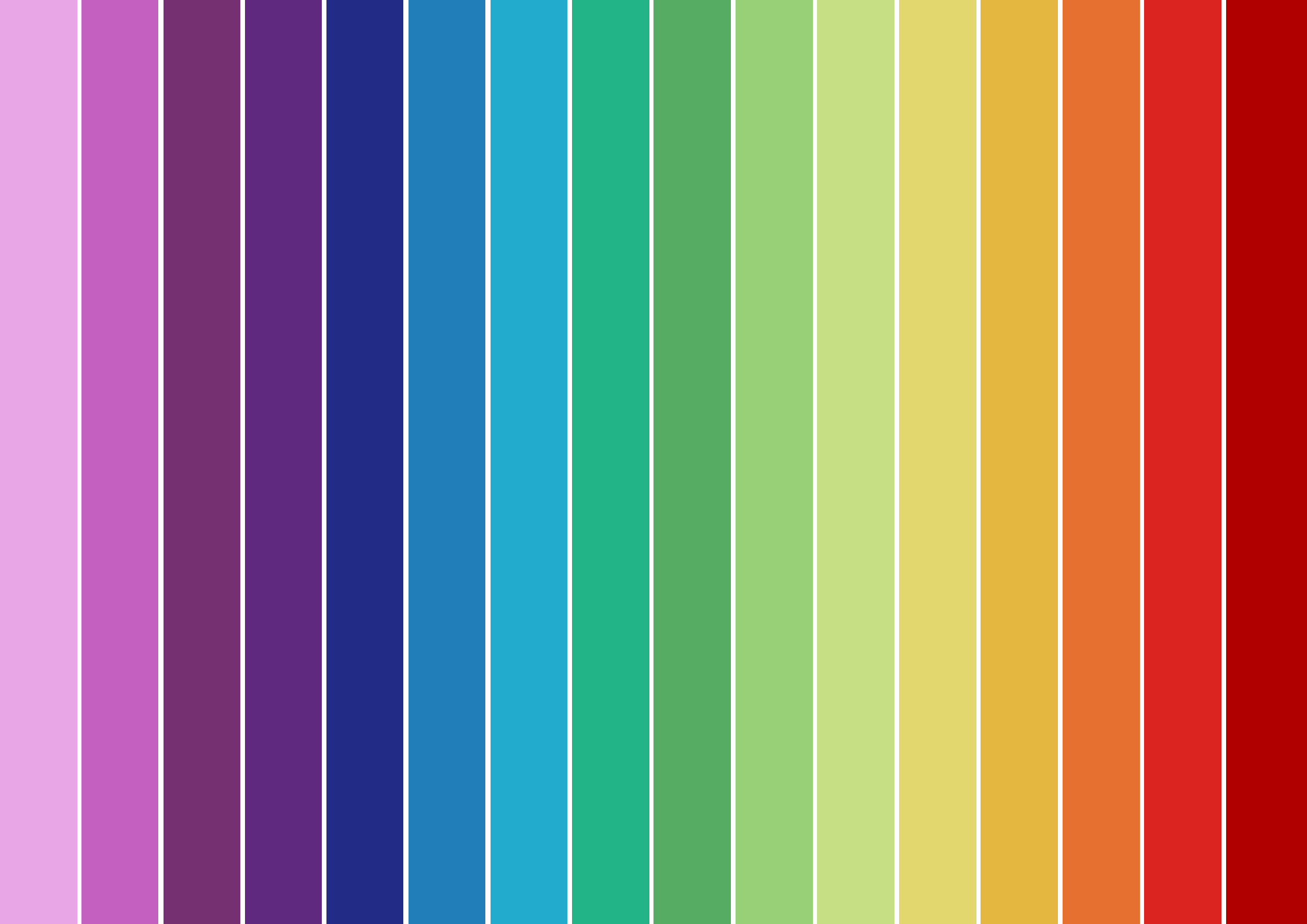
EVQGF5541LSS



EVQGI5541LSS

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVQGI5301LSS	Barbacoa gas outdoor 76 cm, acero inox	9.370 €
EVQGI5361LSS	Barbacoa gas outdoor 91 cm, acero inox	10.155 €
EVQGI5421LSS	Barbacoa gas outdoor 107 cm, acero inox	11.245 €
EVQGI5541LSS	Barbacoa gas outdoor 138 cm, acero inox	14.130 €
EVQGF55301LSS	Barbacoa gas outdoor 76 cm, acero inox con carro	11.020 €
EVQGF55361LSS	Barbacoa gas outdoor 91 cm, acero inox con carro	15.005 €
EVQGF55421LSS	Barbacoa gas outdoor 107 cm, acero inox con carro	17.295 €
EVQGF5541LSS	Barbacoa gas outdoor 122 cm, acero inox con carro	21.750 €

Consulte la gama de productos completa en el código QR de la marca



○ ● D A K E
○ ○ CULTO A LA COCINA



DAKE ESPAÑA

900 293 783 · comercial@dake.es · www.dake.es

DAKE PORTUGAL

800 114 792 · comercial@dake.pt · www.dake.pt

