



WOLF
GOURMET



Una storia deliziosa.

Da quando fa parte di Sub-Zero, azienda familiare alla terza generazione, Wolf ha portato la qualità e le prestazioni dei suoi prodotti professionali a persone come te: appassionati chef di casa. Con Wolf Gourmet, siamo entusiasti di portare nella tua cucina la nostra qualità, l'attenzione ai dettagli ed un design elegante. Attraverso test ed incessanti accorgimenti da parte di designers ed ingegneri che amano cucinare tanto quanto te, abbiamo creato una linea di utensili e piccoli elettrodomestici da appoggio per aiutarti a cucinare meglio, divertendoti più di quanto tu possa immaginare.

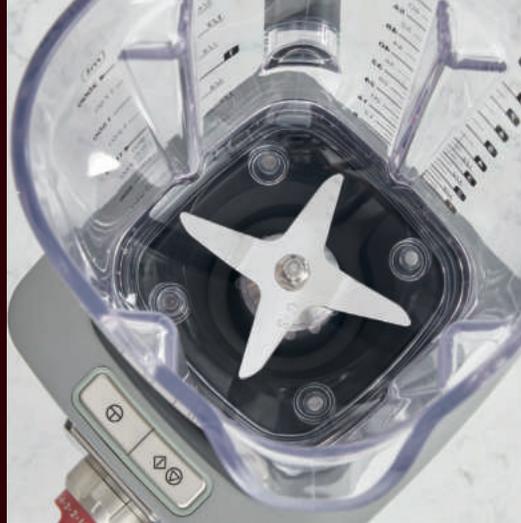
PIATTI DELIZIOSI A PORTATA DI MANO.

Wolf presenta Wolf Gourmet: piccoli elettrodomestici che affiancano quelli più grandi nella tua cucina e ti aiutano a dare vita al piatto che desideri servire ai tuoi ospiti.



FRULLATORE AD ALTE PRESTAZIONI

Salsa piccante. Margarita delizioso. Frappè e frullati cremosi. Salsa olandese fatta in casa per le tue uova alla Benedict. Questo frullatore realizzerà tutto ciò che desideri. Scopri i nuovi livelli di controllo per ricette complesse o seleziona impostazioni pre-programmate per frullati, zuppe calde ed altro ancora. È silenzioso, facile da usare, ti offre l'opportunità per creare nuovi sapori e dare più gusto alla tua cucina. Il frullatore ad alte prestazioni offre risultati superiori per tutti i tipi di cibo, ha un motore da 1,8 kW, alla massima potenza, una velocità delle lame di 20.000 giri al minuto ed un intuitivo **pannello di controllo LCD** che ti informa su ogni dettaglio, dal tempo di miscelazione, alla velocità selezionata o all'impostazione del programma.



4 FUNZIONI SPECIALI PER PREPARAZIONI COMPLESSE E VELOCI

Zuppe calde al vapore, macinazione di grani e preparazione di burro di nocciole. Il controllo ultra-reattivo dei molteplici livelli di velocità permette di realizzare ricette complesse.

Dotato di **quattro impostazioni** programmate:

- SMOOTHIE, per creare bevande liquide con frutta o verdura, ghiaccio o frutta congelata.
- TRITAGHIACCIO: sminuzza il ghiaccio in pezzi abbastanza piccoli per granite e cocktail.
- PUEA: garantisce una consistenza liscia e cremosa a purea di frutta o verdure, una grana fine a cereali e crea un finissimo zucchero a velo.
- ZUPPA: riduce in purea e **riscalda** gli ingredienti fino a raggiungere quasi il punto di ebollizione.

FUNZIONE AD IMPULSI MANUALE

Per controllare l'azione di sminuzzamento o per favorire la miscelazione degli ingredienti aggiungendo più delicatezza a qualsiasi velocità di miscelazione manuale. Attivando questa funzione il robot emette impulsi singoli, basta premere l'apposito pulsante per ottenere una sorta di intermittenza in grado di mantenere costante il controllo della velocità.

Questa funzione è perfetta per sminuzzare ingredienti delicati e di consistenza morbida, come aromi tipo prezzemolo o basilico ma anche uova sode o cipolle perché sminuzza ma non polverizza mantenendo integro il condimento. Consigliabile anche negli impasti e nel montaggio di albumi a neve per ottenere risultati cremosi e corposi.

ACCESSORI INDISPENSABILI INCLUSI

Tazza emulsione con tappo di riempimento graduato integrati nel coperchio del boccale per preparare deliziosi condimenti e marinature.

MISCELAZIONE PIÙ SILENZIOSA

Non c'è bisogno di interrompere la conversazione con i tuoi ospiti, l'esclusivo design del motore aiuta a smorzare il rumore durante la miscelazione.

Manopola rossa di serie, manopola nera o acciaio disponibile come accessorio,

1-BOCCALE DI GRANDE CAPACITÀ

Di dimensioni ideali per cene con gli ospiti e pasti in famiglia, il grande boccale in copoliestere Tritan® da **1,6 litri** è infrangibile e senza BPA.

2-BOCCALE PER FRULLATORE DA 1 LT (ACCESSORIO)

Permette un controllo preciso per la lavorazione di piccole quantità. Il boccale da **1 litro** è disponibile come accessorio e serve per impastare, preparare il pesto, la maionese, sminuzzare le nocciole e tanto altro...





WOLF
GOURMET

WOLF
GOURMET

TOSTAPANE DA 2 E DA 4 FETTE

Uno dei grandi piaceri della vita è un bagel tostato ed imburrato o una focaccina al mattino, il complemento perfetto per il tuo caffè macinato gourmet. Eppure molti tostapane hanno difficoltà ad adattarsi ai nuovi tipi di pane artigianali, tanto meno a tostarli a tuo gusto. I nostri tostapane hanno caratteristiche innovative per offrire risultati deliziosi: ampie fessure per toast, bagel e pane artigianale; guide autocentranti per il pane, per una doratura uniforme; sistema solleva pane più esteso per la facile rimozione dei tagli più piccoli. Insomma, l'eccellenza per gli amanti del pane tostato.



GUIDE AUTOCENTRANTI PER IL PANE

Il pane, dal più sottile al più spesso, è centrato con precisione per una tostatura sempre dorata ed uniforme.

GRANDI QUANTITÀ DA TOSTARE

Bagel, focaccine, brioches, pane alla cannella fatto in casa: tutto scivola facilmente nelle fessure extra grandi senza intoppi e senza creare briciole.

IMPOSTAZIONE MANTENIMENTO IN CALDO

Con la semplice pressione di un pulsante, puoi mantenere caldo il tuo toast, "pronto da imburrare", mentre ti occupi delle uova o del caffè.

IMPOSTAZIONI BAGEL E CONGELATO

L'impostazione Bagel spegne l'esterno dell'elemento riscaldante, tostando il lato di taglio del bagel e riscaldando il lato arrotondato. L'impostazione "Congelato" prolunga il tempo di tostatura di pane, muffin e waffle freddi o congelati.

STRUTTURA DUREVOLE

I nostri tostapane sono robusti quanto i modelli professionali, con un resistente alloggiamento in acciaio inossidabile, un robusto fondo con piedini in gomma e resistenze costruiti per durare una vita, garantendo un prodotto affidabile.

Manopola rossa di serie, disponibili, come accessorio, manopola nera o acciaio.

PLANETARIA AD ALTE PRESTAZIONI CON CIOTOLA DA 6,6 LITRI

Mescolare la farina per la torta di compleanno, impastare brioches, montare meringhe e soufflé, questo è solo l'inizio della versatilità culinaria che sperimenterai con la planetaria da cucina ad alte prestazioni Wolf Gourmet. Questa compagna in cucina ha la capacità di fare tutto ed in grandi quantità. Il robusto motore ed il sistema di ingranaggi mantengono velocità e potenza costanti anche durante la miscelazione di impasti, mentre la ciotola professionale da 6,6 litri può contenere grandi quantità di farina per realizzare fino a 14 dozzine di biscotti o più di 3 chili d'impasto alla volta. Caratteristiche di design uniche, come l'esclusivo sollevamento della ciotola ed il suo facile sistema d'aggancio, offrono un'esperienza di miscelazione davvero perfetta dall'inizio alla fine. Il design elegante e la struttura in acciaio inossidabile spazzolato staranno bene sul ripiano della tua cucina come le prelibatezze appena sfornate che preparerai.



PRESTAZIONI SUPERIORI NELLA MISCELAZIONE

Il robusto motore ed il sistema di ingranaggi mantengono velocità e potenza costanti anche durante la miscelazione di impasti densi e abbondanti. Gli strumenti di miscelazione incorporano facilmente anche piccole quantità di ingredienti.

SOLLEVATORE PER CIOTOLE UNICO

Il design esclusivo offre una regolazione della ciotola senza sforzo ed una stabilità ottimale. Un facile giro del manico solleva la ciotola verso l'alto e la blocca in posizione per la miscelazione.

MAGGIORE CONTROLLO SULLA VELOCITÀ DI MISCELAZIONE

Il selettore di velocità variabile fornisce un controllo preciso per ogni tipo di ricetta. Usa la funzione ad impulsi per incorporare delicatamente gli ingredienti nella miscela.

QUALITÀ PROFESSIONALE CIOTOLA DA 6,6 LITRI (3,6 KG)

La ciotola in acciaio inossidabile è abbastanza grande per mescolare l'impasto per i tuoi biscotti preferiti, per la torta di compleanno o per preparare vassoi di focaccia fresca. Il grande manico ti aiuta a sollevare comodamente la ciotola anche con grandi quantità di impasto.

ATTACCHI SPECIALI PER ACCESSORI

Aggiungi versatilità alla lavorazione degli alimenti, come la funzione tritacarne, dotata di attacchi speciali (disponibili come accessori). Il sistema di bloccaggio rende il cambio degli accessori agevole e senza sforzi.

ACCESSORI INCLUSI

Frusta a foglia per impastare biscotti, pasticcini, ingredienti per torte; frullino per miscelare albumi, panna e componenti per torte leggere e gancio impastatore per impasti più densi.

Manopola nera, rossa e acciaio di serie.





WOLF
GOURMET

1.2

TWININGS
OF LONDON
Earl Grey
Tea
SINCE 1706
Aromatic black tea blend, scented
with a citrus bergamot fragrance
NET WT 3.5 oz. 100 g

BOLLITORE ELETTRICO

Dalla perfetta tazza di tè mattutina alla coccola della cioccolata calda pomeridiana, potrete fare affidamento sul bollitore elettrico Wolf Gourmet durante tutto l'arco della giornata.

La doppia parete termica in acciaio inox della caraffa consente di mantenere lo strato esterno freddo conservando la temperatura dell'acqua interna calda.

I comandi pre impostati One Touch garantiscono la temperatura precisa per tè verde, bianco, oolong e nero mentre l'impostazione manuale permette di regolare la temperatura dai 35°C ai 100°C, in modo da poter scaldare l'acqua per molteplici usi.



CONTROLLI PRE IMPOSTATI ONE TOUCH PER TEMPERATURE PRECISE

One touch assicura che l'acqua raggiunga la temperatura ideale per tè verde, bianco, oolong e nero.

IMPOSTAZIONI MANUALI DI TEMPERATURA

Selezionare manualmente il grado desiderato dai 35 °C ai 100 °C, questo ampio intervallo di temperatura consente di scaldare l'acqua per le più svariate esigenze, ad esempio per la cioccolata, per il caffè solubile oppure per reidratare il lievito.

CARAFFA A DOPPIA PARETE TERMICA

Il design della doppia parete in acciaio inox della caraffa mantiene l'esterno fresco e lo strato interno caldo. La caraffa ha una capacità di 1,5 litri e il contenitore con interno graduato consente un riempimento più agevole.

PROGRAMMA MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere una temperatura precisa per più di un'ora, in modo da preparare più bevande senza riscaldare nuovamente il bollitore.

SERVIZIO SENZA FILI

Sollevarlo dalla base per servire l'acqua bollente oppure portare la caraffa in tavola per servire più tazze.

Manopola nera, rossa e acciaio di serie.

MACCHINA PER IL CAFFÈ AMERICANO: PROGRAMMABILI FINO A 10 TAZZE

Svegliati con una tazza di caffè dal gusto superiore. La macchina per il caffè americano programmabile di Wolf Gourmet utilizza una tecnologia di erogazione avanzata per determinare la temperatura, il tempo e la macinatura ottimale per creare il tuo gusto preferito di caffè. Una bilancia integrata ed uno schermo LCD ti informano della quantità di chicchi da aggiungere per il tuo caffè forte. Una caraffa termica assicura che il caffè rimanga caldo ed avvolgente più a lungo dopo l'erogazione, così potrai sorvegliarlo per tutto il giorno.

RICAMBIO FILTRI PER L'ACQUA

È disponibile, come accessorio, una confezione da 6 filtri per filtrare l'acqua di rubinetto. Ogni filtro dura 30 giorni.



UNA DEGUSTAZIONE SUPERIORE DI CAFFÈ AMERICANO

Tecnologia precisa ed impostazioni personalizzate assicurano un'eccezionale tazza di caffè americano grazie all'ottimizzazione della temperatura, della durata e della macinatura.

TECNOLOGIA ACCU-BREW™

Il ciclo Accu-Brew™ utilizza una bilancia integrata per aiutarti ad aggiungere la giusta quantità di caffè, in base a quanto lo desideri forte ed al numero di tazze che devi preparare.

CARAFFA TERMICA

La caraffa in acciaio inossidabile a doppio strato, da 10 tazze, mantiene il caffè caldo ed avvolgente a lungo dopo l'erogazione.

CASSETTO FRONTALE PER IL CAFFÈ

Un cassetto scorrevole sul fronte offre un facile accesso alla camera di macinatura.

PANNELLO DISPLAY LCD

Ti tiene informato in ogni fase del processo, indicando la quantità di chicchi da aggiungere, quando è stato preparato il tuo caffè e quando è obbligatorio il ciclo di pulizia automatica.

SERBATOIO DELL'ACQUA RIMOVIBILE

Una comoda maniglia integrata aiuta ad estrarre il serbatoio dell'acqua montato lateralmente, per riempirlo comodamente.

Manopole rosse di serie, disponibili, come accessorio, manopole nere o acciaio.



WOLF
GOURMET

12

☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷

⏪ ⏩ ⏴ ⏵

☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷

☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷

☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷

☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷



COLTELLI FORGIATI

I coltelli Wolf Gourmet sono tra i più affilati e durevoli grazie ad una miscela di materiali di alta qualità, design accurato e finiture artigianali. Ogni coltello è forgiato da un unico pezzo di acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio, che mantiene un bordo affilato e duraturo nel tempo. Sviluppati pensando agli standard rigorosi degli chef professionisti, i coltelli Wolf Gourmet diventeranno sicuramente i tuoi fidati compagni in cucina.



AFFILATI COME UN RASOIO

Il segreto per una lama dal taglio affilatissimo risiede nel nostro acciaio inossidabile, che ha eccellenti prestazioni di taglio, durezza e resistenza alla corrosione, grazie alla sua composizione chimica. Il filo lama a 12,5 gradi di lunga durata è una caratteristica unica Wolf Gourmet.

QUALITÀ CHE SI VEDE E SI SENTE

I coltelli Wolf Gourmet mescolano i materiali più all'avanguardia con la maestria artigianale. Ognuno è testato singolarmente, messo a punto a mano e rifinito da artigiani per garantire una presa, una finitura e dei risultati eccellenti.

DURATA IMPAREGGIABILE

Ogni coltello è creato da un unico pezzo di un rivoluzionario acciaio inossidabile, forgiato da una lama a codolo intero, con tripla rivettatura sul manico in legno Pakka, per prestazioni di lunga durata. Insieme queste caratteristiche fanno in modo che ogni coltello duri una vita, richiedendo una levigatura ed un'affilatura minime.

PRECISIONE E CONTROLLO ECCEZIONALI

I coltelli sono progettati per una presa sicura, sia nella mano destra che sinistra, non importa con quale mano vengano utilizzati. La forma del manico di ogni coltello è brevettata per garantire equilibrio, precisione e controllo completo.

COLTELLI DISPONIBILI

Selezionare il coltello giusto per ogni utilizzo è il primo passo importante sia per i professionisti esperti che per gli chef che sviluppano nuove abilità. Il set di coltelli Wolf Gourmet ha tutto il necessario per creare deliziosi piatti.

Set coltelli da 7 pezzi

Barra affilatrice da 25 cm

Coltello da pane da 25 cm

Coltello da Chef da 20 cm

Coltello Santoku da 16 cm

Forbici da cucina

Coltello per pelare da 8 cm

Blocco in legno

Portacoltelli con leggio



SET MULTI-PEZZI

Barra affilatrice da 25 cm



Coltello da pane da 25 cm



Coltello da chef da 20 cm



Coltello Santoku alveolato da 16 cm



Coltello per pelare da 8 cm



SET DI COLTELLI



WOLF GOURMET
14C28N
MADE IN GERMANY
759013
4 1/2"

WOLF GOURMET
14C28N
MADE IN GERMANY
759013
4 1/2"

WOLF GOURMET
14C28N
MADE IN GERMANY
759013
4 1/2"

Cosa aspettarsi

LAVORAZIONE IMPECCABILE

I prodotti Wolf Gourmet rispettano gli elevati standard di qualità, tecnologia all'avanguardia e design innovativo per cui Wolf è nota. Wolf Gourmet promette molti anni di utilizzo per i consumatori esigenti che sono appassionati di cucina e vogliono ottenere risultati deliziosi.



UN SUPPORTO PER TUTTA LA VITA

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Il nostro centro assistenza clienti è pronto ad aiutarti in caso di necessità.

CONSULTA IL NOSTRO SITO ONLINE

Chiedi informazioni sull'uso e la manutenzione, trova idee e ricette per il tuo prossimo piatto, cerca gli accessori ed altro ancora. Tutto a portata di mano su www.frigo2000.it.

ANCHE LA GARANZIA È COSTRUITA PER DURARE

ELETTRODOMESTICI DA APPOGGIO

Wolf Gourmet fornisce agli elettrodomestici una garanzia sui difetti dei materiali e di lavorazione per un periodo di cinque (5) anni dalla data di acquisto.

COLTELLI

Wolf Gourmet fornisce ai coltelli una garanzia sui difetti dei materiali e di lavorazione per tutta la durata di vita del prodotto. Piccole imperfezioni e scoloriture sono normali e non sono considerate difetti.





LISTINO PREZZI

ICBWGBL100S-CE	Frullatore	prezzo iva esclusa	€ 450,00
		prezzo iva inclusa	€ 549,00
WGBL134S accessorio	Boccale da 1 litro	prezzo iva esclusa	€ 190,00
		prezzo iva inclusa	€ 231,80



Accessorio WGBL134S
Boccale da 1 litro

Caratteristiche

Motore potente: un motore da 2.4 HP consente di far ruotare le lame ad una velocità oltre 20.000 giri al minuto

Manopola regolazione velocità: manopola ultra sensibile che consente la regolazione della velocità in modo manuale a seconda delle esigenze

Display LCD: visualizza in modo intuitivo le informazioni relative al tempo di azione, alla velocità o al programma selezionato

4 programmi preimpostati: oltre all'utilizzo manuale e ad impulsi, è possibile scegliere tra i seguenti programmi:

- smoothie
- tritaggiaccio
- purea
- zuppa

Silenzioso: un design unico che permette operazioni di frullatura silenziose

Il coperchio include una tazza emulsione con tappo di riempimento graduato per aggiungere lentamente ingredienti come olio, limone, ecc (utile per preparare maionese, marinature, condimenti)

Boccale graduato da 1,6 litri infrangibile (non contiene bisfenolo A) utile per la preparazione di cocktail (L, ml, cups, oz)

Pestello inseribile nel coperchio per mescolare meglio ingredienti di grosso spessore (es: ghiaccio)

Il corpo e le 4 lame sono realizzati in acciaio inossidabile
Manopola rossa di serie. Nera o acciaio disponibile come accessorio (vedi pagina 23)

Garanzia: 2 anni

Dati per allacciamento

Alimentazione: 220V/50Hz – cavo con spina schuko

Assorbimento: 1,2 kW

Dimensioni

Larghezza: 175 mm

Profondità: 229 mm (176 mm esclusa manopola)

Altezza: 433 mm

Peso (lordo): 8,08 Kg

FRULLATORE



Utilizzabile per lavorazioni di piccole quantità come: maionese, pesto, impastare, sminuzzare nocciole, ecc.

ICBWGTR104S-CE	Tostapane X4	prezzo iva esclusa	€ 350,00
		prezzo iva inclusa	€ 427,00



Caratteristiche

4 Fessure ampie extra-larghe (40x155 mm)

Guide autocentranti

Funzione mantenimento caldo

Funzione preparazione bagel

Funzione pane congelato

2 Vassoi raccogli briciole estraibili

Completamente realizzato in acciaio inossidabile

Manopole rosse di serie. Nere o acciaio disponibili come accessori (vedi pagina 23)

Garanzia: 2 anni

Dati per allacciamento

Alimentazione: 220V/50Hz – cavo con spina schuko

Assorbimento: 1,8 kW

Dimensioni

Larghezza: 298 mm

Profondità: 304 mm (263 mm esclusa manopola)

Altezza: 203 mm

Peso (lordo): 6,87 Kg

TOSTAPANE X4

LISTINO PREZZI

ICBWGTR102S-CE Tostapane X2 prezzo iva esclusa € 250,00
prezzo iva inclusa € 305,00



Caratteristiche

2 Fessure ampie extra-larghe (40x155 mm)
Guide autocentranti
Funzione mantenimento caldo
Funzione preparazione bagel
Funzione pane congelato
1 Vassoio raccogli briciole estraibile
Completamente realizzato in acciaio inossidabile
Manopola rossa di serie. Nera o acciaio disponibile
come accessorio (vedi pagina 23)
Garanzia: 2 anni

Dati per allacciamento

Alimentazione: 220V/50Hz – cavo con spina schuko
Assorbimento: 0,9 kW

Dimensioni

Larghezza: 175 mm
Profondità: 304 mm (263 mm esclusa manopola)
Altezza: 203 mm
Peso (lordo): 4,56 Kg

TOSTAPANE X2

ICBWGCU100S-CE Set coltelli prezzo iva esclusa € 1.160,00
prezzo iva inclusa € 1.415,20



Caratteristiche

Set di coltelli da 7 pezzi:
- barra affilatrice da 25 cm
- coltello da pane da 25 cm
- coltello da Chef da 20 cm
- coltello Santoku da 16 cm
- coltello per pelare da 8 cm
- forbici da cucina
- blocco in legno portacoltelli con leggio

Filo lama a 12,5°

Ogni coltello è forgiato da un unico pezzo di acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio che garantisce l'affilatura della lama nel tempo
Impugnatura ambidestro

SET COLTELLI

LISTINO PREZZI

ICBWGSM100S-CE	Planetaria	prezzo iva esclusa	€ 1.200,00
		prezzo iva inclusa	€ 1.464,00
WGSM300 accessorio	Kit tritacarne	prezzo iva esclusa	€ 290,00
		prezzo iva inclusa	€ 353,80



Caratteristiche
Coperchio anti-spruzzi con apertura per versamento liquidi estremamente stabile
Ciotola regolabile in altezza (3,6 kg di farina)
Accessori inclusi: frusta a foglia, gancio impastatore, e frullino
Motore molto robusto e ingranaggi di qualità per performance eccellenti
Controllo velocità di miscelazione
Funzione ad impulsi per incorporare delicatamente gli ingredienti
Predisposta per inserimento kit tritacarne (accessorio)
Manopola rossa, nera e acciaio di serie.
Garanzia: 2 anni

Dati per allacciamento

Alimentazione: 220V/50Hz – cavo con spina schuko
Assorbimento: 0,9 kW

Dimensioni

Larghezza: 445 mm
569 mm con kit tritacarne installato
Profondità: 414 mm
Altezza: 247 mm
Peso (lordo): 17,4 Kg

Accessorio WGSM300
Kit tritacarne



PLANETARIA

LISTINO PREZZI

ICBWGKT100S-CE	Bollitore elettrico	prezzo iva esclusa	€ 250,00
		prezzo iva inclusa	€ 305,00



Caratteristiche
Capacità 1,5 litri
Acciaio inox
Coperchio rimovibile
Controllo preciso della temperatura con comando manuale e preimpostato
Caraffa con doppia parete termica per consentire di avere la parte esterna fredda e mantenere la temperatura interna dell'acqua calda.
Impostazione "Mantenimento in caldo"
Pannello di controllo digitale con temperature pre-impostate programmabili: tè verde, tè bianco, tè Oolong e tè nero
Comando manuale di temperatura 35 - 100 °C
Segnale acustico al raggiungimento della temperatura
Spegnimento automatico
Recipiente interno con indicatore di livello dell'acqua
Manopola rossa, nera e acciaio di serie
Garanzia: 2 anni

Dati per allacciamento

Alimentazione: 220V/50Hz – cavo con spina schuko
Assorbimento: 1,5 kW

Dimensioni

Larghezza: 165 mm
Profondità: 228 mm
Altezza: 285 mm
Peso (lordo): 2,2 Kg

BOLLITORE ELETTRICO

LISTINO PREZZI

ICBWGCM100S-CE	Macchina caffè americano	prezzo iva esclusa	€ 450,00
		prezzo iva inclusa	€ 549,00
WGCM350 accessorio	Confezione da 6 filtri acqua	prezzo iva esclusa	€ 20,00
		prezzo iva inclusa	€ 24,40



Caratteristiche

Caffè filtrato in 98 secondi
 Caraffa termica da 1,5 litri
 Serbatoio acqua da 1 litro (100 °C in meno di 4/5 secondi)
 Tempo e temperatura ideali per un'erogazione precisa
 Programma wake up coffee
 Completamente realizzato in acciaio inossidabile
 Manopole rosse di serie. Nere o acciaio disponibili come accessori. (Vedi listino a fianco)
 Garanzia: 2 anni

Dati per allacciamento

Alimentazione: 220V/50Hz – cavo con spina schuko
 Assorbimento: 1,5 kW

Dimensioni

Larghezza: 230 mm
 Profondità: 275 mm
 Altezza: 365 mm
 Peso (lordo): 7,26 Kg

Accessorio WGCM350
 confezione da 6 filtri
 acqua



MACCHINA CAFFÈ

LISTINO PREZZI ACCESSORI MANOPOLE

	990190143	manopola rossa frullatore	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990190144	manopola nera frullatore	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990190145	manopola acciaio frullatore	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990190220	2 manopole rosse tostapane X4	prezzo iva esclusa	€ 16,00
			prezzo iva inclusa	€ 19,52
	990190221	2 manopole acciaio tostapane X4	prezzo iva esclusa	€ 16,00
			prezzo iva inclusa	€ 19,52
	990190222	2 manopole nere tostapane X4	prezzo iva esclusa	€ 16,00
			prezzo iva inclusa	€ 19,52
	990190210	manopola rossa tostapane X2	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990190211	manopola acciaio tostapane X2	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990190212	manopola nera tostapane X2	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990313100	manopola rossa planetaria	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990313101	manopola acciaio planetaria	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	99031310	manopola nera planetaria	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990296300	manopola rossa cooker multifunzione	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990296310	manopola nera cooker multifunzione	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990296320	manopola acciaio cooker multifunzione	prezzo iva esclusa	€ 8,00
			prezzo iva inclusa	€ 9,76
	990296301	2 manopole rosse macchina caffè americano	prezzo iva esclusa	€ 16,00
			prezzo iva inclusa	€ 19,52
	990296311	2 manopole nere macchina caffè americano	prezzo iva esclusa	€ 16,00
			prezzo iva inclusa	€ 19,52
	990296321	2 manopole acciaio macchina caffè americano	prezzo iva esclusa	€ 16,00
			prezzo iva inclusa	€ 19,52

Frigo2000 è
High Performance Kitchen:
dal 1983, la casa esclusiva dei più
importanti marchi internazionali
nel settore della conservazione, del
lavaggio, della cottura
e dell'aspirazione per la cucina.
Nata guardando al futuro e da
sempre protesa alla ricerca
dell'eccellenza, Frigo2000 unisce
competenza ed esperienza nella
progettazione, consulenza
ed assistenza post-vendita,
proponendo soluzioni sostenibili
che adottano le tecnologie più
avanzate per rispondere ad ogni
esigenza e garantire una migliore
qualità della vita.
Frigo2000 è il bello della cucina.

vers. 05/2023