

Manuale, guida alla progettazione  
e listino al pubblico Ottobre 2024



La perfezione svizzera a casa vostra

Frigo2000 vi dà l'estensione a 10 anni della garanzia convenzionale  
su tutti i prodotti V-ZUG.



## REGISTRAZIONE GARANZIA

Per attivare la garanzia a **10 anni**, è **obbligatorio** effettuare la registrazione tramite il nostro sito web [frigo2000.it](http://frigo2000.it), sezione "garanzia", entro 30 giorni dalla data di acquisto.

# Indice

Perchè scegliere V-ZUG	pag.	2
Frigo2000 High Performance Kitchen. I nostri servizi	pag.	4
L'aspirazione perfetta: progettazione canalizzazioni e consulenza	pag.	7
Forni a vapore combinato, forni multifunzione e forni microonde Excellence Line	pag.	8
Forni a vapore combinato Excellence Line	pag.	14
Forno a vapore Excellence Line	pag.	21
Forno microonde a vapore combinato Excellence Line	pag.	22
Forni multifunzione Excellence Line	pag.	23
Forno microonde combinato Excellence Line	pag.	33
Coffee-Center Excellence Line	pag.	37
Cassetti sottovuoto e scaldavivande Excellence Line	pag.	40
Accessori forni, coffe-center e cassetti	pag.	50
Piani cottura a induzione	pag.	54
Piani cottura a gas	pag.	84
CombiCookTop a induzione con aspirazione integrata	pag.	94
Cappe d'aspirazione da piano e downdraft	pag.	112
Cappe d'aspirazione sottopensile, a muro e a isola	pag.	129
Lavastoviglie Adora	pag.	140
Frigoriferi combinati combicooler e colonne frigorifero, freezer	pag.	163
Cantine vino	pag.	179
Linea Supreme: bottom mount, frigorifero, freezer	pag.	187
Linea Supreme: cantina vino	pag.	195
Frigo2000 Collection: abbattitore	pag.	202
Frigo2000 Collection: Pure Water	pag.	207
Legenda simboli	pag.	210
Cura dei tessuti: lavatrici, asciugatrici e RefreshButler	pag.	214
Termini di garanzia	pag.	236

**Prezzi espressi in Euro - Eco contributo RAEE escluso**

## Perchè scegliere V-ZUG

La nostra azienda affonda le sue radici in Svizzera dal 1913 e si impegna a creare un futuro sostenibile grazie alla realizzazione di elettrodomestici di lunga vita con una produzione che sia responsabile e a zero emissioni.



### Design minimalista

Design intramontabile. Il nostro design si ispira al minimalismo e risulta discreto ed elegante, ridotto all'essenziale per durare nel tempo. Non accettiamo compromessi sulla qualità, sui materiali e sulla sostenibilità. L'interazione con i prodotti viene studiata per essere intuitiva ed emozionante.



### Futuro sostenibile

Cerchiamo di contribuire, nel miglior modo possibile, a creare una società ecologica per un futuro sostenibile. I nostri prodotti sono tutti rispettosi dell'ambiente, stiamo rafforzando un'economia circolare e abbiamo una produzione a zero emissioni già dal 2020. Gli aspetti più importanti su cui rivolgiamo la nostra attenzione sono: la durata, la riparabilità, il basso consumo energetico e idrico, la scelta dei materiali e un design modulare che permetta maggiore circolarità.



### Origine svizzera

Nati nel 1913 a Zugo ed è qui che continuiamo a progettare, creare e produrre prodotti che portano semplicità e ispirazione in cucina. Oggi e per il futuro. Il nome del brand coincide con il nome del luogo in cui si lavora, abbiamo un forte senso di responsabilità per la comunità di cui facciamo parte e per l'impatto sulle persone e sulle risorse.



### Innovazione autentica

Quello che ci guida ogni giorno è trovare delle soluzioni che semplificano la vita domestica e che permettano risultati sempre perfetti. La nostra attenzione è rivolta all'innovazione per offrire facilità d'uso, longevità, affidabilità, alte performance ed efficienza energetica.

## Frigo2000 High Performance Kitchen. I nostri servizi

Da più di 40 anni non vendiamo semplicemente elettrodomestici, ma entriamo nelle vostre case, per migliorare le vostre attività quotidiane. Tecnologia, innovazione, affidabilità, assistenza e servizi per rendervi la vita più facile e performante.



### Welcome Kit e Diretta Zoom: ingredienti e preparazione per una cena di 4 persone

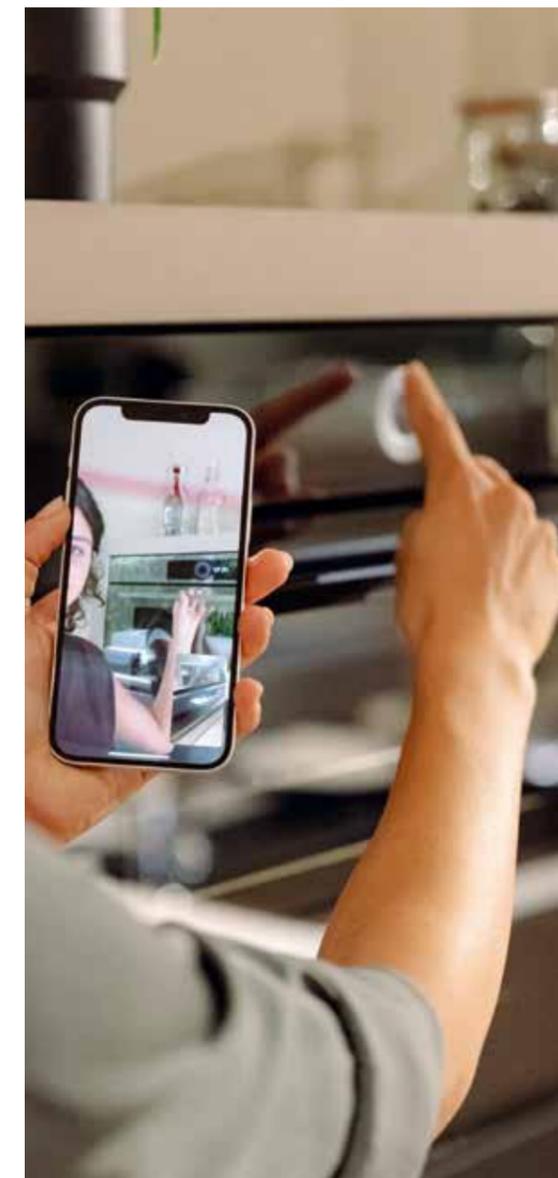
È il regalo di benvenuto che Frigo2000 offre a tutti coloro che acquistano un forno a vapore combinato V-ZUG. Per comprendere e apprezzare al meglio le potenzialità di questo forno, che è un Sous Chef ancor prima di essere un elettrodomestico, vi invieremo un contenitore termico all'interno del quale troverete tutto il necessario per realizzare delle semplici ma raffinate ricette, che vi permetteranno di scoprire rapidamente alcune delle principali tecniche di cottura.

Durante la diretta Zoom, il nostro Chef vi guiderà passo dopo passo nella preparazione delle quattro ricette del Welcome Kit. Un'esperienza interattiva, durante la quale i partecipanti potranno fare domande, ricevere chiarimenti e consigli su come applicare al meglio le tecniche di cottura. Nei giorni successivi, potrete replicare e preparare la vostra cena. Tutti gli ingredienti sono messi sottovuoto e sono sufficienti per una cena per quattro persone. Il modo perfetto per muovere i primi passi con le innovative tecniche di cottura del forno. Oltre alla diretta, potrete scaricare, tramite un QR code, i video nei quali lo chef racconta le procedure per realizzare le ricette.



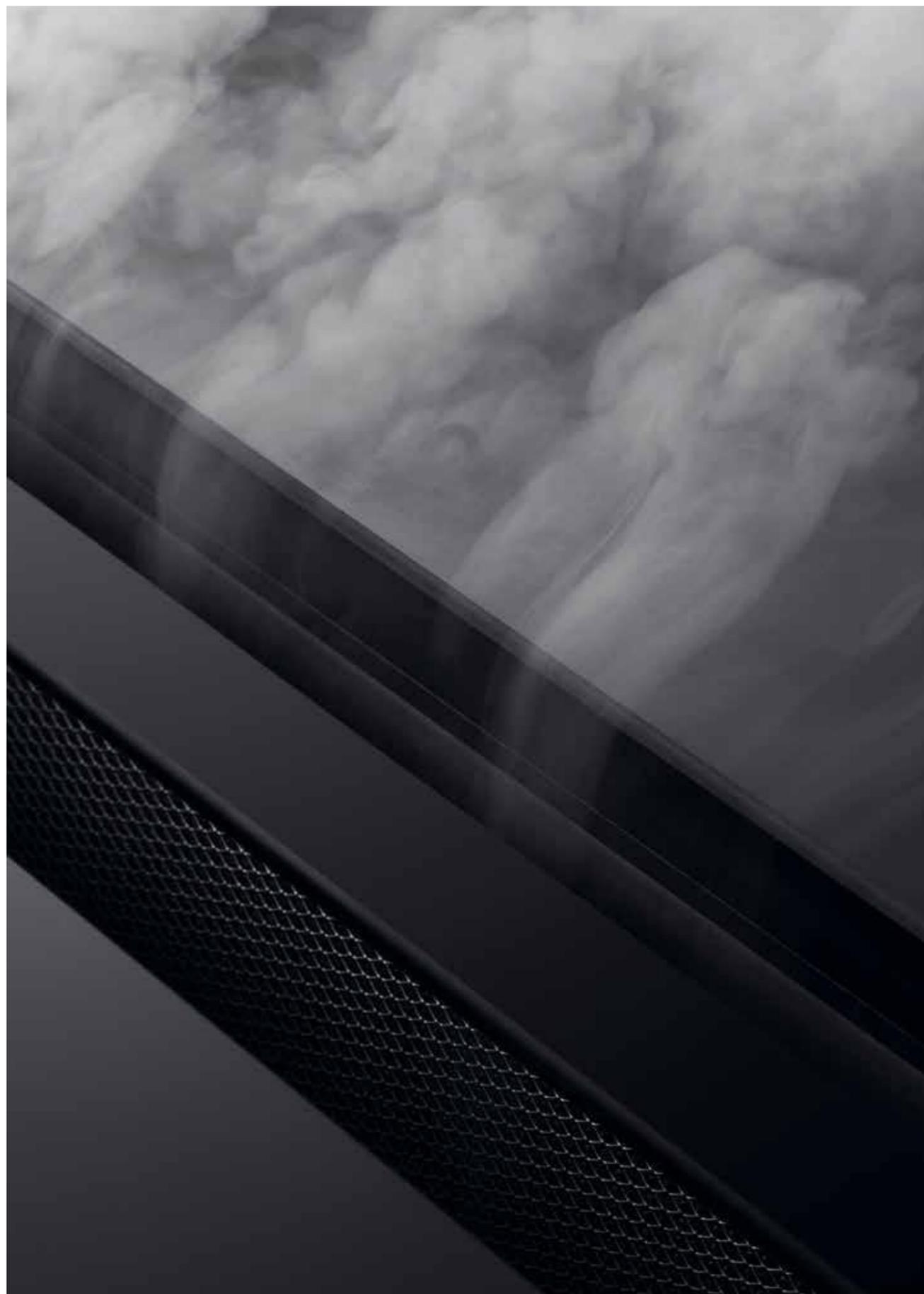
### Community Telegram

Hai dei dubbi o delle curiosità? Vuoi cimentarti in una nuova ricetta per un'occasione speciale o capire come cuocere al meglio i tuoi ingredienti? Entra nel nostro canale Telegram: @FRIGO2000HIGHPERFORMANCEKITCHEN diamo assistenza con una chat e una volta alla settimana condividiamo tips e nuove ricette.



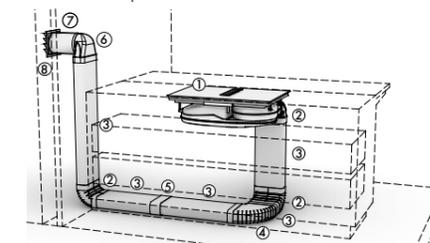
### Consulenza demo pre e post vendita

I consulenti High Performance Kitchen sono disponibili virtualmente per offrire dimostrazioni live delle funzioni dei suoi elettrodomestici e dare consigli sul prodotto più adatto alle proprie esigenze. La consulenza è attivabile attraverso il sito nella sezione "prendi un appuntamento" e avviene con video chat o chiamata telefonica.

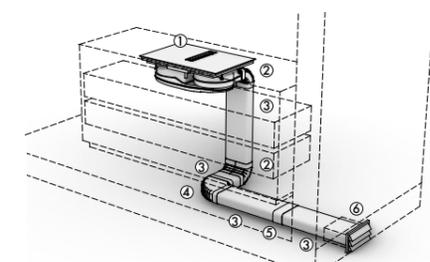


## L'aspirazione perfetta: progettazione, canalizzazioni e consulenza

Il nostro ufficio tecnico è a vostra disposizione, senza impegno, per la realizzazione del progetto del sistema di canalizzazione dei fumi. Una volta scelto il prodotto riceverete il progetto unitamente alla distinta delle tubazioni necessarie con indicati gli interessi dei fori da realizzare per le tubazioni e i terminali esterni uscita fumi.



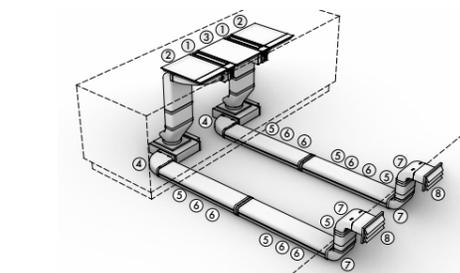
Un corretto progetto del sistema di canalizzazione è fondamentale per garantire una perfetta fuoriuscita dei fumi e degli odori ed è la garanzia per avere un ambiente in cucina confortevole e conviviale. Se interessati vi chiediamo di inviare il progetto quotato della cucina in formato .pdf e .dwg con indicata la direzione e la distanza delle tubazioni dal piano cottura all'uscita fumi (tetto, parete o cavedio).

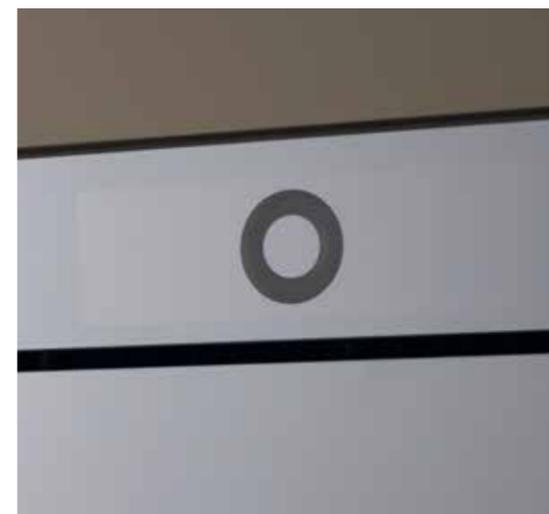


Nel minor tempo possibile vi faremo avere il progetto in formato .pdf e .dwg. Per un'aspirazione ottimale la canalizzazione deve rispettare i seguenti parametri:

- max 6 metri di lunghezza con max 6 curve
- max 8 metri con 4 curve o max 10 metri con 2 curve

Le curve a 90° si contano a partire dalla prima curva sotto al piano cottura. Le tubazioni devono avere diametro minimo di 150 mm.





### AutoDoor e collegamento alla rete idrica: praticità di livello superiore

Combi Steamer V6000 è stato sviluppato per portare la praticità ad un livello superiore. La funzione opzionale AutoDoor, permette l'apertura e la chiusura automatica della porta, rendendolo particolarmente adatto all'estetica delle cucine senza maniglie. Nel modello con allaccio alla rete idrica non esiste il serbatoio d'acqua ma c'è il collegamento diretto alla rete idrica per le cotture a vapore. Il vapore nel vano cottura può essere comodamente ridotto in qualsiasi momento per poi essere rilasciato in automatico al termine di ogni processo di cottura impostato.



### Il vapore fa miracoli. Vapore puro al grado, sapore naturale

La cottura a vapore delicata garantisce una migliore conservazione di vitamine e minerali, nonché della consistenza, del colore e del sapore degli alimenti. I risultati desiderati possono essere ottenuti con facilità impostando la temperatura del vapore al grado esatto in cui il cibo deve essere cucinato.

### Forni a vapore combinato, a vapore, forni microonde a vapore combinato, forni multifunzione e forni microonde combinato Excellence Line

L'ampia gamma dei forni V-ZUG offre soluzioni per ogni esigenza. Il design purista integra perfettamente questi elettrodomestici in qualsiasi cucina grazie ai frontali in vetro a specchio che riflettono i colori e i materiali dell'ambiente circostante. Chi ama il design minimal può scegliere la variante senza maniglia e i colori disponibili sono nero, platino e, per alcuni modelli, anche perla.



vetro a specchio nero



vetro a specchio platino



vetro a specchio perla



### CircleSlider - Un'interfaccia iconica e intuitiva

Il CircleSlider è un sistema comandi touch molato nel vetro, che consente un utilizzo tattile e intuitivo e un controllo preciso. Il display touch ad alta risoluzione offre un'eccellente facilità d'uso. Mentre si cucina, il CircleSlider mostra l'avanzamento del processo di cottura in modo molto discreto, fornendo tutte le informazioni necessarie.



### Brevetto V-ZUG: Rigenerare il cibo già cotto o congelato per ottenere consistenza e gusto ideali

La funzione di rigenerazione unisce vapore e aria calda, una caratteristica esclusiva e unica per un forno a vapore. Consente di gustare le proprie pietanze come se fossero appena cotte, restituendo umidità e croccantezza agli alimenti.

### Brevetto V-ZUG: Aria Calda Umida

Questa funzione distribuisce uniformemente il calore nel forno e garantisce la corretta ventilazione mantenendo l'umidità dell'alimento. Perfetta per preparare il ragù, biscotti o dolci, gratin, soufflé e cotture in tajine. Il tempo di cottura si accorcia e i cibi non si seccano.



### Brevetto V-ZUG: Cottura Professionale Pane, risultati perfetti senza alcuno sforzo

Programmi speciali controllano il processo di cottura del forno a vapore combinato per ottenere risultati sorprendenti con il minimo sforzo. Il programma di cottura professionale riproduce le tecniche utilizzate dai panettieri, aggiungendo aria calda all'impasto dopo la cottura a vapore per ottenere pane perfettamente dorato e croccante. Il programma spennellatura aiuta ad ottenere lucidità e morbidezza nei cibi spennellati di latte e uovo. Il programma classico permette di realizzare torte salate e quiche dorate e compatte.



### Brevetto V-ZUG: Combi Power Steamer, una combinazione simultanea di aria calda vapore e microonde, funzione unica al mondo

Il Combi Power Steamer unisce le opzioni di cottura a vapore e cottura tradizionale con la tecnologia a microonde in un unico forno e attiva automaticamente la funzione microonde secondo necessità. La funzione Power Rigenerazione riscalda gli alimenti già pronti. Un piatto può così essere servito rapidamente in qualsiasi momento della giornata, come fosse stato appena cucinato. La combinazione di aria calda vapore e microonde previene la perdita di umidità e qualità, ora con una velocità del 40% superiore rispetto a qualsiasi altro forno a vapore combinato V-ZUG.



### Brevetti V-ZUG: Cottura Automatica intelligente e Aria Calda Vapore controllato, risultati di cottura croccanti fuori e morbidi all'interno

Con la Cottura Automatica, il forno rileva la quantità di umidità emessa e le dimensioni della pietanza e seleziona automaticamente la migliore sequenza di funzionamento, senza dover impostare la temperatura e la durata. Il programma Aria Calda Vapore combina vantaggi dell'aria calda e del vapore in un unico forno, per risultati di cottura estremamente precisi con un'ampia varietà di preparazioni: la cottura è più uniforme e più veloce e i cibi risultano così croccanti fuori e morbidi all'interno. A seconda della temperatura impostata potrete arrostiti o fare il "fritto non fritto". Cucinare a casa non è mai stato così semplice.



### Brevetto V-ZUG: Cottura delicata, precisione in cucina, per consistenze perfette

Il programma di cottura delicata, brevettato da V-ZUG per tagli di carne teneri, offre risultati di cottura eccezionalmente uniformi e precisi. La cottura lenta, supportata da una sonda termometrica a 3 punti, fa in modo che la temperatura interna della carne segua un percorso predefinito, indipendentemente dalla dimensione e dalla forma del pezzo. Il forno quindi ti suggerisce tempo e temperatura al cuore e calcola in automatico il calore ottimale del vano cottura per un risultato delizioso e pronto da gustare.



### PizzaPlus: l'importanza del calore dal basso

Il programma PizzaPlus abbina la modalità ventilata al calore dal basso, conferendo a pizze, focacce, quiche o crostate una superficie dorata e un fondo croccante.

### Profi-Pizza: la tecnologia arriva a 350°C

Risultati da ristorante in 4 minuti, crosta croccante alta e alveolata, base sottile e mozzarella filante.

**Pizza Kit:** per una cottura rapida e impeccabile. Composto da una piastra in acciaio smaltato e una pala in legno per infornare più facilmente la vostra pizza.



## Vacuisine

Vacuisine, o cottura sottovuoto, è una modalità di cottura lenta a basse temperature (inferiore ai 100 °C) in sacchetti sigillati sottovuoto. Gli alimenti, preparati all'interno dei sacchetti e sigillati, vengono inseriti in forno e cotti per ore a bassa temperatura in modo tale da preservare tutte le sostanze nutritive e i sapori. E' possibile cucinare la carne fino a 72 ore consecutive per avere un risultato morbidissimo e ricco di tutte le proprietà nutritive della carne.



## V-ZUG Home: tutte le informazioni sempre a portata di mano

L'App V-ZUG Home offre un'ampia scelta di ricette, create dagli chef della Gourmet Academy V-ZUG, che vengono impostate facilmente nel forno. Le ricette sono accessibili tramite il display del forno oppure con un tocco sullo smartphone per comunicare al forno la modalità di cottura desiderata. In questo modo si risparmia tempo e fatica durante la cottura, garantendo risultati sempre perfetti. Con V-ZUG Home le nuove funzioni e gli aggiornamenti del software possono essere trasferiti al forno in modo semplice e veloce garantendo così un costante aggiornamento del prodotto nel tempo.



## Pulizia automatica con il vapore

La pulizia dei forni a vapore è estremamente semplice. Grazie alla caldaia esterna, nel vano cottura entra solo vapore puro e non si formano macchie di calcare. Durante la cottura a vapore un sensore climatico controlla l'umidità e gestisce la percentuale ottimale di vapore: alla fine resta una minima condensa che viene in parte eliminata grazie alla resistenza sotto il vano cottura e in parte si raccoglie sul fondo. Inserendo la teglia per la condensa nel primo ripiano si formerà meno condensa sul fondo e basterà una passata con un panno morbido per far tornare tutto perfettamente pulito. Il forno segnala anche il momento ottimale per decalcificare la caldaia, un'operazione che può essere eseguita con un programma automatico. Per lo sporco più ostinato basta usare lo speciale detergente SteamerCleaner per la pulizia delle cavità in acciaio dei forni da H 45 cm.

funzioni esclusive	alimenti	vantaggi	tecniche professionali brevettate	senza forno V-ZUG
V2000/V4000/V6000 <b>Vapore</b> 	verdure, carne, pesce, (salmone a 52°C), cereali, legumi, uova (66°C)	la cottura a vapore è uno dei metodi di cottura più sani. Il vapore mantiene sapori, colori e nutrienti cuocendo più velocemente con consumi ridotti. Permette la pastorizzazione e la sterilizzazione <b>non richiede supervisione</b>	una caldaia esterna produce <b>vapore saturo e al grado</b> , in modo indiretto, per mantenere precisione e stabilità di calore nel vano cottura	cottura in acqua bollente: perdita del 70% dei nutrienti
V2000/V4000/V6000 <b>Aria Calda Vapore</b> 	cottura delle verdure croccante fuori e morbida all'interno. Fritto non fritto. Pollo perfettamente arrostito e morbido	conservazione dei nutrienti e maggior gusto grazie alla caramellizzazione di amidi e zuccheri. Meno pentole da lavare, ottimizzazione del tempo <b>non richiede supervisione</b>	<b>Brevetto V-ZUG sensori di umidità e di temperatura</b> che monitorano le condizioni climatiche all'interno della camera di cottura, <b>valvola di sfogo</b> con apertura controllata per garantire la fuoriuscita dell'umidità e del vapore in eccesso	sapori dispersi, padelle da lavare, consistenza non omogenea, costante supervisione
V2000/V4000/V6000 <b>Aria Calda Umida</b> 	carne, arrosti brasati, costine, ragù, sughi, sfornati che devono mantenere umidità all'interno	i cibi mantengono l'umidità interna senza seccarsi e la consistenza resta tenera. Preriscaldamento veloce 180°C in 3 minuti <b>non richiede supervisione</b>	<b>Brevetto V-ZUG la camera di cottura viene sigillata</b> completamente in modo da preservare l'umidità stessa dell'alimento	controllo costante della cottura per evitare che sugo, arrosto, stufato si attacchino o brucino sul fondo della padella
V2000/V4000/V6000 <b>Rigenerazione</b> 	per gli alimenti preparati il giorno prima, per quelli avanzati e per i cibi surgelati	mantenimento delle proprietà nutritive, del sapore e della consistenza degli alimenti. Temperatura omogenea e velocità di rigenerazione 10/15 minuti <b>non richiede supervisione</b>	utilizzo di <b>aria calda e vapore per riportare</b> i cibi in temperatura come appena sfornati. Il pane tornerà morbido e fragrante, la pasta e la carne come appena preparati	uso del microonde riscaldamento non omogeneo e alterazione del gusto
V2000/V6000 <b>Professionale Pane</b> 	torte salate, pane, brioches, impasti da far lievitare	vapore dosato automaticamente, cottura ideale e risultati perfetti <b>non richiede supervisione</b>	<b>Brevetto V-ZUG le tre funzioni</b> sono specifiche ciascuna per un tipo di preparazione, <b>sono studiate per garantire il risultato ottimale</b> grazie all'aggiunta di vapore (saturo) in fasi precise della cottura	cottura tradizionale che non aiuta l'alveolatura dell'alimento
V2000/V4000/V6000 <b>PizzaPlus</b> V4000/V6000 <b>Profi-pizza</b> 	pizza	pizza lievitata e cotta alla perfezione. Temperatura massima Pizza Plus 280°C e 300°C (V6000) Profi-pizza 350°C, evita bruciacature <b>non richiede supervisione</b>	calore dal basso combinato con ventola	utilizzo del forno V-ZUG tradizionale con temperatura a 359°C
V4000/V6000 <b>Cottura Delicata</b> 	carne saporita, consistenza ottimale e morbida. Bassi consumi: 0,25 kWh per 3 ore di cottura	mantenimento della vitamina B-12, conservazione del sapore e delle fibre della carne, che rimane così morbidissima <b>non richiede supervisione</b>	<b>Brevetto V-ZUG</b> impostando la <b>temperatura desiderata al cuore dell'alimento</b> , suggerita dal forno per ogni tipo di carne, il forno imposterà <b>autonomamente la temperatura della camera di cottura</b> . Cottura completamente omogenea, carne tenera	seguire ricette precise e complicate, difficoltà a raggiungere sempre lo stesso risultato
V6000 <b>CotturaAutomatica</b> 	lasagne, patate, pasta gratinata, parmigiana, muffins, crostate, panini, soufflé	ottimizzazione del tempo, il forno imposta in autonomia modalità e temperatura <b>non richiede supervisione</b>	<b>Brevetto V-ZUG</b> imposta in <b>automatico tempo e temperatura</b> . Inoltre calcola e determina la fine della cottura basandosi sull'umidità emessa dall'alimento senza mai bruciare l'alimento stesso	impostare manualmente tempo e temperatura di cottura, senza la certezza del risultato

## FORNO A VAPORE COMBINATO COMBI STEAMER V6000 GRAND LARGHEZZA 90 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino AutoDoor

Specchio perla con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303400007	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NL NERO CON MANIGLIA	€ 7.430,00	€ 9.064,60
2304600007	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NLY NERO AUTODOOR*	€ 8.690,00	€ 10.601,80

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303400012	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PL PLATINO CON MANIGLIA	€ 7.490,00	€ 9.137,80
2304600012	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PLY PLATINO AUTODOOR*	€ 8.740,00	€ 10.662,80
2303400017	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45BL PERLA CON MANIGLIA	€ 7.490,00	€ 9.137,80

### Dimensioni

454 x 897 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 55/51 kg  
 Vano cottura in acciaio inossidabile da 68 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**Circle Slider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
**TwinHeat Technology** doppia ventola per una cottura uniforme  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby/Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



### Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuisine® (30-95°C)  
 Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)  
 Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
**Cottura Automatica (CCS) - Rigenerazione Automatica**  
 SoftRoasting (Cottura delicata con rosolatura)  
 EasyCook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
 Funzione Wellness/Oshibori  
 V-ZUG home - Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura al vapore)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): cottura ventilata  
 Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità  
 Cottura ventilata combinata vapore  
 Rigenerazione/Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Programma igiene/Programma pulizia a vapore  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo del calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico  
 Grill/Grill con circolazione dell'aria

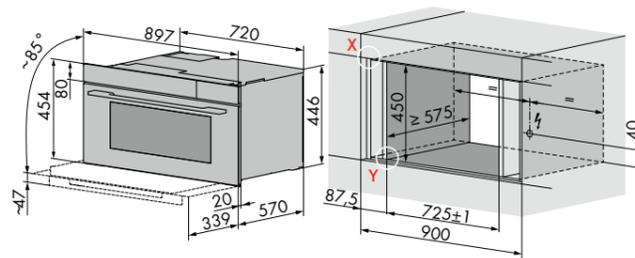
### Dotazione

Illuminazione a led  
 Guide telescopiche  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Pulitore SteamerCleaner  
 Libro ricette Cottura al vapore  
 Pdf del libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

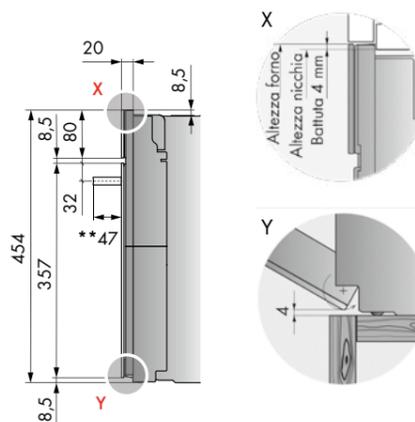
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

## FORNO A VAPORE COMBINATO COMBAIR STEAMER V6000 ALTEZZA 60 CM



Specchio nero AutoDoor



Specchio platino con maniglia



Specchio perla con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303800009	COMBAIR STEAMER V6000 60N NERO CON MANIGLIA	€ 4.650,00	€ 5.673,00
2304900007	COMBAIR STEAMER V6000 60NY NERO AUTODOOR*	€ 5.250,00	€ 6.405,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303800014	COMBAIR STEAMER V6000 60P PLATINO CON MANIGLIA	€ 4.680,00	€ 5.709,60
2304900012	COMBAIR STEAMER V6000 60PY PLATINO AUTODOOR*	€ 5.330,00	€ 6.502,60
2303800020	COMBAIR STEAMER V6000 60B PERLA CON MANIGLIA	€ 4.680,00	€ 5.709,60

### Dimensioni

598 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 45/40 kg  
 Vano cottura in doppia smaltatura da 69 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby/Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



### Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuisine® (30-95°C)  
 Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)  
 Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
**Cottura Automatica (CCS)/Rigenerazione Automatica**  
 SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura)  
 Easycook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
 Funzione Wellness/Oshibori  
 V-ZUG Home/Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura al vapore e Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
 Calore inferiore/Calore superiore e inferiore  
 Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
 Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità  
 Cottura ventilata combinata con vapore  
 PizzaPlus/Grill/Grill ventilato/Rigenerazione  
 Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Programma igiene/Programma pulizia a vapore  
 Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

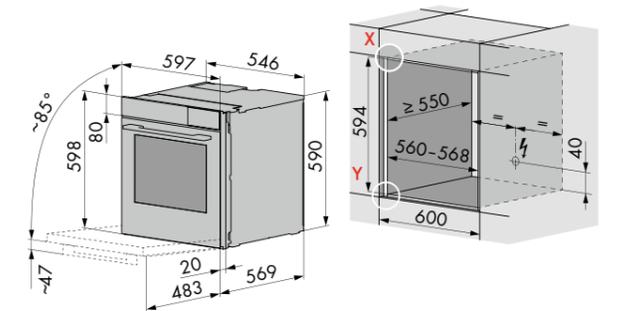
### Dotazione

Illuminazione a led  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Libro ricette Cottura al vapore  
 Pdf del libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

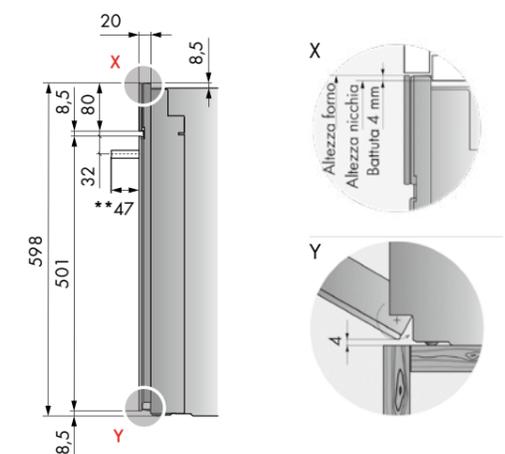
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi p. 52-53 per vano incasso):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO A VAPORE COMBINATO COMBAIR STEAMER V2000 ALTEZZA 60 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303600007	COMBAIR STEAMER V2000 60N NERO CON MANIGLIA	€ 3.330,00	€ 4.062,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303600012	COMBAIR STEAMER V2000 60P PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.430,00	€ 4.184,60

### Dimensioni

598 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 45/40 kg  
 Vano cottura in doppia smaltatura da 69 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby/Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



### Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacusine® (30-95°C)  
 Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)  
 Rigenerazione  
 Funzione Wellness/Oshibori  
 V-ZUG Home  
 Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura al vapore e Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
 Calore superiore e inferiore/Calore inferiore  
 Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
 Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità  
 Cottura ventilata combinata con vapore  
 PizzaPlus/Grill/Grill ventilato  
 Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Programma igiene/Programma pulizia a vapore  
 Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

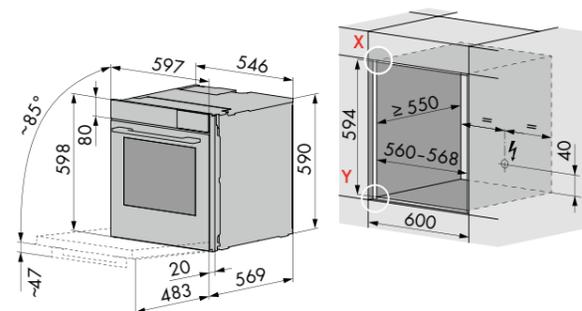
### Dotazione

Illuminazione alogena  
 1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Pdf del libro ricette Cottura in forno e Cottura al vapore (su richiesta)

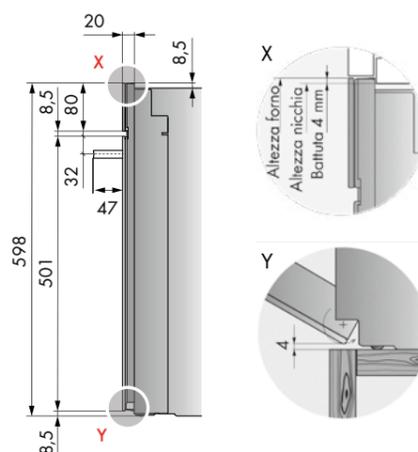
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi p. 52-53 per vano incasso):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO A VAPORE COMBINATO COMBI STEAMER V6000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero AutoDoor



Specchio platino con maniglia



Specchio perla con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303200006	COMBI STEAMER V6000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 4.480,00	€ 5.465,60

2304300004	COMBI STEAMER V6000 45NY NERO AUTODOOR*	€ 5.190,00	€ 6.331,80
------------	---	------------	------------

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303200016	COMBI STEAMER V6000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 4.580,00	€ 5.587,60

2304300009	COMBI STEAMER V6000 45PY PLATINO AUTODOOR*	€ 5.230,00	€ 6.380,60
------------	--	------------	------------

2303200007	COMBI STEAMER V6000 45B PERLA CON MANIGLIA	€ 4.580,00	€ 5.587,60
------------	--	------------	------------

### Dimensioni

454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 39/34 kg  
 Vano cottura in acciaio inossidabile da 48 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**Circle Slider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby/Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



### Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacusine (30-95°C)  
 Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)  
 Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
**Cottura Automatica (CCS)/Rigenerazione Automatica**  
 SoftRoasting (cottura delicata con rosolatura)  
 EasyCook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
 Funzione Wellness/Oshibori  
 V-ZUG home  
 Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura al vapore)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Cottura ventilata  
 Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità  
 Cottura ventilata combinata vapore  
 Rigenerazione  
 Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Programma igiene/Programma pulizia a vapore  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo del calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

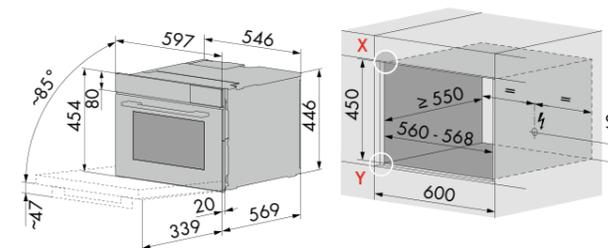
### Dotazione

Illuminazione a led  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Pulitore SteamerCleaner  
 Libro ricette Cottura al vapore

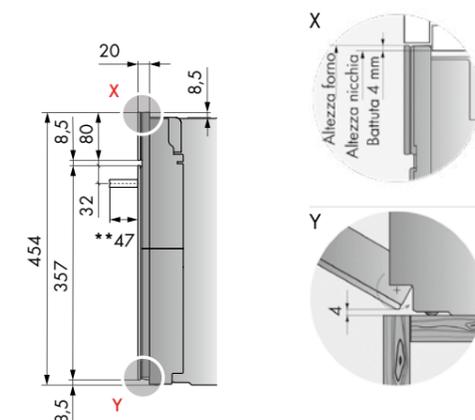
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240V/50Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

### Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi p. 52-53 per vano incasso):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

# FORNO A VAPORE COMBINATO COMBI STEAMER V6000 CON ALLACCIO IDRICO ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303300004	COMBI STEAMER V6000 45NF NERO CON MANIGLIA	€ 5.100,00	€ 6.222,00
2304500004	COMBI STEAMER V6000 45NFY NERO AUTODOOR*	€ 5.580,00	€ 6.807,60



Specchio platino AutoDoor



Specchio perla con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303300014	COMBI STEAMER V6000 45PF PLATINO CON MANIGLIA	€ 5.140,00	€ 6.270,80
2304500009	COMBI STEAMER V6000 45PFY PLATINO AUTODOOR*	€ 5.650,00	€ 6.893,00
2303300005	COMBI STEAMER V6000 45BF PERLA CON MANIGLIA	€ 5.140,00	€ 6.270,80

## Dimensioni

454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 40/35 kg  
 Vano cottura in acciaio inossidabile da 48 litri  
 Allacciamento diretto alla rete idrica  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco **CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby/Ecomanagement

## Esclusive V-ZUG



## Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuine (30-95°C)  
 Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)  
 Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
**Cottura Automatica (CCS)**  
 Rigenerazione Automatica  
 SoftRoasting (cottura delicata con rosolatura)  
 EasyCook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
 Funzione Wellness/Oshibori  
 V-ZUG home  
 Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura al vapore)

## Funzioni

Eco (risparmio energia): cottura ventilata  
 Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità  
 Cottura ventilata combinata vapore  
 Rigenerazione/Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Programma igiene/Programma pulizia a vapore  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo del calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

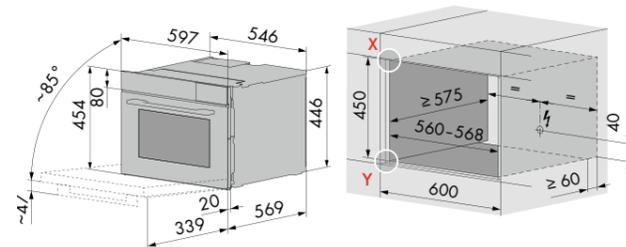
## Dotazione

Illuminazione a led  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Pulitore SteamerCleaner  
 Libro ricette Cottura al vapore

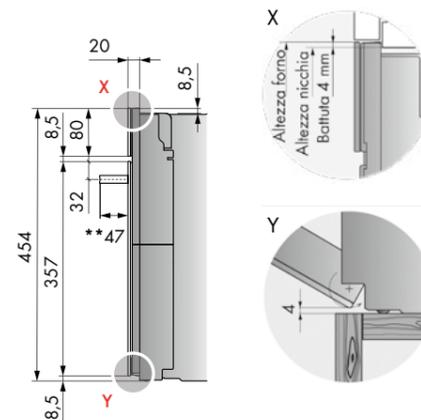
## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

## Dimensioni prodotti/vano incasso



## Dettaglio dimensioni lato frontale



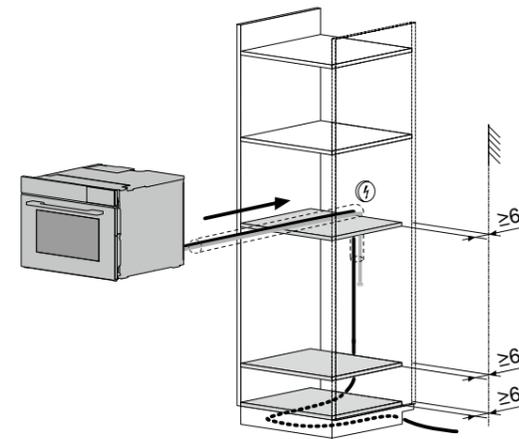
\*\*non valida per i modelli AutoDoor

## Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

# INSTALLAZIONE FORNO A VAPORE COMBINATO CON ALLACCIO IDRICO

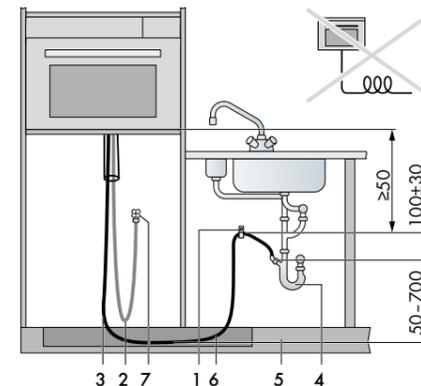


## Collegamento idrico

Alimentazione collegamento dell'acqua fredda:  
 Pressione di esercizio: 0,1-1,0 MPa (1-10 bar)  
 Impiego possibile solo con durezza dell'acqua >3° (franc.) e <1,7° (ted.)  
 Lunghezza del tubo flessibile armato 2 metri.

**Nota:** rispettare le prescrizioni dell'azienda idrica locale.  
 I tubi flessibili esistenti devono essere sostituiti se difettosi.  
 Il tubo flessibile armato non può essere allungato. Il rubinetto di chiusura dell'acqua deve essere sempre facilmente accessibile.

**Scarico:** lunghezza del tubo di scarico 3 metri  
 All'occorrenza è possibile ordinare un tubo di scarico opzionale di 5 metri di lunghezza da ordinare separatamente (cod. 1012933).



**Attenzione:** il collare di serraggio del tubo flessibile (1) deve essere montato ad un'altezza di 700 mm (vedi fig. a sinistra). Non allungare né accorciare il tubo di scarico. Il punto di scarico a parete (4) deve essere almeno 5 cm più basso rispetto alla base del forno. Posizionare il tubo di scarico ben disteso e senza piegature.

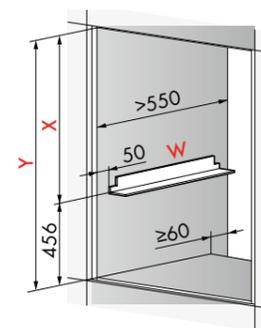
- 1 Collare di serraggio del tubo flessibile
- 2 Tubo flessibile armato di alimentazione 2 m, G 3/4" femmina
- 3 Tubo di scarico 3 m, diametro interno del collegamento 22 mm

## Installazione a cura del committente:

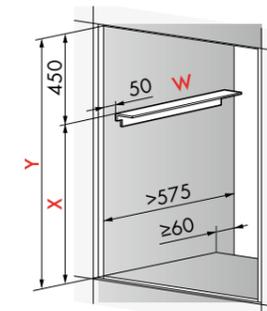
- 4 Sifone
- 5 Pannello dello zoccolo
- 6 Tubo flessibile infilato nello zoccolo
- 7 Collegamento dell'acqua fredda con rubinetto di chiusura

## Esempi di installazioni combinate

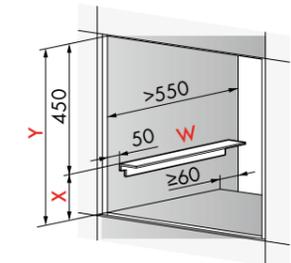
Sopra forno h 454 o 598  
 Sotto forno h 454



Sopra forno h 454  
 Sotto forno h 454 o 598



Sopra forno h 454  
 Sotto cassetto sottovuoto o scaldavivande



Y = altezza nicchia

X = altezza secondo apparecchio

W = kit staffe di supporto per installazione a colonna (cod. K50572)

**Nota:** se la profondità del vano incasso è inferiore a 575 mm, si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto altri elettrodomestici utilizzando l'apposito kit staffe.

## FORNO A VAPORE COMBINATO COMBI STEAMER V4000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303100004	COMBI STEAMER V4000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 4.100,00	€ 5.002,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303100009	COMBI STEAMER V4000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 4.150,00	€ 5.063,00

### Dimensioni

454 × 597 × 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 39/34 kg  
Vano cottura in acciaio inossidabile da 48 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**Circle Slider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby/Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



**Sensori Climatici** (temperatura/umidità) by V-ZUG  
Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuisine (30-95°C)  
Rigenerazione  
SoftRoasting (Cottura delicata con rosolatura)  
EasyCook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
Funzione Wellness/Oshibori  
V-ZUG home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura al vapore)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): cottura ventilata  
Cottura ventilata (30-230°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Cottura ventilata combinata vapore  
Programma di decalcificazione integrato  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Programma igiene  
Programma pulizia a vapore  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo del calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

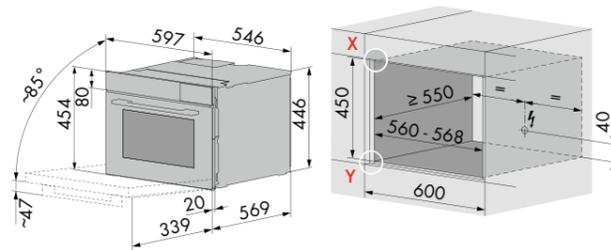
### Dotazione

Illuminazione alogena  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
Decalcificante Durgol  
Pulitore SteamerCleaner  
Pdf del libro ricette Cottura al vapore (su richiesta)

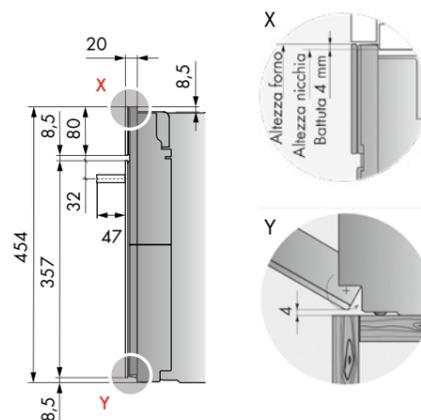
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3,7 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO A VAPORE STEAMER V4000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2302600006	STEAMER V4000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 2.740,00	€ 3.342,80

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2302600011	STEAMER V4000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 2.800,00	€ 3.416,00

### Dimensioni

454 × 597 × 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso 38/34 kg  
Vano cottura in acciaio inossidabile da 48 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**Circle Slider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



**Sensori Climatici** (temperatura/umidità) by V-ZUG  
Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuisine (30-95°C)  
Rigenerazione  
EasyCook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
Funzione Wellness/Oshibori  
V-ZUG Home

### Funzioni

Programma di decalcificazione integrato  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Programma igiene  
Programma pulizia a vapore  
50 programmi memorizzabili

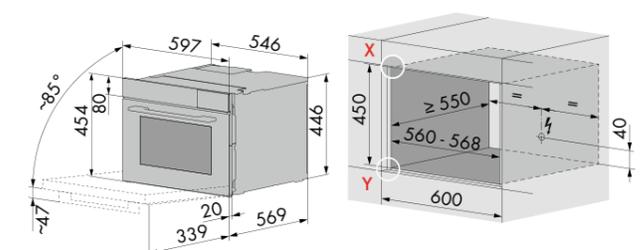
### Dotazione

Illuminazione alogena  
1 teglia in acciaio  
1 teglia perforata in acciaio  
1 griglia  
Decalcificante Durgol

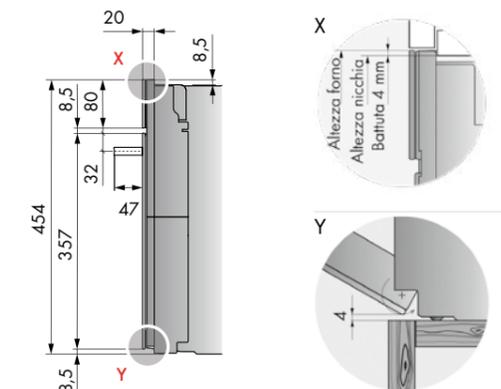
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3,7 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V -3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MICROONDE A VAPORE COMBINATO COMBI POWER STEAMER V6000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino AutoDoor



Specchio perla con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2304100007	COMBI POWER STEAMER V6000 45NM NERO CON MANIGLIA	€ 6.210,00	€ 7.576,20
2304700004	COMBI POWER STEAMER V6000 45NMY NERO AUTODOOR*	€ 6.620,00	€ 8.076,40

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2304100012	COMBI POWER STEAMER V6000 45PM PLATINO CON MANIGLIA	€ 6.210,00	€ 7.576,20
2304700010	COMBI POWER STEAMER V6000 45PMY PLATINO AUTODOOR*	€ 6.620,00	€ 8.076,40
2304100017	COMBI POWER STEAMER V6000 45BM PERLA CON MANIGLIA	€ 6.210,00	€ 7.576,20

### Dimensioni

454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 50/46 kg  
 Vano cottura in acciaio inossidabile da 41 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**Circle Slider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Apertura automatica sportello del serbatoio da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



### Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

Cottura a vapore (30-100°C) e Vacuisine® (30-95°C)  
 Power aria calda vapore, Power aria calda  
 PowerRigenerazione (rigenerazione combinata in automatico con microonde)  
 PowerVapour (vapore combinato in automatico con microonde)  
 Cottura professionale pane  
**CotturaAutomatica (CCS)**  
 Rigenerazione  
**RigenerazioneAutomatica**  
 SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/vapore con sonda)  
 EasyCook con suggerimenti di cottura  
 Abbassamento rapido della temperatura/Scongelo  
 Funzione Wellness/Oshibori/V-ZUG home

### Funzioni

Microonde (1000 W) con tecnologia inverter  
 Cottura ventilata (30/230°C)  
 Cottura ventilata alta umidità  
 Cottura ventilata combinata con vapore  
 Programma pulizia a vapore  
 Preriscaldamento rapido/Scongelo  
 Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie/Programma igiene  
 50 programmi memorizzabili

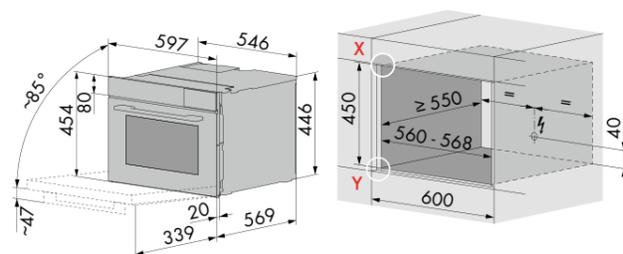
### Dotazione

Illuminazione a led  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 1 teglia in acciaio/1 teglia in acciaio forata/1 teglia perforata piccola in plastica/1 teglia/1 teglia in vetro temperato/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Libro ricette Power Vapore  
 Pulitore SteamerCleaner  
 Pdf del libro ricette Cottura a vapore e Cottura in forno (su richiesta)

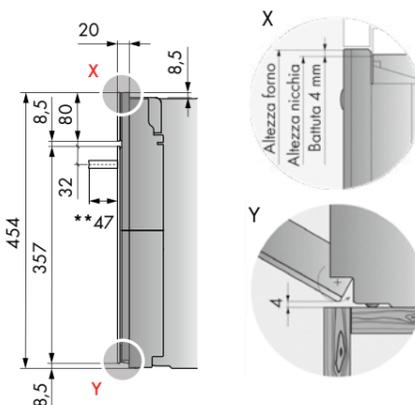
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz (vedi a lato)  
 Sezione cavo 4x2,5mmq - Assorbimento 3,7 kW/16 A (potenza limitata), 5,1 kW/25 A (piena potenza)  
 Alimentazione bifase 380-415 V-2N/50 Hz (vedi a lato)  
 Sezione cavo 4x2,5mmq-Assorbimento 5,1 kW/16 A (piena potenza)

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

### Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase



Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V6000 PIROLITICO ALTEZZA 60 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino AutoDoor



Specchio perla con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105700009	COMBAIR V6000 60NP NERO CON MANIGLIA	€ 3.480,00	€ 4.245,60
2107300007	COMBAIR V6000 60NPY NERO AUTODOOR*	€ 3.990,00	€ 4.867,80
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105700019	COMBAIR V6000 60PP PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.560,00	€ 4.343,20
2107300012	COMBAIR V6000 60PPY PLATINO AUTODOOR*	€ 4.050,00	€ 4.941,00
2105700010	COMBAIR V6000 60BP PERLA CON MANIGLIA	€ 3.560,00	€ 4.343,20

### Dimensioni

598 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 48/46 kg  
 Vano cottura BrillantEmaile da 69 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby  
 Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



### Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

**CotturaAutomatica (CCS)**  
 SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
 Easycook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
 Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
 V-ZUG Home  
 Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
 Calore superiore e inferiore (30-300°C)  
 Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
 Cottura ventilata (30-300°C)  
 Cottura ventilata ad alta umidità  
 Calore inferiore  
 PizzaPlus (30-300°C)  
**Profi-Pizza (30-350°C)**  
 Grill/Grill ventilato (30-300°C)  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico  
 Pulizia pirolitica

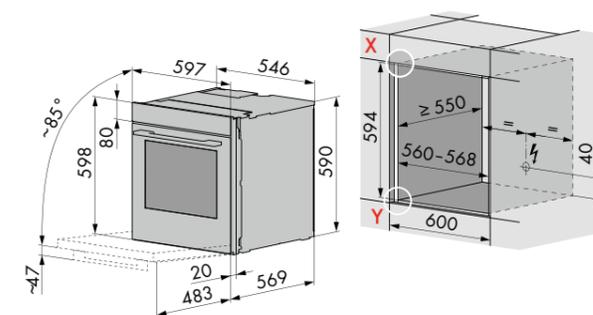
### Dotazione

Illuminazione a led  
 2 teglie/1 griglia  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 Girarrosto  
 Sonda per girarrosto  
 Libro ricette Cottura in forno

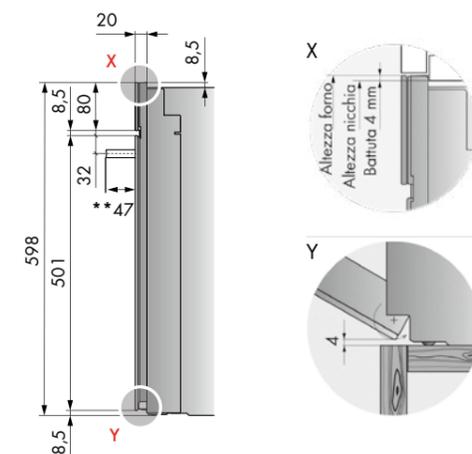
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 3,4 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V6000 TOP CLEAN ALTEZZA 60 CM



Specchio nero AutoDoor



Specchio platino con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104700007	COMBAIR V6000 60N NERO CON MANIGLIA	€ 3.110,00	€ 3.794,20
2106800007	COMBAIR V6000 60NY NERO AUTODOOR*	€ 3.610,00	€ 4.404,20
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104700012	COMBAIR V6000 60P PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.180,00	€ 3.879,60
2106800012	COMBAIR V6000 60PY PLATINO AUTODOOR*	€ 3.670,00	€ 4.477,40
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni

598 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 44/40 kg  
Vano cottura BrillantEmaïlle da 69 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa/Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

### Cottura Automatica (CCS)

SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easycook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-280°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-280°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-280°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-280°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

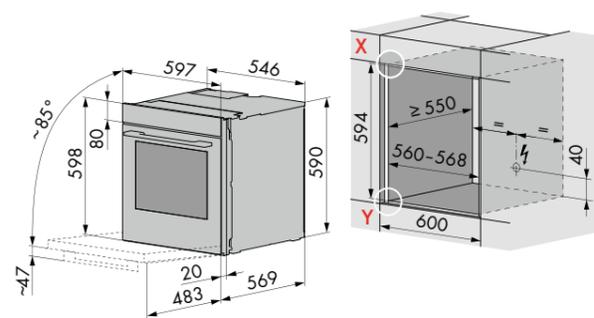
### Dotazione

Illuminazione a led  
2 teglie/1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Girarrosto  
Sonda per girarrosto  
Libro ricette Cottura in forno

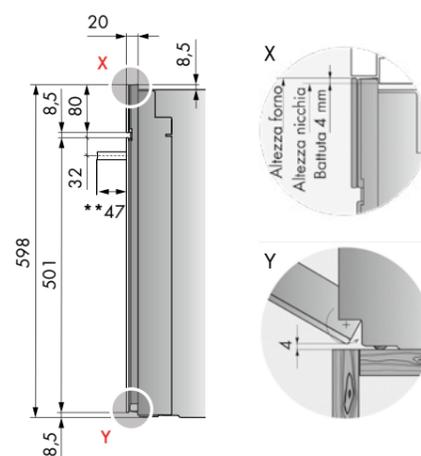
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3,4 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V4000 PIROLITICO ALTEZZA 60 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105500009	COMBAIR V4000 60NP NERO CON MANIGLIA	€ 2.990,00	€ 3.647,80
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105500014	COMBAIR V4000 60PP PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.050,00	€ 3.721,00
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni

598 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 48/43 kg  
Vano cottura BrillantEmaïlle da 69 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easy cook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-300°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-300°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-300°C)  
Profi-Pizza (30-350°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-300°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico  
Pulizia pirolitica

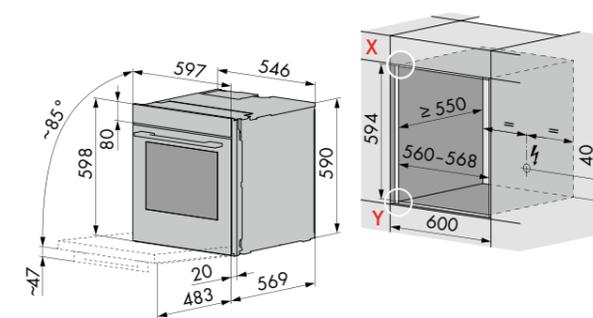
### Dotazione

Illuminazione alogena  
2 teglie  
1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Pdf del Libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

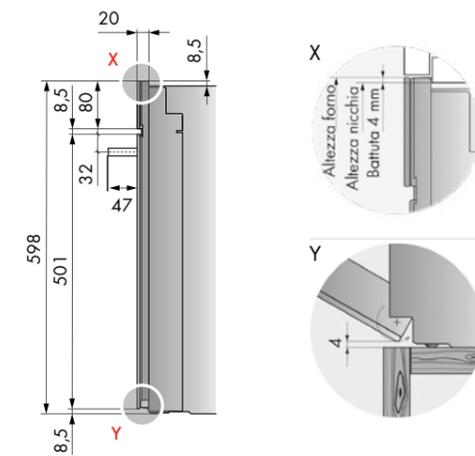
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3,4 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V4000 TOP CLEAN ALTEZZA 60 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104500009	COMBAIR V4000 60N NERO CON MANIGLIA	€ 2.500,00	€ 3.050,00
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104500014	COMBAIR V4000 60P PLATINO CON MANIGLIA	€ 2.600,00	€ 3.172,00
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni

598 × 597 × 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 40/36 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 69 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easy cook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-280°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-280°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-280°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-280°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

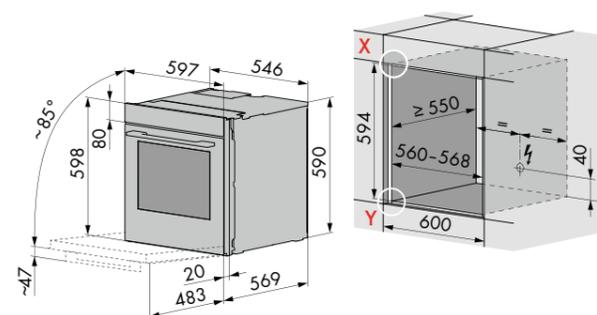
### Dotazione

Illuminazione alogena  
2 teglie  
1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Pdf del libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

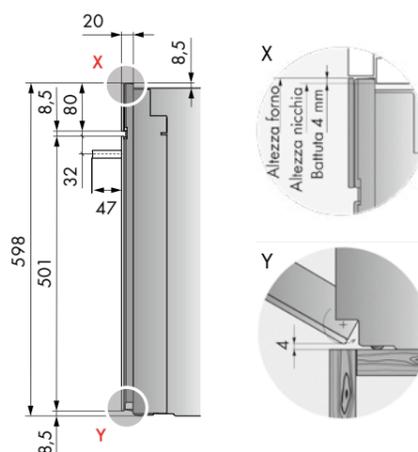
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3,4 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V2000 ALTEZZA 60 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104300014	COMBAIR V2000 60N NERO CON MANIGLIA	€ 2.080,00	€ 2.537,60
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104300015	COMBAIR V2000 60P PLATINO CON MANIGLIA	€ 2.190,00	€ 2.671,80
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni

598 × 597 × 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 40/36 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 69 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



V-ZUG Home  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-280°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-280°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-280°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-280°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

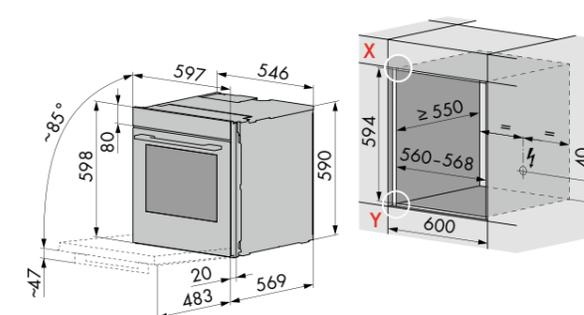
### Dotazione

Illuminazione alogena  
2 teglie  
1 griglia  
Pdf del libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

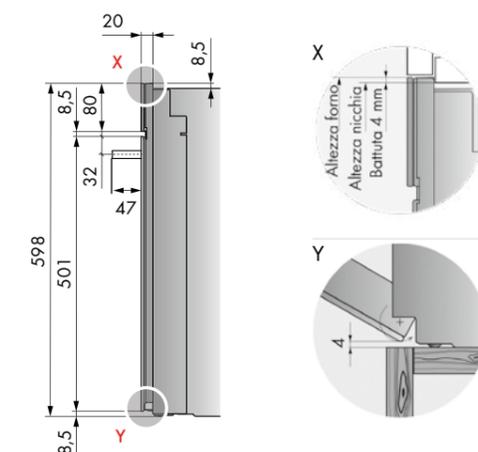
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3,4 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V6000 PIROLITICO ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105900006	COMBAIR V6000 45NP NERO CON MANIGLIA	€ 3.370,00	€ 4.111,40
2107000004	COMBAIR V6000 45NPY NERO AUTODOOR*	€ 3.850,00	€ 4.697,00
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60



Specchio platino AutoDoor



Specchio perla con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105900016	COMBAIR V6000 45PP PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.430,00	€ 4.184,60
2107000009	COMBAIR V6000 45PPY PLATINO AUTODOOR*	€ 3.920,00	€ 4.782,40
2105900007	COMBAIR V6000 45BP PERLA CON MANIGLIA	€ 3.430,00	€ 4.184,60

### Dimensioni

454 × 597 × 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 40/35 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 43 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

### CotturaAutomatica (CCS)

SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easy cook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-300°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-300°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-300°C)  
Profi-Pizza (30-350°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-300°C)  
Scaldavivande/Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico  
Pulizia pirolitica

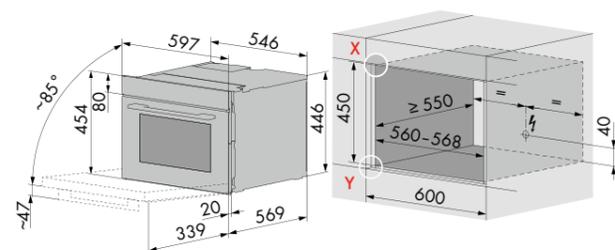
### Dotazione

Illuminazione a led  
2 teglie  
1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Libro ricette Cottura in forno

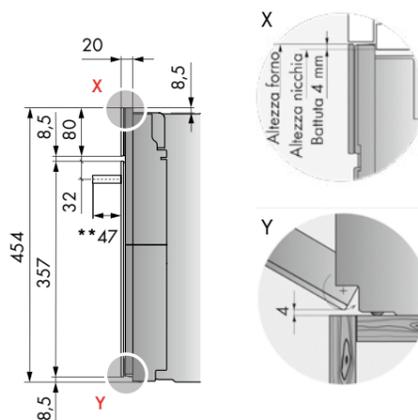
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V6000 TOP CLEAN ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105000006	COMBAIR V6000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 2.990,00	€ 3.647,80
2106700004	COMBAIR V6000 45NY NERO AUTODOOR*	€ 3.480,00	€ 4.245,60
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni

454 × 597 × 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 36/32 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 43 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG

### CotturaAutomatica (CCS)

SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easy cook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-280°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-280°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-280°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-280°C)  
Scaldavivande/Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

### Dotazione

Illuminazione a led  
2 teglie  
1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Libro ricette Cottura in forno

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

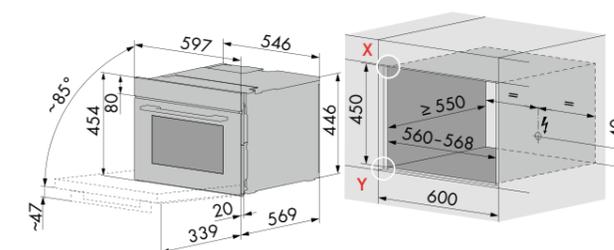


Specchio platino AutoDoor

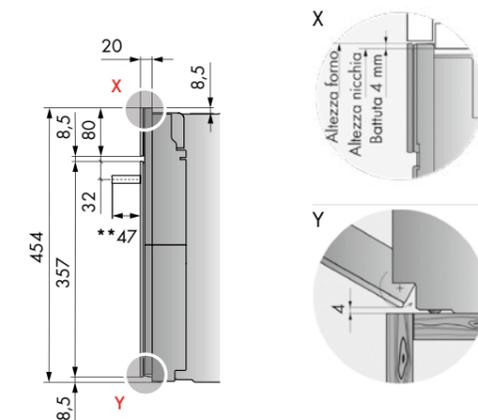


Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105000011	COMBAIR V6000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.050,00	€ 3.721,00
2106700009	COMBAIR V6000 45PY PLATINO AUTODOOR*	€ 3.560,00	€ 4.343,20
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\*non valida per i modelli AutoDoor

Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V4000 PIROLITICO ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105800006	COMBAIR V4000 45NP NERO CON MANIGLIA	€ 2.800,00	€ 3.416,00
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2105800011	COMBAIR V4000 45PP PLATINO CON MANIGLIA	€ 2.880,00	€ 3.513,60
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Dimensioni

454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 38/34 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 43 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

Esclusive V-ZUG



SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easy cook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-300°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-300°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-300°C)  
Profi-Pizza (30-350°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-300°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico  
Pulizia pirolitica

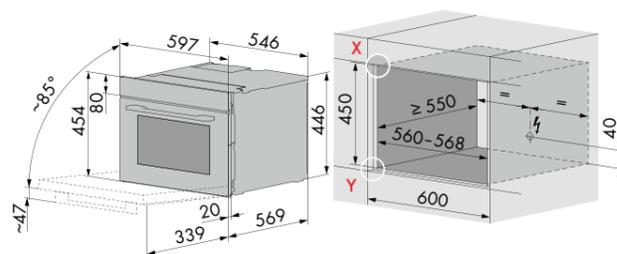
Dotazione

Illuminazione alogena  
2 teglie  
1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Pdf del Libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

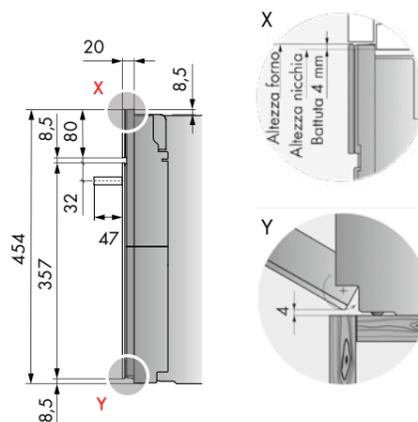
Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V4000 TOP CLEAN ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104900006	COMBAIR V4000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 2.440,00	€ 2.976,80
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104900011	COMBAIR V4000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 2.490,00	€ 3.037,80
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

Dimensioni

454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 35/31 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 43 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

Esclusive V-ZUG



SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura/con grill)  
Easy cook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
V-ZUG Home  
Abbassamento rapido della temperatura  
Ricette integrate (Cottura in forno)

Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-280°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-280°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-280°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-280°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

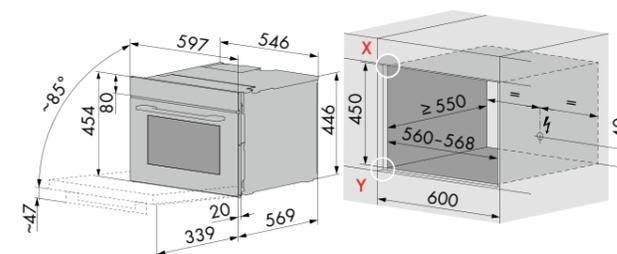
Dotazione

Illuminazione alogena  
2 teglie  
1 griglia  
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
Pdf del Libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

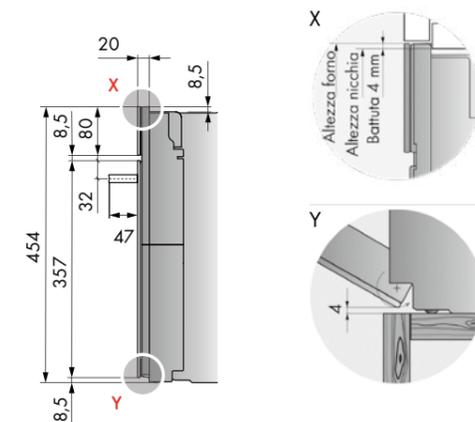
Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

Dimensioni prodotti/vano incasso



Dettaglio dimensioni lato frontale



Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MULTIFUNZIONE COMBAIR V2000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104800007	COMBAIR V2000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 2.000,00	€ 2.440,00
1285190	PIZZA KIT: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60



Specchio platino con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2104800008	COMBAIR V2000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 2.060,00	€ 2.513,20
1285190	KIT PIZZA: piastra in acciaio con pala in legno	€ 330,00	€ 402,60

### Dimensioni

454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 35/31 kg  
Vano cottura BrillantEmaile da 43 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa  
Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby  
Ecomanagement

### Esclusive V-ZUG



V-ZUG Home  
Ricette integrate (Cottura in forno)

### Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
Calore superiore e inferiore (30-280°C)  
Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
Cottura ventilata (30-280°C)  
Cottura ventilata ad alta umidità  
Calore inferiore  
PizzaPlus (30-280°C)  
Grill  
Grill ventilato (30-280°C)  
Scaldavivande  
Scaldastoviglie  
Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
50 programmi memorizzabili  
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

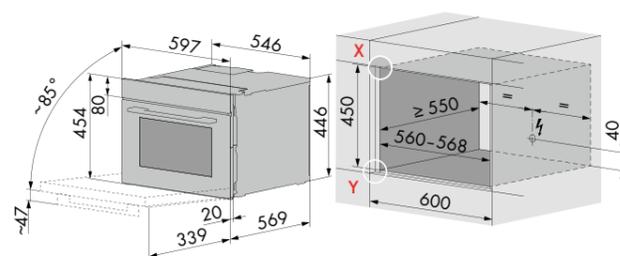
### Dotazione

Illuminazione alogena  
2 teglie  
1 griglia  
Pdf del Libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

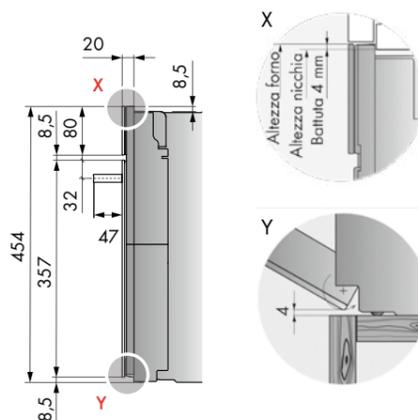
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento 3 kW/16 A  
Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

## FORNO MICROONDE COMBINATO COMBIMIWELL V4000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2402500008	COMBIMIWELL V4000 45N NERO CON MANIGLIA	€ 3.500,00	€ 4.270,00



Specchio platino con maniglia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2402500009	COMBIMIWELL V4000 45P PLATINO CON MANIGLIA	€ 3.500,00	€ 4.270,00

### Dimensioni

454 x 598 x 566 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 40/36 kg  
Vano cottura in acciaio inox da 44 litri  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
Porta SoftClose e SoftOpen  
Grill al quarzo  
Luce automatica a fine programma  
Modalità silenziosa/Blocco display  
Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
EcoStandby/Ecomanagement

### Esclusive



EasyCook  
V-ZUG Home

### Funzioni

Microonde (900 W - 17 livelli di potenza)  
Grill (1750 W)  
Grill con microonde  
Cottura ventilata (1750 W)  
Calore inferiore (600 W)  
Cottura ventilata con microonde  
EasyCook/PizzaPlus  
PizzaPlus con microonde  
Scongelo/Riscaldamento rapido  
Scaldare/Riscaldare  
Wellness  
Sicurezza bambini  
Preferiti  
50 programmi memorizzabili

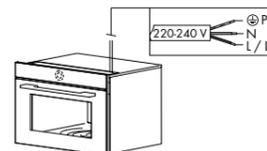
### Dotazione

Illuminazione a led  
Griglia alta - Griglia bassa  
Piatto girevole DualEmail  
Coperchio

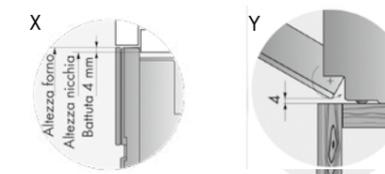
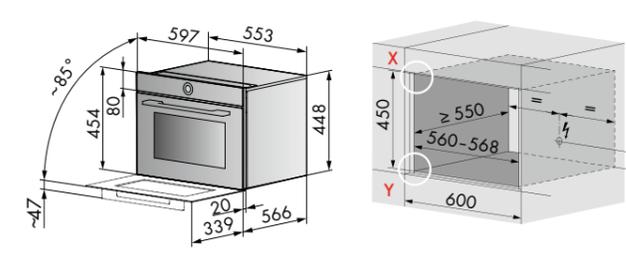
### Allacciamento elettrico

Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
Assorbimento: 3,6 kW/16 A  
Collegamento elettrico diretto con cavo tre fili (L1,N,T) 1,5 metri in dotazione senza spina

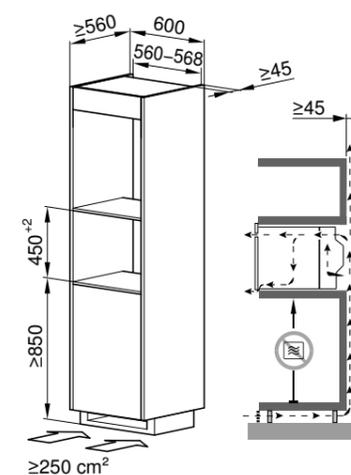
### Dettaglio sezione cavo alimentazione



### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dimensioni per una corretta ventilazione



Kit staffe per installazioni multiple a colonna (vedi pag. 52-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

FORNI A VAPORE COMBINATO E FORNO A VAPORE EXCELLENCE LINE - SPECIFICHE PRODOTTI

	Combi Steamer V6000 Grand	Combi Steamer V6000	Combi Steamer V2000	Combi Steamer V6000	Combi Steamer V4000	Steamer V4000
<b>Caratteristiche</b>						
Altezza (cm)	45	60	60	45	45	45
Vetro a specchio nero   platino   perla	■   ■   ■	■   ■   ■	■   ■	■   ■   ■	■   ■	■   ■
Autodoor   non Autodoor	■   ■	■   ■	□   ■	■   ■	□   ■	□   ■
Illuminazione a led   alogena	■   □	■   □	□   ■	■   □	□   ■	□   ■
Volume vano cottura (l)	68	69	69	48	48	48
Vano di cottura in acciaio inossidabile	■			■	■	■
Vano di cottura DualEmaille		■	■			
Allacciamento alla rete idrica/riduzione del vapore				■		
Classe di efficienza energetica	A	A+	A+	A++	A++	
<b>Esclusive V-ZUG</b>						
Sensori climatici	■	■	■	■	■	■
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■	■	■	■
Cottura a vapore al grado   Vacuisine	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
Cottura Automatica con Climate Control System (CCS)	■	■		■		
SoftRoasting (Cottura automatica delicata con rosolatura)	■	■		■	■	
Essiccazione Automatica al grado (solo modelli Autodoor)	■	■		■		
Rigenerazione Automatica	■	■		■		
Cottura professionale: Classica/Infarinatura/Spennellatura/Lievitazione	■	■	■	■		
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione	■	■		■	■	
EasyCook con stili alimentari	■	■		■	■	■
Ricette integrate   Preferiti	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	□   ■
Wellness/Oshibori	■	■	■	■	■	■
Abbassamento rapido della temperatura	■	■	■	■	■	
V-ZUG Home	■	■	■	■	■	■
<b>Funzioni</b>						
Eco (risparmio energia): Aria calda   Calore sopra e sotto	■   □	■   ■   □	■   ■   □	□   ■   □	□   ■   □	□   ■   □
Calore inferiore   Calore superiore e inferiore		■   ■	■   ■			
Calore superiore e inferiore ad alta umidità		■	■			
Cottura ventilata   Cottura ventilata ad alta umidità	■	■	■	■	■	
Cottura ventilata combinata con vapore	■	■	■	■	■	
Rigenerazione	■	■	■	■	■	■
Giorno Sabbatico	■	■	■			
50 programmi memorizzabili	■	■	■	■	■	■
T° massima in modalità ventilato   statico (calore sopra e sotto)	230   -	230   230	230   230	230   -	230   -	-   -
PizzaPlus   Grill   Grill ventilato	■   ■	■   ■   ■	■   ■   ■			
Programma di decalcificazione integrato	■	■	■	■	■	■
Programma Igiene   Programma pulizia a vapore	■	■	■	■	■	■
Scaldavivande   Scaldastoviglie	■	■	■	■	■	■
Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico	■	■				
<b>Comandi e display</b>						
Touch Display con CircleSlider	■	■	■	■	■	■
Orologio   Funzione timer	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
Cambio automatico ora legale	■	■	■	■	■	■
Lingue	16	16	16	16	16	16

FORNO MICROONDE A VAPORE COMBINATO EXCELLENCE LINE - SPECIFICHE PRODOTTO

	Combi Power Steamer V6000
<b>Caratteristiche</b>	
Altezza (cm)	45
Vetro a specchio nero   platino   perla	■   ■   ■
Autodoor   non Autodoor	■   ■
Illuminazione a led	■
Volume vano cottura (l)	41
Vano di cottura in acciaio inossidabile	■
<b>Esclusive V-ZUG</b>	
Sensori climatici	■
Electronic Steam System (ESS)	■
Cottura a vapore al grado   Vacuisine	■   ■
Cottura Automatica (CSS)	■
SoftRoasting (Cottura automatica delicata con rosolatura/vapore)	■
Rigenerazione   Rigenerazione Automatica   PowerRigenerazione	■   ■   ■
Cottura professionale pane	■
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione	■
Ricette integrate   Preferiti   EasyCook	■   ■   ■
Wellness/Oshibori	■
Abbassamento rapido della temperatura	■
Libro ricette Power Vapore	■
V-ZUG Home	■
<b>Funzioni</b>	
Microonde	■
Power Vapore   Power Aria Calda con vapore	■   ■
Cottura ventilata   Cottura ventilata alta umidità	■   ■
Cottura ventilata con vapore	■
T° massima in modalità ventilato   statico (calore sopra e sotto)	230   -
Programma di decalcificazione   Igiene	■   ■
Preriscaldamento rapido/Scongelo	■
Scaldavivande/Scaldastoviglie	■
<b>Comandi e display</b>	
Touch screen personalizzabile con CircleSlider	■
Orologio   Funzione timer	■
Cambio automatico ora legale	■
Lingue	16

FORNI MULTIFUNZIONE EXCELLENCE LINE  
SPECIFICHE PRODOTTI

	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000	CombiMiwel V4000
<b>Caratteristiche</b>				
Altezza 60 cm   45 cm	■   ■	■   ■	■   ■	□   ■
Vetro a specchio nero   platino   perla	■   ■   ■	■   ■   □	■   ■   □	■   ■
Autodoor   non Autodoor	■   ■			
Illuminazione a led   alogena	■   □	□   ■	□   ■	■   □
Volume vano cottura (l) 69   43	■   ■	■   ■	■   ■	□   ■
Classe di efficienza energetica	A+	A	A	
Pirolitico   non pirolitico	■   ■	■   ■	□   ■	□   ■
TopClean	■	■		
Grill al quarzo				■
<b>Esclusive V-ZUG</b>				
Cottura Automatica con Climate Control System (CCS)	■			
Soft-roasting (Cottura Automatica delicata con rosolatura/grill)	■	■		
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione	■	■		
Ricette integrate   Preferiti   EasyCook	■   ■   ■	■   ■   ■	■   ■   □	■   ■   ■
V-ZUG Home	■	■	■	■
<b>Funzioni</b>				
Calore sopra/sotto/umido/Eco	■	■	■	■
Ventilato/umido/eco	■	■	■	■
Ventilato				■
Calore inferiore				■
Temperatura massima in mod. ventilato pirolitico   non pirolitico (°C)	300   280	300   280	□   280	□   220
Temperatura massima in mod. statico pirolitico   non pirolitico	300   280	300   280	□   280	
PizzaPlus   PizzaPlus con microonde	■   □	■   □	■   □	■   ■
Profi-Pizza (solo pirolitico): raggiunge i 350 °C	■	■		
Microonde				■
Grill   Grill ventilato   Grill con microonde   Grill ventilato con microonde	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■   ■   ■
Ventilato con microonde				■
Abbassamento rapido della temperatura	■	■		
Preriscaldamento	■	■	■	
Scaldastoviglie	■	■	■	■
Scaldavivande	■	■	■	■
Girarrosto   Sonda per girarrosto	■   ■			
<b>Comandi e display</b>				
Touch screen personalizzabile con CircleSlider	■	■	■	■
Orologio   Timer	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
Cambio automatico ora legale	■	■	■	■
Lingue	16	16	16	16



Coffee-Center V6000 45P specchio platino



## Macchina del caffè, cappuccino e caffelatte

Un design intramontabile, un meccanismo di macinatura di alta qualità e un processo di erogazione brevettato. Coffee-Center V6000 di V-ZUG offre un'esperienza di caffè ineguagliabile per semplicità e raffinatezza. Grazie alla sua struttura da incasso, si integra perfettamente in qualsiasi cucina, consentendo di salvare spazio prezioso sul piano di lavoro.



## Un caffè sempre irresistibile

Una macchina per il caffè automatica pensata per gli amanti del caffè più raffinati. Premendo semplicemente un pulsante, è possibile memorizzare e richiamare fino a sei profili utente. Caffè ristretto, americano o doppio: è possibile personalizzare e salvare tra i preferiti le dimensioni della tazza e l'intensità di un'ampia gamma di specialità di caffè. Per gustare un ottimo caffè in ogni momento.



## Latte montato alla perfezione

Lo schiumalatte consente di preparare cappuccini, latte macchiato o caffelatte come al bar. Il contenitore termico a doppia parete mantiene il latte fresco più a lungo, a prescindere dal fatto che questo venga conservato dentro o fuori dal frigorifero. Per una schiuma di latte fresca e cremosa.

## COFFEE-CENTER V6000 ALTEZZA 45 CM



Specchio nero



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2500500003	COFFEE-CENTER V6000 45N NERO	€ 3.790,00	€ 4.623,80



Specchio platino



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2500500005	COFFEE-CENTER V6000 45P PLATINO	€ 3.920,00	€ 4.782,40

### Dimensioni

454 × 596 × 412 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 30/24 kg  
 Display touch a colori in 10 lingue  
 Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
 Erega espresso, espresso macchiato, caffè doppio, caffè americano, caffè lungo, cappuccino, latte macchiato, latte caldo, caffelatte o acqua calda  
 Completamente automatica per 1 o 2 tazze  
 Programma quantità per tazze con 5 diverse dimensioni  
 Erogatore ad altezza variabile 85-140 mm  
 Ripiano tazzine riscaldato  
 Capacità serbatoio acqua: 2,3 litri  
 Capacità recipiente per caffè in grani: 350 g  
 Contenitore per 14 residui caffè  
 Schiumatore latte automatico 500 ml integrato lavabile  
 Apertura/chiusura ammortizzata con guide telescopiche  
 Pressione di erogazione: 15 bar

### Funzioni

Impostazione macinatura (13 livelli)  
 Impostazione della temperatura del latte sul display  
 Impostazione intensità (5 livelli)  
 Temperatura erogazione programmabile  
 Grado macinatura programmabile  
 Impostazione durezza acqua programmabile  
 Impostazione profili utente: 6  
 Accensione/spengimento automatico  
 Programma pulizia automatico  
 Programma decalcificazione automatico

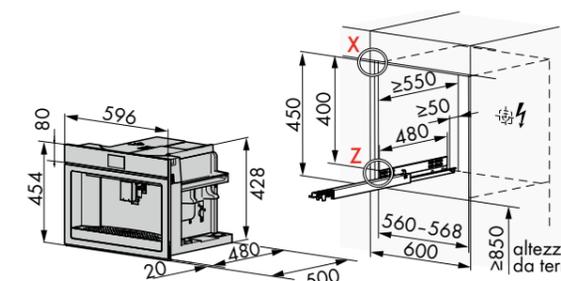
### Dotazione

Illuminazione a led  
 Contenitore per il latte amovibile da 500 ml

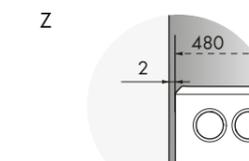
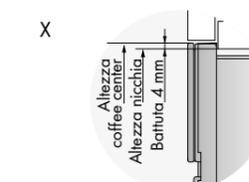
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,5 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento: 1,35 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Accessori da ordinare separatamente (vedi pag. 50-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1091437	Filtro addolcitore acqua	€ 29,00	€ 35,38
K50572	Kit staffe per installazioni sovrapposte	€ 119,00	€ 145,18

**Attenzione:** installare il kit staffe a partire da 50 mm dal filo colonna esterno  
 Per il decalcificante rivolgersi a Frigo2000





## Cottura sous-vide professionale

L'eliminazione dell'aria e quindi dell'ossigeno mediante la sigillatura sottovuoto prepara in modo ottimale gli alimenti per la cottura sous-vide nel forno a vapore combinato con funzione Vacuisine. La precisione e la delicatezza di questo programma automatico consentono di riprodurre a casa risultati di un ristorante di alto livello.



## Conservazione prolungata degli alimenti

La sigillatura sottovuoto prolunga la durata di conservazione dei prodotti freschi e degli alimenti preparati. Gli alimenti possono essere infatti suddivisi in porzioni, conservati, marinati e richiusi in un sacchetto sottovuoto, proteggendo e preservando il loro aspetto e le loro proprietà nutrizionali.



## Cassetti scaldavivande

I cassetti scaldavivande scaldano piatti e tazze, tengono in caldo le pietanze e sono adatti alla preparazione dello yogurt. Si può anche portare a termine la cottura di tagli di carne di piccole e medie dimensioni: è sufficiente rosolare a fuoco vivo il pezzo di carne, chiudere con un coperchio e terminare la cottura nel cassetto. Si distinguono inoltre per il sistema di riscaldamento ottimizzato e per i pratici comandi TouchControl.

funzioni esclusive	alimenti	vantaggi	tecniche professionali	senza sottovuoto
V6000 <b>Sottovuoto 0</b> 	lievitati morbidi e teneri, patatine, insalata	allungare la conservazione e mantenere le proprietà nutritive	il cassetto sottovuoto aspira l'aria e sigilla il sacchetto evitando la fuoriuscita dei liquidi durante la fase del sottovuoto. Il livello crea un sottovuoto del 15%	impossibile mettere sottovuoto i liquidi con le macchine per il sottovuoto tradizionali
V6000 <b>Sottovuoto 1</b> 	creme, frutti di bosco, pesche, banane, etc...	allungare la conservazione, mantenere le proprietà nutritive, i profumi, gli aromi e l'umidità del cibo. <b>Cuocere nel forno a vapore Vacuisine</b>	il cassetto sottovuoto aspira l'aria e sigilla il sacchetto evitando la fuoriuscita dei liquidi durante la fase del sottovuoto. Il livello crea un sottovuoto del 30%	cottura ad immersione nel liquido. Gli alimenti sono troppo cotti e perdono le proprietà nutritive nell'acqua di cottura
V6000 <b>Sottovuoto 2</b> 	alimenti morbidi come pesce, verdure, funghi, broccoli, melanzane, carciofi, etc...	allungare la conservazione, marinare e concentrare i sapori, mantenere le proprietà nutritive e <b>cuocere nel forno a vapore Vacuisine</b>	il cassetto sottovuoto aspira l'aria e sigilla il sacchetto evitando la fuoriuscita dei liquidi durante la fase del sottovuoto. Il livello crea un sottovuoto del 60%	conservazione nei contenitori di plastica, shelf life ridotta
V6000 <b>Sottovuoto 3</b> 	alimenti consistenti, carne, patate, formaggi, etc...	allungare la conservazione, marinare e concentrare i sapori, mantenere le proprietà nutritive e <b>cuocere nel forno a vapore Vacuisine</b>	il cassetto sottovuoto aspira l'aria e sigilla il sacchetto evitando la fuoriuscita dei liquidi durante la fase del sottovuoto. Il livello crea un sottovuoto del 99%	non è possibile conservare la carne con i suoi succhi, shelf life ridotta
V6000 <b>Osmosi/Marinatura</b> 	acqua aromatizzata, olio aromatizzato, sangria, marinatura	i nutrienti, le vitamine e il sapore si trasferiscono al liquido, basta un bicchiere d'acqua aromatizzata per fare il pieno di vitamine!	il processo di osmosi (tre cicli a livello 3 senza chiusura) sprigiona nel liquido, tramite le fibre dell'alimento aromatizzante, le proprietà nutritive, organolettiche e i profumi molto velocemente grazie alla depressurizzazione e l'assenza di aria	procedimento molto più lungo, occorrono diversi giorni in frigorifero per ottenere il cambio di sapore e colore
V6000 <b>Sottovuoto esterno con cannuccia</b> 	chiusura bottiglie vino, contenitori per sottovuoto	preserva il gusto e le bollicine del vino anche dopo l'apertura della bottiglia	sottovuoto con cannuccia esterna	la bottiglia di vino aperta perde aroma e gusto

## CASSETTO SOTTOVUOTO V6000 ALTEZZA 14 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3600400003	SOTTOVUOTO V6000 14N NERO	€ 3.060,00	€ 3.733,20
3600500001	SOTTOVUOTO V6000 14PA DA PANNELLARE	€ 2.990,00	€ 3.647,80

### Dimensioni

142 x 596 x 547 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 35/31 kg  
 Capacità camera 95x350x258 mm  
 Volume 7,8 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino, perla o da rivestire con pannello della cucina  
 Comandi SoftTouch/Vano interno in acciaio inossidabile  
 Sistema apertura SoftClose e SoftOpen  
 Dimensione massima sacchetti 240x350 mm  
 Camera di sigillatura per sottovuoto a campana  
 Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili

### Funzioni

4 livelli di aspirazione: da 1 a 3 fino al 99,9% (liquidi/frutta/pesce e verdura carne e surgelati)+ livello 0 (es. alimenti delicati come insalate e patate)  
 3 livelli di sigillatura + livello 0 (osmosi)  
 Preparazione alimenti per cottura Vacuissime® (sottovuoto)  
 Confezionamento sottovuoto di alimenti con consistenza liquida (zuppe, salse, acque aromatizzate etc...) e secca (farine, spezie, noci, etc...)

### Dotazione

Kit sottovuoto per bottiglie e vasetti  
 Sacchetti per sottovuoto 180x280 mm (50 pz)  
 Sacchetti per sottovuoto 240x350 mm (50 pz)

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 0,32 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente (vedi pag. 50-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1012506	Sacchetti 180 x 280 (50 pz)	€ 55,00	€ 67,10
1012507	Sacchetti 240 x 350 (50 pz)	€ 63,00	€ 76,86
1029496	Feltrino per vacuissime (1 metro)	€ 34,00	€ 41,48
1031438	Kit tappi sottovuoto (3 pz)	€ 64,00	€ 78,08
K50572	Kit staffe installazioni sovrapposte	€ 119,00	€ 145,18
1016692	Set anti-ribaltamento*	€ 74,00	€ 90,28
1056472	Kit per montaggio cassette affiancati**	€ 99,00	€ 120,78

**Attenzione:** installare il kit staffe a partire da 50 mm dal filo colonna esterno  
 \*ordinare se il cassetto è installato sotto il Coffee-Center o da solo senza altri prodotti  
 \*\*ordinare sempre nel caso di installazioni affiancate di due o più cassette



Specchio platino

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3600400004	SOTTOVUOTO V6000 14P PLATINO	€ 3.110,00	€ 3.794,20
3600400005	SOTTOVUOTO V6000 14B PERLA	€ 3.180,00	€ 3.879,60



Specchio perla

## CASSETTO SOTTOVUOTO V6000 DA PANNELLARE CON PANNELLO VETRO DA 90 CM DA ABBINARE AL FORNO V6000 GRAND LARGHEZZA 90 CM



Pannellabile

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3600500001	SOTTOVUOTO V6000 14N DA PANNELLARE	€ 2.990,00	€ 3.647,80
PV90S	PANNELLO NERO DA 90 CM	€ 300,00	€ 366,00
PV90SP	PANNELLO PLATINO DA 90 CM	€ 350,00	€ 427,00
PV90SB	PANNELLO PERLA DA 90 CM	€ 350,00	€ 427,00

### Dimensioni

142 x 596 x 547 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 35/31 kg  
 Capacità camera 95x350x258 mm  
 Volume 7,8 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
 Comandi SoftTouch/Vano interno in acciaio inossidabile  
 Sistema apertura SoftClose e SoftOpen  
 Dimensione massima sacchetti 240x350 mm  
 Camera di sigillatura per sottovuoto a campana  
 Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili

### Funzioni

4 livelli di aspirazione: da 1 a 3 fino al 99,9% (liquidi/frutta/pesce e verdura carne e surgelati)+ livello 0 (es. alimenti delicati come insalate e patate)  
 3 livelli di sigillatura + livello 0 (osmosi)  
 Preparazione alimenti per cottura Vacuissime® (sottovuoto)  
 Confezionamento sottovuoto di alimenti con consistenza liquida (zuppe, salse, acque aromatizzate etc...) e secca (farine, spezie, noci, etc...)

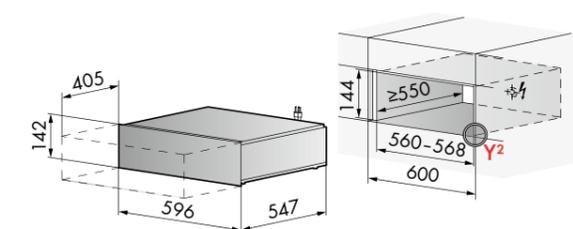
### Dotazione

Kit sottovuoto per bottiglie e vasetti  
 Sacchetti per sottovuoto 180x280 mm (50 pz)  
 Sacchetti per sottovuoto 240x350 mm (50 pz)

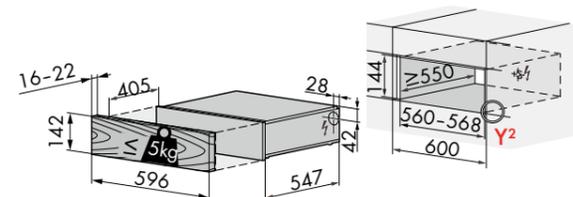
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 0,32 kW/16 A

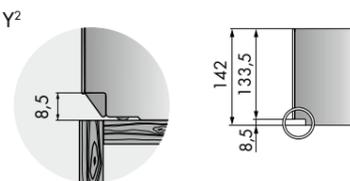
### Dimensioni prodotti/vano incasso



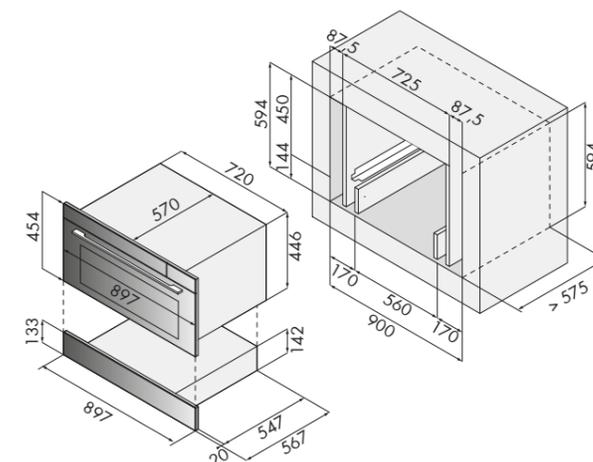
### Installazione integrata con pannello cucina da 60 cm



### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Dimensioni prodotti/vano incasso



sopra forno (90 cm) h 454  
 sotto cassetto sottovuoto con pannello da 90 cm

### Note per installazione pannello da 90 cm

In caso di installazione combinata con forno COMBI STEAMER V6000 GRAND da 90 cm, ordinare l'apposito pannello nero o platino disponibile come accessorio da applicare al cassetto sottovuoto altezza 14 cm.

E' consigliabile saldare il pannello in vetro alla cornice con sigillante Bostik Poly Max Original Express bianco.

## CASSETTO SCALDAVIVANDE V4000 ALTEZZA 14 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3402600003	SCALDAVIVANDE V4000 14N NERO	€ 1.380,00	€ 1.683,60
3402700001	SCALDAVIVANDE V4000 14PA DA PANNELLARE	€ 1.320,00	€ 1.610,40



Specchio platino



Specchio perla

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3402600004	SCALDAVIVANDE V4000 14P PLATINO	€ 1.430,00	€ 1.744,60
3402600005	SCALDAVIVANDE V4000 14B PERLA	€ 1.420,00	€ 1.732,40

### Dimensioni

142 x 596 x 547 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 18/16 kg  
Volume 20 litri  
Capacità per 14 piatti Ø 27 cm  
Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
Interno in acciaio inox  
Display con comandi touch  
Sistema apertura SoftClose e SoftOpen  
Intervallo temperatura 30-80°C  
6 livelli di temperatura  
Piano appoggio interno in vetro temperato riscaldante  
Spia di funzionamento led  
1 luce interna a led  
Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili  
Resistenza aggiuntiva sulla ventola  
Funzionamento temporizzato

### Funzioni

Scaldavivande  
Scaldapiatti/Scaldatazzine  
Giorno Sabbaico  
Programma yogurt

### Applicazioni

Cotture delicate/Lievitazione  
Programmi Preferiti  
Avviamento ritardato (da 30 minuti a 6 ore)  
Controllo elettronico delle temperature  
Disinserimento sicurezza: spegnimento automatico dopo 12 ore

### Allacciamento elettrico

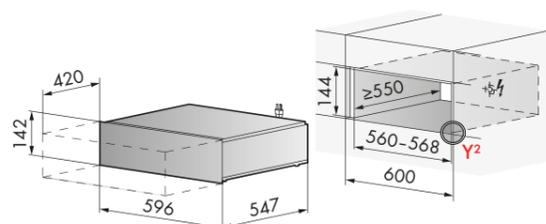
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,81 kW/16 A

Accessori da ordinare separatamente (vedi pag. 50-53):

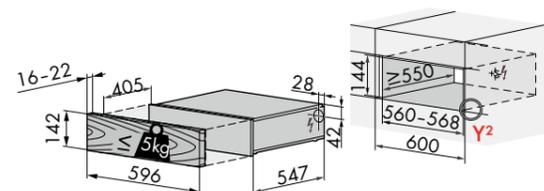
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1056472	Kit per montaggio cassette affiancati*	€ 99,00	€ 120,78
K50572	Kit staffe per installazioni sovrapposte	€ 119,00	€ 145,18

**Attenzione:** installare il kit staffe a partire da 50 mm dal filo colonna esterno  
\*ordinare sempre nel caso di installazioni affiancate di due o più cassette

### Dimensioni prodotto/vano incasso



### Installazione integrata con pannello cucina



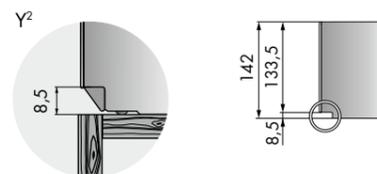
**Attenzione:** il cassetto può supportare un carico massimo di 25 kg

### Esempi di carico

Piatti	Servizio piatti giornaliero	Coperti
A 14 pezzi	A,B,C 6 pz. ciascuno	A,B,C, D,E,F 4 pz. ciascuno D,E,F 1 pz. ciascuno

A Piatto da 27 cm  
B Piatto fondo da 23 cm  
C Tazza da 9 cm  
D Ciotola da 17 cm  
E Ciotola da 19 cm  
F Piatto da portata da 34 cm

### Dettaglio dimensioni lato frontale



## CASSETTO SCALDAVIVANDE V4000 ALTEZZA 22 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3402900002	SCALDAVIVANDE V4000 22N NERO	€ 1.530,00	€ 1.866,60



Specchio platino

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3402900003	SCALDAVIVANDE V4000 22P PLATINO	€ 1.600,00	€ 1.952,00

### Dimensioni

218 x 596 x 547 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 24/22 kg  
Volume 36,4 litri  
Capacità per 20 piatti Ø 27 cm  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
Interno in acciaio inox  
Display con comandi touch  
Sistema apertura SoftClose e SoftOpen  
Intervallo temperatura 30-80°C  
6 livelli di temperatura  
Piano appoggio interno in vetro temperato riscaldante  
Spia di funzionamento led  
1 luce interna a led  
Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili  
Resistenza aggiuntiva sulla ventola  
Funzionamento temporizzato

### Funzioni

Scaldavivande  
Funzione Scaldapiatti/Scaldatazzine  
Giorno Sabbaico  
Programma yogurt

### Applicazioni

Cotture delicate/Lievitazione  
Programmi Preferiti  
Avviamento ritardato (da 30 minuti a 6 ore)  
Controllo elettronico delle temperature  
Disinserimento sicurezza: spegnimento automatico dopo 12 ore

### Allacciamento elettrico

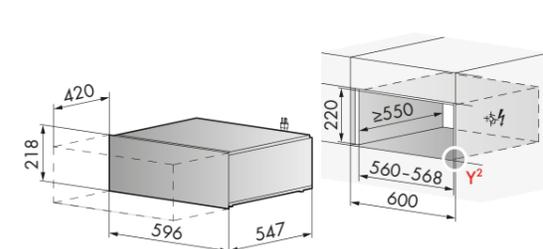
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,81 kW/16 A

Accessori da ordinare separatamente (vedi pag. 50-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1056472	Kit per montaggio cassette affiancati*	€ 99,00	€ 120,78
K50572	Kit staffe per installazioni sovrapposte	€ 119,00	€ 145,18

**Attenzione:** installare il kit staffe a partire da 50 mm dal filo colonna esterno  
\*ordinare sempre nel caso di installazioni affiancate di due o più cassette

### Dimensioni prodotto/vano incasso



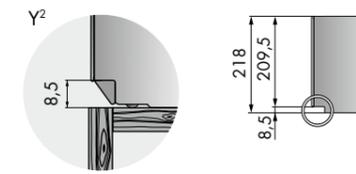
**Attenzione:** il cassetto può supportare un carico massimo di 25 kg

### Esempi di carico

Piatti	Servizio piatti giornaliero	Coperti
A 30 pezzi	A,B,C 15 pz. ciascuno	A,B,C 10 pz. ciascuno D,E 1 pz. ciascuno F 2 pz. ciascuno

A Piatto da 27 cm  
B Piatto fondo da 23 cm  
C Tazza da 9 cm  
D Ciotola da 17 cm  
E Ciotola da 19 cm  
F Piatto da portata da 34 cm

### Dettaglio dimensioni lato frontale



## CASSETTO SCALDAVIVANDE V4000 ALTEZZA 28 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
340300002	SCALDAVIVANDE V4000 28N NERO	€ 1.560,00	€ 1.903,20



Specchio platino

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
340300003	SCALDAVIVANDE V4000 28P PLATINO	€ 1.630,00	€ 1.988,60

### Dimensioni

281 x 596 x 547 mm

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 24/22 kg  
Volume 49,4 litri  
Capacità per 40 piatti Ø 27 cm  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
Interno in acciaio inox  
Display con comandi touch  
Sistema apertura SoftClose e SoftOpen  
Intervallo temperatura 30-80°C  
6 livelli di temperatura  
Piano appoggio interno in vetro temperato riscaldante  
Spia di funzionamento led  
1 luce interna a led  
Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili  
Resistenza aggiuntiva sulla ventola  
Funzionamento temporizzato

### Funzioni

Scaldavivande  
Funzione Scaldapiatti/Scaldatazzine  
Giorno Sabbatico  
Programma yogurt

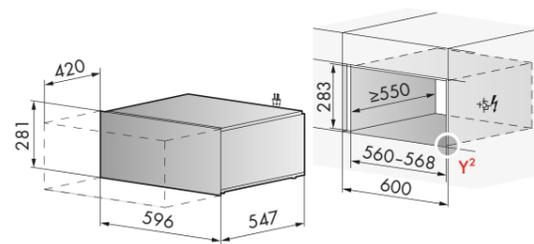
### Applicazioni

Cotture delicate/Lievitazione  
Programmi Preferiti  
Avviamento ritardato (da 30 minuti a 6 ore)  
Controllo elettronico delle temperature  
Disinserimento sicurezza: spegnimento automatico dopo 12 ore

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,81 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso



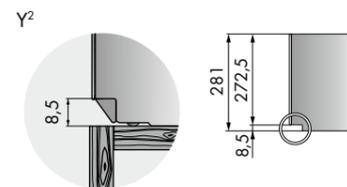
**Attenzione:** il cassetto può supportare un carico massimo di 25 kg

### Esempi di carico

Piatti	Servizio piatti giornaliero	Coperti
A 40 pezzi	A,B,C 20 pz. ciascuno	A,B,C 12 pz. ciascuno D,E 1 pz. ciascuno F 2 pz. ciascuno

A Piatto da 27 cm  
B Piatto fondo da 23 cm  
C Tazza da 9 cm  
D Ciotola da 17 cm  
E Ciotola da 19 cm  
F Piatto da portata da 34 cm

### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Accessori da ordinare separatamente (vedi pag. 50-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1056472	Kit per montaggio cassette affiancati*	€ 99,00	€ 120,78
K50572	Kit staffe per installazioni sovrapposte	€ 119,00	€ 145,18
1045990	Griglia	€ 60,00	€ 73,20

**Attenzione:** installare il kit staffe a partire da 50 mm dal filo colonna esterno  
\*ordinare sempre nel caso di installazioni affiancate di due o più cassette

## CASSETTO SCALDAVIVANDE V4000 ALTEZZA 31 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
340310002	SCALDAVIVANDE V4000 31N NERO	€ 1.650,00	€ 2.013,00



Specchio platino

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
340310003	SCALDAVIVANDE V4000 31P PLATINO	€ 1.700,00	€ 2.074,00

### Dimensioni

310 x 596 x 547 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 24/22 kg  
Volume 50 litri  
Capacità per 40 piatti Ø 27 cm  
Design frontale in vetro a specchio nero o platino  
Interno in acciaio inox  
Display con comandi touch  
Sistema apertura SoftClose e SoftOpen  
Intervallo temperatura 30-80°C  
6 livelli di temperatura  
Piano appoggio interno in vetro temperato riscaldante  
Spia di funzionamento led  
1 luce interna a led  
Facilità di utilizzo grazie alle guide telescopiche totalmente estraibili  
Resistenza aggiuntiva sulla ventola  
Funzionamento temporizzato

### Funzioni

Scaldavivande  
Funzione Scaldapiatti/Scaldatazzine  
Giorno Sabbatico  
Programma yogurt

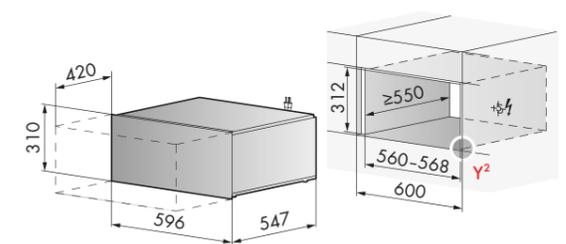
### Applicazioni

Cotture delicate/Lievitazione  
Programmi Preferiti  
Avviamento ritardato (da 30 minuti a 6 ore)  
Controllo elettronico delle temperature  
Disinserimento sicurezza: spegnimento automatico dopo 12 ore

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,81 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso



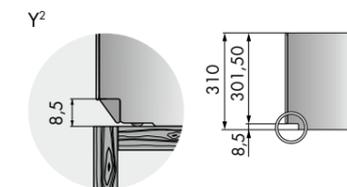
**Attenzione:** il cassetto può supportare un carico massimo di 25 kg

### Esempi di carico

Piatti	Servizio piatti giornaliero	Coperti
A 40 pezzi	A,B,C 20 pz. ciascuno	A,B,C 12 pz. ciascuno D,E 1 pz. ciascuno F 2 pz. ciascuno

A Piatto da 27 cm  
B Piatto fondo da 23 cm  
C Tazza da 9 cm  
D Ciotola da 17 cm  
E Ciotola da 19 cm  
F Piatto da portata da 34 cm

### Dettaglio dimensioni lato frontale



### Accessori da ordinare separatamente (vedi pag. 50-53):

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1056472	Kit per montaggio cassette affiancati*	€ 99,00	€ 120,78
K50572	Kit staffe per installazioni sovrapposte	€ 119,00	€ 145,18
1045990	Griglia	€ 60,00	€ 73,20

**Attenzione:** installare il kit staffe a partire da 50 mm dal filo colonna esterno  
\*ordinare sempre nel caso di installazioni affiancate di due o più cassette

## ACCESSORI FORNI, COFFEE-CENTER E CASSETTI

### Guide telescopiche per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1245880	COMBAIR V6000, V4000, V2000 H 60	€ 455,00	€ 555,10
1245881	COMBAIR V6000, V4000, V2000 H 45	€ 365,00	€ 445,30
1245911	COMBAIR STEAMER V6000, V2000 H 60	€ 455,00	€ 555,10
1245912	COMBI STEAMER V6000, GRAND, V4000 H 45	€ 455,00	€ 555,10

### Griglie per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K44119	COMBAIR V6000, V4000, V2000	€ 31,00	€ 37,82
K44120	COMBAIR STEAMER, COMBI STEAMER, COMBI POWER STEAMER	€ 90,00	€ 109,80
1094790	COMBI STEAMER V6000 GRAND	€ 236,00	€ 287,92

### Tortiere rotonde per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K34527	PER FORNI MULTIFUNZIONE Ø 24 CM	€ 60,00	€ 73,20
K34528	PER TUTTI I FORNI Ø 29 CM	€ 77,00	€ 93,94

### Teglia in acciaio per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K40010	COMBAIR STEAMER, COMBI STEAMER, COMBI POWER STEAMER	€ 90,00	€ 109,80
1094788	COMBI STEAMER V6000 GRAND	€ 198,00	€ 241,56

### Teglia grande in acciaio per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K40011	COMBAIR STEAMER, COMBI STEAMER, COMBI POWER STEAMER	€ 118,00	€ 143,96
1094789	COMBI STEAMER V6000 GRAND	€ 177,00	€ 215,94

### Teglia piccola in acciaio forata 1/3 GN per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K27357	COMBAIR E COMBI-STEAMER	€ 101,00	€ 123,22

### Teglie smaltate per forni

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K54000	COMBAIR V6000, V4000, V2000	€ 67,00	€ 81,74
K44077	COMBAIR STEAMER, COMBI STEAMER, COMBI POWER STEAMER	€ 118,00	€ 143,96
1095113	COMBI STEAMER V6000 GRAND	€ 236,00	€ 287,92

### Stampo in porcellana 1/3 GN per forni

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K27622	COMBAIR STEAMER, COMBI STEAMER	€ 119,00	€ 145,18

### Contenitore forato in plastica 1/3 GN per forno microonde a vapore combinato

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K40199	COMBI POWER STEAMER	€ 62,00	€ 75,64

### Pizza Kit: piastra in acciaio con pala in legno

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1285190	COMBAIR V6000, V4000, V2000	€ 330,00	€ 402,60

### Salviette Oshibori

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1029704	SALVIETTE OSHIBORI (6 pz)	€ 26,00	€ 31,72

### Tubo di scarico per forno a vapore combinato con allaccio diretto

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1012933	COMBI-STEAMER V6000 45NF/PF/BF	€ 28,00	€ 34,16

### Filtro addolcitore acqua per Coffe-Center

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1091437	FILTRO ADDOLCITORE ACQUA	€ 29,00	€ 35,38

Nota: per il decalcificante chiedere a Frigo2000

### Accessori per cassetto sottovuoto

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1012506	SACCHETTI 180 X 280 (50 pz)	€ 55,00	€ 67,10
1012507	SACCHETTI 240 X 350 (50 pz)	€ 63,00	€ 76,86
1029496	FELTRINO PER VACUISINE (1 METRO)	€ 34,00	€ 41,48
1031438	KIT TAPPI SOTTOVUOTO (3 pz)	€ 64,00	€ 78,08
1016692	SET ANTI-RIBALTAMENTO	€ 74,00	€ 90,28

### Prodotti per la pulizia

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1233787	STEAMER CLEANER (per forni a H 45 con cavità in acciaio)	€ 27,00	€ 32,94
B28005	DURGOL	€ 25,00	€ 30,50
CLEANCLOTHPK	PANNO PULIZIA ACCIAIO	€ 18,00	€ 21,96

### ATTENZIONE:

Per avere maggiori informazioni sui prodotti disponibili per la pulizia e per il loro corretto utilizzo chiedere a Frigo2000 spa

### Accessori per cassette scaldavivande

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1045990	GRIGLIA (solo per cassette h. 28 e 31 cm)	€ 60,00	€ 73,20

### Kit staffe per installazioni multiple a colonna forni e cassette

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Nota: installare il kit staffe (W) a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

### Kit staffe e pannelli per installazioni cassette affiancati

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1056472	KIT MONTAGGIO CASSETTI AFFIANCATI	€ 99,00	€ 120,78

Nota: ordinare sempre nel caso di installazioni affiancate di due o più cassette

## IMMAGINI ACCESSORI



1245580



1245911



1245881



1245912



K27622



K34527- K34528



1094790



K44120



K44119



K54000



K44077



1095113



K40010



1094788



K27357



K40011



1094789



K40199



1285190



1029704



B28005



1233787

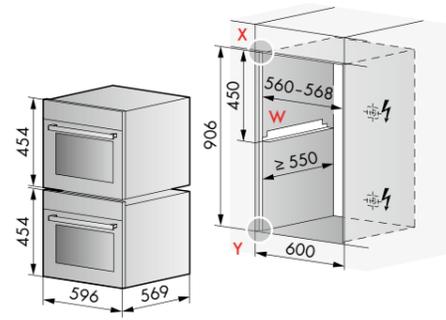


1091437

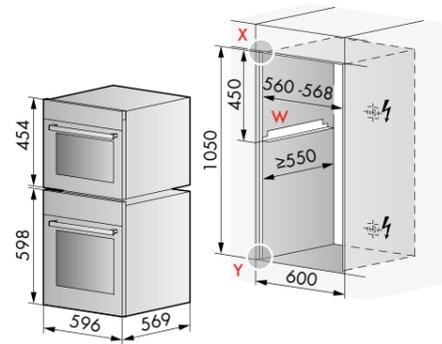
## VANO INCASSO INSTALLAZIONI MULTIPLE A COLONNA

Attenzione: per l'installazione a colonna di 2 o più prodotti in un unico vano prevedere tassativamente il kit di staffe di sostegno K50572 (W) a pag. 51

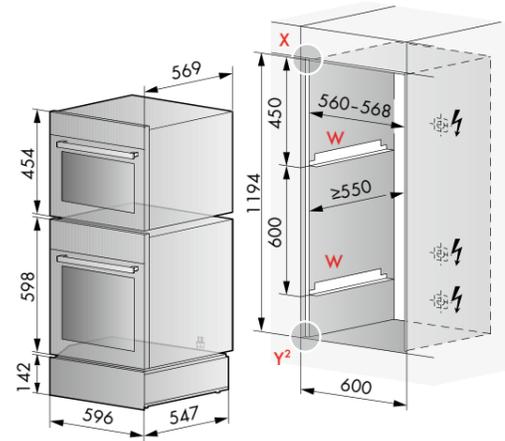
Sopra forno h 454  
Sotto forno h 454



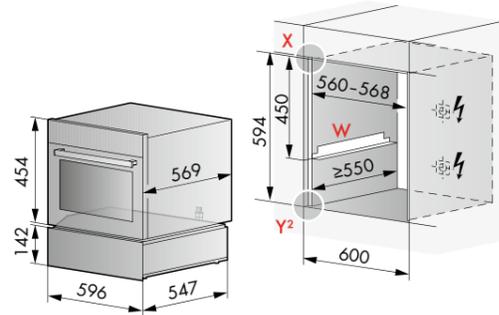
Sopra forno h 454  
Sotto forno h 598



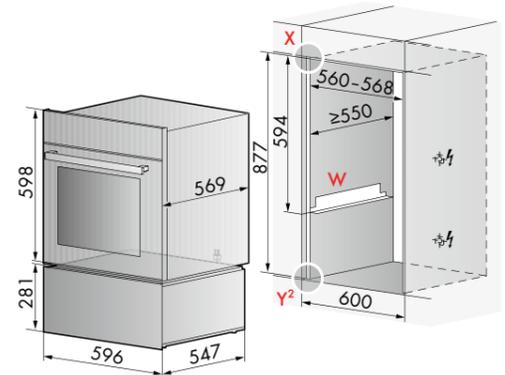
Sopra forno h 454  
In mezzo forno h 598  
Sotto cassetto scaldavivande o sottovuoto h 142



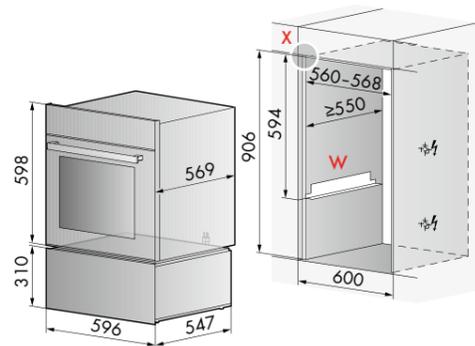
Sopra forno h 454  
Sotto cassetto scaldavivande o sottovuoto h 142



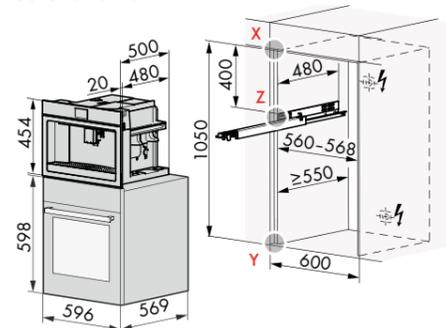
Sopra forno h 598  
Sotto cassetto scaldavivande h 281



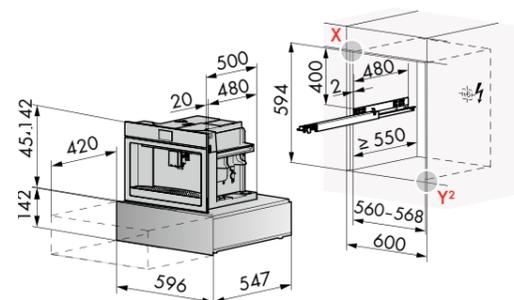
Sopra forno h 598  
Sotto cassetto scaldavivande h 310



Sopra coffee-center h 454  
Sotto forno h 598



Sopra coffee-center h 454  
Sotto cassetto scaldavivande o sottovuoto h 142



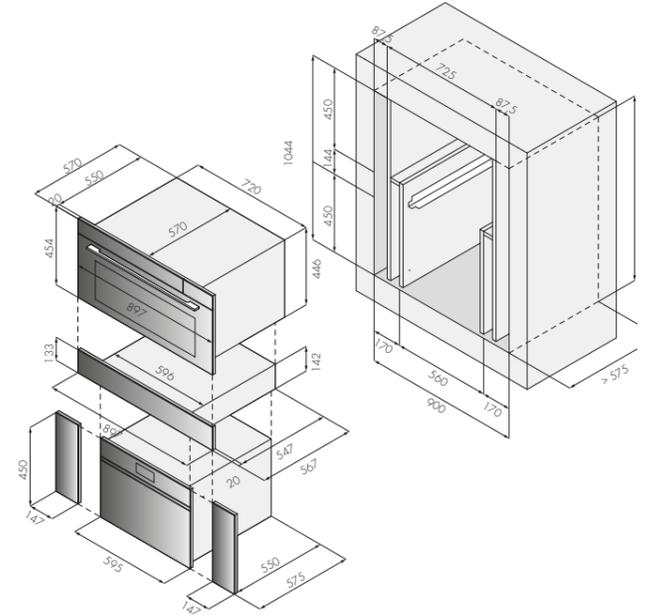
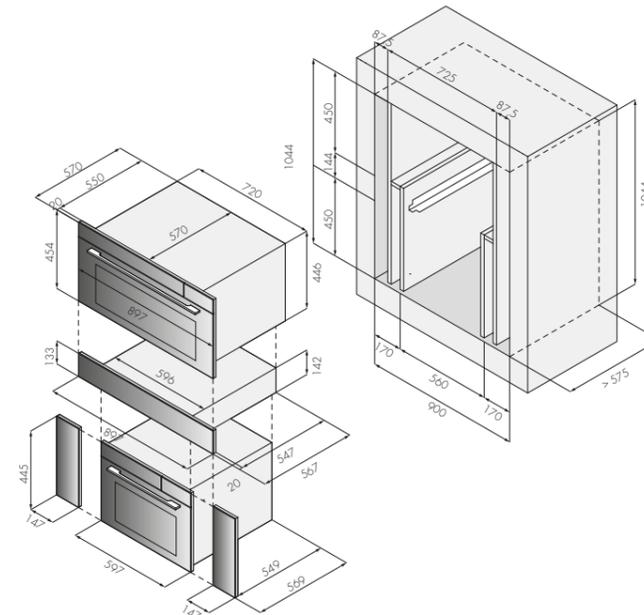
## VANO INCASSO PER INSTALLAZIONE PERSONALIZZATA SPECIALE PER FORNO DA 90 IN ABBINAMENTO CON SOTTOVUOTO E ABBATTITORE FRIGO2000 COLLECTION O ALTRO FORNO ALTEZZA 45 CM

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
FVC45	VETRO COLORE NERO 2 pezzi	€ 300,00	€ 366,00
FVC45P	VETRO COLORE PLATINO 2 pezzi	€ 300,00	€ 366,00
FVC45B	VETRO COLORE PERLA 2 pezzi	€ 300,00	€ 366,00

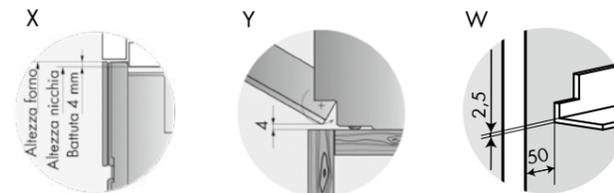
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
FVC45A	VETRO COLORE NERO 2 pezzi	€ 300,00	€ 366,00
FVC45PA	VETRO COLORE PLATINO 2 pezzi	€ 300,00	€ 366,00

Sopra forno a vapore combinato (90 cm) h 454  
In mezzo cassetto sottovuoto con pannello l 900  
Sotto forno h 454 con vetri di compensazione

Sopra forno a vapore combinato (90 cm) h 454  
In mezzo cassetto sottovuoto con pannello l 900  
Sotto abbattitore h 454 con vetri di compensazione



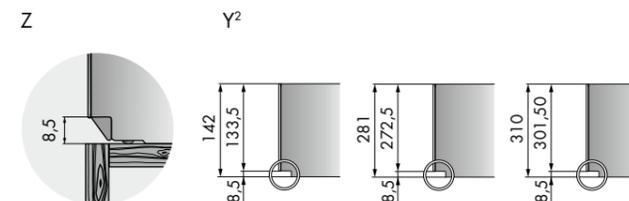
### Dettaglio dimensioni forni



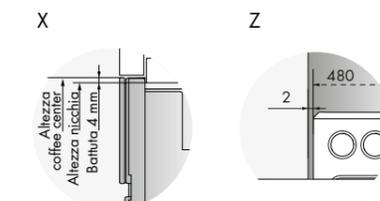
Attenzione: per i vetri di compensazione va realizzato un apposito telaio in legno sul quale andranno incollati i vetri che hanno spessore di 4 mm con del silicone o della colla specifica.

Attenzione: installare il kit staffe (W) a partire da 50 mm dal filo colonna esterno

### Dettaglio dimensioni cassette



### Dettaglio dimensioni Coffee-Center







## Piani cottura a induzione

L'ampia gamma di piani induzione V-ZUG è in grado di offrire soluzioni di cottura adatte ad ogni esigenza. Tutti i piani possono essere utilizzati in modo intuitivo e soddisfano i massimi requisiti estetici. V-ZUG offre tre livelli differenti di induzione: FullFlex offre massima flessibilità e media velocità di cottura ZoneFlex offre flessibilità e medio alta velocità di cottura MaxiFlex offre massime performance nella velocità di cottura.



## ZoneFlex: creatività e flessibilità ai fornelli

Il nuovo CookTop V4000 con tecnologia a induzione ZoneFlex ridefinisce la flessibilità delle zone di cottura. Con il nuovo comando a cursore multiplo, soddisfa i più alti requisiti in fatto di design e assicura un utilizzo intuitivo. Dotato di due zone di cottura flessibili con anche la funzione Bridge che si attiva in automatico, le pentole possono essere spostate a piacere senza che il livello di potenza preimpostato vada perso. ZoneFlex consente di cuocere in modo più veloce ed uniforme mettendo a disposizione una superficie più ampia. Sulle due zone si possono posizionare pentole di qualsiasi dimensione, dai pentolini alle bistecchiere e/o pescere.



## FullFlex: flessibilità oltre le zone di cottura impostate

Fino a 48 induttori all'avanguardia rilevano automaticamente la posizione e le dimensioni delle pentole. Gli "chef di casa" possono utilizzare fino a sei pentole e padelle contemporaneamente e spostarle ovunque sulla superficie, senza perdere potenza. La funzione Memory avanzata assicura che il timer e le altre impostazioni non vadano perse.



## MaxiFlex: massima velocità di cottura

Induzione tradizionale con le massime performance nella velocità di cottura. Grazie alla trasmissione diretta dell'energia al fondo delle pentole, i piani cottura a induzione non solo riscaldano i cibi in tempi record ma consumano anche pochissima energia. Un litro d'acqua bolle in circa due minuti, con un risparmio di energia che può arrivare al 30%. Il calore viene generato solamente sul fondo delle pentole ma non sul vetro. Non c'è quindi il rischio che qualcosa bruci e il piano cottura lo si può pulire, in qualsiasi momento, con un panno umido.



## Teppanyaki: un'esperienza unica

L'esclusiva funzione Teppanyaki identifica in automatico la piastra in acciaio in dotazione e permette di impostare una o due diverse temperature. La comoda piastra teppanyaki può essere portata direttamente in tavola.



## Vetro OptiGlass: più resistente ai graffi

Design accattivante e grande solidità: sono queste le caratteristiche che contraddistinguono i piani cottura OptiGlass. L'estrema durezza del rivestimento rende il piano cottura più resistente ai graffi rispetto a quelli tradizionali e lo fa apparire nuovo più a lungo. Grazie al design con vetro a specchio, gli apparecchi di questa linea si adattano perfettamente agli altri elementi della cucina.

PIANO COTTURA A INDUZIONE V6000 FULLFLEX 6 ZONE DUAL DESIGN VETRO NERO ANTIGRAFFIO 90 CM



Piastra Teppanyaki

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3113400003	FULLFLEX V6000 I906 6 ZONE	€ 6.020,00	€ 7.344,40
H61085	Lamiera protettiva ventilazione ottimale (obbligatoria) vedi pag. 82	€ 143,00	€ 174,46

**Dimensioni**

76 x 897 x 501 mm (A x L x P)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 28/26 kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Display grafico touch a colori in 10 lingue  
Esclusiva superficie anti graffio colore nero  
Superficie unica di cottura 84 x 45 cm  
6 zone di cottura  
Totale libertà di posizionamento pentole  
18 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone di cottura  
Riconoscimento fondo pentole (min. Ø 10 cm)  
Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
Indicatore calore residuo  
Timer con segnale acustico  
EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Modalità professionale (modifica la potenza spostando le pentole sul piano)  
Funzione Memory (ripresa automatica impostazioni per un altro punto cottura)  
Funzione Teppanyaki (riconoscimento automatico)  
V-ZUG Home

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
Gourmet Guide Cotte automatiche: Sciogliere (42°C), Scaldavivande (65°C), Lessare (94°C) e Riscaldare (85°C)  
Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
Powerplus, AutopowerPlus, Ripristino, Pausa  
EcoManagement (assorbimento personalizzabile da 0,65 a 11,1 kW)

**Dotazione**

Piastra teppanyaki + 2 spatole

**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione collegamento diretto  
Alimentazione trifase 380-415 V-3N/50-60 Hz  
Sezione cavo 5 x 2,5 mmq - Assorbimento 11,1 kW/16 A  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 11,1 kW/48 A  
Sostituire il cavo di alimentazione per il collegamento alla morsettiere

**Schema allacciamento elettrico monofase (morsettiere)**



Filo elettrico verde-giallo  
Filo elettrico grigio  
Filo elettrico blu

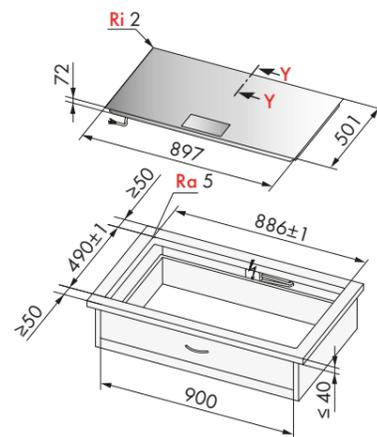
**Dettaglio sezione cavo alimentazione trifase**

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.

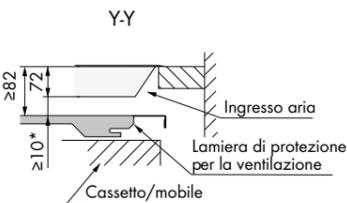


**Dimensioni prodotti/vano incasso**

**Installazione in battuta**



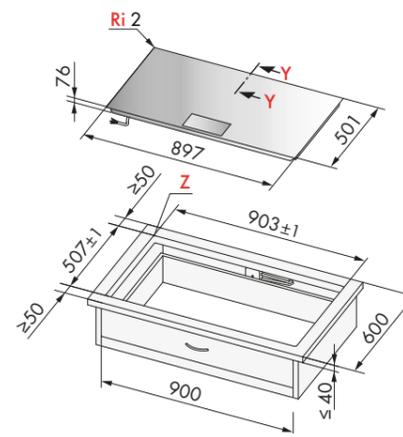
**Dettaglio dimensioni**



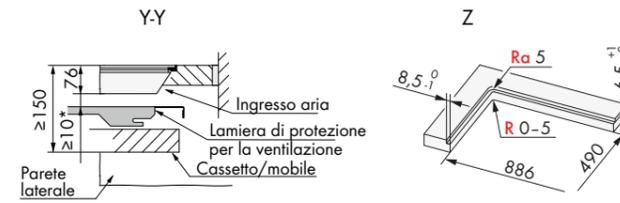
\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

**Installazione a filo**

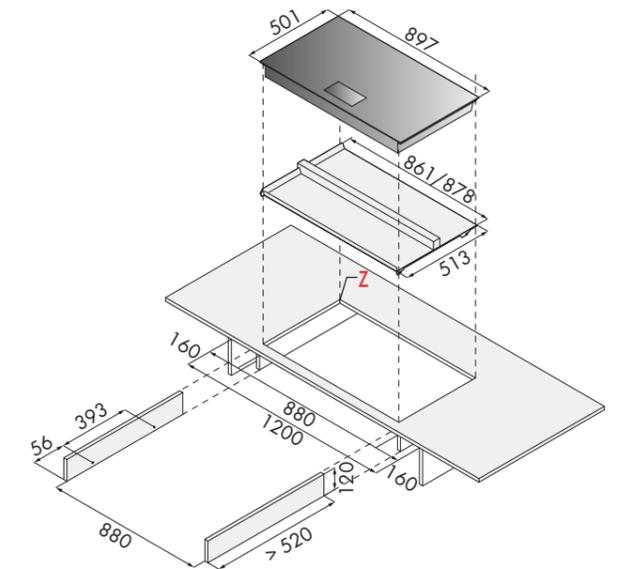


**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Installazione lamiera di protezione (H61085) con base da 120 cm**

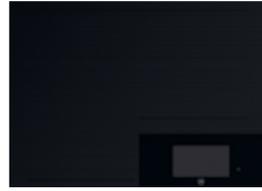


**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

PIANO COTTURA A INDUZIONE V6000 FULLFLEX 5 ZONE DUAL DESIGN VETRO NERO ANTIGRAFFIO 70 CM



Piastra Teppanyaki

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3113200003	FULLFLEX V6000 I705 5 ZONE	€ 4.540,00	€ 5.538,80
H61083	Lamiera protettiva ventilazione ottimale	€ 143,00	€ 174,46
H61085	(obbligatoria) vedi pag. 82		

Dimensioni

76 x 691 x 501 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 23/20 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display grafico touch a colori in 10 lingue  
 Esclusiva superficie anti graffio colore nero  
 Superficie unica di cottura 58 x 45 cm  
 5 zone di cottura  
 Totale libertà di posizionamento pentole  
 18 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone di cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Indicatore calore residuo,  
 Timer con segnale acustico  
 EcoStandby

Esclusive V-ZUG



Modalità professionale (modifica la potenza spostando le pentole sul piano)  
 Funzione Memory (ripresa automatica impostazioni per un altro punto cottura)  
 Funzione Teppanyaki (riconoscimento automatico)  
 V-ZUG Home

Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini  
 Gourmet Guide Cotture automatiche: Sciogliere (42°C), Scaldavivande (65°C), Lessare (94°C) e Riscaldare (85°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 Powerplus, AutopowerPlus, Ripristino, Pausa  
 EcoManagement (assorbimento personalizzabile da 0,65 a 7,4 kW)

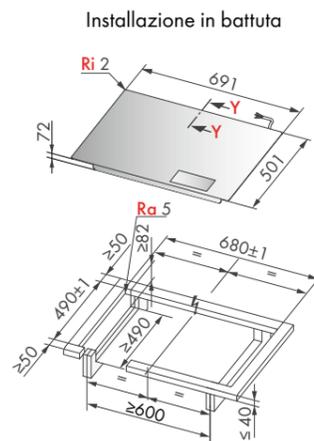
Dotazione

Piastra teppanyaki + 2 spatole

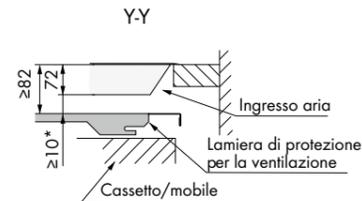
Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione bifase 380-415 V-2N/50-60 Hz  
 Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

Dimensioni prodotti/vano incasso

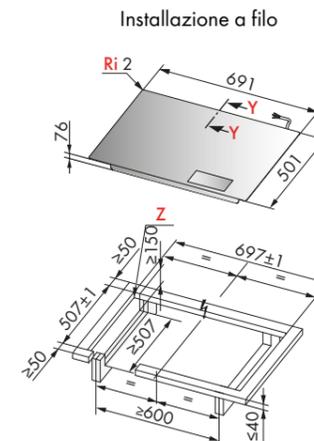


Dettaglio dimensioni

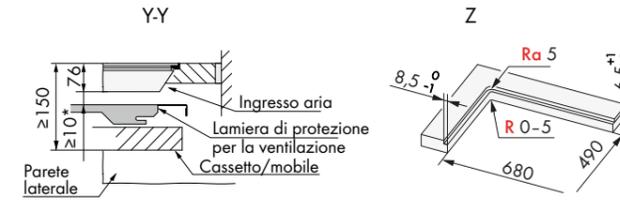


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Dimensioni prodotti/vano incasso

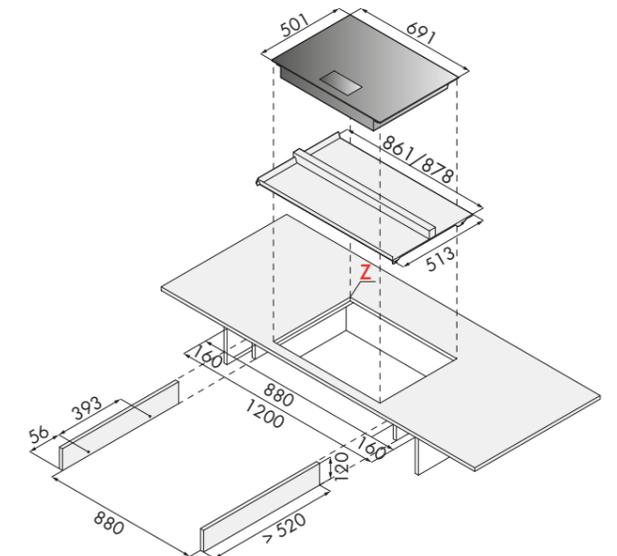


Dettaglio dimensioni



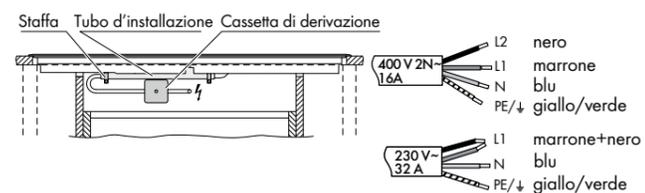
\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

Installazione lamiera di protezione (H61085) con base da 120 cm



Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



Accessori da ordinare separatamente

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
311580001	ZONEFLEX V4000 I804 4 ZONE	€ 4.100,00	€ 5.002,00

**Dimensioni**

52 x 761 x 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 16/15 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comando a cursore  
 Black design colore superficie nero a specchio  
 2 zone di cottura a superficie unica ZoneFlex (22 x 37 cm) con libero posizionamento, in verticale, delle pentole  
 9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Timer con segnale acustico  
 EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Vetro Optiglass (superficie ad alta resistenza ai graffi)  
 Funzione Bridge automatica  
 Funzione Memory (ripresa automatica impostazioni per un altro punto cottura)

**Funzioni**

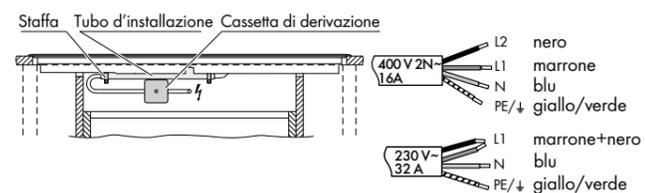
Sicurezza pulizia/bambini  
 Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)/Riscaldare (85°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 PowerPlus  
 Ripristino, Pausa  
 EcoManagement (assorbimento personalizzabile da 0,65 a 7,4 kW)  
 Potenza zona di cottura sinistra: PowerPlus 3 kW  
 Potenza zona di cottura: PowerPlus 3 kW

**Allacciamento elettrico**

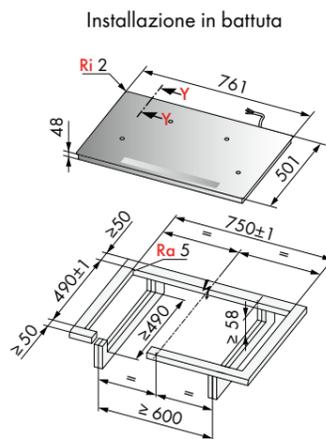
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione bifase 380-415 V-2N/50-60 Hz  
 Sezione cavo 4x2,5 mmq-Assorbimento 7,4 kW/16 A  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Sezione cavo 3x4 mmq-Assorbimento 7,4 kW/32 A

**Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase**

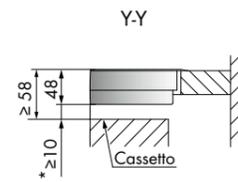
Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



**Dimensioni prodotti/vano incasso**

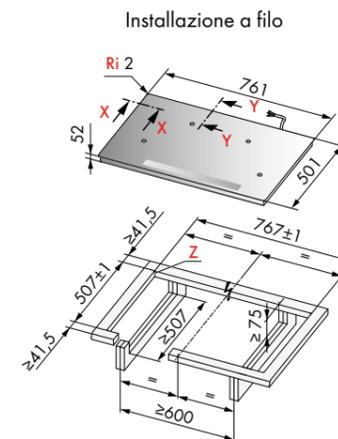


**Dettaglio dimensioni**

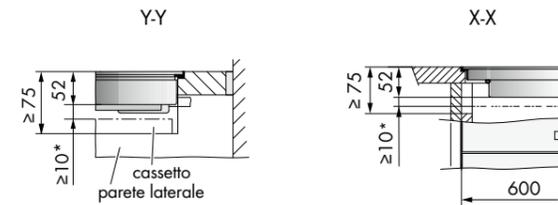


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

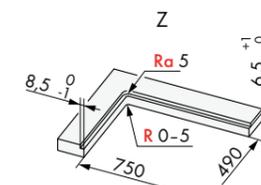
**Dimensioni prodotti/vano incasso**



**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione



**Attenzione**

Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83

**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3115700001	ZONEFLEX V4000 I604 4 ZONE	€ 3.400,00	€ 4.148,00

**Dimensioni**

52 x 571 x 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 14/13 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comando a cursore  
 Black design superficie nera a specchio  
 2 zone di cottura a superficie unica ZoneFlex (22x37 cm) con libero posizionamento, in verticale, delle pentole  
 9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone di cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Indicatore calore residuo  
 Timer con segnale acustico  
 EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Vetro Optiglass (superficie ad alta resistenza ai graffi)  
 Funzione Bridge automatica  
 Funzione Memory (ripresa automatica impostazioni per un altro punto cottura)

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
 Cotture automatiche: Sciogliere (42°C), Scaldavivande (65°C), Lessare (94°C) e Riscaldare (85°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 PowerPlus, Ripristino, Pausa  
 EcoManagement (assorbimento personalizzabile da 0,65 a 7,4 kW)

**Potenza zone di cottura**

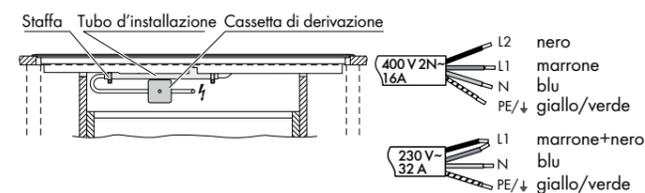
Sinistra: PowerPlus 3 kW  
 Destra: PowerPlus 3,7 kW

**Allacciamento elettrico**

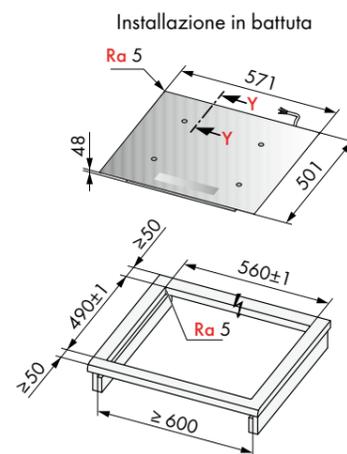
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione bifase 380-415 V - 2N/50-60 Hz  
 Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

**Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase**

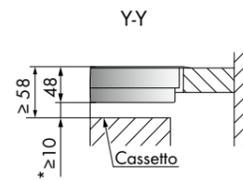
Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



**Dimensioni prodotti/vano incasso**

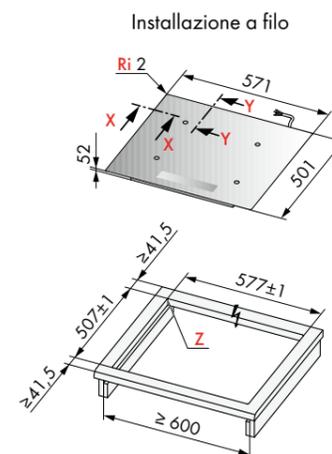


**Dettaglio dimensioni**

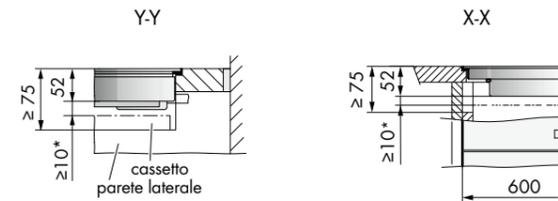


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

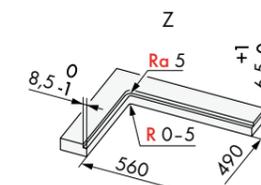
**Dimensioni prodotti/vano incasso**



**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione



**Attenzione**

Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83

**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3111400008	MAXIFLEX V6000 I905 5 ZONE	€ 3.850,00	€ 4.697,00

**Dimensioni**

53,3 × 897 × 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 19/18 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comandi a scorrimento  
 1 zona di cottura da 28 cm  
 5 zone di cottura + Bridge (collegamento zone)  
 9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm/max. 28 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Timer con segnale acustico

**Esclusive V-ZUG**



OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
 Vetro Optiglass (superficie ad alta resistenza ai graffi)  
 Cottura rapida automatica

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
 Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 PowerPlus, Funzione bridge  
 Pausa, Ripristino

**Potenza zone di cottura**

Anteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
 Posteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
 Centrale: Power Plus 3,7 kW  
 Posteriore destra: PowerPlus 3,7 kW  
 Anteriore destra: PowerPlus 3,7 kW

**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione trifase 380-415 V-3N/50-60 Hz  
 Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 11,1 kW/32 A  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 11,1 kW/48 A  
 Sostituire il cavo di alimentazione per il collegamento alla morsettieria

**Schema allacciamento elettrico monofase (morsettieria)**



Filo elettrico verde-giallo  
 Filo elettrico grigio  
 Filo elettrico blu

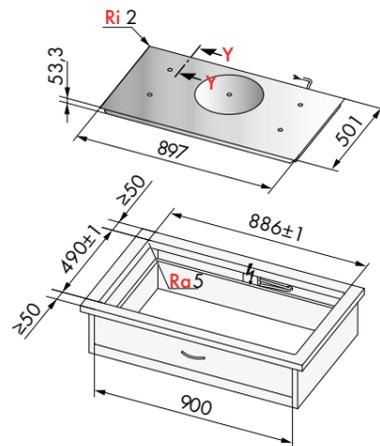
**Dettaglio sezione cavo alimentazione trifase**

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.

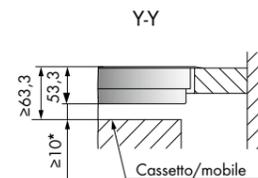


**Dimensioni prodotti/vano incasso**

**Installazione in battuta**



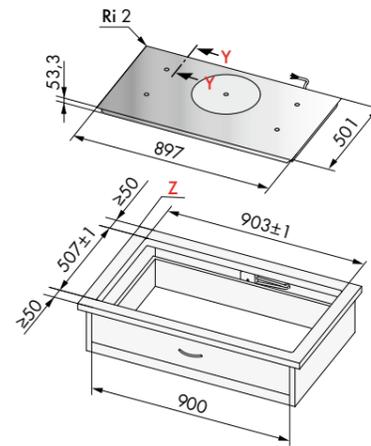
**Dettaglio dimensioni**



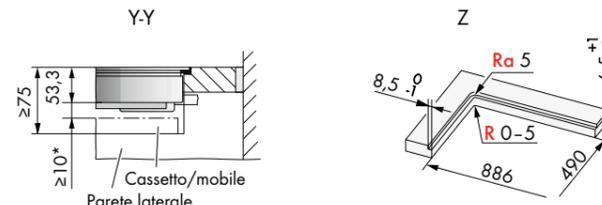
\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

**Installazione a filo**



**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Attenzione**

Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83

**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

PIANO COTTURA A INDUZIONE V4000 MAXIFLEX 4 ZONE IN LINEA DUAL DESIGN 90 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3114200001	MAXIFLEX V4000 I904 IN LINEA 4 ZONE	€ 3.110,00	€ 3.794,20

**Dimensioni**

51 × 880 × 380 mm (A x L x P)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 12/11 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comandi a scorrimento  
 4 zone di cottura  
 9 Livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone di cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm/max. 26 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Timer con segnale acustico  
 EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Cottura rapida automatica

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
 Cotte automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 PowerPlus  
 Pausa  
 Ripristino

**Potenza zone di cottura**

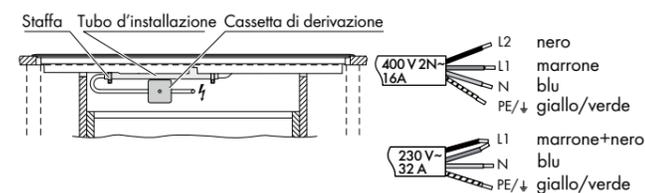
Anteriore sinistra: PowerPlus 3 kW  
 Posteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
 Posteriore destra: PowerPlus 3,7 kW  
 Anteriore destra: PowerPlus 3 kW

**Allacciamento elettrico**

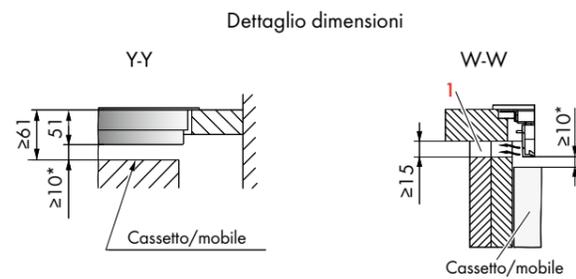
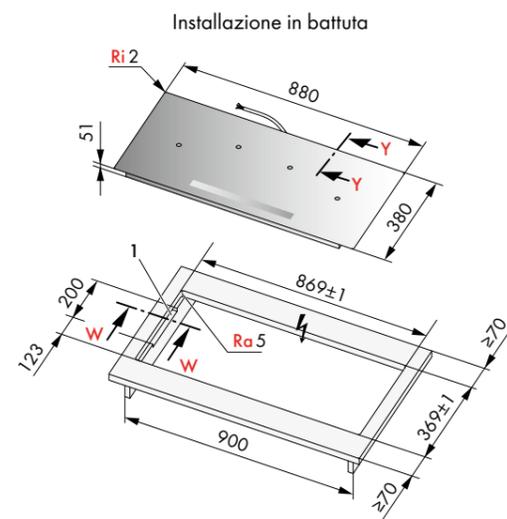
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione bifase 380-415 V-2N/50-60 Hz  
 Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

**Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase**

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.

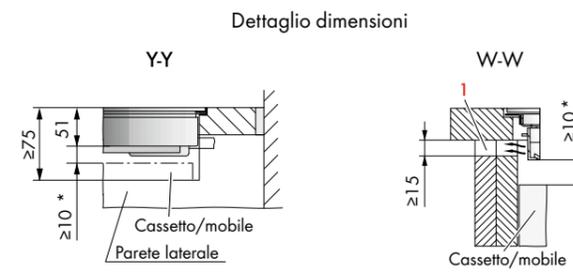
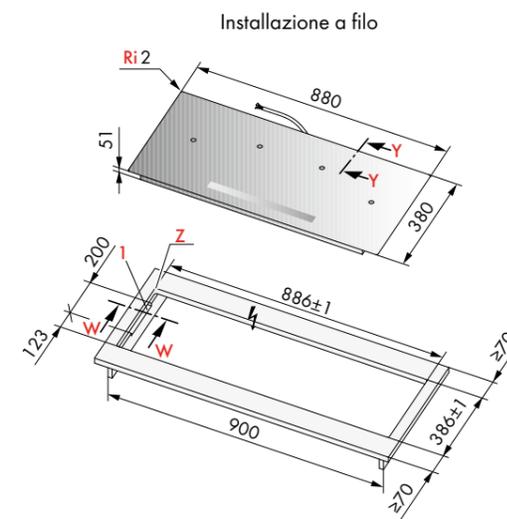


**Dimensioni prodotti/vano incasso**

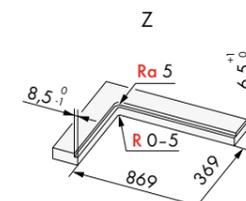


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione  
 1. Fessure per la corretta circolazione dell'aria con un mobile largo 900 mm

**Dimensioni prodotti/vano incasso**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione  
 1. Fessure per la corretta circolazione dell'aria con un mobile largo 900 mm



**Attenzione**

Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83

PIANO COTTURA A INDUZIONE V4000 MAXIFLEX 4 ZONE DUAL DESIGN OPTIGLASS 57 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3111500010	MAXIFLEX V4000 I604 4 ZONE	€ 2.330,00	€ 2.842,60

**Dimensioni**  
51,7 × 571 × 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 12/10 kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Display digitale con comandi a scorrimento  
4 zone di cottura  
Bridge (collegamento zone)  
9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone cottura  
Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm/max. 26 cm)  
Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
Timer con segnale acustico  
EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
Vetro Optiglass (superficie ad alta resistenza ai graffi)  
Cottura rapida automatica

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
PowerPlus, Funzione bridge  
Tasto pausa, Ripristino

**Potenza zone di cottura**

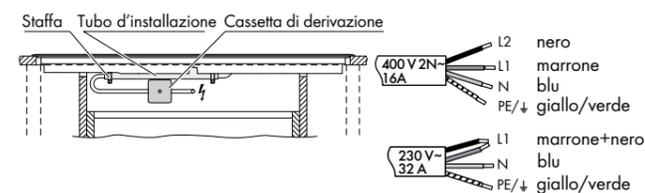
Posteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
Anteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
Posteriore destra: PowerPlus 3,7 kW  
Anteriore destra: PowerPlus 3,7 kW

**Allacciamento elettrico**

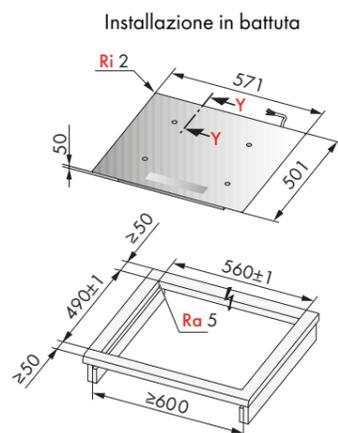
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione collegamento diretto  
Alimentazione bifase 380-415 V-2N/50-60 Hz  
Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

**Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase**

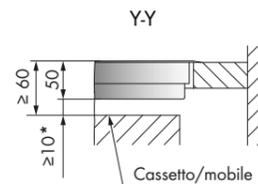
Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



**Dimensioni prodotti/vano incasso**

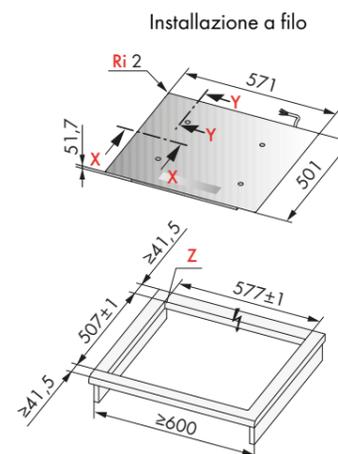


**Dettaglio dimensioni**

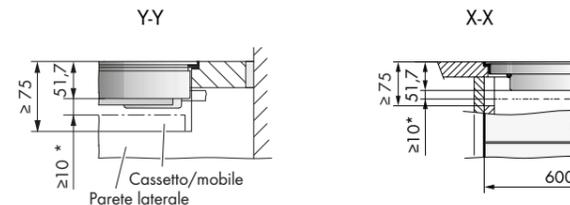


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

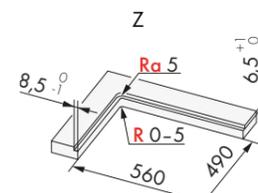
**Dimensioni prodotti/vano incasso**



**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione



**Attenzione**

Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83

**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3114600002	MAXIFLEX V2000 I804 4 ZONE	€ 3.370,00	€ 4.111,40

**Dimensioni**

51,7 × 761 × 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 13/12 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comandi a scorrimento  
 4 zone di cottura + Bridge (collegamento zone)  
 9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm/max. 26 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Timer con segnale acustico  
 EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Vetro Optiglass (superficie ad alta resistenza ai graffi)  
 Cottura rapida automatica

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
 Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 PowerPlus  
 Funzione bridge  
 Ripristino

**Potenza zone di cottura**

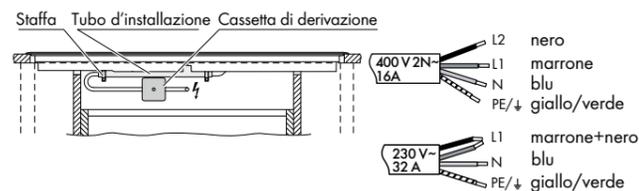
Posteriore sinistra: PowerPlus 3 kW  
 Anteriore sinistra: PowerPlus 3 kW  
 Posteriore destra: PowerPlus 3 kW  
 Anteriore destra: PowerPlus 3 kW

**Allacciamento elettrico**

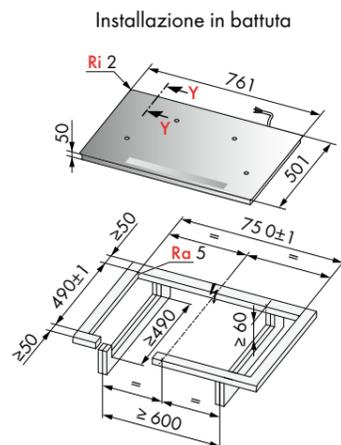
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione collegamento diretto  
 Alimentazione bifase 380-415 V-2N/50-60 Hz  
 Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

**Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase**

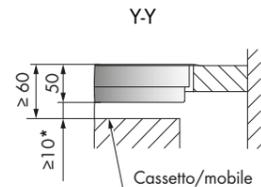
Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



**Dimensioni prodotti/vano incasso**

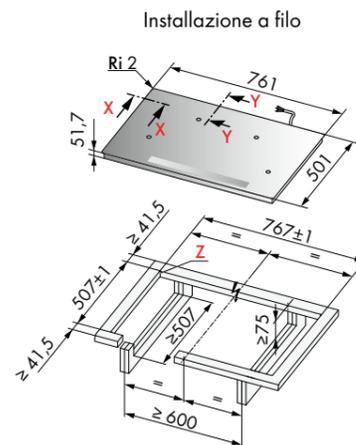


**Dettaglio dimensioni**

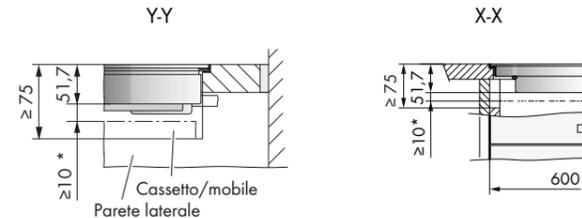


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Dimensioni prodotti/vano incasso**



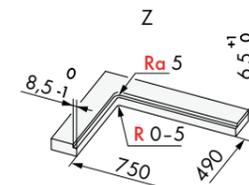
**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Attenzione**

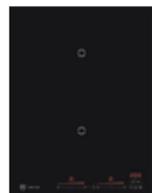
Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83



**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3114400001	MAXIFLEX V4000 I402 2 ZONE	€ 1.670,00	€ 2.037,40

**Dimensioni**

51,7 × 384 × 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 7/6 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comandi a scorrimento  
 2 zone di cottura + Bridge (collegamento zone)  
 9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone cottura  
 Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm/max. 26 cm)  
 Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
 Timer con segnale acustico  
 EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Cottura rapida automatica

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
 Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C)  
 e lessare (94°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura  
 dopo averne regolato la durata)  
 PowerPlus  
 Funzione bridge  
 Pausa  
 Ripristino

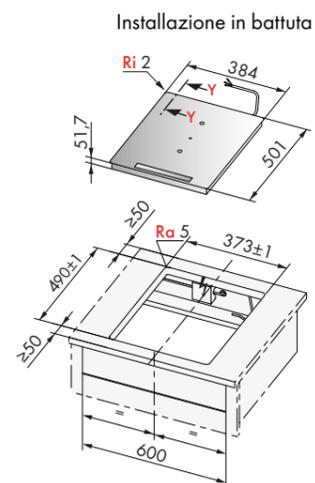
**Potenza zone di cottura**

Posteriore: PowerPlus 3,7 kW  
 Anteriore: PowerPlus 3,7 kW

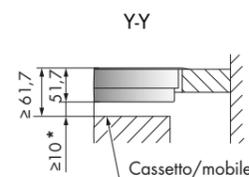
**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

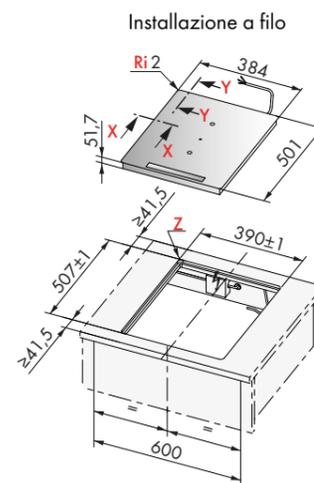


**Dettaglio dimensioni**

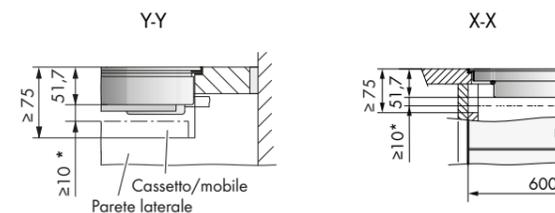


\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Dimensioni prodotti/vano incasso**



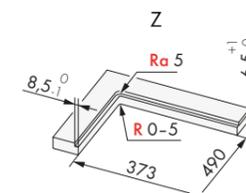
**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

**Dettaglio sezione cavo alimentazione monofase**

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.

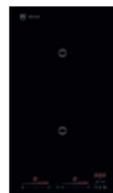


**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

# PIANO COTTURA A INDUZIONE V4000 MAXIFLEX 2 ZONE DUAL DESIGN 28 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3114300001	MAXIFLEX V4000 I302 2 ZONE	€ 1.500,00	€ 1.830,00

## Dimensioni

51,7 × 281 × 501 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 6/5 kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Display digitale con comandi a scorrimento  
2 zone di cottura + Bridge (collegamento zone)  
9 livelli di potenza + PowerPlus in tutte le zone cottura  
Riconoscimento fondo pentole (Ø min. 10 cm/max. 22 cm)  
Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
Timer con segnale acustico  
EcoStandby

## Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica

## Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini  
Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
PowerPlus  
Funzione bridge  
Pausa  
Ripristino

## Potenza zone di cottura

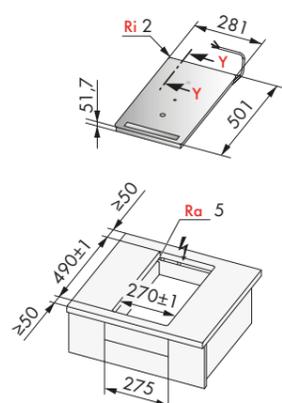
Posteriore: PowerPlus 3,7 kW  
Anteriore: PowerPlus 3,7 kW

## Allacciamento elettrico

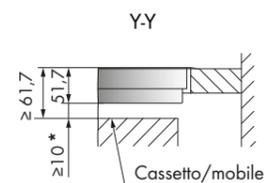
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 3,7 kW/16 A

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione in battuta



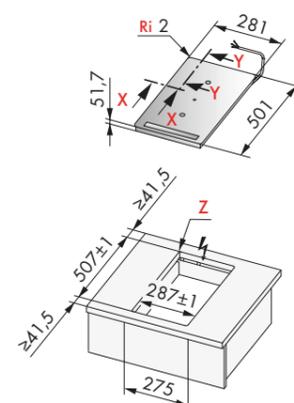
### Dettaglio dimensioni



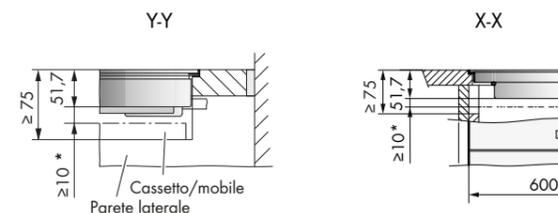
\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione a filo



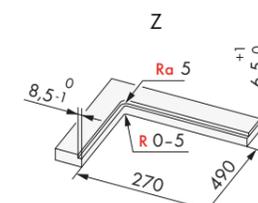
### Dettaglio dimensioni



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

## Dettaglio sezione cavo alimentazione monofase

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



## Accessori da ordinare separatamente

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

PIANO COTTURA TEPPANYAKI A INDUZIONE DUAL DESIGN 38 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
311400001	TEPPANYAKI A INDUZIONE I40 2 ZONE	€ 3.440,00	€ 4.196,80

**Dimensioni**  
64 x 384 x 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 11/10 kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Display digitale con comandi a scorrimento  
2 zone a induzione anteriore/posteriore + Bridge (collegamento zone)  
9 livelli temperatura (70-240°C)  
Pacchetto sicurezza con protezione anti surriscaldamento  
Risparmio energetico grazie all'induzione  
Timer con segnale acustico  
EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



OptiClean per una facile pulizia  
Funzioni automatiche ideali per carne, pesce e verdure

**Funzioni**

Sicurezza pulizia/bambini  
Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
Funzione bridge  
Pausa  
Ripristino

**Dotazione**

2 spatole  
1 cloche

**Potenza zone di cottura**

Posteriore: 1,4 kW  
Anteriore: 1,4 kW

**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 2,8 kW/16 A

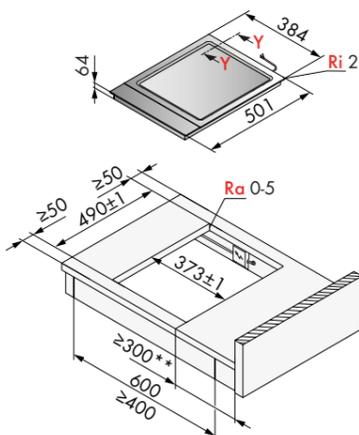
**Dettaglio sezione cavo alimentazione monofase**

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



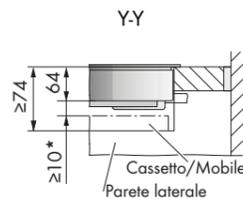
**Dimensioni prodotti/vano incasso**

**Installazione in battuta**



\*\*su entrambi i lati per ragioni tecniche

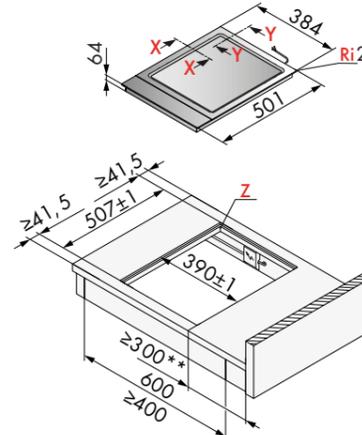
**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione

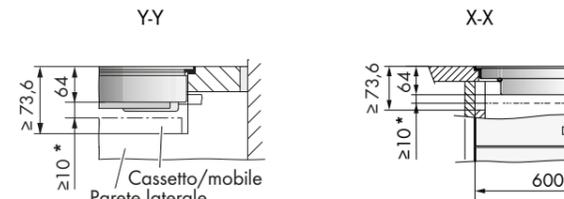
**Dimensioni prodotti/vano incasso**

**Installazione a filo**

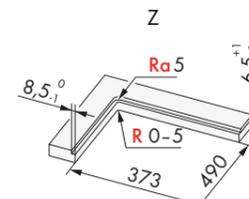


\*\*su entrambi i lati per ragioni tecniche

**Dettaglio dimensioni**



\*Lasciare le fessure libere per garantire gli spazi di aerazione



**Attenzione**

Per una corretta ventilazione del piano cottura nel vano incasso, con o senza lamiera protettiva, consultare pag. 80-83

**Accessori da ordinare separatamente**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1028587	Listelli laterali per installazioni in battuta*	€ 97,00	€ 118,34
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46

\*Ordinare per installazioni in battuta con più moduli affiancati o con cappa DSMS  
I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

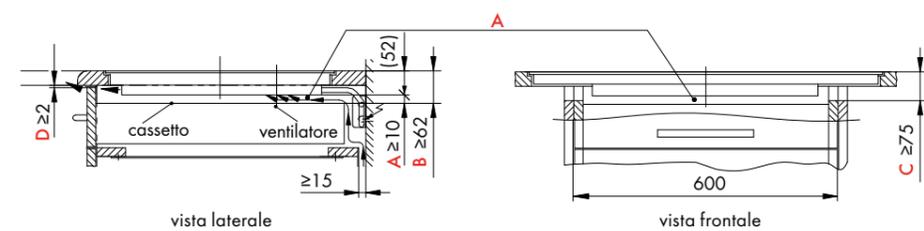
## INSTALLAZIONE SENZA LAMIERA DI PROTEZIONE PER UNA VENTILAZIONE OTTIMALE DEI PIANI INDUZIONE

### Legenda:

- A. Spazio necessario per la ventilazione al di sotto del piano cottura
- B. Spazio necessario sotto al piano di lavoro per l'installazione e la ventilazione
- C. Sezione necessaria per lo smontaggio verso il basso nelle installazioni a filo
- D. Fessura d'aria lungo tutta la larghezza del mobile
- E. Sezioni necessarie nelle pareti laterali a destra e sinistra per la ventilazione del piano cottura

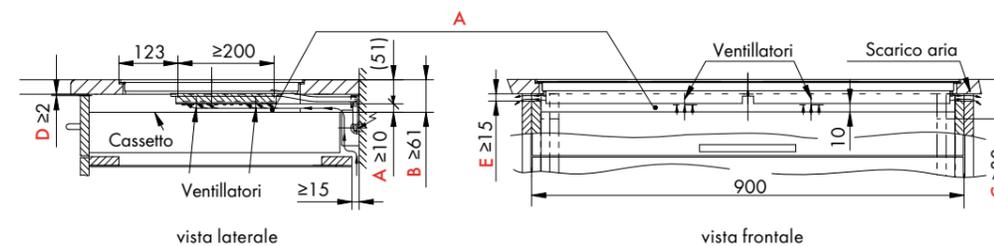
### Piani cottura:

ZONEFLEX V4000 I804 (31158)  
 ZONEFLEX V4000 I604 (31157)  
 MAXIFLEX V2000 I804 (31146)



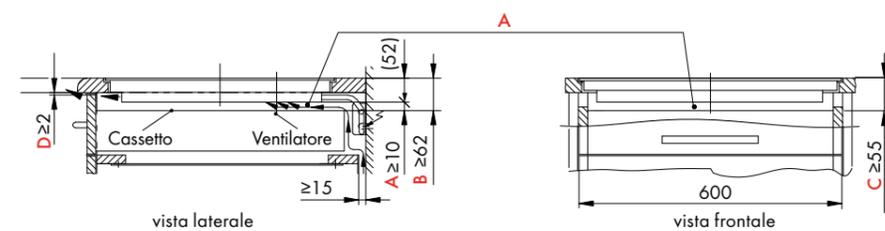
### Piano cottura:

MAXIFLEX V4000 I904 IN LINEA (31142)



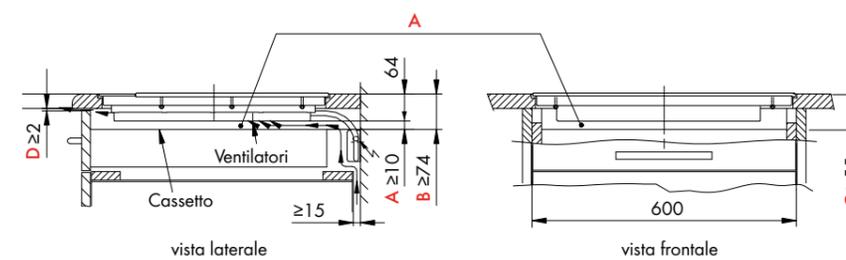
### Piani cottura:

MAXIFLEX V4000 I604 (31115)



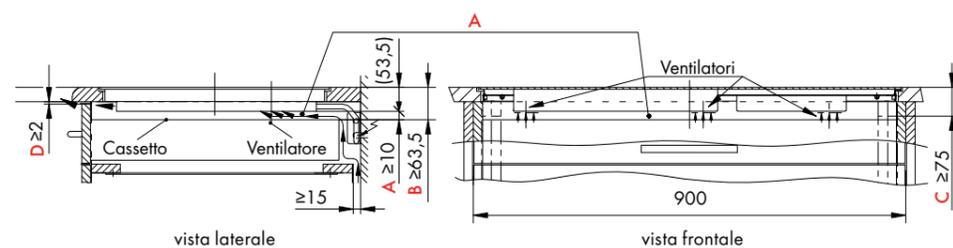
### Piano cottura:

TEPPANYAKI I40 (31140)



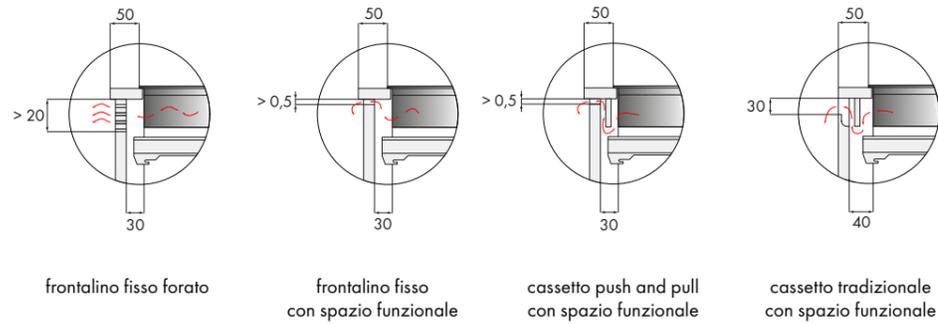
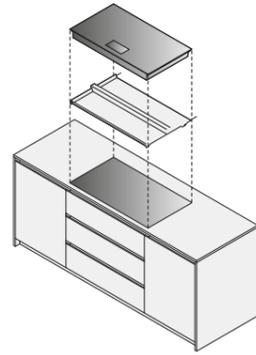
### Piano cottura:

MAXIFLEX V6000 I905 (31114)



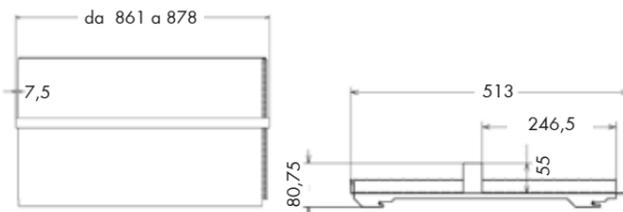
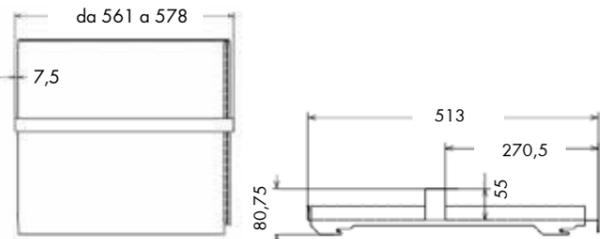
# INSTALLAZIONE CON LAMIERA DI PROTEZIONE PER UNA VENTILAZIONE OTTIMALE DEI PIANI A INDUZIONE

Suggerimenti per la progettazione del mobile per una corretta circolazione dell'aria con piano cottura e lamiera di protezione



Dimensioni lamiera per base da 600 mm (H61083):

Dimensioni lamiera per base da 900 mm (H61085):



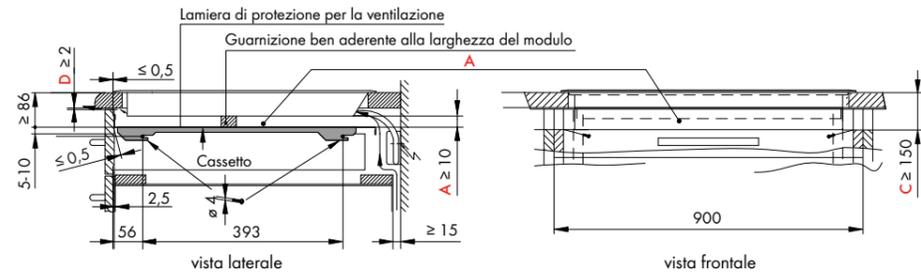
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H61083	Lamiera protettiva per base da 600 mm	€ 143,00	€ 174,46

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H61085	lamiera protettiva per base da 900 mm	€ 143,00	€ 174,46

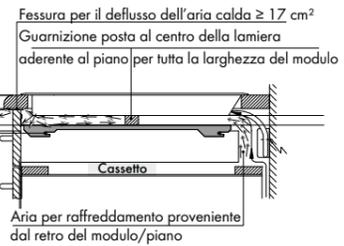
- Legenda:**
- A. Spazio necessario per la ventilazione al di sotto del piano cottura
  - B. Spazio necessario sotto al piano di lavoro per l'installazione e la ventilazione

- C. Sezione necessaria per lo smontaggio verso il basso nelle installazioni a filo
- D. Fessura d'aria lungo tutta la larghezza del mobile
- E. Sezioni necessarie nelle pareti laterali a destra e sinistra per la ventilazione del piano cottura

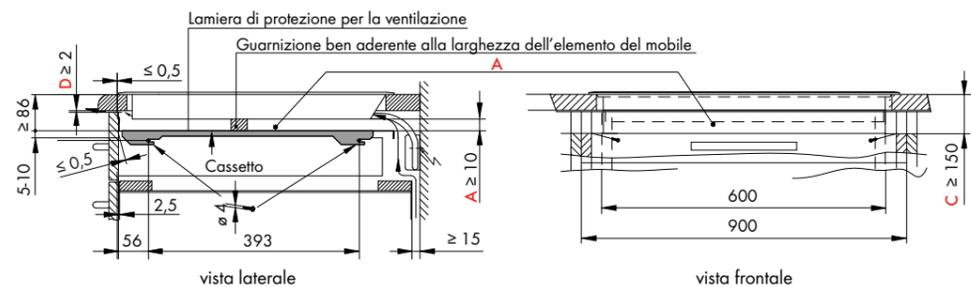
Piano cottura:  
FULLFLEX V6000 I906 (31134) - lamiera H61085



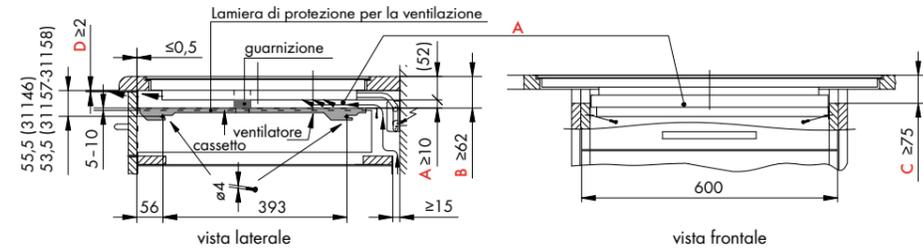
vista laterale dettaglio



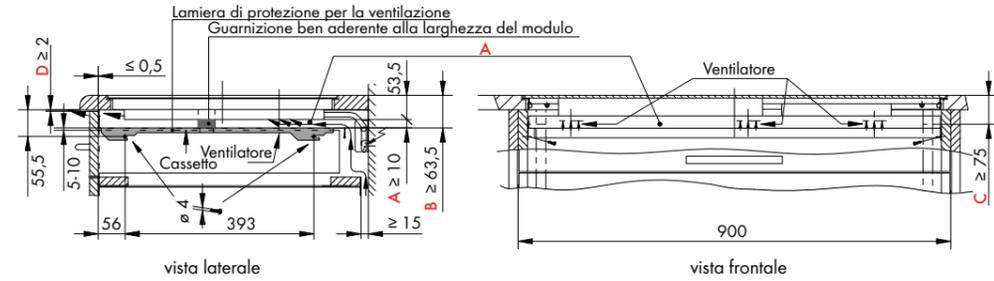
Piano cottura:  
FULLFLEX V6000 I705 (31132) - lamiera H61085/H61083



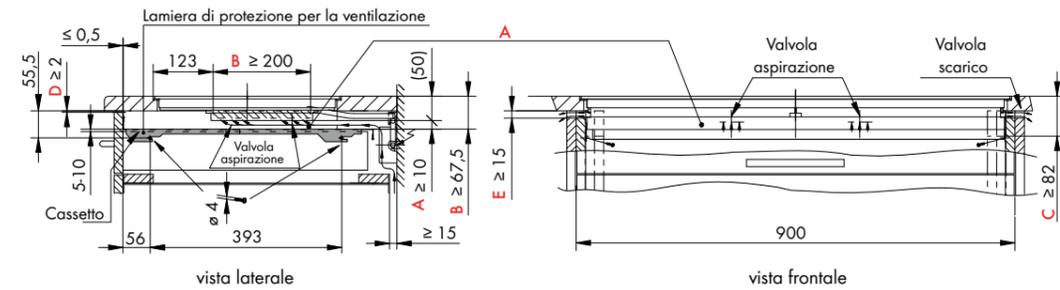
Piano cottura:  
ZONEFLEX V4000 I804 (31158) - lamiera H61085/H61083  
ZONEFLEX V4000 I604 (31157) - lamiera H61083  
MAXIFLEX V2000 I804 (31146) - lamiera H61085/H61083



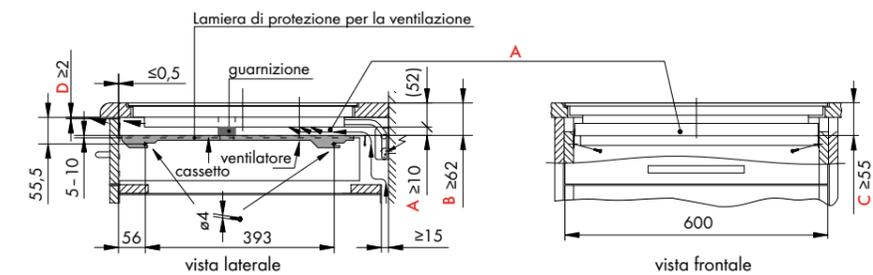
Piano cottura:  
MAXIFLEX V6000 I905 (31140) - lamiera H61085



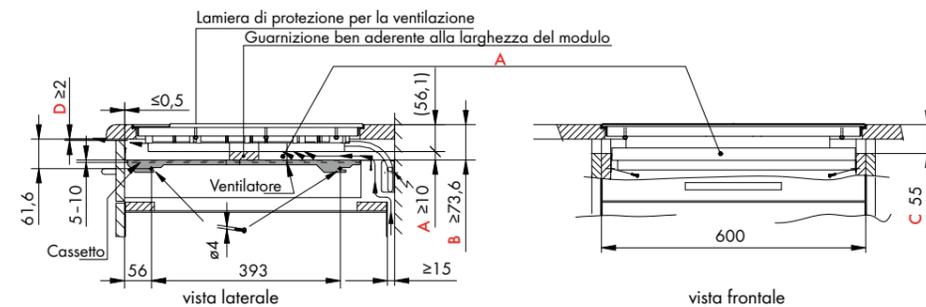
Piano cottura:  
MAXIFLEX V4000 I904 IN LINEA (31142) - lamiera H61085



Piano cottura:  
MAXIFLEX V4000 I604 (31115) - lamiera H61083



Piano cottura:  
TEPPANYAKI I40 (31140) - lamiera H61083



# PIANO COTTURA DUE FUOCHI A GAS DUAL DESIGN 38 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3106460215	PIANO A GAS I40 2 FUOCHI	€ 3.370,00	€ 4.111,40

### Dimensioni

98 × 384 × 501 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 11/9 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comandi a scorrimento  
 2 zone di cottura  
 Valvola di sicurezza  
 Griglie in ghisa  
 Protezione pulizia  
 Monitoraggio automatico della fiamma  
 Indicatore calore residuo  
 Timer con segnale acustico  
 Potenza gas naturale: 6,0 kW  
 Pressione gas: 20 mbar  
 EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica

### Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini  
 Accensione automatica  
 Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 Ripristino

### Dotazione

Set ugelli gas naturale 20 mbar  
 Set ugelli gas liquido 28-30 mbar (butano)-37 mbar (propano)

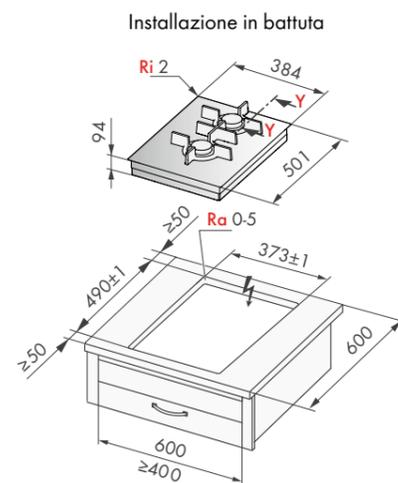
### Potenza zone di cottura

Anteriore: bruciatore standard 1,7 kW  
 Posteriore: bruciatore ultra rapido 3 kW

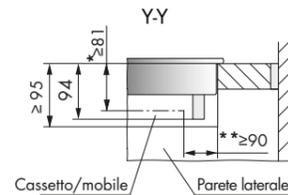
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Assorbimento 0,02 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso

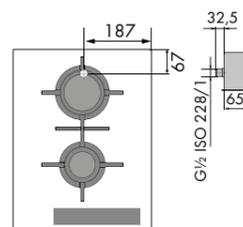


### Dettaglio dimensioni

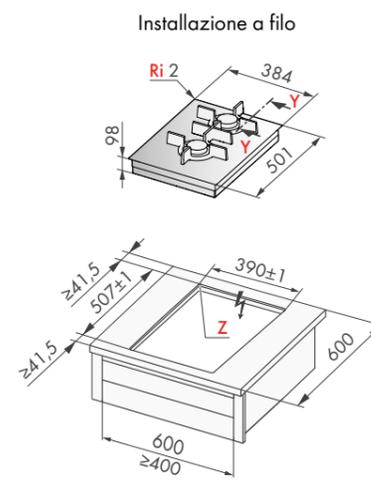


\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
 \*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

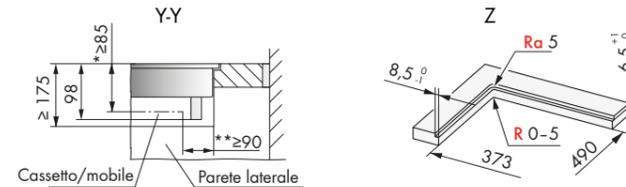
### Posizionamento allacciamento gas



### Dimensioni prodotti/vano incasso



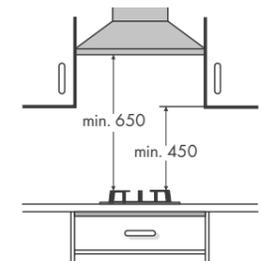
### Dettaglio dimensioni



\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
 \*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

### Note importanti per le installazioni a filo e battuta

La distanza tra il piano cottura e la parete posteriore deve essere  $\geq 50$  mm.  
 La distanza tra piano cottura e le pareti laterali deve essere  $\geq 200$  mm.  
 Garantire uno spazio  $\geq 20$  mm sotto al piano cottura.  
 Cassetti e ripiani installati nella base sotto alla zona di cottura, devono essere realizzati con materiale ignifugo.



Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 650 mm

### Accessori da ordinare separatamente

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

# PIANO COTTURA WOK A GAS DUAL DESIGN 38 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3106360115	PIANO A GAS I40 WOK	€ 2.880,00	€ 3.513,60

### Dimensioni

98 x 384 x 501 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 11/10 kg  
 Dual Design - installazione a filo o in battuta  
 Display digitale con comandi a scorrimento  
 Valvola di sicurezza  
 Griglia in ghisa  
 Protezione pulizia  
 Monitoraggio automatico della fiamma  
 Indicatore calore residuo  
 Timer con segnale acustico  
 Potenza gas naturale: 6,0 kW  
 Pressione gas: 20 mbar  
 EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica

### Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini  
 Accensione automatica  
 Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
 Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
 Ripristino

### Dotazione

Set ugelli gas naturale 20 mbar  
 Set ugelli gas liquido 28-30 mbar (butano)-37 mbar (propano)

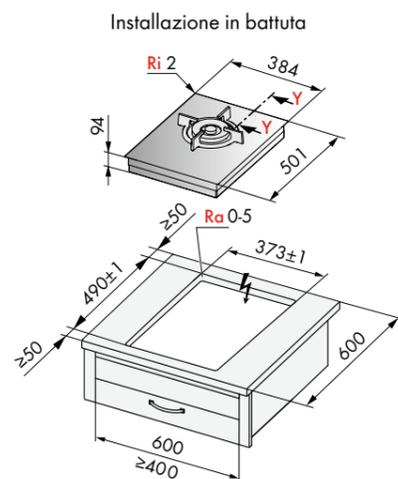
### Potenza zona di cottura

6 kW

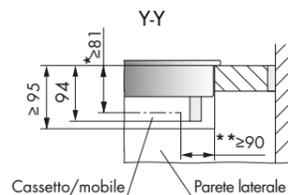
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
 Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Assorbimento 0,02 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso

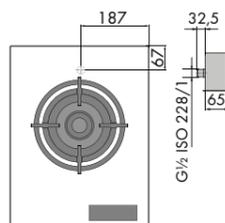


### Dettaglio dimensioni

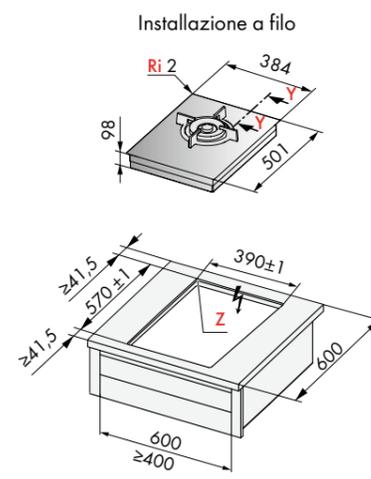


\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
 \*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

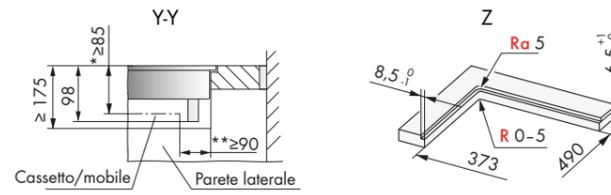
### Posizionamento allacciamento gas



### Dimensioni prodotti/vano incasso



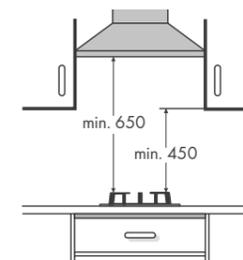
### Dettaglio dimensioni



\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
 \*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

### Note importanti per le installazioni a filo e battuta

La distanza tra il piano cottura e la parete posteriore deve essere  $\geq 50$  mm.  
 La distanza tra piano cottura e le pareti laterali deve essere  $\geq 200$  mm.  
 Garantire uno spazio  $\geq 20$  mm sotto al piano cottura.  
 Cassetti e ripiani installati nella base sotto alla zona di cottura, devono essere realizzati con materiale ignifugo.



Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 650 mm

### Accessori da ordinare separatamente

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
 Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

# PIANO COTTURA 5 FUOCHI A GAS DUAL DESIGN 90 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3107260515	PIANO A GAS I90 5 FUOCHI	€ 4.240,00	€ 5.172,80

### Dimensioni

98 x 897 x 501 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 25/23 kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Display digitale con comandi a scorrimento  
5 fuochi (incluso Wok)  
Valvola di sicurezza  
Griglie in ghisa  
Protezione pulizia  
Monitoraggio automatico della fiamma  
Indicatore calore residuo  
Timer con segnale acustico  
EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica

### Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini  
Accensione automatica  
Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
Bridge (collegamento zone)  
Ripristino

### Dotazione

Set ugelli gas naturale 20 mbar  
Set ugelli gas liquido 28-30 mbar (butano)-37 mbar (propano)

### Potenza zone di cottura

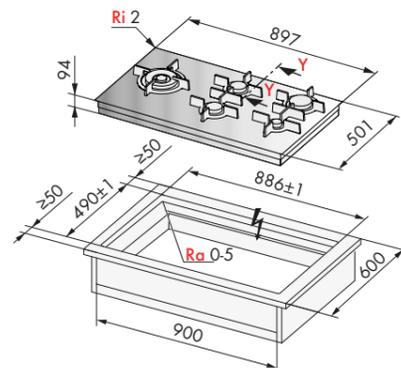
Anteriore sinistra: bruciatore standard 1,7 kW  
Posteriore sinistra: bruciatore standard 1,7 kW  
Posteriore destra: bruciatore ultra rapido 3 kW  
Anteriore destra: bruciatore a risparmio energetico: 1 kW  
Bruciatore Wok: 6 kW

### Allacciamento elettrico

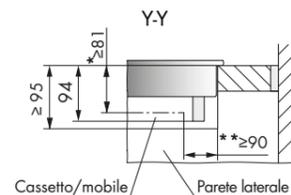
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,02 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso

#### Installazione in battuta

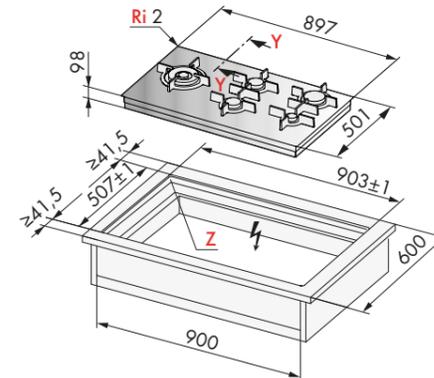


#### Dettaglio dimensioni

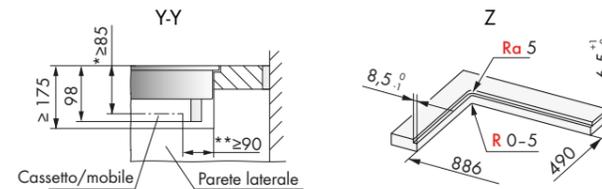


### Dimensioni prodotti/vano incasso

#### Installazione a filo

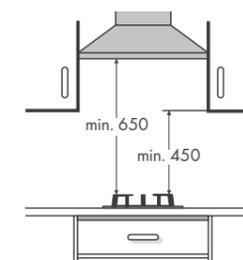


#### Dettaglio dimensioni



### Note importanti per le installazioni a filo e battuta

La distanza tra il piano cottura e la parete posteriore deve essere  $\geq 50$  mm.  
La distanza tra piano cottura e le pareti laterali deve essere  $\geq 200$  mm.  
Garantire uno spazio  $\geq 20$  mm sotto al piano cottura.  
Cassetti e ripiani installati nella base sotto alla zona di cottura, devono essere realizzati con materiale ignifugo.

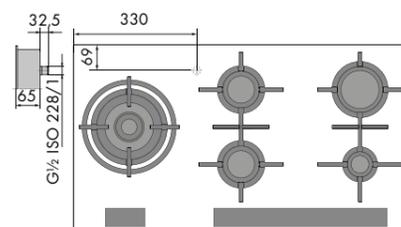


Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 650 mm

\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
\*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
\*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

### Posizionamento allacciamento gas



### Accessori da ordinare separatamente

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

# PIANO COTTURA 4 FUOCHI A GAS DUAL DESIGN 60 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3107160415	PIANO A GAS I60 4 FUOCHI	€ 3.720,00	€ 4.538,40

### Dimensioni

98 × 571 × 501 mm (A×L×P)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 17/16 kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Display digitale con comandi a scorrimento  
4 fuochi  
Valvola di sicurezza  
Griglie in ghisa  
Protezione pulizia  
Monitoraggio automatico della fiamma  
Indicatore calore residuo  
Timer con segnale acustico  
Potenza gas naturale: 6,0 kW  
Pressione gas: 20 mbar  
EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



Cottura rapida automatica

### Funzioni

Sicurezza pulizia/bambini  
Accensione automatica  
Cotture automatiche: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C) e lessare (94°C)  
Durata funzionamento (disattivazione automatica della zona cottura dopo averne regolato la durata)  
Bridge (collegamento zone)  
Ripristino

### Dotazione

Set ugelli gas naturale 20 mbar  
Set ugelli gas liquido 28-30 mbar (butano)-37 mbar (propano)

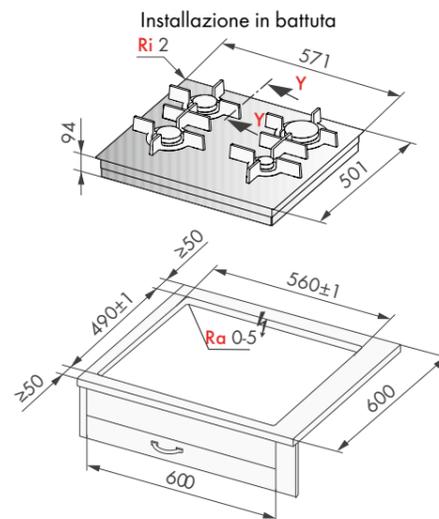
### Potenza zone di cottura

Anteriore sinistra: bruciatore standard 1,7 kW  
Posteriore sinistra: bruciatore standard 1,7 kW  
Posteriore destra: bruciatore ultra rapido 3 kW  
Anteriore destra: bruciatore a risparmio energetico: 1 kW

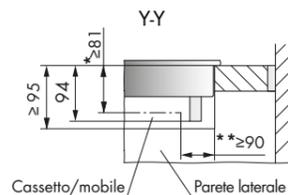
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione presa collegamento schuko (spina schuko non fornita)  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,02 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso

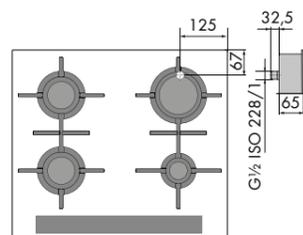


### Dettaglio dimensioni

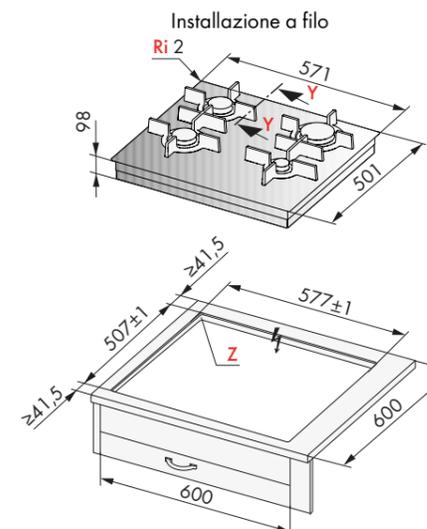


\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
\*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

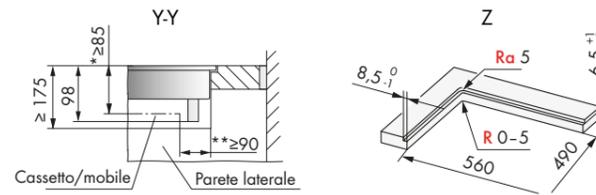
### Posizionamento allacciamento gas



### Dimensioni prodotti/vano incasso



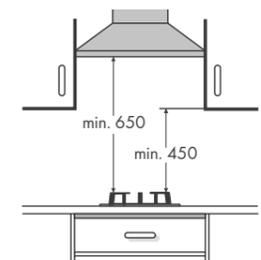
### Dettaglio dimensioni



\*distanza minima tra il lato superiore del piano di lavoro e un eventuale cassetto  
\*\*distanza minima tra la parte posteriore del piano e un eventuale cassetto

### Note importanti per le installazioni a filo e battuta

La distanza tra il piano cottura e la parete posteriore deve essere  $\geq 50$  mm.  
La distanza tra piano cottura e le pareti laterali deve essere  $\geq 200$  mm.  
Garantire uno spazio  $\geq 20$  mm sotto al piano cottura.  
Cassetti e ripiani installati nella base sotto alla zona di cottura, devono essere realizzati con materiale ignifugo.



Quando montate una cappa di aspirazione sopra il piano cottura a gas rispettate la distanza minima di 650 mm

### Accessori da ordinare separatamente

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93

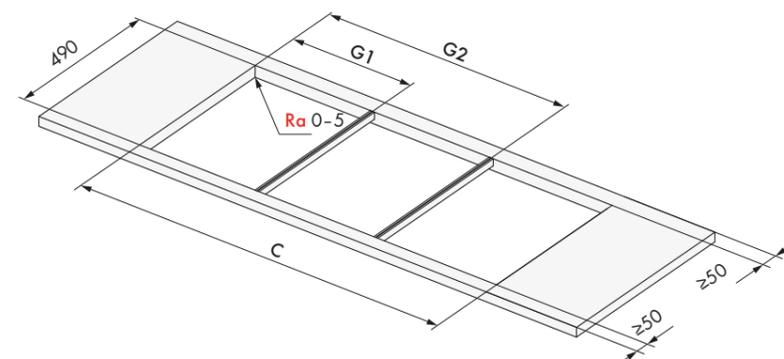
## INSTALLAZIONI MULTIPLE DEI PIANI COTTURA IN BATTUTA

Tabella misure possibili combinazioni piani cottura (dimensioni in mm)

Combinazioni (dimensione in mm)	Larghezza sezione C	Posizione profilo G1	Posizione profilo G2
281+281	554	277	
281+384	657	277	
281+571	844	277	
281+691	964	277	
281+897	1170	277	
384+384	760	380	
384+571	947	380	
384+691	1067	380	
384+897	1273	380	
281+281+281	838	277	
281+384+384	1044	277	664
384+384+384	1147	380	767
281+384+571	1231	277	664
384+384+571	1334	380	767

**Attenzione:** le combinazioni sopra indicate sono quelle unicamente consentite

Dimensioni vano incasso



Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)	€ 170,00	€ 207,40

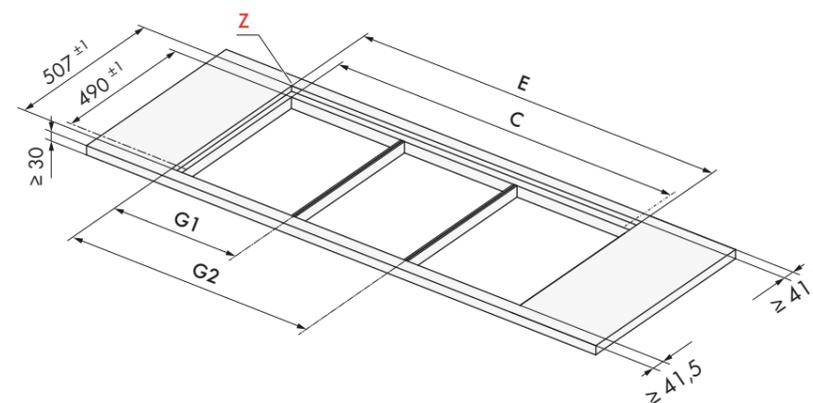
## INSTALLAZIONI MULTIPLE DEI PIANI COTTURA A FILO

Tabella misure possibili combinazioni piani cottura (dimensioni in mm)

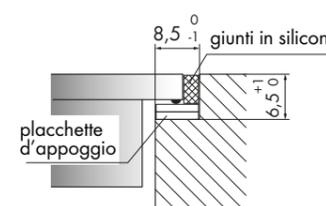
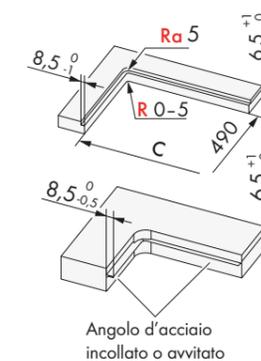
Combinazioni (dimensione in mm)	Larghezza sezione E	Larghezza sezione C	Posizione profilo G1	Posizione profilo G2
281+281	571	554	285,5	
281+384	674	657	285,5	
384+384	777	760	388,5	
281+571	861	844	285,5	
384+571	964	947	388,5	
384+691	1084	1067	388,5	
384+897	1290	1273	388,5	
281+281+281	855	838	285,5	
281+691	981	964	285,5	
281+897	1187	1170	285,5	
281+384+384	1061	1044	285,5	672,5
384+384+384	1164	1147	388,5	775,5
281+384+571	1248	1231	285,5	672,5
384+384+571	1351	1334	385,5	775,5

**Attenzione:** le combinazioni sopra indicate sono quelle unicamente consentite

Dimensioni vano incasso



Dettaglio Z



Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)	€ 143,00	€ 174,46





## ZoneFlex, MaxiFlex e Optilink

La superficie di cottura nel piano V4000 è dotata di ZoneFlex: sensori e induttori intelligenti che rilevano e si adattano alle pentole indipendentemente dalle loro dimensioni e dalla loro forma. I fumi di cottura vengono catturati direttamente al livello delle pentole, evitando così la risalita di odori e particelle di grasso. Il piano cottura con cappa V2000 combina la tecnologia a induzione MaxiFlex con una potente aspirazione, trovando il perfetto equilibrio tra il comfort quotidiano e un design moderno e intuitivo. Entrambi i piani sono dotati di Optilink, collegamento intelligente tra cappa e piano cottura: la cappa regola automaticamente il livello di potenza in base all'attività del piano cottura.



## CleanAir: purificazione avanzata dell'aria ogni ora

Dotata di CleanAir, la ventola di aspirazione si accende automaticamente a intervalli regolari per eliminare i cattivi odori dalla cucina.

## OptiGlass: resistenza ai graffi

OptiGlass è un rivestimento di vetro molto robusto che aumenta la resistenza del piano di lavoro ai graffi e ne mantiene la superficie intatta più a lungo.



## Semplice da pulire

La cassetta del filtro antigrasso può essere facilmente rimossa dall'incavo con tutte le sue parti e lavata in lavastoviglie. La vaschetta di raccolta situata sotto la cassetta del filtro è facilmente accessibile dall'alto e può essere pulita con una spugna o un panno da cucina. L'eliminazione degli odori è affidata all'efficace e resistente filtro ai carboni attivi Longlife Plus che può essere rigenerato in forno. La vita utile del filtro è di circa 3 anni.

V2000/V4000 <b>Filtro grassi</b> 	filtro grassi lavabile in lavastoviglie raccolta acqua 525 ml	filtro grassi lavabile in lavastoviglie raccolta acqua 525 ml
V2000/V4000 <b>Induttori</b>	MaxiFlex estreme velocità e performance	ZoneFlex velocità e flessibilità di posizionamento delle pentole. Memorizzazione della temperatura se il tegame viene spostato
V2000/V4000 <b>Vetro</b>	Schott Ceran	Schott Ceran Optiglass super fine e maggiore resistenza ai graffi
V2000/V4000 <b>CleanAir</b> 	funzioni CleanAir e ventilazione della stanza per rimuovere gli odori intensi di cottura	funzioni CleanAir e ventilazione della stanza per rimuovere gli odori intensi di cottura
V2000/V4000 <b>Aspirazione</b>	modalità filtrante con filtro ai carboni attivi oppure aspirante con canalizzazione (progettazione professionale effettuata da Frigo2000)	modalità filtrante con filtro ai carboni attivi oppure aspirante con canalizzazione (progettazione professionale effettuata da Frigo2000)
V2000/V4000 <b>Filtro ai carboni attivi per versione filtrante</b>	filtro ai carboni attivi che si rigenera in forno durata del filtro di 3 anni	filtro ai carboni attivi che si rigenera in forno durata del filtro di 3 anni
V2000/V4000 <b>Rumorosità cappa</b>	estremamente silenziosa max 66/70 dBA	estremamente silenziosa max 66/70 dBA
V2000/V4000 <b>Installazione a filo</b>	design elegante e pratico in caso di assistenza non serve togliere il silicone e rimuovere il piano perchè si accede da sotto il piano stesso	design elegante e pratico in caso di assistenza non serve togliere il silicone e rimuovere il piano perchè si accede da sotto il piano stesso
V2000/V4000 <b>Design, la cappa quasi invisibile</b>	il colore del vetro del piano cottura è lo stesso dei forni, delle cantine, dell'abbattitore, del sottovuoto e della macchina del caffè per ottenere una migliore coerenza estetica	il colore del vetro del piano cottura è lo stesso dei forni, delle cantine, dell'abbattitore, del sottovuoto e della macchina del caffè per ottenere una migliore coerenza estetica

COMBICOOKTOP V4000 ZONEFLEX A INDUZIONE CON ASPIRAZIONE INTEGRATA DUAL DESIGN  
OPTIGLASS 76 cm



Piastra teppanyaki in ghisa

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
310960001	COMBICOOKTOP V4000 I804 CON MOTORE INTEGRATO COMPATTO	€ 4.200,00	€ 5.124,00

Per la versione filtrante ordinare filtro Longlife Plus (1155757) e raccordo (1157471 o 1157472)

Per la versione aspirante vedi esempi di progettazione a pag. 102-108 o richiedere aiuto per lo sviluppo della canalizzazione

**Dimensioni**

206 x 761 x 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

- Peso lordo/peso netto: 23/20 Kg
- 2 zone di cottura a superficie unica (22x37 cm)
- 2 ZoneFlex (libero posizionamento delle pentole verticalmente)
- Motore integrato compatto**
- Dual Design - installazione a filo o in battuta
- Black Design - colore superficie nero specchio
- Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata
- Display grafico touch a colori in 12 lingue
- Riconoscimento automatico fondo pentole (min. Ø 10 cm)
- Livelli di potenza: 9 + PowerPlus su tutte le zone cottura
- Regolazione luminosità display
- Regolazione sonora segnale tasti
- Indicatore calore residuo/Protezione surriscaldamento
- Filtro grassi in maglia metallica con vaschetta raccogli condensa integrata (capacità massima 525 ml)
- Posizione collettore uscita aria verso dx

**Esclusive V-ZUG**



OptiLink (accensione/regolazione automatica livello aspirazione, cappa e piano cottura comunicano tra loro)  
Funzione CleanAir per eliminare odori residui  
Funzione Bridge automatica  
Vetro Optiglass superficie ad alta resistenza ai graffi  
Funzione Memory (ripresa automatica delle funzioni per un altro punto di cottura)  
CotturaComfort: ebollizione automatica (rileva il punto di ebollizione passando automaticamente al livello di cottura successivo)/regolazione automatica temperatura fondo pentola/cottura rapida automatica

**Funzioni cottura**

CotturaAutomatica (un segnale avvisa che è possibile aggiungere il cibo nella pentola)  
Sciogliere (40°C)/Scaldavivande (65°C)/Lessare (94°C)  
Timer/Pausa/Blocco pulizia/Sicurezza bambini

**Funzioni aspirazione**

9 livelli di aspirazione + intensivo  
Indicatore pulizia filtro grassi  
Ventilazione stanza: depura l'aria indipendentemente dall'uso delle zone cottura  
Spegnimento ritardato (10'-20'-30')  
Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

**Dotazione**

Filtro grassi con vaschetta raccogli condensa integrata  
Piastra teppanyaki in ghisa

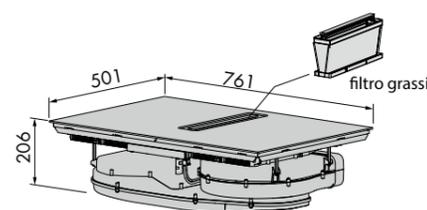
**Potenza zone di cottura**

Sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
Destra: PowerPlus 3,5 kW

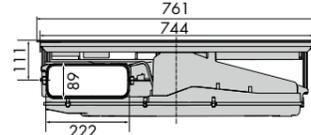
**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione collegamento diretto  
Alimentazione bifase 380-415 V - 2N/50-60 Hz  
Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

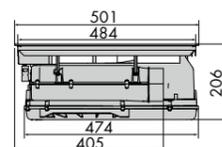
**Dimensioni piano cottura**



**vista posteriore**



**vista laterale**

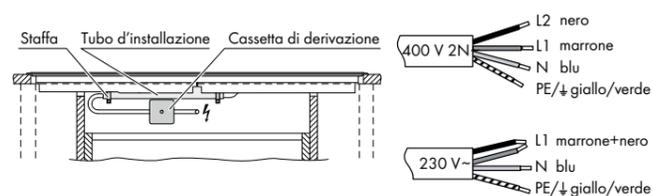


**Informazioni portate aria e livello sonoro**

Portata aria di scarico (max/med/min): 596/521/131 m<sup>3</sup>/h  
Portata circolazione aria (max/med/min): 552/455/83 m<sup>3</sup>/h  
Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 34/70 dB(A)  
Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 32/66 dB(A)

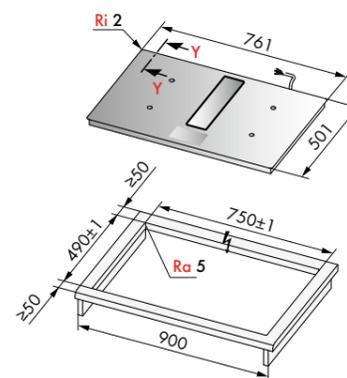
**Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase**

Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.

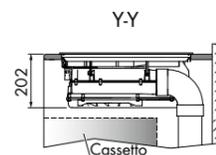


**Dimensioni vano incasso**

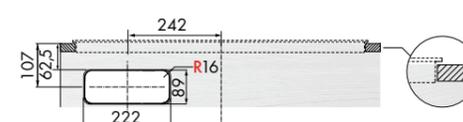
**Installazione in battuta**



**Dettaglio dimensioni**

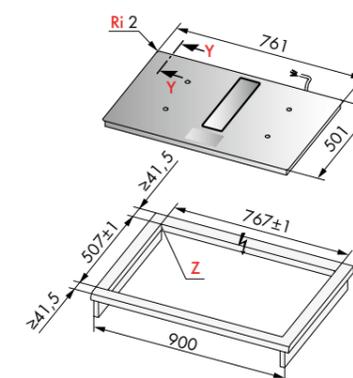


**Sezione posteriore intagli**

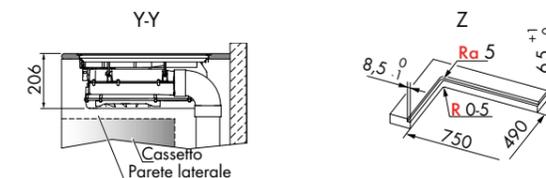


**Dimensioni vano incasso**

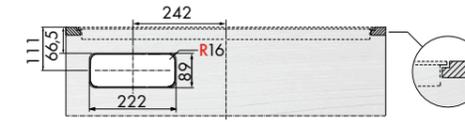
**Installazione a filo**



**Dettaglio dimensioni**



**Sezione posteriore intagli**



**Indicazioni per il montaggio e lo smontaggio**

E' possibile accedere alla parte sottostante del piano senza doverlo rimuovere per effettuare le operazioni di assistenza;  
**L'apparecchio deve poter essere smontato dal basso.**  
L'accesso deve essere garantito per l'intera superficie dell'intaglio;  
Nelle installazioni a filo non è necessario rimuovere il silicone.

**Accessori da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1155757	Filtro aria a carboni attivi Longlife Plus*	€ 200,00	€ 244,00
1157471	Raccordo da 138 mm a 178 mm	€ 65,00	€ 79,30
1157472	Raccordo flessibile da 175 mm a 400 mm	€ 65,00	€ 79,30
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

\*durata 3 anni, rigenerabile (ogni 3/6 mesi per max 5/8 cicli a seconda dell'uso)

# COMBICOOKTOP V2000 A INDUZIONE CON ASPIRAZIONE INTEGRATA DUAL DESIGN 76 cm



Piastra teppanyaki in ghisa

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
3109500001	COMBICOOKTOP V2000 I804 CON MOTORE INTEGRATO COMPATTO	€ 3.360,00	€ 4.099,20

Per la versione filtrante ordinare filtro Longlife Plus (1155757) e raccordo (1157471 o 1157472)

Per la versione aspirante vedi esempi di progettazione a pag. 102-108 o richiedere aiuto per lo sviluppo della canalizzazione

## Dimensioni

206 × 761 × 501 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 21/18 Kg  
4 zone di cottura programmabili (2x18 cm/2x21 cm)  
**Motore integrato compatto**  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Black Design-colore superficie nero specchio  
Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata  
Display grafico touch a colori in 12 lingue  
Riconoscimento fondo pentole (min. Ø 10 cm/max. 22 cm)  
Livelli di potenza: 9 + PowerPlus su tutte le zone cottura  
Regolazione luminosità display/Regolazione sonora segnale tasti  
Indicatore calore residuo/Protezione surriscaldamento  
Filtro grassi in maglia metallica con vaschetta raccogli condensa integrata (capacità massima 525 ml)  
Posizione collettore uscita aria verso dx

## Esclusive V-ZUG



OptiLink (funzione accensione/regolazione automatica livello aspirazione, cappa e piano cottura comunicano tra loro)  
Funzione CleanAir per eliminare odori residui  
CotturaComfort: ebollizione automatica (rileva il punto di ebollizione passando automaticamente al livello di cottura successivo)/Regolazione automatica temperatura fondo pentola/Cottura rapida automatica

## Funzioni cottura

CotturaAutomatica (un segnale avvisa che è possibile aggiungere il cibo nella pentola)  
Sciogliere (40°C)/Scaldavivande (65°C)/Lessare (94°C)  
Timer/Pausa/Blocco pulizia/Sicurezza bambini

## Funzioni aspirazione

9 livelli di aspirazione + intensivo  
Indicatore pulizia filtro grassi  
Ventilazione stanza: depura l'aria indipendentemente dall'uso delle zone cottura  
Spegnimento ritardato (10' - 20' - 30')  
Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

## Dotazione

Filtro grassi con vaschetta raccogli condensa integrata  
Piastra teppanyaki in ghisa

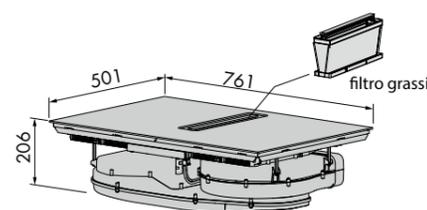
## Potenza zone di cottura

Zona 1 anteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
Zona 2 posteriore sinistra: PowerPlus 3,7 kW  
Zona 3 posteriore destra: PowerPlus 3,5 kW  
Zona 4 anteriore destra: PowerPlus 3,5 kW

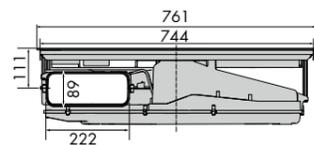
## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,7 metri privo di spina  
Predisposizione collegamento diretto  
Alimentazione bifase 380-415 V - 2N/50-60 Hz  
Sezione cavo 4x2,5 mmq - Assorbimento 7,4 kW/16 A  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Sezione cavo 3x4 mmq - Assorbimento 7,4 kW/32 A

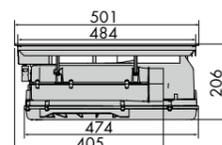
## Dimensioni piano cottura



## vista posteriore

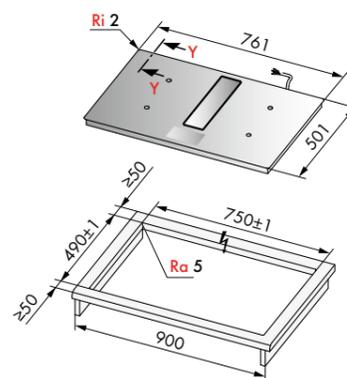


## vista laterale

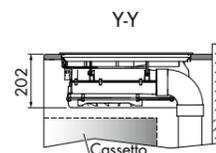


## Dimensioni vano incasso

### Installazione in battuta

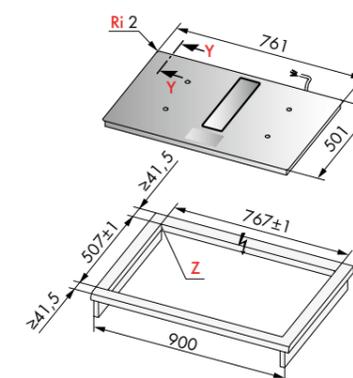


### Dettaglio dimensioni

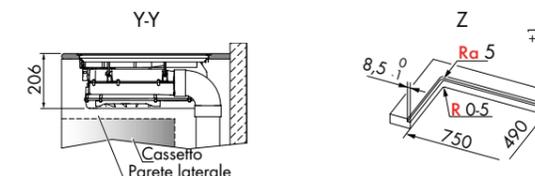


## Dimensioni vano incasso

### Installazione a filo



### Dettaglio dimensioni

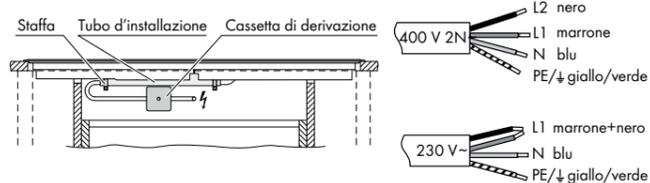


## Informazioni ortate aria e livello sonoro

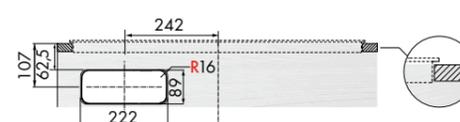
Portata aria di scarico (max/med/min): 596/521/131 m³/h  
Portata circolazione aria (max/med/min): 552/455/83 m³/h  
Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 34/70 dB(A)  
Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 32/66 dB(A)

## Dettaglio sezione cavo alimentazione bifase e monofase

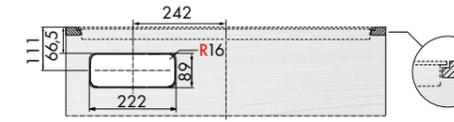
Il cavo elettrico deve essere allacciato a una cassetta di derivazione.



## Sezione posteriore intagli



## Sezione posteriore intagli



## Indicazioni per il montaggio e lo smontaggio

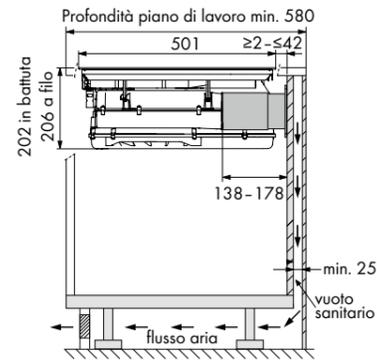
E' possibile accedere alla parte sottostante del piano senza doverlo rimuovere per effettuare le operazioni di assistenza;  
**L'apparecchio deve poter essere smontato dal basso.**  
L'accesso deve essere garantito per l'intera superficie dell'intaglio;  
Nelle installazioni a filo non è necessario rimuovere il silicone.

## Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1155757	Filtro aria a carboni attivi Longlife Plus*	€ 200,00	€ 244,00
1157471	Raccordo da 138 mm a 178 mm	€ 65,00	€ 79,30
1157472	Raccordo flessibile da 175 mm a 400 mm	€ 65,00	€ 79,30
EU1004-3	Piastra teppanyaki in ghisa	€ 170,00	€ 207,40
EU1003-3	Bistecchiera in ghisa	€ 170,00	€ 207,40

\* durata 3 anni, rigenerabile (ogni 3/6 mesi per max 5/8 cicli a seconda dell'uso)

Dimensioni di ingombro con profondità base min. 580 mm  
Esempio di progettazione filtrante con raccordo (cod. 1157471) e filtro Longlife Plus (cod.1155757)

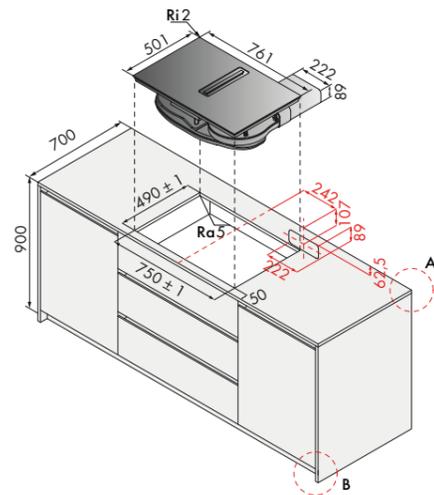


Dimensioni di ingombro con profondità base minima 680 mm  
Esempio di progettazione filtrante con raccordo flessibile (cod. 1157472) e filtro Longlife Plus (cod.1155757)



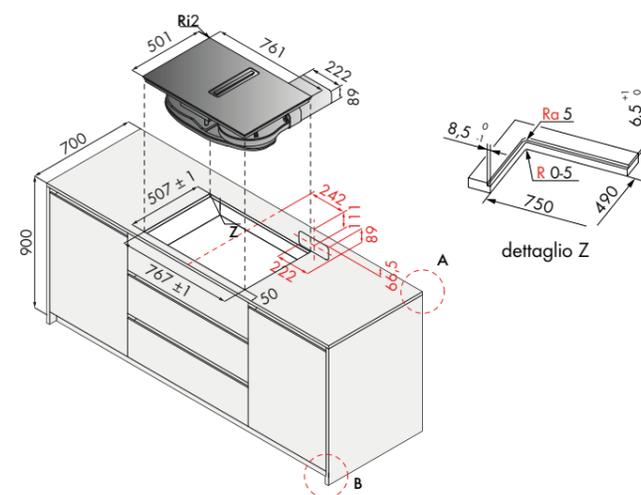
Dimensioni incasso e intaglio posteriore  
**Installazione in battuta**

Vista anteriore

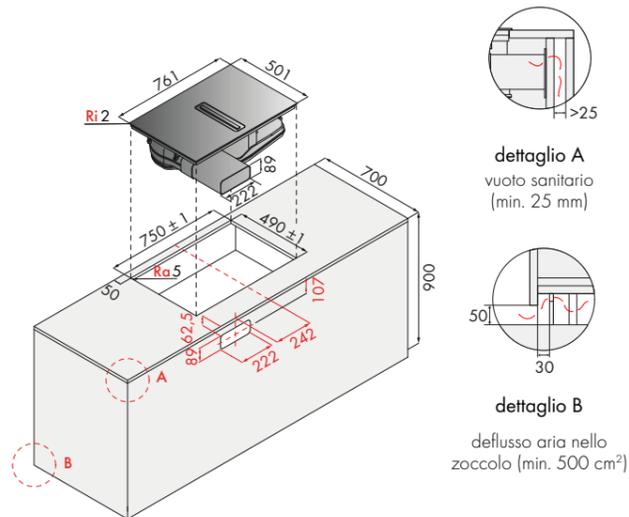


Dimensioni incasso e intaglio posteriore  
**Installazione a filo**

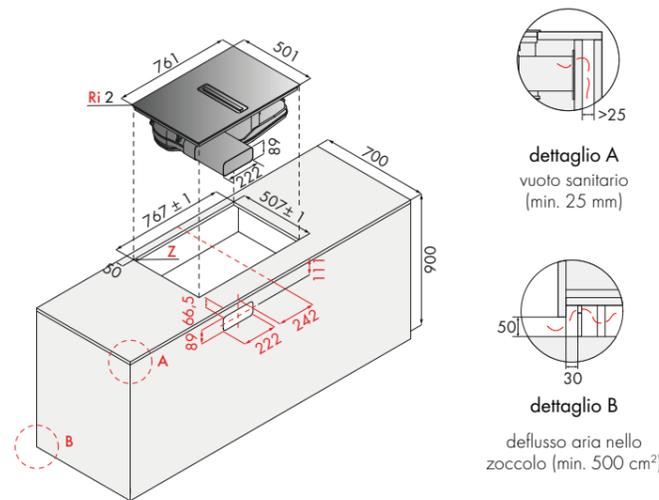
Vista anteriore



Vista posteriore



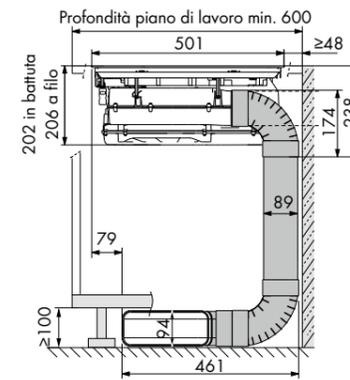
Vista posteriore



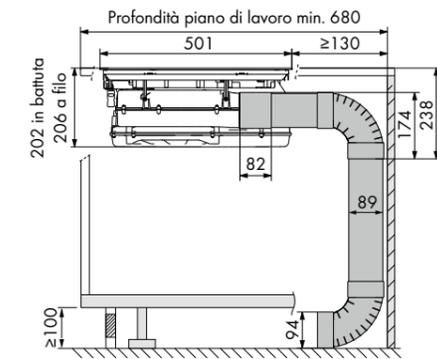
**Attenzione:** garantire un deflusso d'aria di min. 500 cm<sup>2</sup> con zoccolo forato o ribassato

**Attenzione:** garantire un deflusso d'aria di min. 500 cm<sup>2</sup> con zoccolo forato o ribassato

Dimensioni di ingombro con profondità base min. 600 mm  
Esempio di progettazione con tubazioni aspirante



Dimensioni di ingombro con profondità base min. 680 mm  
Esempio di progettazione con tubazioni aspirante



Informazioni per un corretto funzionamento del sistema nella versione aspirante

Per un'aspirazione ottimale prevedere una canalizzazione il cui sviluppo deve avere:

- max. 6 metri di lunghezza con max. 6 curve
- max. 8 metri di lunghezza con max. 4 curve
- max. 10 metri di lunghezza con max. 2 curve

**Attenzione:** si contano le curve (90°) a partire dalla prima subito sotto il piano cottura.

Per ottenere la massima portata d'aria possibile e rumori di flusso minimi, occorre considerare quanto segue:

- Utilizzare un canale piatto 222 x 89 mm oppure un tubo con  $\geq \varnothing 150$  mm (accessori da ordinare).
- Il condotto dell'aria di scarico deve essere il più corto e rettilineo possibile, non può essere piegato o compresso.
- Utilizzare solo raccordi a gomito con ampi raggi.
- Assicurarsi che tutti i connettori per tubi siano serrati e a tenuta stagna.

Se l'aria di scarico deve essere convogliata all'esterno, installare un terminale a muro esterno (accessorio da ordinare).  
Per il condotto dell'aria di scarico utilizzare solo tubi con superficie interna liscia, ove possibile.

Materiale da ordinare separatamente



Raccordo da 138 a 178 mm per versione filtrante cod. 1157471



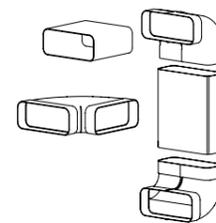
Raccordo flessibile da 175 a 400 mm per versione filtrante cod. 1157472



Filtro Longlife Plus a carboni attivi per versione filtrante cod. 1155757



Bistecchiera in ghisa cod. EU1003-3

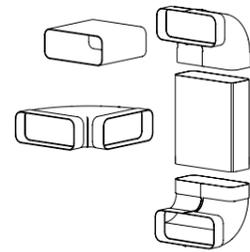
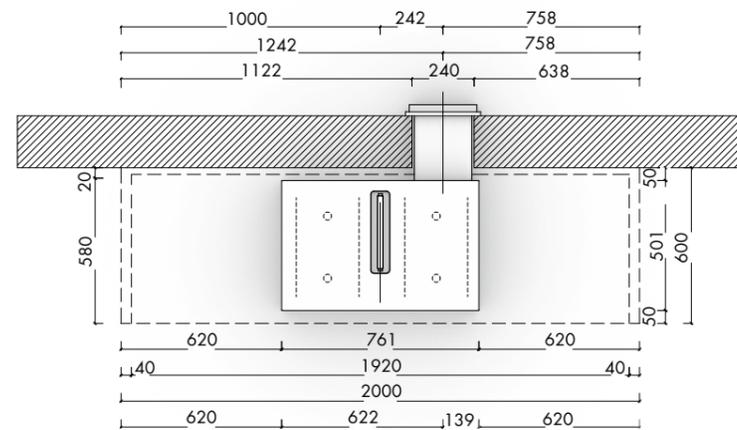


Canali piatti, varianti di curve e raccordi per versione aspirante (vedi pag. 125)

## COMBICOOKTOP V2000/V4000 - ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE ASPIRANTE

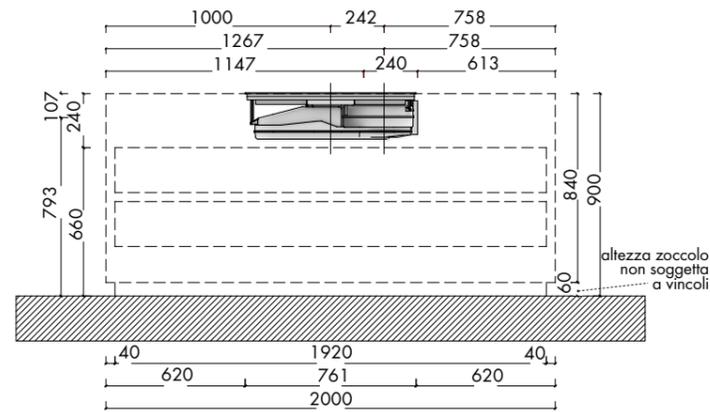
Dimensioni di ingombro installazione in battuta, con profondità piano min. di 600 mm ed uscita fumi a sezione rettangolare diretta nella parete retrostante

Pianta

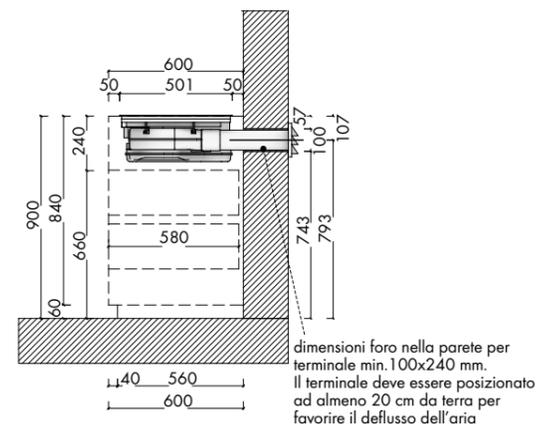


Canali piatti, varianti di curve e raccordi (vedi pag. 125)

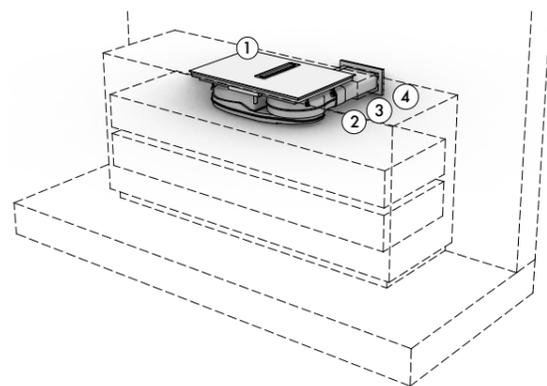
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



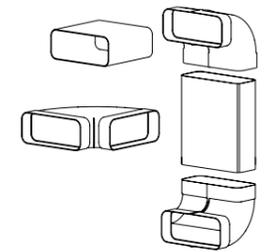
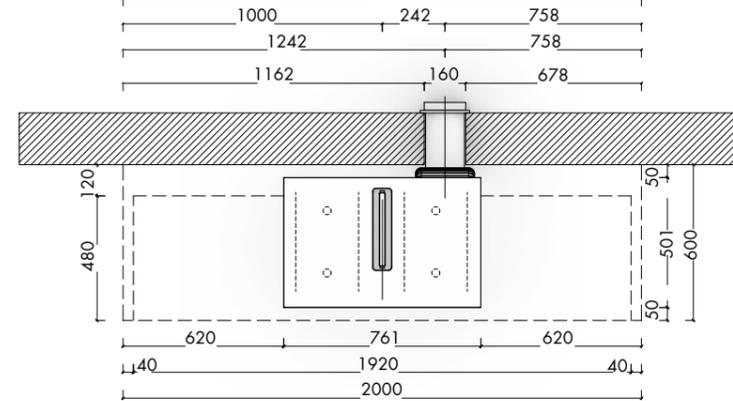
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3109500001/3109600001	Combicooktop V2000/V4000 - Piano a induzione con aspirazione integrata	x 01
2	4051004	Connettore in PVC per tubi a sezione rettangolare	x 01
3	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1000 mm	x 01
4	4022038	Terminale a muro E-Jal flow 150 in acciaio galvanizzato	x 01
5	4021128	Nastro adesivo in pvc per tubazioni	x 01

## COMBICOOKTOP V2000/V4000 - ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE ASPIRANTE

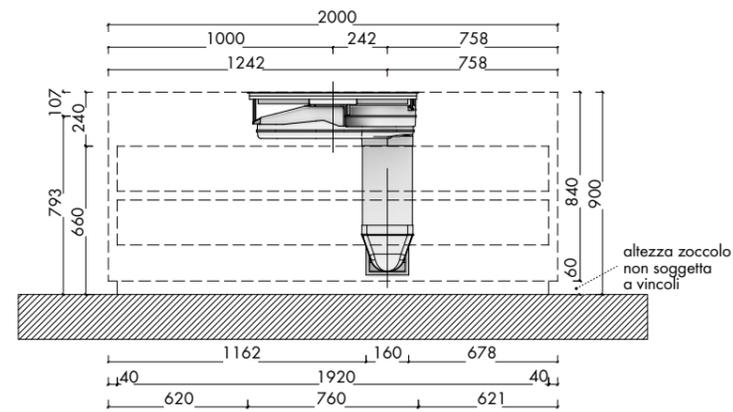
Dimensioni di ingombro installazione a filo con profondità piano min. di 600 mm ed uscita fumi a sezione circolare diretta nella parete retrostante

Pianta

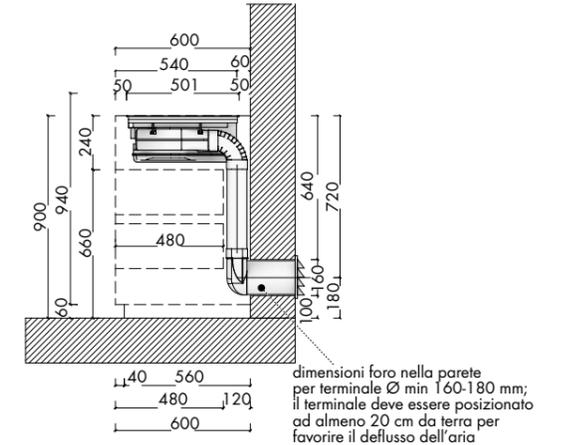


Canali piatti, varianti di curve e raccordi (vedi pag. 125)

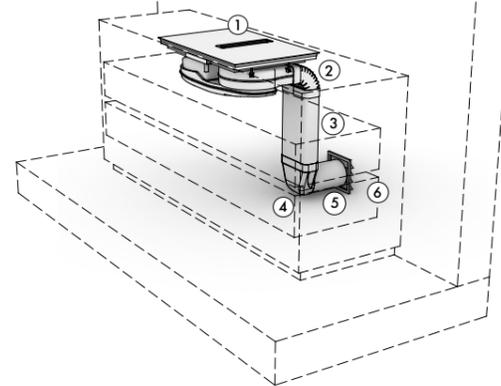
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



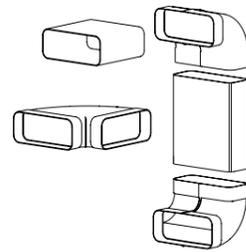
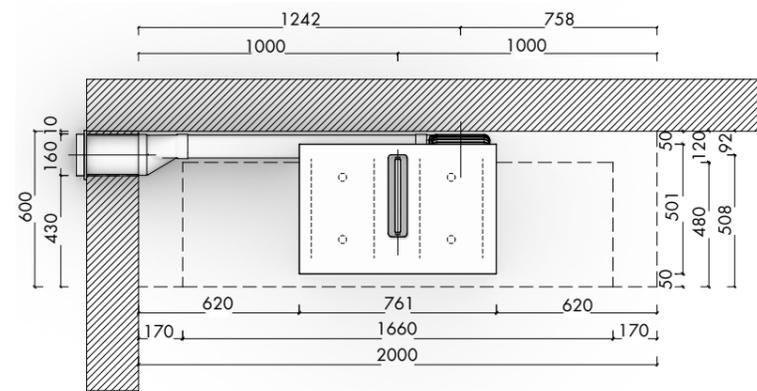
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3109500001/3109600001	Combicooktop V2000/V4000 - Piano a induzione con aspirazione integrata	x 01
2	4051008	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare	x 01
3	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1000 mm	x 01
4	4051011	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare e circolare	x 01
5	4051023	Tubo in PVC a sezione circolare L=1000 mm	x 01
6	4022012	Terminale a muro E-Jal flow 150 in acciaio galvanizzato	x 01
7	4021128	Nastro adesivo in pvc per tubazioni	x 01

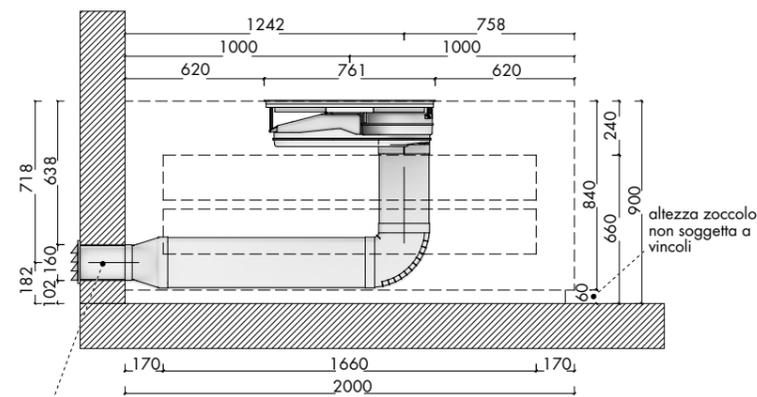
## COMBICOOKTOP V2000/V4000 - ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE ASPIRANTE

Dimensioni di ingombro installazione in battuta, con profondità piano min. di 600 mm ed uscita fumi a sezione circolare nella parete laterale

Pianta

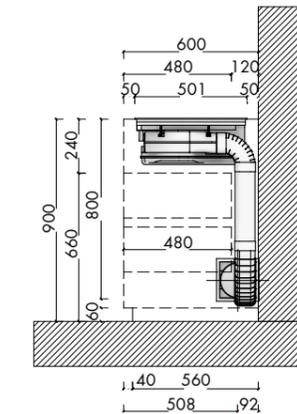


Vista frontale

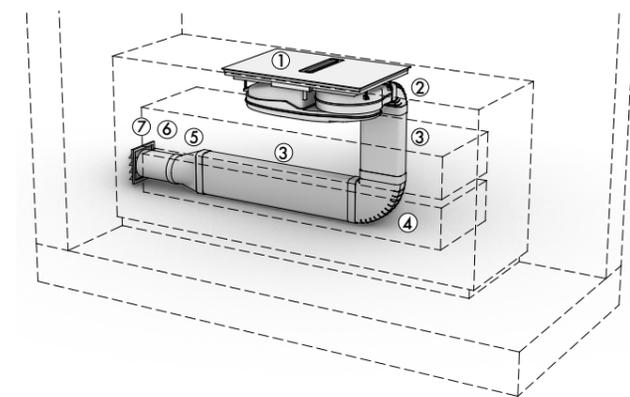


dimensioni foro nella parete per terminale  
 Ø min 160-180 mm; il terminale deve essere  
 ad almeno 20 cm da terra per favorire il deflusso dell'aria

Vista laterale



Vista 3D assonometria



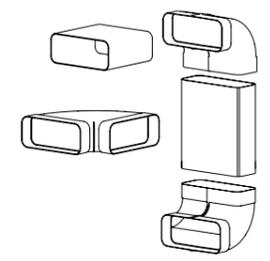
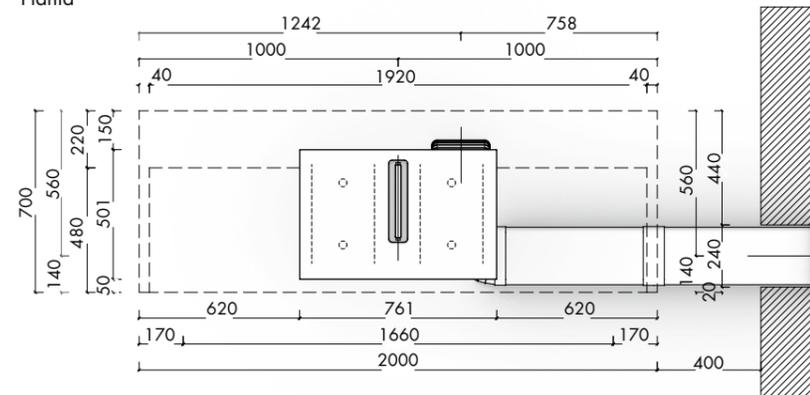
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3109500001/3109600001	Combicooktop V2000/V4000 - Piano a induzione con aspirazione integrata	x 01
2	4051008	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare	x 01
3	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1000 mm	x 02
4	4051006	Curva orizzontale in PVC a sezione rettangolare	x 01
5	4051018	Connettore in PVC a sezione rettangolare e circolare	x 01
6	4051023	Tubo in PVC a sezione circolare L=1000mm	x 01
7	4022012	Terminale a muro E-Jal flow 150 in acciaio galvanizzato	x 01
8	4021128	Nastro adesivo in pvc per tubazioni	x 01

## COMBICOOKTOP V2000/V4000 - ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE ASPIRANTE

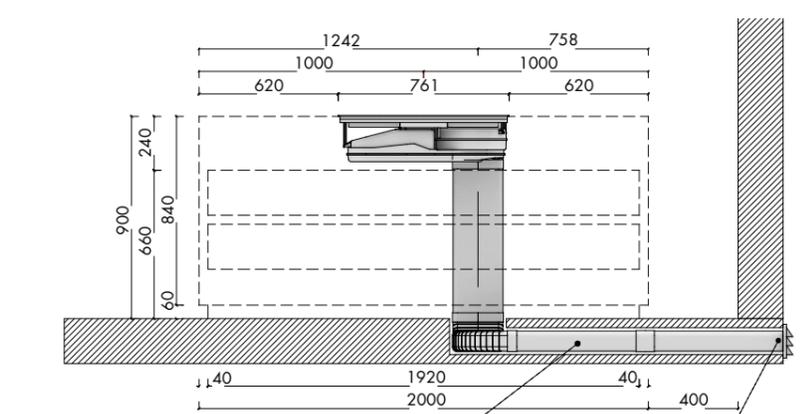
Dimensioni di ingombro installazione in battuta a isola, con profondità piano min. di 700 mm, uscita fumi nella parete laterale e tubazioni nel massetto

Pianta



Canali piatti, varianti di curve  
 e raccordi (vedi pag. 125)

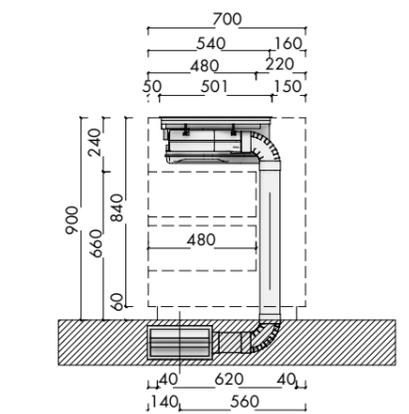
Vista frontale



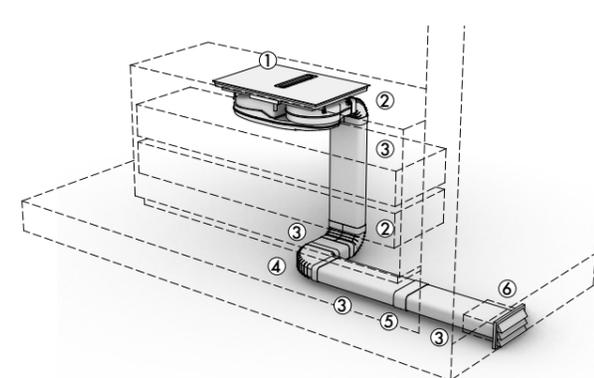
tubazioni nel massetto: prevedere sopra alle  
 tubazioni un rinforzo per compensare i carichi;  
 se le tubazioni usate sono in acciaio non serve il rinforzo

dimensioni foro nella parete per terminale  
 min 100x240 mm; il terminale deve essere  
 ad almeno 20 cm da terra per favorire  
 il deflusso dell'aria

Vista laterale



Vista 3D assonometria



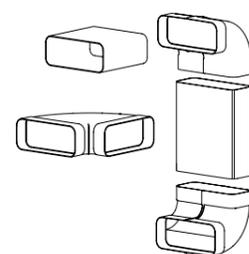
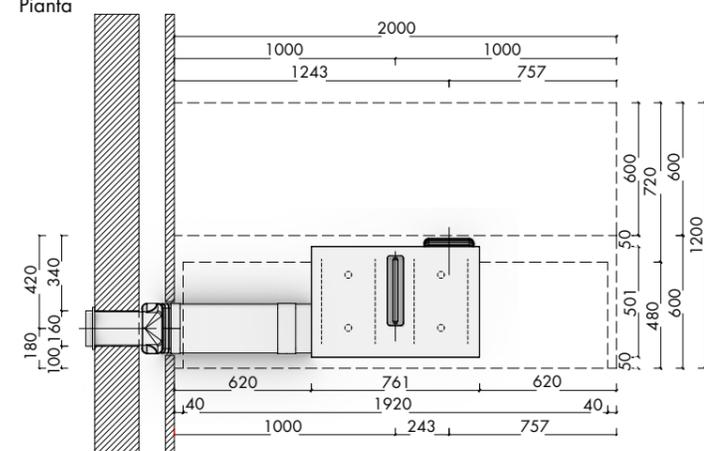
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3109500001/3109600001	Combicooktop V2000/V4000 - Piano a induzione con aspirazione integrata	x 01
2	4051008	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare	x 02
3	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1000 mm	x 04
4	4051006	Curva orizzontale in PVC a sezione rettangolare	x 01
5	4051004	Connettore in PVC per tubi a sezione rettangolare	x 01
6	4022038	Terminale a muro E-Jal flow 150 in acciaio galvanizzato	x 01
7	4021128	Nastro adesivo in pvc per tubazioni	x 01

## COMBICOOKTOP V2000/V4000 - ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE ASPIRANTE

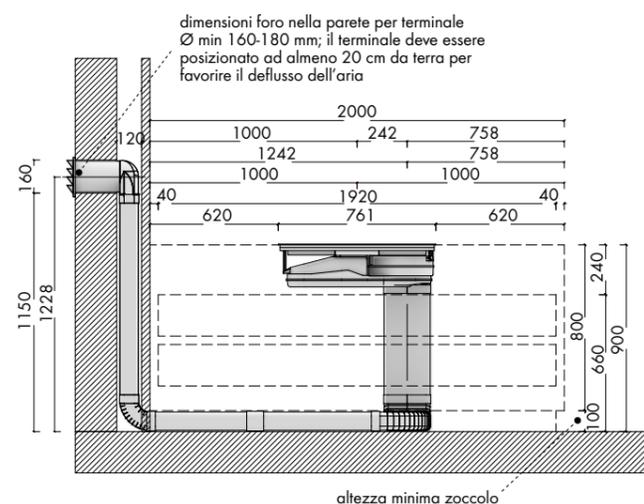
Dimensioni di ingombro installazione in battuta a isola, profondità piano di 1200 mm ed uscita fumi a sezione circolare nella parete laterale e tubazioni nello zoccolo della cucina.

Pianta

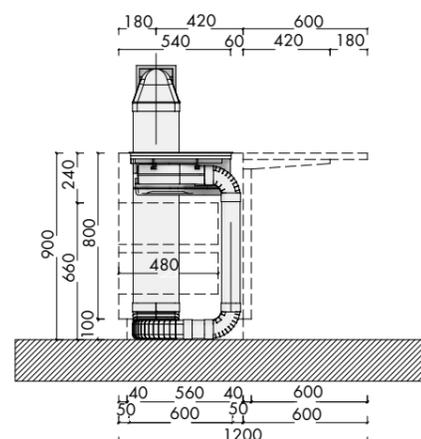


Canali piatti, varianti di curve e raccordi (vedi pag. 125)

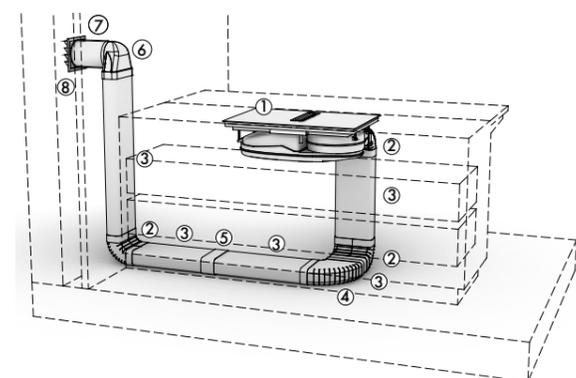
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3109500001/3109600001	Combicooktop V2000/V4000 - Piano a induzione con aspirazione integrata	x 01
2	4051008	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare	x 03
3	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1000 mm	x 05
4	4051006	Curva orizzontale in PVC a sezione rettangolare	x 01
5	4051004	Connettore in PVC per tubi a sezione rettangolare	x 01
6	4051011	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare e circolare	x 01
7	4051023	Tubo in PVC a sezione circolare L=1000 mm	x 01
8	4022012	Terminale a muro E-Jal flow 150 in acciaio galvanizzato	x 01
9	4021128	Nastro adesivo in PVC per tubazioni	x 01

## LEGENDA PENTOLE PER INDUZIONE

Fondo sandwich						
Fondo incapsulato						
Materiale multistrato						
Fondo a pressione						
Ghisa						
Ghisa smaltata						
Acciaio smaltato						

Legenda:

- Distribuzione del calore
- Velocità di reazione
- Rumorosità
- Cura
- Peso
- Acciaio
- Alluminio
- Smalto
- Buona
- Discreta
- Scarsa

## I nostri consigli sull'induzione

Una High Performance Kitchen non è solo una cucina altamente tecnologica e capace di permetterti di cucinare in modo sempre più efficiente, sano e gustoso, ma è anche una vera e propria filosofia, un modo di essere e di intendere l'economia domestica 2.0. Chi si avvicina all'HPK ama imparare, istruirsi, studiare, sperimentare; per questo noi per primi durante i nostri corsi ci appassioniamo a capire quali sono le esigenze dei clienti perché anche noi dobbiamo capire e sperimentare con voi.

Uno dei temi più frequenti, soprattutto quando ci avviciniamo ai piani cottura a induzione, è relativo alle pentole adatte o meno a questo genere di cottura. Quando si parla di piani di cottura a induzione, tutti tendono a credere che sia l'elettricità a cuocere i cibi, in realtà la cottura a induzione sfrutta campi elettromagnetici capaci di innescare le molecole ferrose presenti nel fondo della pentola, producendo calore e trasmettendolo al corpo pentola e di conseguenza agli alimenti.

Per questo motivo, il piano di cottura a induzione riesce a cuocere senza fiamma.

Non tutte le pentole sono adatte per la cottura a induzione: il fondo della pentola deve essere realizzato in acciaio inox ferritico AISI 430 (acciaio che non crea ruggine) per attivare un campo elettromagnetico e generare micro movimenti tra le molecole presenti nell'acciaio.

L'attrito creato genera calore che si diffonde nel corpo pentola. Il calore è trasmesso più o meno velocemente a seconda dello spessore e del materiale utilizzato nel fondo dell'utensile da cottura.

Per questo vi invitiamo a scegliere sempre con attenzione le pentole idonee ai piani cottura a induzione, per ottenere il massimo dalla tecnologia e dai cibi!

Frigo2000 High Performance Kitchen ha selezionato alcune tipologie di pentole per voi; per chi fosse interessato può scrivere a [info@frigo2000.it](mailto:info@frigo2000.it).

PIANI COTTURA A INDUZIONE  
SPECIFICHE PRODOTTI

	V6000 I906 FullFlex	V6000 I705 FullFlex	V4000 I804 ZoneFlex	V4000 I604 ZoneFlex	V6000 I905 Maxiflex	V4000 I904 Maxiflex in linea	V4000 I604 Maxiflex	V2000 I804 Maxiflex
<b>Caratteristiche</b>								
Larghezza (cm)	90	70	76	57	90	90	57	76
DualDesign (in battuta o a filo)	■	■	■	■	■	■	■	■
Superficie antigraffio	■	■	■	■				
Numero di zone cottura	6	5	4	4	5	4	4	4
Numero di zone con PowerPlus	6	5	4	4	5	4	4	4
Bridge (collegamento zone)			■	■	■		■	■
<b>Esclusive V-ZUG</b>								
Modalità professionale	■	■						
Funzione Memory	■	■	■	■				
Funzione Teppanyaki	■	■						
OptiLink			■	■	■		■	
OptiGlass			■	■	■		■	
Cottura rapida automatica			■	■	■	■	■	■
V-ZUG Home	■	■						
<b>Funzioni</b>								
Gourmet Guide Cotture Automatiche (sciogliere/scaldavivande/lessare/riscaldare)	■	■						
Cotture Automatiche (sciogliere/scaldavivande/lessare)			■	■	■	■	■	■
Timer	■	■	■	■	■	■	■	■
Durata funzionamento	■	■	■	■	■	■	■	■
AutoPowerPlus	■	■						
Pausa	■	■	■	■	■	■	■	■
Spegnimento automatico	■	■	■	■	■	■	■	■
Sicurezza pulizia/bambini	■	■	■	■	■	■	■	■
Ripristino	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Comandi e display</b>								
Display grafico touch a colori	■	■						
Display digitale con comandi a scorrimento			■	■	■	■	■	■

PIANI COTTURA A INDUZIONE E COMBICOOKTOP CON SISTEMA D'ASPIRAZIONE INTEGRATO  
SPECIFICHE PRODOTTI

	V4000 I402 Maxiflex	V4000 I302 Maxiflex	Teppanyaki 140	CombiCooktop V4000	CombiCooktop V2000
<b>Caratteristiche</b>					
Larghezza (cm)	38	28	38	76	76
DualDesign (in battuta o a filo)	■	■	■	■	■
Numero di zone cottura	2	2	2	4	4
Numero di zone con PowerPlus	2	2		4	4
Bridge (collegamento zone)	■	■	■	■	
<b>Esclusive V-ZUG</b>					
OptiGlass				■	■
Cottura rapida automatica	■	■	■	■	■
Funzioni automatiche (carne/pesce/verdure)			■		
OptiClean			■		
Cottura Comfort				■	■
<b>Funzioni</b>					
Cotture Automatiche (sciogliere/scaldavivande/lessare)	■	■	■	■	■
Pausa	■	■	■	■	■
Timer	■	■	■	■	■
Spegnimento automatico	■	■	■	■	■
Durata funzionamento	■	■		■	■
Sicurezza pulizia/bambini	■	■	■	■	■
Ripristino	■	■	■	■	■
<b>Comandi e display</b>					
Display grafico touch a colori				■	■
Display digitale con comandi a scorrimento	■	■	■		

Piani cottura a gas  
SPECIFICHE PRODOTTI

	Piano a gas 5 FUOCHI	Piano a gas 4 FUOCHI	Piano a gas 2 FUOCHI	Piano a gas WOK
<b>Caratteristiche</b>				
Larghezza (cm)	90	60	38	38
DualDesign (in battuta o a filo)	■	■	■	■
Numero fuochi	5	4	2	1
Valvola di sicurezza	■	■	■	■
Monitoraggio automatico della fiamma	■	■	■	■
Griglie in ghisa, lavabili in lavastoviglie	■	■	■	■
Bridge (Collegamento tra zone)	■	■		
<b>Esclusive V-ZUG</b>				
Cottura rapida automatica	■	■	■	■
<b>Funzioni</b>				
Cotture Automatiche (sciogliere/scaldavivande/lessare)	■	■	■	■
Timer	■	■	■	■
Pausa	■	■	■	■
Sicurezza pulizia/bambini	■	■	■	■
Ripristino	■	■	■	■
Accensione automatica	■	■	■	■
Durata funzionamento	■	■	■	■
<b>Comandi e display</b>				
Display digitale con comandi a scorrimento	■	■	■	■



Cappa d'aspirazione da piano DSMS



### Modulare e moderno

DSMS è un sistema di aspirazione compatto che può essere abbinato a molti piani cottura a induzione V-ZUG. Elegante e funzionale, consente una totale flessibilità nella progettazione dello spazio di cottura.



### Minimale ed elegante

Installata in mezzo o accanto ai nostri piani cottura domino, questa soluzione modulare consente di integrare perfettamente il sistema di aspirazione nel piano di lavoro. Progettata con un approccio "less-is-more".



### Una soluzione moderna di cappa downdraft

Integrata nel piano di lavoro lungo il bordo superiore del piano a induzione, la cappa downdraft diventa un tutt'uno con la superficie, quando è spenta, mentre quando è in funzione arriva all'altezza della pentola. Una cappa discreta che conferisce eleganza e raffinatezza alla zona cottura.

# CAPPA D'ASPIRAZIONE DA PIANO DSMS



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6400560005	CAPPA DSMS DA PIANO	€ 3.060,00	€ 3.733,20

Per la versione filtrante ordinare filtro a carboni attivi (1157470) e raccordo per installazione in orizzontale nello zoccolo (4043005), vedi esempi di progettazione a pag. 118

Per la versione aspirante vedi esempi di progettazione a pag. 119 o chiedere aiuto per lo sviluppo della canalizzazione

**Dimensioni**  
110 × 900 × 501 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 22/19 Kg  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
**Motore da zoccolo da 145 W**  
Display grafico touch Black Design - colore superficie nero specchio  
Posizione collettore uscita aria intercambiabile verso dx (fabbrica) o sx  
Utilizzabile con basi cucina profondità min. 60 cm e con tutti i piani V-ZUG  
Possibilità di installazioni multiple  
Con piani a gas ordinare deflettore aria (cod. 1031218)  
**Non è possibile l'installazione con due piani a gas**  
Utilizzabile solo con tubazioni diametro minimo 150 mm

**Funzioni**  
3 livelli di aspirazione intensivo  
Indicatore pulizia filtro grassi  
Spegnimento ritardato (15 minuti)  
Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

**Portate aria**  
Portata aria di scarico stadio intensivo 590 m<sup>3</sup>/h  
Portata aria di scarico stadio max 500 m<sup>3</sup>/h  
Portata aria di scarico stadio min 370 m<sup>3</sup>/h  
Portata circolazione dell'aria stadio intensivo 420 m<sup>3</sup>/h  
Portata circolazione dell'aria stadio max 355 m<sup>3</sup>/h  
Portata circolazione dell'aria stadio min 265 m<sup>3</sup>/h  
Livello di potenza sonora aria di scarico stadio intensivo 70 dB(A)  
Livello di potenza sonora aria di scarico stadio max 67 dB(A)  
Livello di potenza sonora aria di scarico stadio min 62 dB(A)

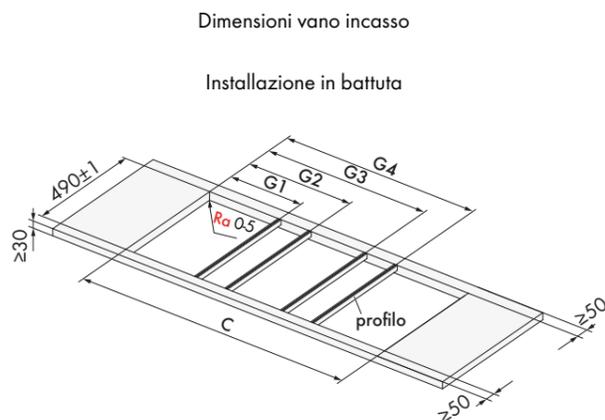
**Dotazione**  
1 filtro grassi in acciaio lavabile in lavastoviglie  
Contentore raccolta grassi 500 ml lavabile in lavastoviglie

**Allacciamento elettrico**  
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,14 kW/16 A

Accessori da ordinare separatamente:

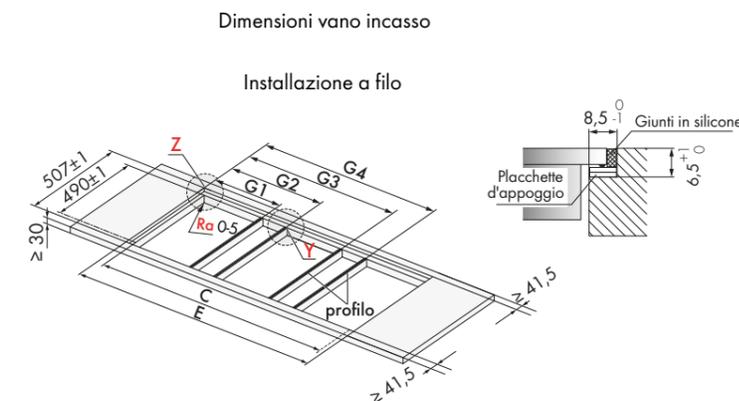
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1157470	Filtro aria a carboni attivi* (durata 1,5 anni circa - non rigenerabile)	€ 381,00	€ 464,82
4043005	Raccordo per installazione filtro aria in posizione orizzontale nello zoccolo	€ 13,00	€ 15,86
1031218	Deflettore per installazione con piano a gas	€ 155,00	€ 189,10
1019199	Profilo nero piani affiancati in battuta (1 pz)**	€ 170,00	€ 207,40
H63789	Profilo inox piani affiancati a filo (2 pz)**	€ 143,00	€ 174,46

\*garantire un deflusso d'aria di min. 500 cm<sup>2</sup> con zoccolo forato o ribassato  
\*\*I profili sono necessari in caso di installazioni multiple con vano incasso unico  
Vedi dimensioni delle combinazioni possibili a pag. 92-93



Combinazioni (dim. in mm)	Larghezza sezione C	Posizione profilo G1	Posizione profilo G2	Posizione profilo G3	Posizione profilo G4
281+110+281	667	277	390		
281+110+384	770	277	390		
384+110+384	873	380	493		
384+110+384+110+384	1373	380	493	880	993
384+110+571+110+384	1560	380	493	1067	1180

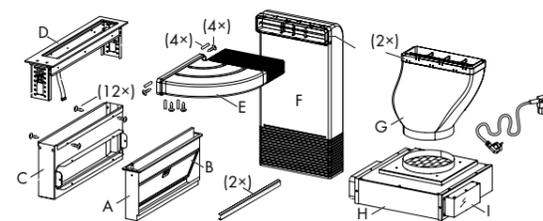
I profili per l'installazione dei moduli affiancati sono da ordinare separatamente



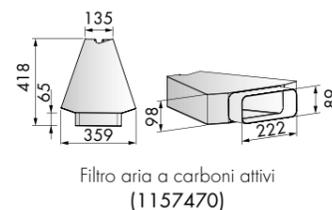
Combinazioni (dim. in mm)	Larghezza sezione E	Larghezza sezione C	Posizione profilo G1	Posizione profilo G2	Posizione profilo G3	Posizione profilo G4
281+110+281	684	667	285,5	398,5		
281+110+384	787	770	285,5	398,5		
384+110+384	890	873	388,5	501,5		
110+761+110	993	976	114,5	878,5		
384+110+384+110+384	1390	1373	388,5	501,5	888,5	1001,5
384+110+571+110+384	1577	1560	388,5	501,5	1075,5	1188,5
384+110+691+110+384	1697	1680	388,5	501,5	1195,5	1308,5
384+110+761+110+384	1767	1750	388,5	501,5	1265,5	1378,5

I profili per l'installazione dei moduli affiancati sono da ordinare separatamente

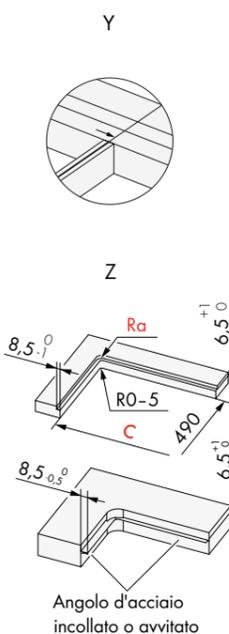
Materiale in dotazione all'interno dell'imballo



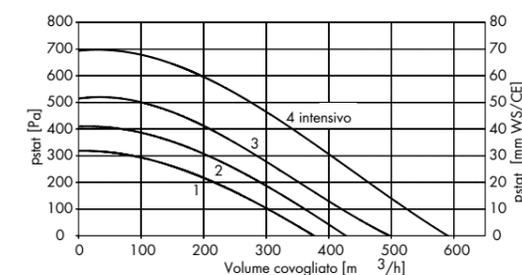
- A. Contenitore filtro grassi
- B. Filtro grassi in acciaio
- C. Telaio contenitore filtro grassi
- D. Telaio cappa d'aspirazione
- E. Gomito orizzontale 90°
- F. Canale verticale piatto con gomito verticale 90°
- G. Raccordo canale verticale/motore
- H. Motore da zoccolo
- I. Unità di comando



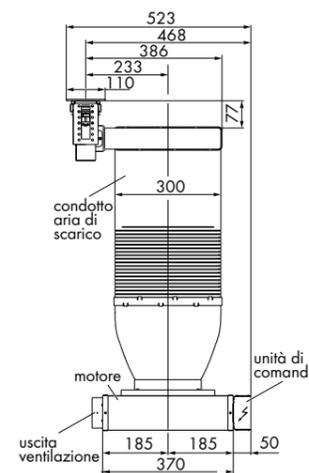
Dettaglio dimensioni



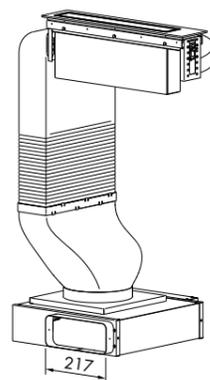
Portate aria



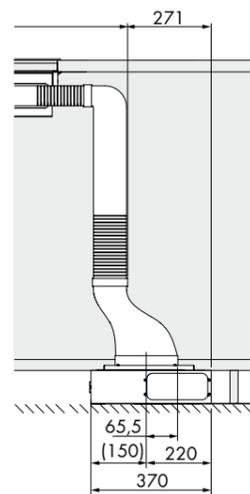
## DIMENSIONI CAPPA D'ASPIRAZIONE DA PIANO DSMS E MOTORE



vista frontale



vista 3D-assonometria

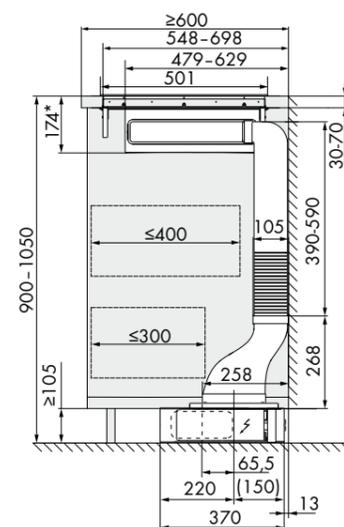


variante con motore girato a destra

**Attenzione:** il collettore di fuoriuscita dell'aria posto sotto il piano cottura può essere posizionato a destra o a sinistra. Il motore d'aspirazione sotto la base può essere ruotato in qualsiasi direzione (360°). La posizione del motore d'aspirazione può essere regolata in altezza accorciando la parte verticale del canale.

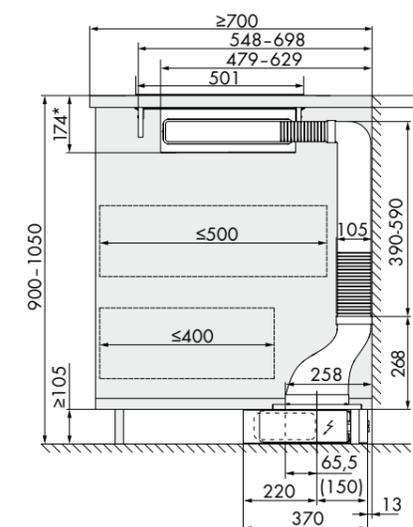
## DIMENSIONI INGOMBRO CAPPA D'ASPIRAZIONE DA PIANO DSMS CUCINA A PARETE O A ISOLA

Dimensioni di ingombro con profondità base minima 600 mm



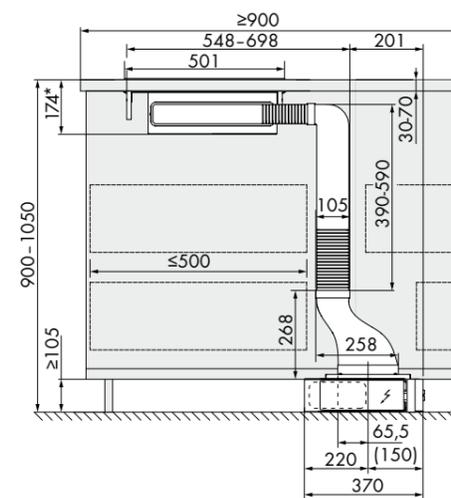
\*170 mm in caso di installazioni in battuta

Dimensioni di ingombro con profondità base minima 700 mm

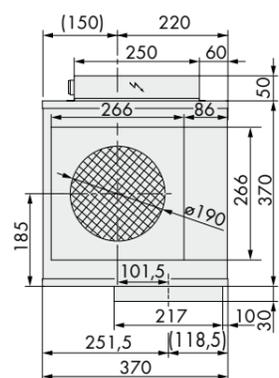


\*170 mm in caso di installazioni in battuta

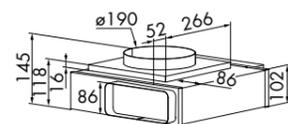
Dimensioni di ingombro con profondità isola minima 900 mm



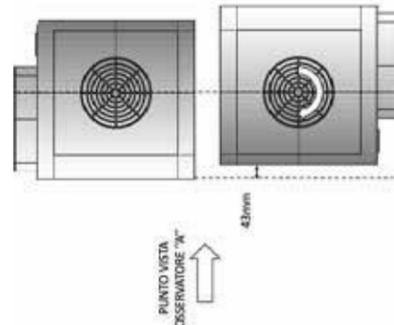
\*170 mm in caso di installazioni in battuta



vista dall'alto



vista frontale



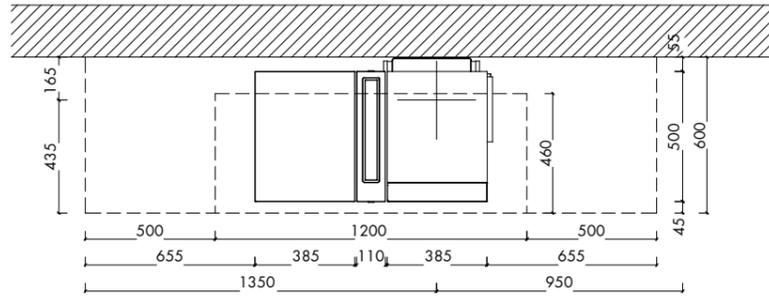
Rotazione motore a destra o sinistra

**Attenzione:** il centro del foro del collettore circolare del motore non coincide con il centro del corpo del motore pertanto ruotando il motore di 180° in senso orario lo stesso si sposta di 70 mm verso l'osservatore "A".

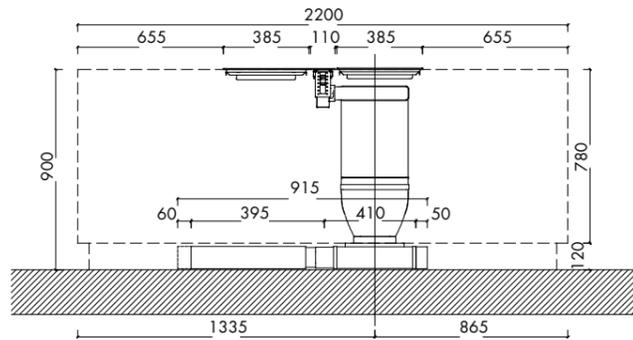
## ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE FILTRANTE CAPPA D'ASPIRAZIONE DA PIANO DSMS

Dimensioni di ingombro installazione a parete, con profondità piano minima 600 mm, zoccolo alto 120 mm e filtro in posizione orizzontale

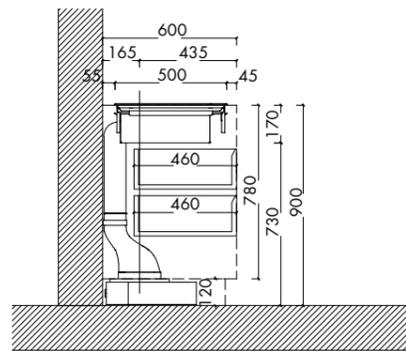
Pianta



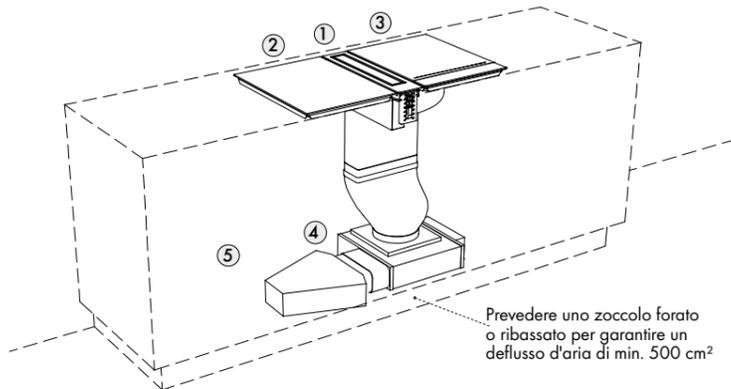
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



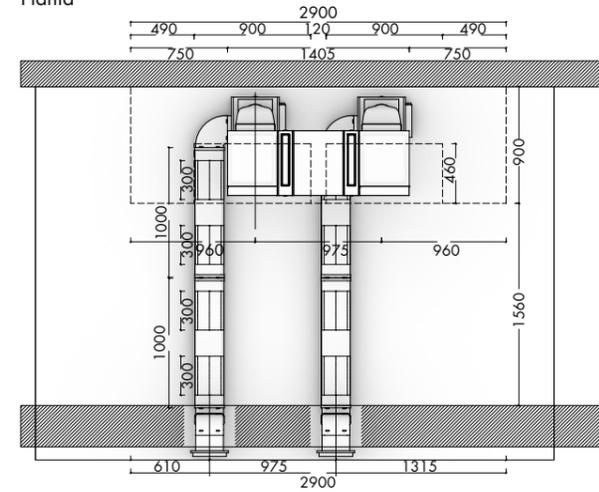
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	6400560005	Cappa aspirante DSMS	x 01
2	3114400001	Piano induzione MaxiFlex 2 zone V4000	x 01
3	3114000001	Piano induzione Teppaniaky	x 01
4	4051004	Connettore in PVC per tubi a sezione rettangolare	x 01
5	1157470	Box di circolazione dell'aria filtrante a carboni attivi	x 01
6	4021128	Nastro adesivo in pvc per tubazioni	x 01

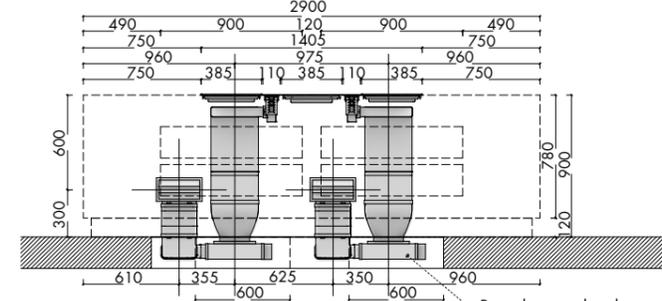
## ESEMPIO DI PROGETTAZIONE VERSIONE ASPIRANTE DOPPIA CAPPA D'ASPIRAZIONE DA PIANO DSMS

Dimensioni di ingombro installazione a isola, con profondità piano minima 900 mm, motori e tubazioni nel massetto

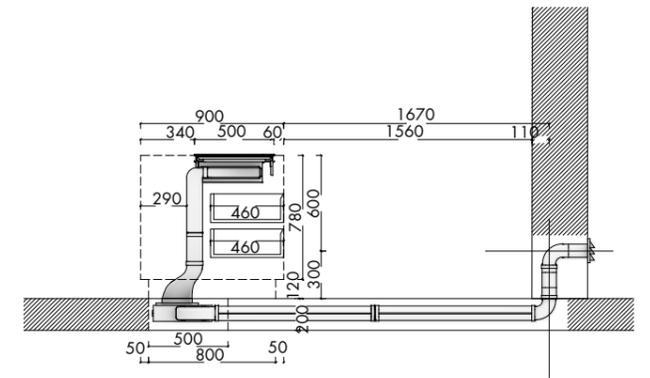
Pianta



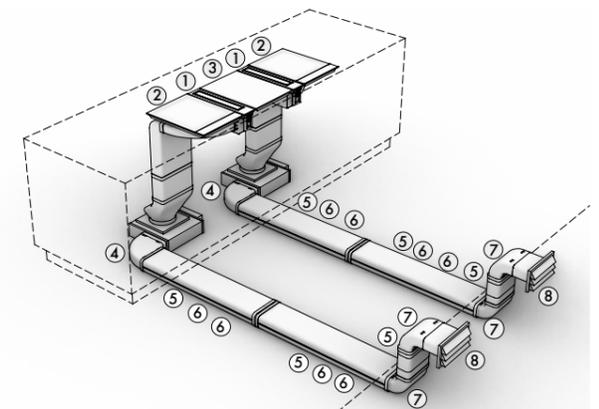
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	6400560005	Cappa aspirante DSMS	x 01
2	3114000001	Piano induzione Teppaniaky	x 02
3	3114400001	Piano induzione MaxiFlex 2 zone V4000	x 01
4	4051006	Curva orizzontale in PVC a sezione rettangolare	x 02
5	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1 m	x 06
6	4051003	Supporto in PVC per tubi nella pavimentazione a sezione rettangolare L=400 mm	x 08
7	4051008	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare	x 04
8	4022038	Terminale a muro E-Jal flow 150 in acciaio galvanizzato	x 02
9	4021128	Nastro adesivo in PVC per tubazioni	x 02

# CAPPA D'ASPIRAZIONE DOWNDRAFT DSTS9G



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6401500001	CAPPA DSTS9G DOWNDRAFT	€ 3.480,00	€ 4.245,60

Per la **versione filtrante** ordinare il **filtro a carboni attivi** (1157470) e relativa tubazione. Vedi esempi di progettazione a pag. 122-123.  
Per la **versione aspirante** vedi esempi di progettazione a pag. 124 o chiedere aiuto per lo sviluppo della canalizzazione.

**Dimensioni**  
650 × 880 × 120 mm (A x L x P)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 49/35 kg  
**Motore integrato da 270 W**  
Dual Design - installazione a filo o in battuta  
Black Design - colore superficie nero specchio  
Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata  
**Non è possibile l'installazione con i piani a gas**  
Motore aspirazione posizionabile in 4 direzioni (dx/sx/alto/basso)  
Motore aspirazione installabile anche in posizione remota interna (distanza max. 4 metri).  
Il motore può essere montato anche nel retro del mobile cucina a isola  
Display touch control - illuminazione a led (1 lampada) regolabile  
2 filtri metallici per grassi lavabili in lavastoviglie  
Bocchettone di scarico: Ø 150 mm

### Esclusive V-ZUG

Funzione CleanAir per eliminare odori residui (10' ogni ora/8 h consecutive)  
Luce dimmerabile a 2 livelli

### Funzioni

Aspirazione perimetrale  
3 livelli di aspirazione + intensivo  
Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi (550 ore)  
Indicatore pulizia filtro grassi (min. una volta al mese)  
Indicatore pulizia filtri aria Longlife (min. ogni 2 mesi)  
Protezione pulizia  
Spegnimento ritardato (15')

### Dotazione

2 filtri per grassi in acciaio lavabili in lavastoviglie  
Valvola di ristagno integrata

### Portate aria

Portata aria di scarico (int/max/min): 720/440/200 m<sup>3</sup>/h  
Portata circolazione dell'aria (int/max/min): 630/440/200 m<sup>3</sup>/h  
Livello potenza sonora aria di scarico (int/max/min): 68/57/43 dB(A)  
Livello potenza sonora circolazione dell'aria (int/max/min): 69/55/42 dB(A)

### Allacciamento elettrico

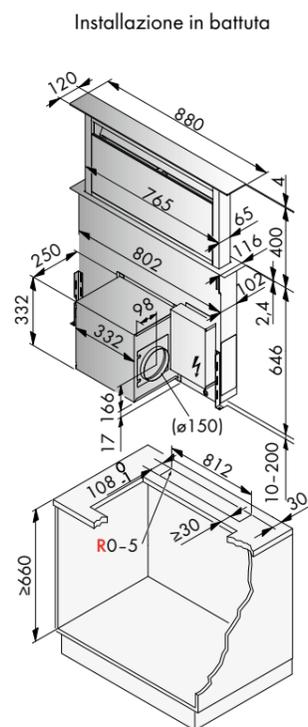
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,5 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,28 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

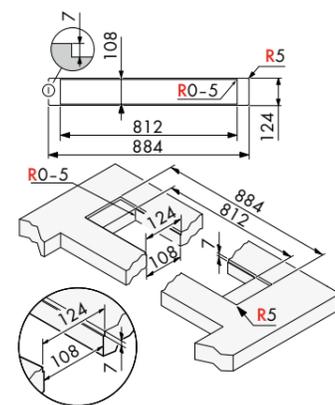
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1157470	Filtro aria a carboni attivi* (durata 1,5 anni circa - non rigenerabile)	€ 381,00	€ 464,82
1012163	Filtri aria interni Longlife (2 pz)* (durata 3 anni circa - rigenerabili in forno)	€ 291,00	€ 355,02
1012164	Kit installazione motore**	€ 421,00	€ 513,62

\*garantire un deflusso d'aria di min. 500 cm<sup>2</sup> con zoccolo forato o ribassato  
\*\*in posizione remota interna

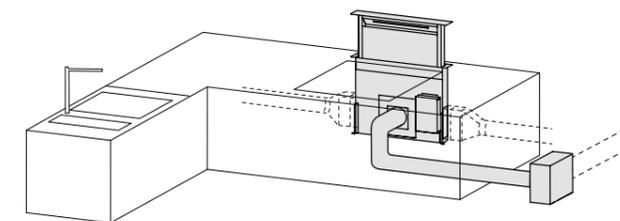
### Dimensioni prodotti/vano incasso



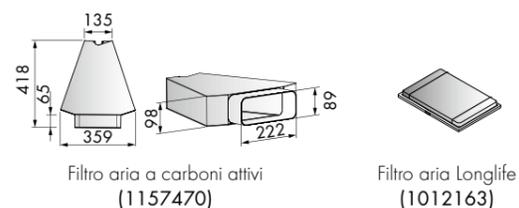
### Dimensioni prodotti/vano incasso



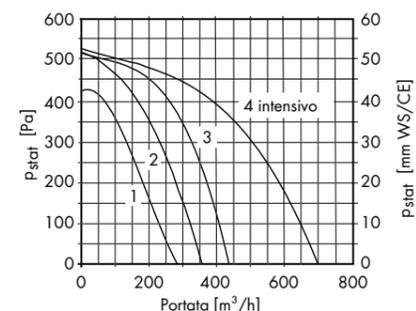
### Installazione con motore in posizione remota interna



Il motore può essere installato in posizione remota interna, a max. 4 metri di distanza dalla cappa, e **non può essere installato all'esterno: è necessario ordinare l'apposito kit cod. 1012164** disponibile come accessorio. E' possibile collegare al motore remoto il filtro aria a carboni attivi o la canalizzazione.



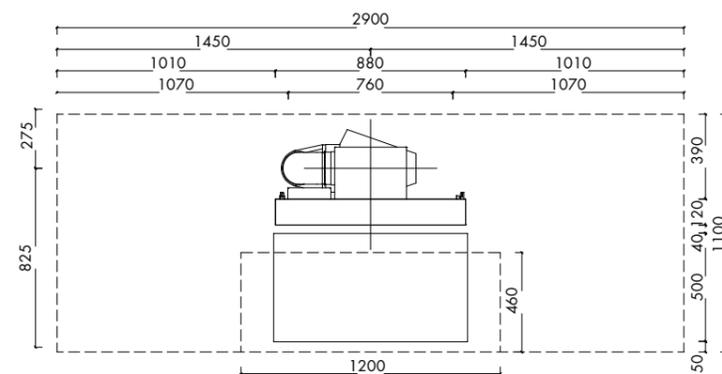
### Portate aria



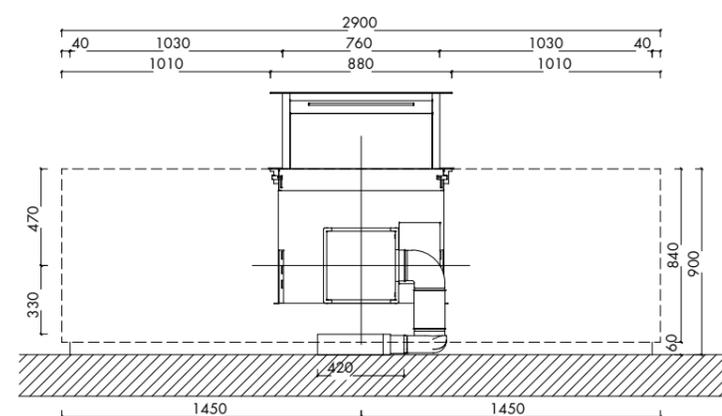
## ESEMPIO DI PROGETTAZIONE CAPPA DOWNDRAFT SISTEMA FILTRANTE CON PIANO V6000 I906 FULLFLEX

Dimensioni di ingombro installazione a isola, con profondità piano minima 1100 mm, zoccolo alto 100 mm e filtro in posizione orizzontale

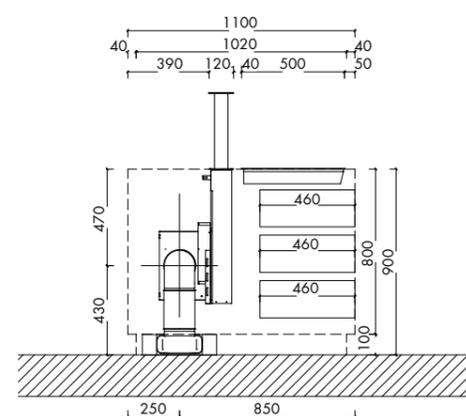
Pianta



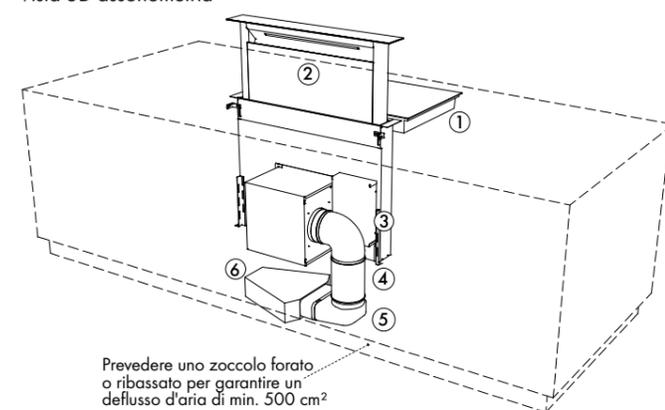
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



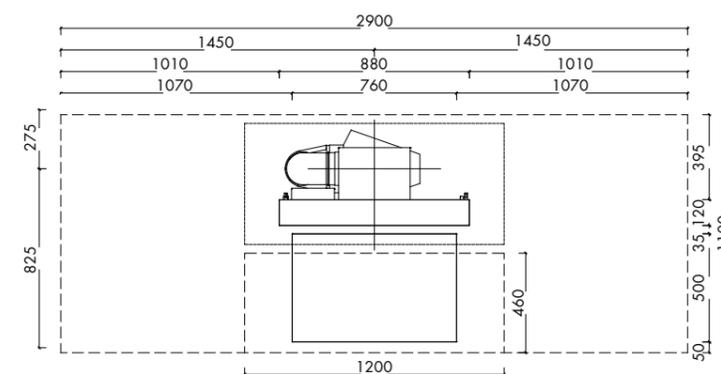
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3113400003	Piano cottura ad induzione V6000 I906 FullFlex	x 01
2	6400460005	Cappa aspirante DSTS	x 01
3	4051025	Curva verticale in PVC a sezione circolare	x 01
4	4051023	Tubo in PVC a sezione circolare L=1000 mm	x 01
5	4051011	Curva verticale in PVC a sezione circolare e rettangolare	x 01
6	1157470	Box di circolazione dell'aria filtrante a carboni attivi	x 01
7	4021128	Nastro adesivo in PVC per tubazioni	x 01

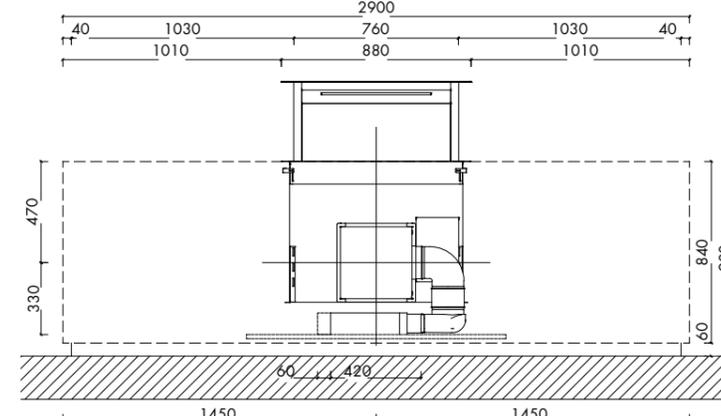
## ESEMPIO DI PROGETTAZIONE CAPPA DOWNDRAFT SISTEMA FILTRANTE SU BASE SOSPESA CON PIANO V2000 MAXIFLEX

Dimensioni di ingombro installazione a isola, con profondità piano minima 1100 mm, zoccolo alto 60 mm e filtro posizionato su base sospesa

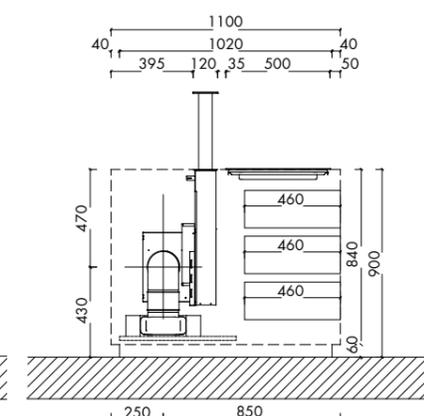
Pianta



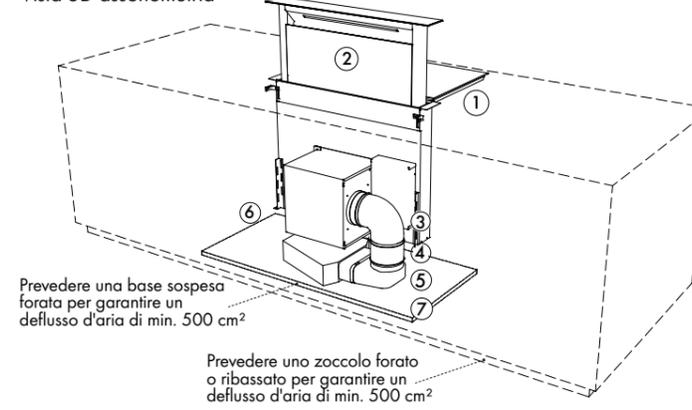
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



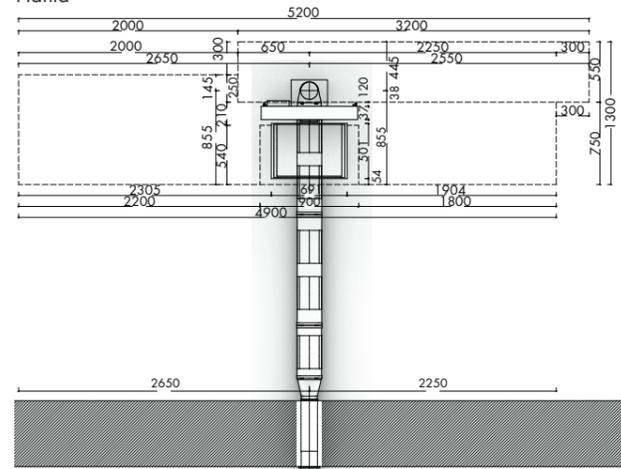
Piano cottura ed elementi canalizzazione

N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3114600002	Piano cottura a induzione MaxiFlex 2 zone V2000	x 01
2	6400460005	Cappa aspirante DSTS	x 01
3	4051025	Curva verticale in PVC a sezione circolare	x 01
4	4051023	Tubo in PVC a sezione circolare L=1000 mm	x 01
5	4051011	Curva verticale in PVC a sezione circolare e rettangolare	x 01
6	1157470	Box di circolazione dell'aria filtrante a carboni attivi	x 01
7	Custom	Supporto sospeso e forato per box filtrante	x 01
8	4021128	Nastro adesivo in PVC per tubazioni	x 01

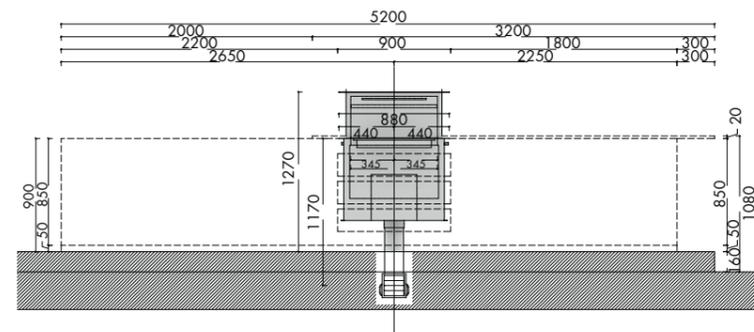
## ESEMPIO DI PROGETTAZIONE CAPPA DOWNDRAFT SISTEMA ASPIRANTE CON PIANO V6000 I705

Dimensioni di ingombro installazione a isola, con profondità piano minima 1300 mm e tubazioni nel massetto

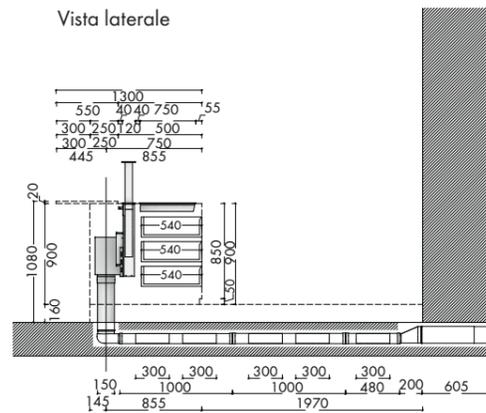
Pianta



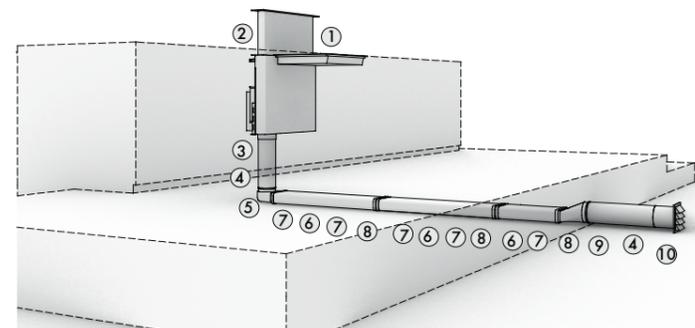
Vista frontale



Vista laterale



Vista 3D assonometria



Piano cottura ed elementi canalizzazione

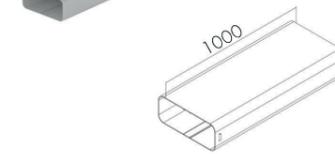
N°	Codice	Descrizione	Quantità
1	3113200003	V-Zug piano cottura induzione FullFlex V6000 I705	x 01
2	6400460005	Cappa aspirante DSTS	x 01
3	4051024	Connettore in PVC per tubi a sezione circolare	x 01
4	4051023	Tubo in PVC a sezione circolare L=1000 mm	x 02
5	4051011	Curva verticale in PVC a sezione rettangolare e circolare	x 01
6	4051001	Tubo in PVC a sezione rettangolare L=1000 mm	x 03
7	4051003	Supporto in PVC per tubi nella pavimentazione a sezione rettangolare L=400 mm	x 05
8	4051004	Connettore in PVC per tubi rettangolari	x 03
9	4051018	Connettore orizzontale in PVC a sezione rettangolare e circolare	x 01
10	4022012	Terminale a muro in acciaio galvanizzato	x 01
11	4021128	Nastro adesivo in PVC per tubazioni	x 01

## SISTEMA DI CANALIZZAZIONE PER EVACUAZIONE FUMI

Tubazioni in PVC

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4051001	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 40,00	€ 48,80

Tubo a sezione rettangolare in PVC lungo 1000 mm



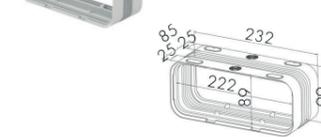
4051003	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 8,00	€ 9,76
---------	--------------------------------	--------	--------

Supporto per tubazioni a sezione rettangolare lungo 400 mm (per ogni tubo da 1000 mm utilizzarne 2 per supportare max 100 kg)



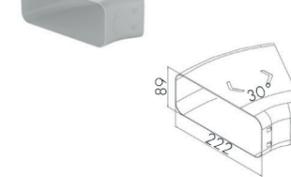
4051004	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 20,00	€ 24,40
---------	--------------------------------	---------	---------

Connettore in PVC tubazioni a sezione rettangolare lungo 85 mm (da 0 a 15°)



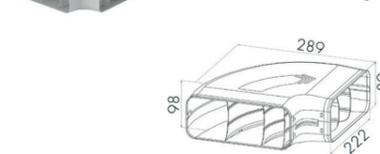
4051007	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 25,00	€ 30,50
---------	--------------------------------	---------	---------

Curva a 30° orizzontale in PVC per tubazioni a sezione rettangolare



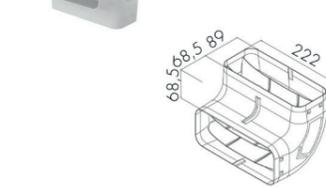
4051006	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 43,00	€ 52,46
---------	--------------------------------	---------	---------

Curva a 90° orizzontale in PVC per tubazioni a sezione rettangolare



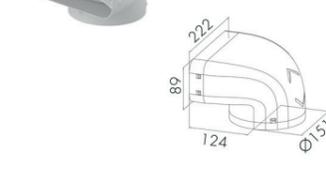
Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4051008	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 32,00	€ 39,04

Curva a 90° verticale in PVC per tubazioni a sezione rettangolare



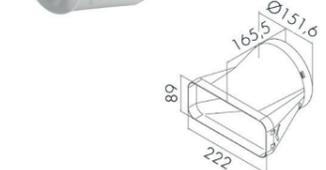
4051011	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 44,00	€ 53,68
---------	--------------------------------	---------	---------

Curva a 90° verticale in PVC per tubazioni a sezione circolare e rettangolare



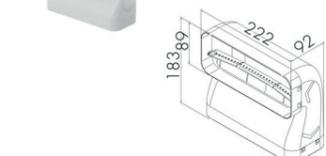
4051018	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 32,00	€ 39,04
---------	--------------------------------	---------	---------

Connettore orizzontale in PVC per tubazioni a sezione rettangolare e circolare



4051033	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 47,00	€ 57,34
---------	--------------------------------	---------	---------

Curva a 90° corta verticale in PVC per tubazioni a sezione rettangolare



4051009	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 69,00	€ 84,18
---------	--------------------------------	---------	---------

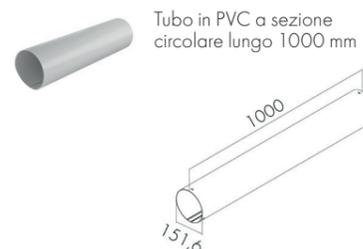
Connettore in PVC a sezione rettangolare flessibile orizzontale



## SISTEMA DI CANALIZZAZIONE PER EVACUAZIONE FUMI

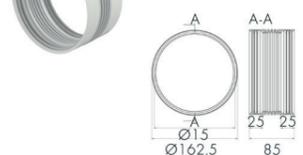
### Tubazioni in PVC

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4051023	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 46,00	€ 56,12



4051024	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 20,00	€ 24,40
---------	--------------------------------	---------	---------

Connettore in PVC per tubazioni a sezione circolare lungo 85 mm (da 0 a 15°)



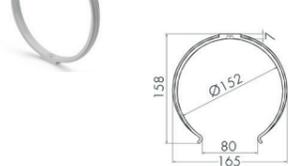
4051025	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 37,00	€ 45,14
---------	--------------------------------	---------	---------

Curva a 90° verticale in PVC per tubazioni a sezione circolare



4051028	COMPAIR® PRIME flow 150 system	€ 8,00	€ 9,76
---------	--------------------------------	--------	--------

Gancio porta tubazioni a soffitto o a parete a sezione circolare



### Gancio in acciaio

Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4043019	COMPAIR® flow 150 system	€ 9,00	€ 10,98



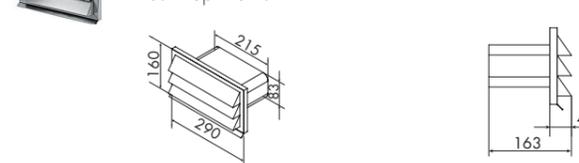
Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4021128	COMPAIR® N-KLEB	€ 11,00	€ 13,42



### Terminali in acciaio a muro con flap interno

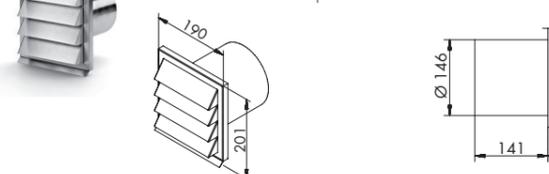
Codice	Modello	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4022038	COMPAIR® flow E-Jal 150 system	€ 249,00	€ 303,78

Terminale a muro in acciaio a sezione rettangolare orizzontale con flap interno



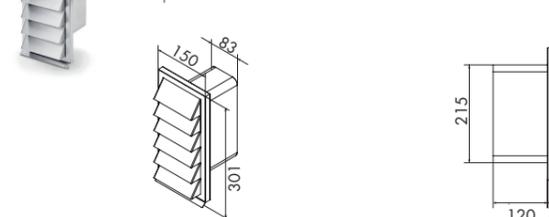
4022012	COMPAIR® flow E-Jal 150 system	€ 211,00	€ 257,42
---------	--------------------------------	----------	----------

Terminale a muro in acciaio a sezione tonda con flap interno



4022029	COMPAIR® flow E-Jal 150 system	€ 273,00	€ 333,06
---------	--------------------------------	----------	----------

Terminale a muro in acciaio a sezione rettangolare verticale con flap interno







## Cappe sottopensile: una soluzione di aspirazione impeccabile

Queste cappe interamente integrate catturano in modo ottimale i fumi e gli odori di cottura e costituiscono la soluzione ideale per chi apprezza una cucina dal design impeccabile. I filtri del grasso sono facili da rimuovere e possono essere lavati in lavastoviglie.



## Compatta e ad incasso

L'installazione compatta della cappa d'aspirazione ad incasso lascia spazio nel pensile per riporre gli oggetti essenziali per la cucina, come le spezie o i libri di ricette. Perfetta per una cucina in sintonia con lo stile di vita e le preferenze dei padroni di casa.



## Filtri antigrasso: facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie

Il telaio in acciaio inox prodotto grazie ad una lavorazione di alta qualità, la lampada a led incassata a filo e l'eliminazione di bordi e angoli scomodi consentono di pulire facilmente la cappa aspirante. L'interno della cappa non ha bordi o viti e può essere comodamente pulito con un panno umido. I filtri antigrasso di alcuni modelli sono fissati con magneti (ComfortFix) e possono quindi essere rimossi e reinstallati facilmente per le operazioni di pulizia. Infine sono dotate di spia luminosa che avverte quando è necessaria la pulizia del filtro.

## CAPPA D'ASPIRAZIONE SOTTOPENSILE V4000 AIROCLEAR 90 cm



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6401000001	CAPPA V4000 I90 SOTTOPENSILE	€ 2.250,00	€ 2.745,00

Per la versione filtrante ordinare il filtro aria Longlife (1046970)

### Dimensioni

6,5 × 860 × 320 mm (altezza frontale A x L x P)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 24/23 kg  
 Motore integrato da 265 W  
 Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata  
 Finitura in acciaio inox  
 Comandi touch  
 2 Luci a led a intensità regolabile  
 Bocchettone di scarico: Ø 150 mm  
 EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



FlexLed (luce a led calda o fredda regolabile)  
 SilentPlus (particolarmente silenziosa grazie ad uno speciale isolamento)  
 OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
 ComfortFix per una rimozione comoda e sicura (fissaggio magnetico filtri)

### Funzioni

3 livelli di aspirazione + intensivo  
 Aspirazione perimetrale  
 Protezione pulizia  
 Spegnimento ritardato (5'-10'-15'-20')  
 Indicatore pulizia filtro grassi  
 Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

### Portate aria

Portata aria di scarico (max): 704 m<sup>3</sup>/h  
 Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 49/67 dB(A)  
 Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 55/68 dB(A)

### Dotazione

1 filtro grassi in acciaio lavabile in lavastoviglie  
 Valvola di ristagno integrata

### Allacciamento elettrico

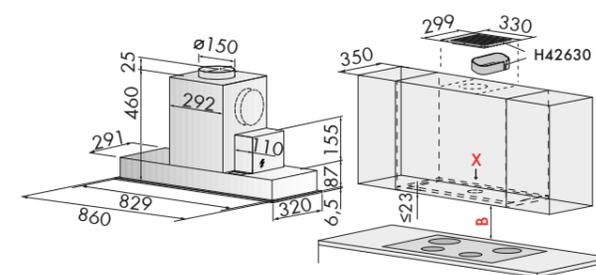
In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,5 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,27 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1046973	Telecomando	€ 255,00	€ 311,10
1046970	Filtro aria interno Longlife (durata 3 anni circa rigenerabile in forno)	€ 466,00	€ 568,52
H42630	Kit con guarnizioni e griglia per ridurre la rumorosità e deviare l'aria frontale	€ 149,00	€ 181,78

### Dimensioni prodotti/vano incasso

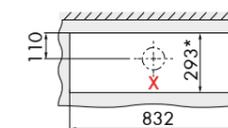
#### Installazione



Quota B= distanza minima da:  
 - piano a gas 650 mm  
 - piano a induzione 500 mm

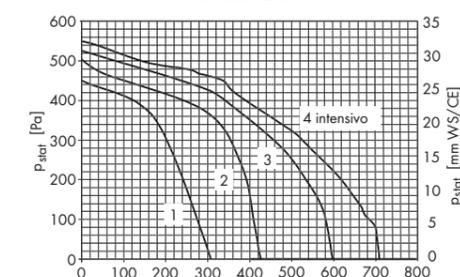
### Dettaglio dimensioni

X



\*Dimensioni della sezione

### Portata aria



# CAPPA D'ASPIRAZIONE SOTTOPENSILE V4000 AIROCLEAR 60 cm



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6400900001	CAPPA V4000 L60 SOTTOPENSILE	€ 1.870,00	€ 2.281,40

Per la versione filtrante ordinare il filtro aria Longlife (1046970)

## Dimensioni

6,5 × 560 × 320 mm (altezza frontale AxLxP)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 20/19 kg  
 Motore integrato da 265 W  
 Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata  
 Finitura in acciaio inox  
 Comandi touch  
 2 Luci a led a intensità regolabile  
 Bocchettone di scarico: Ø 150 mm  
 EcoStandby

## Esclusive V-ZUG



FlexLed (luce a led calda o fredda regolabile)  
 SilentPlus (particolarmente silenziosa grazie ad uno speciale isolamento)  
 OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
 ComfortFix per una rimozione comoda e sicura (fissaggio magnetico filtri)

## Funzioni

3 livelli di aspirazione + intensivo  
 Aspirazione perimetrale  
 Protezione pulizia  
 Spegnimento ritardato (5'-10'-15'-20')  
 Indicatore pulizia filtro grassi  
 Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

## Dotazione

1 filtro grassi in acciaio lavabile in lavastoviglie  
 Valvola di ristagno integrata

## Portate aria

Portata aria di scarico (max): 704 m<sup>3</sup>/h  
 Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 49/67 dB(A)  
 Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 55/68 dB(A)

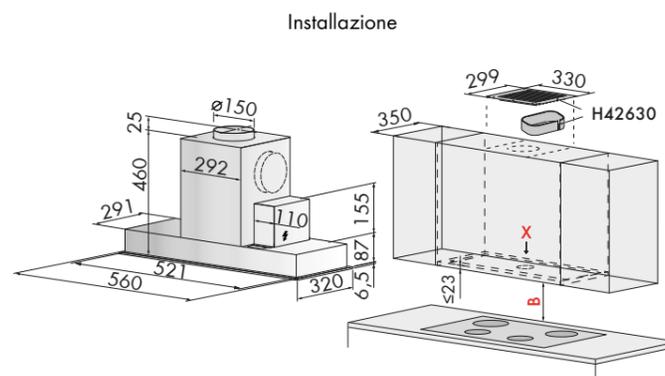
## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,5 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,27 kW/16 A

## Accessori da ordinare separatamente:

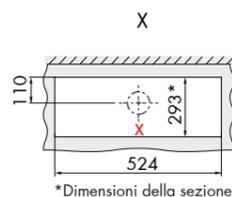
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1046973	Telecomando	€ 255,00	€ 311,10
1046970	Filtro aria interno Longlife (durata 3 anni circa rigenerabile in forno)	€ 466,00	€ 568,52
H42630	Kit con guarnizioni e griglia per ridurre la rumorosità e deviare l'aria frontale	€ 149,00	€ 181,78

## Dimensioni prodotti/vano incasso

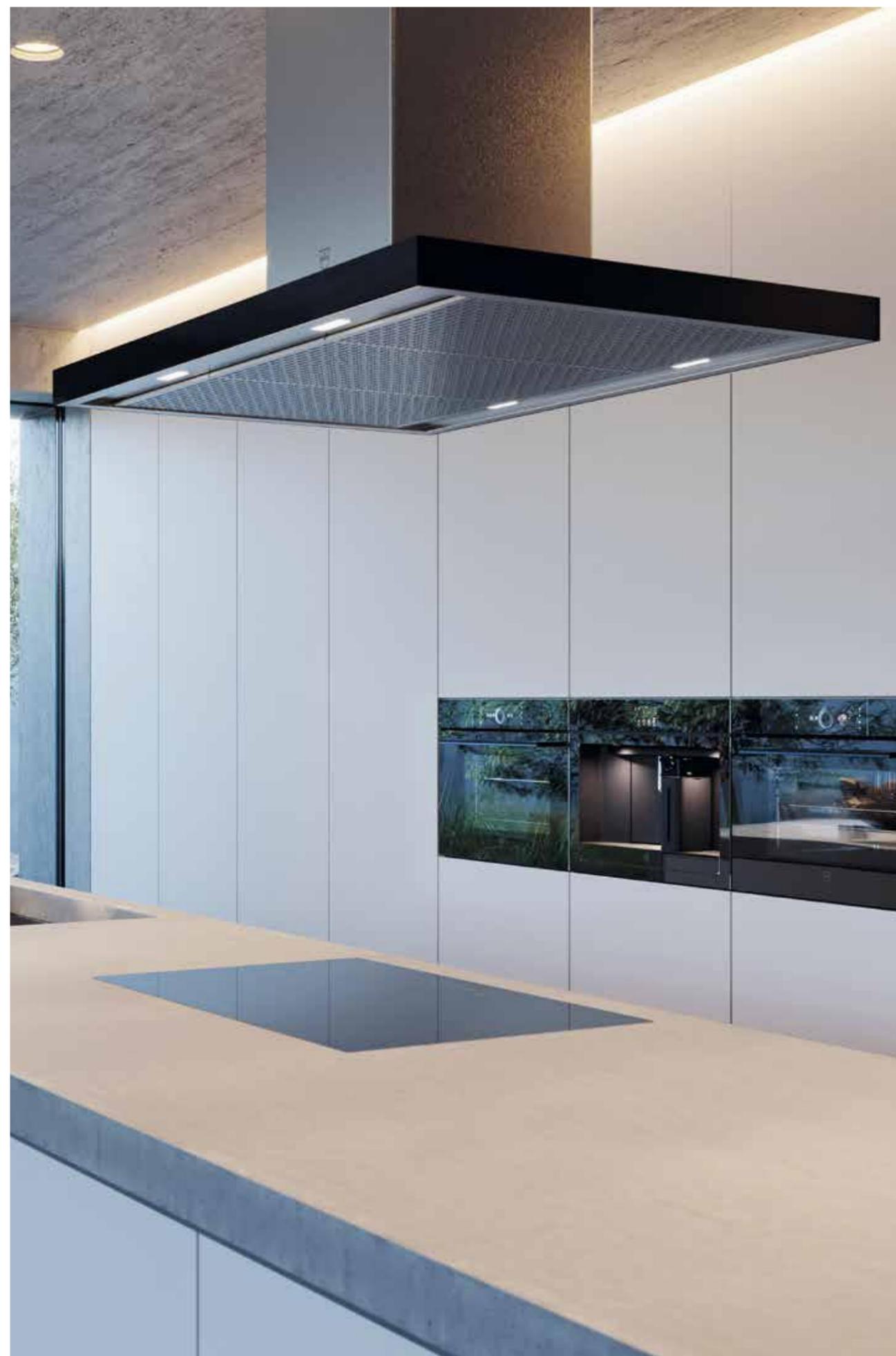
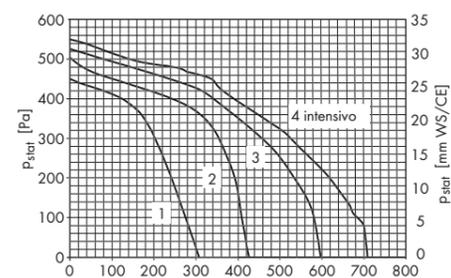


Quota B = distanza minima da:  
 - piano a gas 650 mm  
 - piano a induzione 500 mm

## Dettaglio dimensioni



## Portata aria



Cappa d'aspirazione telescopica a isola V6000 AIROCLEAR



## Cappe design

Le cappe design eleganti e a vista sono caratterizzate da una forte potenza di aspirazione e da un basso consumo energetico. Perfette per chi cerca una cappa che aggiunga quel tocco in più alla propria cucina.



## Un punto di forza del design in cucina

L'elegante fascia è dotata di una finitura in vetro a specchio, che riflette l'estetica raffinata della linea Excellence di V-ZUG. Con la sua silhouette sottile, si abbina a molti piani cottura, donando quel tocco in più agli spazi ariosi e aperti della cucina.



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6202900007	CAPPA TELESCOPICA V6000 1120 A PARETE	€ 3.050,00	€ 3.721,00

Per la versione filtrante ordinare il filtro aria Longlife Plus (1046969)

### Dimensioni

55 x 1198 x 550 mm (altezza frontale AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 45/40 kg  
 Motore integrato da 130 W  
 Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata  
 Canna fumaria telescopica  
 Finitura in acciaio inox con frontali nero a specchio  
 Comandi touch  
 2 luci a led a intensità regolabile  
 Bocchettone di scarico: Ø 150 mm  
 EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



FlexLed (luce a led calda o fredda regolabile)  
 SilentPlus (particolarmente silenziosa grazie ad uno speciale isolamento)  
 OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
 ComfortFix per una rimozione comoda e sicura (fissaggio magnetico filtri)

### Funzioni

3 livelli di aspirazione + intensivo  
 Aspirazione perimetrale  
 Protezione pulizia  
 Spegnimento ritardato (5'-10'-15'-20')  
 Indicatore pulizia filtro grassi  
 Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

### Portate aria

Portata aria di scarico (max): 675 m³/h  
 Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 38/63 dB(A)  
 Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 41/68 dB(A)

### Dotazione

3 filtri grassi in acciaio lavabili in lavastoviglie  
 Valvola di ristagno integrata

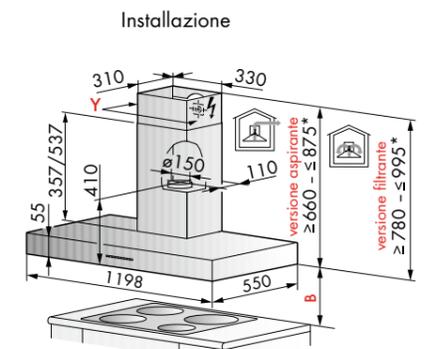
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,2 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
 Assorbimento 0,14 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

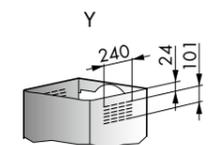
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1046973	Telecomando	€ 255,00	€ 311,10
1046969	Filtro aria interno Longlife Plus (durata 3 anni circa rigenerabile)	€ 535,00	€ 652,70

### Dimensioni prodotti/vano incasso

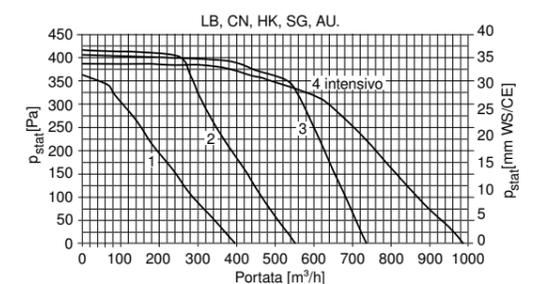
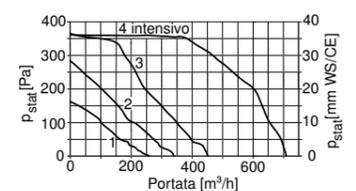


Quota B= distanza minima da:  
 - piano a gas 650 mm  
 - piano a induzione 500 mm  
 \*altezza massima canna fumaria

### Dettaglio dimensioni



### Portata aria



## CAPPA D'ASPIRAZIONE TELESCOPICA A PARETE V6000 AIROCLEAR 90 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6202800007	CAPPA TELESCOPICA V6000 I90 A PARETE	€ 2.880,00	€ 3.513,60

Per la versione filtrante ordinare il filtro aria Longlife Plus (1046969)

### Dimensioni

55 × 898 × 550 mm (altezza frontale AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 38/34 kg  
Motore integrato da 130 W  
Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata: ordinare filtri aria (vedi sotto)  
Canna fumaria telescopica  
Finitura in acciaio inox con frontalino nero a specchio  
Comandi touch  
2 luci a led a intensità regolabile  
Bocchettone di scarico: Ø 150 mm  
EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



FlexLed (luce a led calda o fredda regolabile)  
SilentPlus (particolarmente silenziosa grazie ad uno speciale isolamento)  
OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
ComfortFix per una rimozione comoda e sicura (fissaggio magnetico filtri)

### Funzioni

3 livelli di aspirazione + intensivo  
Aspirazione perimetrale  
Protezione pulizia  
Spegnimento ritardato (5'-10'-15'-20')  
Indicatore pulizia filtri grassi  
Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

### Dotazione

3 filtri per grassi in acciaio lavabili in lavastoviglie  
Valvola di ristagno integrata

### Portate aria

Portata aria di scarico (max): 675 m<sup>3</sup>/h  
Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 38/63 dB(A)  
Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 41/68 dB(A)

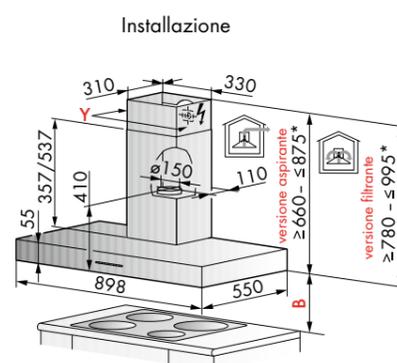
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,13 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

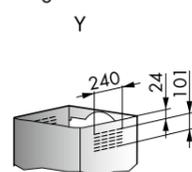
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1046973	Telecomando	€ 255,00	€ 311,10
1046969	Filtro aria interno Longlife Plus (durata 3 anni circa rigenerabile)	€ 535,00	€ 652,70

### Dimensioni prodotti/vano incasso

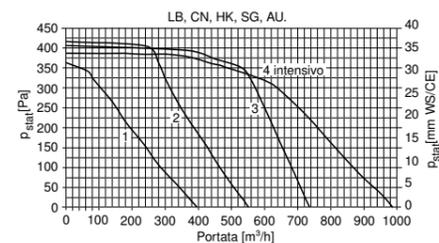
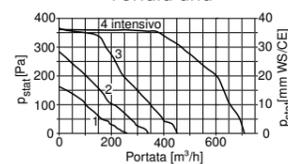


Quota B= distanza minima da:  
- piano a gas 650 mm  
- piano a induzione 500 mm  
\*altezza massima canna fumaria

### Dettaglio dimensioni



### Portata aria



## CAPPA D'ASPIRAZIONE TELESCOPICA A ISOLA V6000 AIROCLEAR 120 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
6302000007	CAPPA TELESCOPICA V6000 I120 A ISOLA	€ 4.150,00	€ 5.063,00

Per la versione filtrante ordinare il filtro aria Longlife Plus (1046969)

### Dimensioni

55 × 1200 × 700 mm (altezza frontale AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto 59/53 kg  
Motore integrato da 130 W  
Predisposizione aspirazione filtrante o canalizzata: ordinare filtri aria (vedi sotto)  
Canna fumaria telescopica  
Finitura in acciaio inox con frontalino nero a specchio  
Comandi touch  
4 Luci a led a intensità regolabile  
Bocchettone di scarico: Ø 150 mm  
EcoStandby

### Esclusive V-ZUG



FlexLed (luce a led calda o fredda regolabile)  
SilentPlus (particolarmente silenziosa grazie ad uno speciale isolamento)  
OptiLink (autoregolazione cappa in funzione del piano cottura)  
ComfortFix per una rimozione comoda e sicura (fissaggio magnetico filtri)

### Funzioni

3 livelli di aspirazione + intensivo  
Aspirazione perimetrale  
Protezione pulizia  
Spegnimento ritardato (5'-10'-15'-20')  
Indicatore pulizia filtri grassi  
Indicatore saturazione filtro aria a carboni attivi

### Dotazione

3 filtri per grassi in acciaio lavabili in lavastoviglie  
Valvola di ristagno integrata

### Portate aria

Portata aria di scarico (max): 675 m<sup>3</sup>/h  
Livello potenza sonora aria di scarico (min/max): 38/63 dB(A)  
Livello potenza sonora circolazione dell'aria (min/max): 41/68 dB(A)

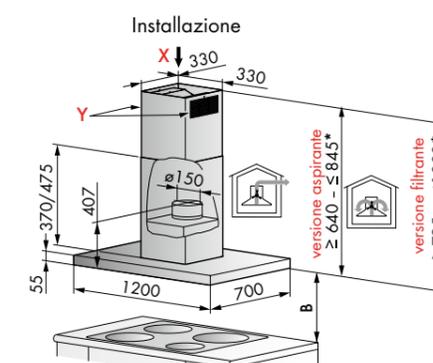
### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento 0,14 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

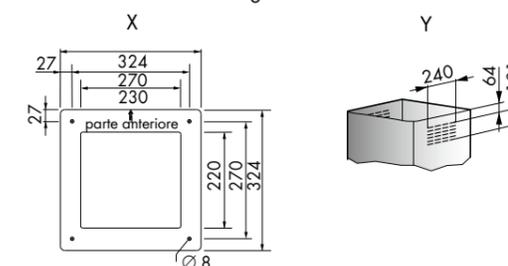
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1046973	Telecomando	€ 255,00	€ 311,10
1046969	Filtro aria interno Longlife Plus (durata 3 anni circa rigenerabile)	€ 535,00	€ 652,70

### Dimensioni prodotti/vano incasso

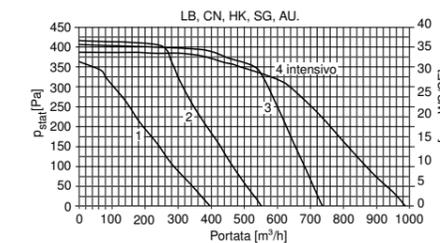
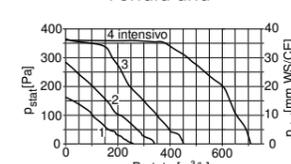


Quota B= distanza minima da:  
- piano a gas 650 mm  
- piano a induzione 500 mm  
\*altezza massima canna fumaria

### Dettaglio dimensioni



### Portata aria



CAPPE D'ASPIRAZIONE SOTTOPENSILE  
SPECIFICHE PRODOTTI

	AiroClear V4000 Sottopensile	AiroClear V4000 Sottopensile
<b>Caratteristiche</b>		
Larghezza (cm)	90	60
Finitura acciaio inox	■	■
Installazione integrata	■	■
Numero di filtri antigrasso	1	1
Numero di livelli di potenza + intensivo	3+1	3+1
Aspirazione canalizzata	■	■
Aspirazione filtrante con filtro a carboni attivi Longlife Plus	■	■
Indicazione livelli della ventola	■	■
<b>Esclusive V-ZUG</b>		
OptiLink	■	■
FlexLED regolabile 2700-4000 Kelvin	■	■
Illuminazione a led	■	■
SilentPlus	■	■
<b>Funzioni</b>		
ComfortFix	■	■
Spegnimento ritardato	■	■
Indicatore saturazione filtro aria	■	■
Indicatore pulizia filtro grassi	■	■
<b>Comandi e display</b>		
Comandi manuali	■	■
Telecomando (optional)	■	■

CAPPE D'ASPIRAZIONE SOTTOPIANO, DOWNDRAFT, A ISOLA E A PARETE  
SPECIFICHE PRODOTTI

	CombiCooktop V4000	CombiCooktop V2000	DSMS cappa da piano	DSTS cappa downdraft	AiroClear V6000 cappa a isola	AiroClear V6000 cappa a parete	AiroClear V6000 cappa a parete
<b>Caratteristiche</b>							
Larghezza (cm)	76	76		90	120	120	90
Finitura acciaio inox					■	■	■
Frontalino nero a specchio			■	■	■	■	■
Numero di filtri antigrasso	2	2	1	2	3	3	3
Numero di livelli di potenza + intensivo	9+1	9+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1
Aspirazione canalizzata	■	■	■	■	■	■	■
Aspirazione filtrante con filtro aria a carboni attivi standard	■	■	■	■			
Aspirazione filtrante con filtro aria a carboni attivi LongLife				■			
Aspirazione filtrante con filtro aria a carboni attivi Longlife Plus					■	■	■
Indicazione livelli della ventola	■	■	■	■	■	■	■
<b>Esclusive V-ZUG</b>							
OptiLink	■	■			■	■	■
FlexLED regolabile 2700-4000 Kelvin					■	■	■
Illuminazione a led				■	■	■	■
Luce dimmerabile a 2 livelli				■			
SilentPlus					■	■	■
<b>Funzioni</b>							
ComfortFix					■	■	■
Spegnimento ritardato	■	■	■	■	■	■	■
Aspirazione intensiva	■	■	■	■	■	■	■
CleanAir	■	■		■			
Indicatore saturazione filtro aria	■	■	■	■	■	■	■
Indicatore pulizia filtro grassi	■	■	■	■	■	■	■
<b>Comandi e display</b>							
Display grafico touch screen	■	■					
Comandi touch			■	■	■	■	■
Telecomando (optional)					■	■	■





### OptiLift: cestelli ergonomici regolabili in altezza

Le lavastoviglie V-ZUG sono progettate per rendere il lavaggio delle stoviglie il più ergonomico possibile. Il modello Adora V6000, con funzione OptiLift, dispone di un meccanismo che consente di sollevare il cestello inferiore fino al livello del cestello superiore, riducendo così l'impatto sulla schiena quando si mettono e tolgono i piatti.



### Consumo ridotto di acqua ed energia grazie alla pompa di calore

Adora V6000 con pompa di calore, consente la massima convenienza. La tecnologia avanzata a pompa di calore, a pieno carico, consuma il 30% di energia in meno, 48 kWh per 100 cicli, rispetto ad una lavastoviglie convenzionale che consuma 63 kWh per 100 cicli. Opzioni intelligenti come EnergySaving, OptiStart o carico parziale possono essere selezionate in ogni programma, per contribuire a risparmiare energia e acqua (da 5 litri fino a 8,6 litri in quella con pompa di calore).



### Esclusivo SteamFinish: vapore puro per il tocco finale perfetto

La funzione esclusiva e brevettata SteamFinish, finitura vapore, è il risultato dell'esperienza più che ventennale di V-ZUG, nell'utilizzo del vapore negli elettrodomestici di casa. Grazie alla potenza del vapore, il cui getto parte a fine lavaggio, gli aloni, i residui di calcare, sale e brillantante vengono eliminati delicatamente, rendendo bicchieri e stoviglie brillanti e impeccabili, con risultati di asciugatura da 10 e lode.



### Progettate per garantire sostenibilità e risultati sorprendenti

Da decenni V-ZUG si impegna nella produzione di elettrodomestici concepiti non solo per durare, ma anche per eccellere in termini di riduzione dei consumi di energia e acqua. Le lavastoviglie Adora sono all'avanguardia e offrono risultati impeccabili, grazie alla precisa tecnologia e a programmi accuratamente studiati, per ottimizzare l'uso delle risorse. Nei modelli Adora V6000 il consumo minimo d'acqua scende fino a 5 litri, mentre il consumo energetico per il programma Eco è 0,69 kWh e scende a 0,48 kWh nel modello con pompa di calore.



### Velocità e risultati sempre eccellenti e meravigliosamente silenziose

Le lavastoviglie Adora assicurano risultati di pulizia ottimali. Dotate di programmi come Automatico, Intensivo, IntensivoPlus, Giornaliero Breve e Sprint (da 20' a 29' in base al modello) sono perfette per sistemare velocemente le stoviglie dopo cena. Sostituiscono una lavabicchieri professionale con la loro funzione esclusiva "Party", perchè riescono a fare fino a 5 lavaggi consecutivi da 11' ognuno, ideale quando si hanno ospiti a casa e bisogna lavare velocemente le stoviglie meno sporche. Adora V6000 consente di rimuovere i residui bruciati da pentole e padelle senza aver bisogno dell'ammollo. Il programma Silent è quasi impercettibile, perfetto per le cucine open space.



### AutoOpen

La funzione AutoOpen garantisce una migliore asciugatura. La porta si apre automaticamente alla fine del programma di lavaggio, mentre un sofisticato sistema dirige il flusso d'aria nell'ambiente della cucina, in modo controllato.

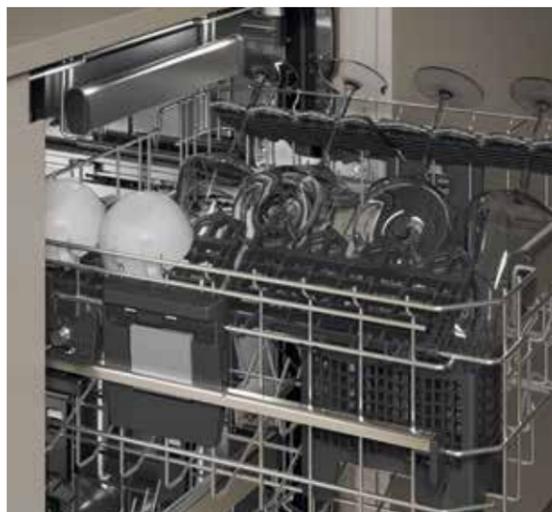
### OptiStart

La funzione OptiStart è l'avvio ritardato intelligente, perchè le stoviglie vengono messe in ammollo, evitando così la formazione di incrostazioni e di cattivi odori.



## Programmi esclusivi per bicchieri e plastica

Nuove ed esclusive funzioni realizzate per le vostre passioni e semplificarvi la vita. Il programma Bicchieri da vino pulisce delicatamente i calici, garantendo un'asciugatura ed una brillantezza impeccabili, grazie allo SteamFinish integrato. Il programma Degustazione vini neutralizza sapori e odori residui, per assaporare ogni calice nella condizione ottimale. Con il programma Bicchieri da birra, la schiuma perfetta è assicurata nei vostri boccali, non usando il brillantante. Infine i programmi Plastica e Giocattoli, utilizzando temperature più elevate nel lavaggio e un'asciugatura prolungata, assicurano la massima igiene ed un risultato senza aloni.



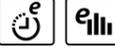
## Cestelli brevettati per la massima flessibilità

I cestelli sono progettati per studiare al massimo lo spazio e offrire la massima flessibilità. Soluzioni intelligenti come meccanismi pieghevoli brevettati o cassette a incastro offrono ulteriore spazio quando serve. Si possono, inoltre, inserire sempre piatti con 33 cm di diametro.



## FunctionLight

Comodo indicatore luminoso. FunctionLight è una striscia led multicolore completamente integrata, posizionata sul lato della porta della lavastoviglie. Consente di monitorare l'avanzamento del ciclo di lavaggio.

funzioni esclusive	ADORA V4000	ADORA V6000	durata/gradi
V6000 <b>SteamFinish</b> 	-	esclusiva funzione V-ZUG finitura a vapore asciuga perfettamente posate, piatti, bicchieri e cristalli brillanti e senza aloni	-
V6000/V4000 <b>Giornaliero</b> 	programma rapido per un utilizzo quotidiano	programma rapido per un utilizzo quotidiano	V6000 47 minuti 60°C  V4000 30 minuti 60°C
V6000 <b>Sprint</b> 	-	programma veloce	V6000 20 minuti 55°C
V6000 <b>Party</b> 	-	sostituisce una lavabicchieri, per stoviglie poco sporche e bicchieri	V6000 5 lavaggi consecutivi da 11 minuti a 55°C
V6000/V4000 <b>Fonduta/Raclette</b> 	programma con ammollo, pulisce perfettamente pentole e stoviglie incrostate	programma con ammollo, pulisce perfettamente pentole e stoviglie incrostate	V6000/V4000 65°C 2 h e 15 min
V6000/V4000 <b>Automatico e apertura sportello automatica</b>	l'apertura automatica dell'anta al termine del ciclo di lavaggio permette un'asciugatura perfetta delle stoviglie. Il sistema di ventilazione forzata evita che la fuoriuscita del calore/vapore rovini il piano di lavoro	sensori intelligenti aiutano a risparmiare tempo ed energia. L'apertura automatica dell'anta al termine del ciclo di lavaggio permette un'asciugatura perfetta delle stoviglie. Il sistema di ventilazione forzata evita che la fuoriuscita del calore/vapore rovini il piano di lavoro	-
V6000/V4000 <b>OptiStart EcoManagement</b> 	10% in meno di consumo energetico perchè le stoviglie vengono messe in ammollo durante l'avviamento ritardato. Con EcoManagement si possono controllare i consumi di acqua e di energia	10% in meno di consumo energetico perchè le stoviglie vengono messe in ammollo durante l'avviamento ritardato. Con EcoManagement si possono controllare i consumi di acqua e di energia	-
V6000/V4000 <b>Risciacquo +</b> 	attivando la funzione Risciacquo+, per ciascun programma viene incrementata la quantità di acqua. La durata del programma viene prolungata	attivando la funzione Risciacquo+, per ciascun programma viene incrementata la quantità di acqua. La durata del programma viene prolungata	-
V6000/V4000 <b>Asciugatura +</b> 	la temperatura del risciacquo brillantante viene aumentata e il tempo di asciugatura viene prolungato	la temperatura del risciacquo brillantante e la temperatura di SteamFinish vengono aumentate e il tempo di asciugatura viene prolungato	-

# LAVASTOVIGLIE CON VAPORE ADORA V6000 VW CON POMPA DI CALORE



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4117300005	ADORA V6000 VW CON POMPA DI CALORE	€ 4.350,00	€ 5.307,00

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

**Dimensioni**  
867/ 907 x 596 x 550 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso netto: 60,4 kg, Rumorosità 42 dB(A)  
Display LCD 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**Tecnologia a pompa di calore**, Refrigerante R 134 a  
**13 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**21 programmi**, 4 Luci led, FunctionLight  
Serbatoio recupero acqua ultimo risciacquo con sensore di torbidità  
Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90 % di energia)  
Sistema anti allagamento, **Consumo minimo acqua da 5 litri**  
Cerniera con movimento 3D  
Getto acqua su 3 livelli, Partenza ritardata fino a 24 h  
Controllo permanente durezza dell'acqua  
Dosaggio automatico del brillantante  
Protezione vetro intelligente

### Programmi e funzioni esclusive V-ZUG



### Programmi esclusivi

Bicchiere da birra (45°C), Filtro antigrasso (60°C), **Plastica (55°C)**  
PrelavaggioPlus (50°C), **Bicchiere da vino (40°C)**, **Giocattoli (60°C)**  
**Degustazione vino 15' (40°C)**, IntensivoPlus (70°C), Scaldapiatti 20' (55°C)  
**Sprint 20' (55°C)**, **Party 55°C** (5 cicli consecutivi di 11')  
Silenzioso 37 dB(A) (60°C), Fonduta-raclette (65°C)  
Giornaliero breve 47' (60°C)

### Funzioni esclusive

SteamFinish (finitura vapore), Optistart (avvio ritardato intelligente)  
EcoManagement, V-ZUG Home

### Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C)  
Igiene (70°C), Cura lavastoviglie (65°C) con risciacquo serbatoio

### Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta  
Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+  
Risciacquo+, Risparmio energia, EcoStandby

### Dotazione

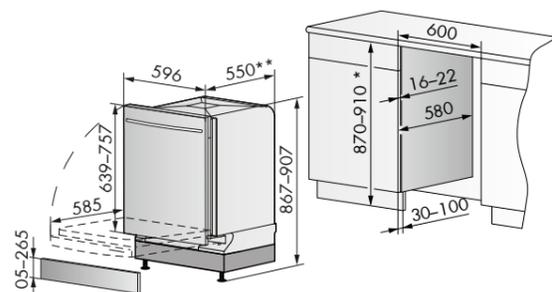
Cestello superiore **Softslide** e **SoftClose** regolabile in altezza, con 4 balconcini laterali ribaltabili, 4 rastrelliere abbattibili, 1 cestello posate piccolo  
Cestello inferiore con 2 balconcini laterali ribaltabili, 8 rastrelliere abbattibili  
Zona MultiFlex per teglie grandi, 1 cestello posate grande  
Cestello Vario per mestoli, cucchiaini di legno e fruste  
1 Kit SpineEasy (4 pz.) per vasi, caraffe e bicchieri alti  
1 Kit Clip (4 pz.)

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico da 1,5 m con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento 3,2 kW/16 A  
Alimentazione trifase (380-415 V-3N/50 Hz), contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso

#### Installazione sottopiano

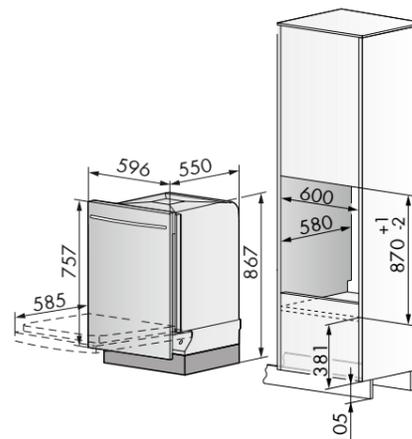


#### Note importanti

H lavastoviglie 867 mm.  
H max lavastoviglie 907 mm, con piedini alzati al max di 40 mm.  
\*Se il vano incasso è più alto di 910 mm, occorre posizionare un pannello a coprire la parte sottostante, oppure allungare il pannello.  
\*\*Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm.

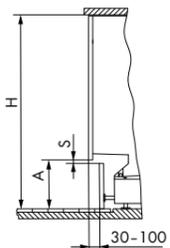
### Dimensioni prodotti/vano incasso

#### Installazione a colonna



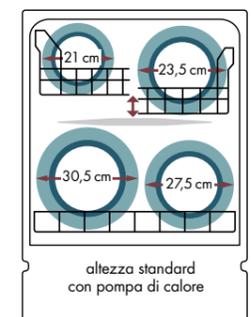
### Tabella installazione

Dimensione A in mm	Altezza nicchia H in mm					min. S in mm
	870	880	890	900	910	
min.	107	117	127	137	147	2
	117	127	137	147	157	2
	127	137	147	157	167	2
	137	147	157	167	177	2
	147	157	167	177	187	2
	157	167	177	187	197	2
	167	177	187	197	207	2
	177	187	197	207	217	2
	187	197	207	217	227	5
	197	207	217	227	237	10
	207	217	227	237	247	15
	217	227	237	247	257	23
max	225	235	245	255	265	30



### Disposizione del carico

#### Vista frontale

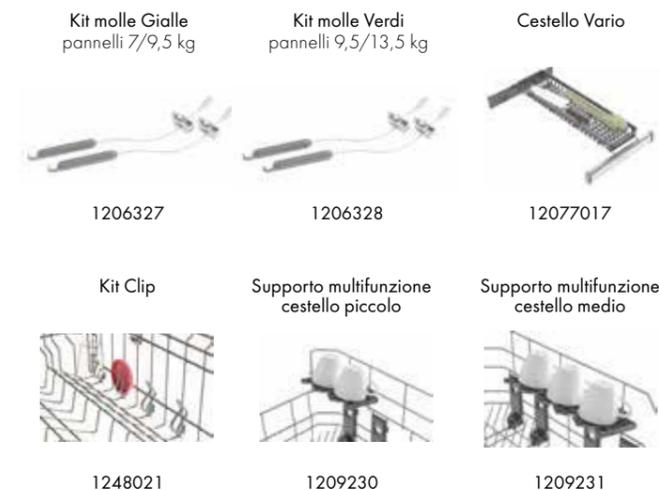


### Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206327	Kit molle rinforzate G pann. 7/9,5 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 9,5/13,5 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
1207717	Cestello vario per mestoli e posate lunghe	€ 86,00	€ 104,92

**Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg**

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).



# LAVASTOVIGLIE ADORA CON VAPORE V6000 VGBO EXTRA HEIGHT CON OPTILIFT E TERZO CESTELLO



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4117700006	ADORA V6000 VGBO EXTRA HEIGHT + OPTILIFT	€ 4.250,00	€ 5.185,00

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

## Dimensioni

845/ 961 x 596 x 550 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso netto: 54,8 kg, Rumorosità 38 dB(A)  
 Display LCD, 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**13 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**21 programmi**, 4 Luci led, Functionlight  
 Serbatoio recupero acqua ultimo risciacquo con sensore di torbidità  
 Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90 % di energia)  
 Sistema anti allagamento, **Consumo minimo acqua da 5 litri**  
 Cerniera con movimento 3D  
 Getto acqua su 3 livelli  
 Partenza ritardata fino a 24 h  
 Controllo permanente durezza dell'acqua  
 Dosaggio automatico del brillantante  
 Protezione vetro intelligente

## Programmi e funzioni esclusive V-ZUG



## Programmi esclusivi

**Bicchieri da birra (45°C)**, Filtro antigrasso (60°C), **Plastica (55°C)**  
**PrelavaggioPlus (50°C)**, **Bicchieri da vino (40°C)**, **Giocattoli (60°C)**  
**Degustazione vino 15' (40°C)**, IntensivoPlus (70°C), Scaldapiatti 20' (55°C)  
**Sprint 20' (55°C)**, **Party 55°C** (5 cicli consecutivi di 11')  
 Silenzioso 37 dB(A) (60°), Fonduta-raclette (65°C), Giornaliero 47' (60°C)

## Funzioni esclusive

**SteamFinish** (finitura vapore), **Optistart** (avvio ritardato intelligente)  
 EcoManagement, V-ZUG Home

## Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C)  
 Igiene (70°C), Cura lavastoviglie (65°C) con risciacquo serbatoio

## Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta,  
 Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+  
 Risciacquo+, Risparmio energia, EcoStandby

## Dotazione

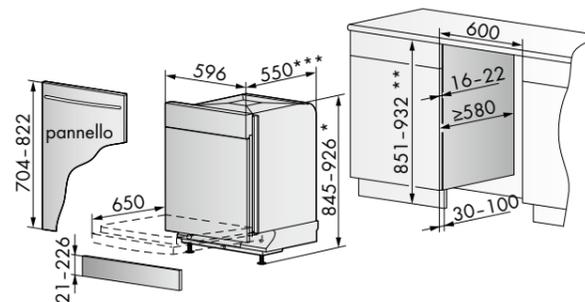
Cestello ErgoPlus **SoftSlide** per posate  
 Cestello superiore **Softslide** e **SoftClose** regolabile in altezza, con 4 balconcini laterali ribaltabili, 4 rastrelliere abbattibili, 1 cestello posate piccolo  
 Cestello inferiore sollevabile **Optilift** e **Softclose**, con 2 balconcini laterali ribaltabili, 4 rastrelliere abbattibili, Zona MultiFlex per teglie grandi  
 1 Kit SpineEasy, (4 pz) per vasi, caraffe e bicchieri alti  
 1 Kit Clip, (4 pz.)

## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico da 1,5 m con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 3,2 kW/16 A  
 Alimentazione trifase (380-415 V-3N/50 Hz), contattare Frigo2000

## Dimensioni prodotti/vano incasso

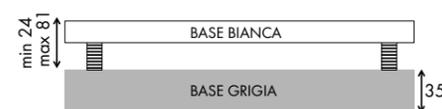
### Installazione sottopiano



### Note importanti

H lavastoviglie 845 mm, su base bianca con piedini abbassati (h 24 mm).  
 H lavastoviglie 926 mm, su base bianca con piedini alzati (h 81 mm).  
 \*H max lavastoviglie 961 mm, con anche la base grigia.  
 \*\*H max vano incasso 967 mm, se viene installata anche la base grigia.  
 \*\*\*Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm.

### Installazione basi di supporto in dotazione

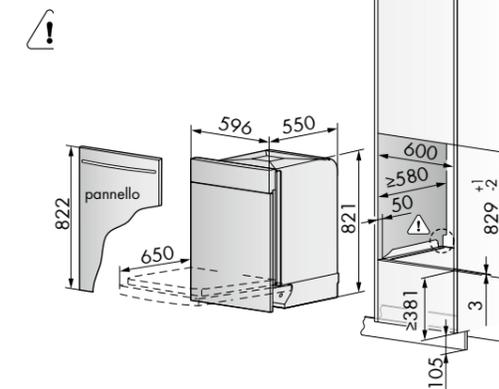


Le lavastoviglie V-ZUG hanno in dotazione due basi di supporto che possono essere utilizzate insieme o separatamente, in base all'altezza del vano incasso.  
 La **base bianca** è alta 24 mm ed è già installata sotto la lavastoviglie, ma è rimovibile, con i piedini regolabili, arriva ad un massimo di 81 mm.  
 La **base grigia** ha un'altezza fissa di 35 mm.

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione a colonna

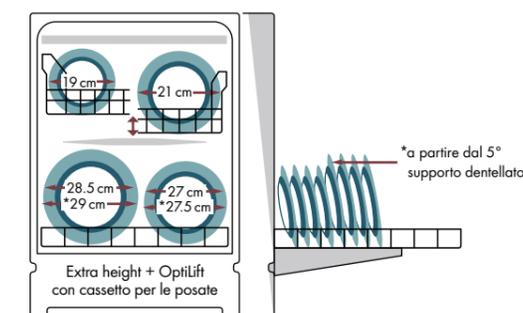
Piastra di supporto per installazione a colonna: **W84789**



In caso d'installazione direttamente sul pavimento oppure in colonna, si deve **togliere la base bianca**, la lavastoviglie **diventa alta 821 mm**, si consiglia di utilizzare la piastra **W84789** alta 1,5 mm, da **ordinare separatamente** (vedi tabella accessori a destra).

### Disposizione del carico

#### Vista frontale



## Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 7/11 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206329	Kit molle rinforzate R pann. 11/14 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
W84789	Piastra di supporto h 1,5 mm per installazioni senza basi ed in colonna	€ 85,00	€ 103,70
W82930	Base per zoccolo aggiuntiva	€ 29,00	€ 35,38

**Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg**

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).

Kit molle Verdi  
pannelli 7/11 kg



1206328

Kit molle Rosse  
pannelli 11/14 kg



1206329

Kit Clip



1248021

Supporto multifunzione  
cestello piccolo



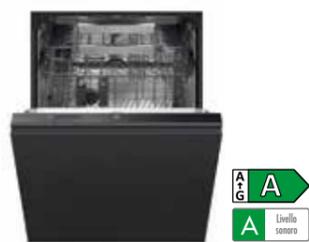
1209230

Supporto multifunzione  
cestello medio



1209231

# LAVASTOVIGLIE ADORA CON VAPORE V6000 VGB EXTRA HEIGHT E TERZO CESTELLO



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4114700008	ADORA V6000 VGB EXTRA HEIGHT	€ 3.540,00	€ 4.318,80

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

**Dimensioni**  
845/ 961 × 596 × 550 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso netto: 50,1 kg, Rumorosità 38 dB(A)  
Display LCD, 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**14 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**21 programmi**, 4 luci led, FunctionLight  
Serbatoio recupero acqua ultimo risciacquo con sensore di torbidità  
Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90 % di energia)  
Sistema anti allagamento, **Consumo minimo acqua da 5 litri**  
Cerniera con movimento 3D  
Getto acqua su 3 livelli  
Partenza ritardata fino a 24 h  
Controllo permanente durezza dell'acqua  
Dosaggio automatico del brillantante  
Protezione vetro intelligente

### Programmi e funzioni esclusive V-ZUG



### Programmi esclusivi

Bicchieri da birra (45°C), Filtro antigrasso (60°C), Plastica (55°C)  
PrelavaggioPlus (50°C), Bicchieri da vino (40°C), Giocattoli (60°C)  
Degustazione vino 15' (40°C), IntensivoPlus (70°C), Scaldapiatti 20' (55°C)  
Sprint 20' (55°C), Party 55°C (5 cicli consecutivi di 11')  
Silenzioso 37 dB(A) (60°), Fonduta-raclette (65°C), Giornaliero 47' (60°C)

### Funzioni esclusive

SteamFinish (finitura vapore), Optistart (avvio ritardato intelligente)  
EcoManagement, V-ZUG Home

### Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C)  
Igiene (70°C), Cura lavastoviglie (65°C) con risciacquo serbatoio

### Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta  
Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+  
Risciacquo+, Risparmio energia, EcoStandby

### Dotazione

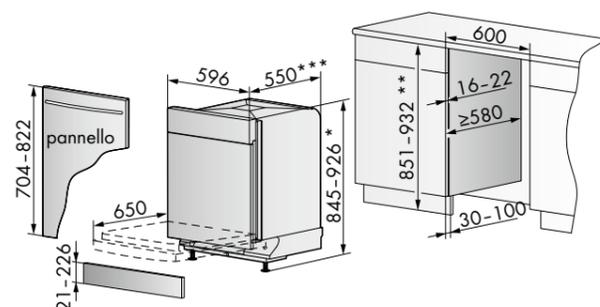
Cestello ErgoPlus SoftSlide per posate  
Cestello superiore Softslide e SoftClose regolabile in altezza, con 4 balconcini laterali ribaltabili, 5 rastrelliere abbattibili, 1 cestello posate piccolo  
Cestello inferiore con 2 balconcini laterali ribaltabili, 8 rastrelliere abbattibili, Zona MultiFlex per teglie grandi  
1 Kit SpineEasy (4 pz.) per vasi, caraffe e bicchieri alti  
1 Kit Clip (4 pz.)

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico da 1,5 m con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento 3,2 kW/16 A  
Alimentazione trifase (380-415 V-3N/50 Hz), contattare Frigo2000

### Dimensioni prodotti/vano incasso

#### Installazione sottopiano



#### Note importanti

H lavastoviglie 845 mm, su base bianca con piedini abbassati (h 24 mm).  
H lavastoviglie 926 mm, su base bianca con piedini alzati (h 81 mm).  
\*H max lavastoviglie 961 mm, con anche la base grigia (h 35 mm).  
\*\*H max vano incasso 967 mm, se viene installata anche la base grigia.  
\*\*\*Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm.

#### Installazione basi di supporto in dotazione

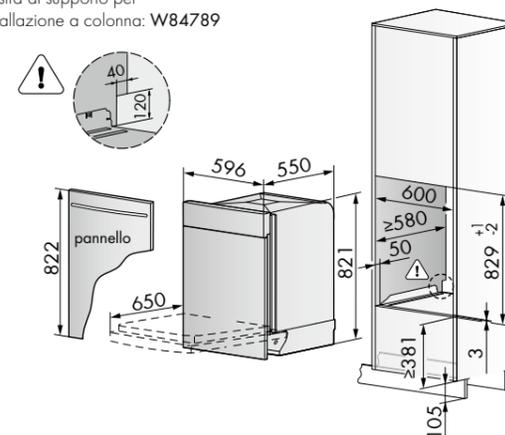


Le lavastoviglie V-ZUG hanno in dotazione due basi di supporto che possono essere utilizzate insieme o separatamente, in base all'altezza del vano incasso. La base bianca è alta 24 mm ed è già installata sotto la lavastoviglie, ma è rimovibile, con i piedini regolabili, arriva ad un massimo di 81 mm. La base grigia ha un'altezza fissa di 35 mm.

### Dimensioni prodotti/vano incasso

#### Installazione a colonna

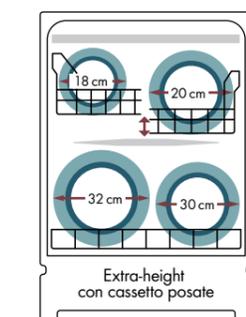
Piastra di supporto per installazione a colonna: W84789



In caso d'installazione direttamente sul pavimento oppure in colonna, si deve togliere la base bianca, la lavastoviglie diventa alta 821 mm, si consiglia di utilizzare la piastra W84789, alta 1,5 mm, da ordinare separatamente. (vedi tabella accessori a destra).

#### Disposizione del carico

##### Vista frontale



### Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 7/11 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206329	Kit molle rinforzate R pann. 11/14 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
W84789	Piastra di supporto h 1,5 mm per installazioni senza basi ed in colonna	€ 85,00	€ 103,70
W82930	Base per zoccolo aggiuntiva	€ 29,00	€ 35,38

Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).

Satz verstärkte Federn grüne Platten 7/11 kg      Satz verstärkte Federn roten Platten 11/14 kg



1206328

1206329

Kit Clip

Supporto multifunzione cestello piccolo

Supporto multifunzione cestello medio



1248021

1209230

1209231

# LAVASTOVIGLIE CON VAPORE ADORA V6000 V ALTEZZA STANDARD



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4117100009	ADORA V6000 V ALTEZZA STANDARD	€ 3.150,00	€ 3.843,00

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

## Dimensioni

780/ 896 x 596 x 550 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso netto: 47 kg, Rumorosità 38 dB(A)  
 Display LCD, 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**13 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**21 programmi**, 4 luci led, FunctionLight  
 Serbatoio recupero acqua ultimo risciacquo con sensore di torbidità  
 Possibilità di allaccio acqua calda (risparmio fino al 90% di energia)  
 Sistema anti allagamento, **Consumo minimo acqua da 5 litri**  
 Cerniera con movimento 3D  
 Getto acqua su 3 livelli  
 Partenza ritardata fino a 24 h  
 Controllo permanente durezza dell'acqua  
 Dosaggio automatico del brillantante  
 Protezione vetro intelligente

## Programmi e funzioni esclusive V-ZUG



## Programmi esclusivi

**Bicchiere da birra (45°C)**, Filtro antigrasso (60°C), **Plastica (55°C)**  
 PrelavaggioPlus (50°C), **Bicchiere da vino (40°C)**, **Giocattoli (60°C)**  
**Degustazione vino 15' (40°C)**, IntensivoPlus (70°C), Scaldapiatti 20' (55°C)  
**Sprint 20' (55°C)**, **Party 55°C** (5 cicli consecutivi di 11')  
 Silenzioso 37 dB(A) (60°), Fonduta-raclette (65°C), Giornaliero 47' (60°C)

## Funzioni esclusive

**SteamFinish** (finitura vapore), **Optistart** (avvio ritardato intelligente)  
 EcoManagement, V-ZUG Home.

## Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C)  
 Igiene (70°C), Cura lavastoviglie (65°C) con risciacquo serbatoio

## Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta  
 Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+  
 Risciacquo+, Risparmio energia, EcoStandby

## Dotazione

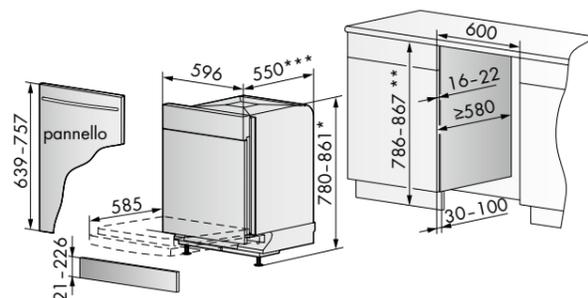
Cestello superiore **Softslide** e **SoftClose** regolabile in altezza, con 4 balconcini laterali ribaltabili, 4 rastrelliere abbattibili, 1 cestello posate piccolo  
 Cestello inferiore con 2 balconcini laterali ribaltabili, 8 rastrelliere abbattibili, Zona Multiflex per teglie grandi, 1 cestello posate grande  
 Cestello Vario per mestoli, cucchiari di legno e fruste  
 1 Kit SpineEasy (4 pz.) per vasi, caraffe e bicchieri alti  
 1 Kit Clip (4 pz.)

## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico da 1,5 m con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 3,2 kW/16 A  
 Alimentazione trifase (380-415 V-3N/50 Hz), contattare Frigo2000

## Dimensioni prodotti/vano incasso

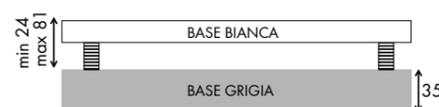
### Installazione sottopiano



### Note importanti

H lavastoviglie 780 mm, su base bianca con piedini abbassati (h 24 mm).  
 H lavastoviglie 861 mm, su base bianca con piedini alzati (h 81 mm).  
 \*H max lavastoviglie 896 mm, con anche la base grigia (h 35 mm).  
 \*\*H max vano incasso 902 mm, se viene installata anche la base grigia.  
 \*\*\*Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm.

### Installazione basi di supporto in dotazione

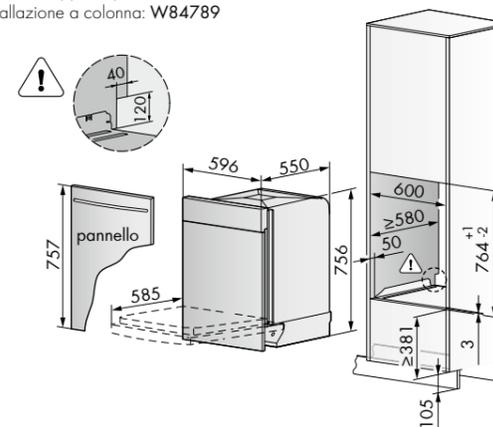


Le lavastoviglie V-ZUG hanno in dotazione due basi di supporto che possono essere utilizzate insieme o separatamente, in base all'altezza del vano incasso. La base bianca è alta 24 mm ed è già installata sotto la lavastoviglie, ma è rimovibile, con i piedini regolabili, arriva ad un massimo di 81 mm. La base grigia ha un'altezza fissa di 35 mm.

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione a colonna

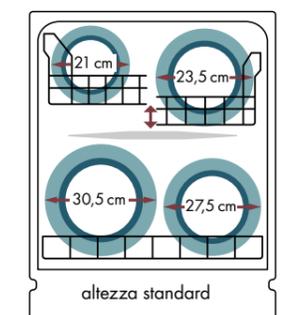
Piastra di supporto per installazione a colonna: **W84789**



In caso d'installazione direttamente sul pavimento oppure in colonna, si deve togliere la base bianca, la lavastoviglie diventa alta 756 mm, si consiglia di utilizzare la piastra **W84789**, alta 1,5 mm, da **ordinare separatamente**. (vedi tabella accessori a destra).

### Disposizione del carico

#### Vista frontale



## Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206327	Kit molle rinforzate G pann. 7/9,5 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 9,5/13,5 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
1207717	Cestello vario per mestoli e posate lunghe	€ 86,00	€ 104,92
W84789	Piastra di supporto h 1,5 mm per installazioni senza basi ed in colonna	€ 85,00	€ 103,70
W82930	Base per zoccolo aggiuntiva	€ 29,00	€ 35,38

**Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg**

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).

Kit molle Gialle pannelli 7/9,5 kg	Kit molle Verdi pannelli 9,5/13,5 kg	Cestello Vario
1206327	1206328	12077017
Kit Clip	Supporto multifunzione cestello piccolo	Supporto multifunzione cestello medio
1248021	1209230	1209231

# LAVASTOVIGLIE ADORA CON VAPORE V4000 VGB EXTRA HEIGHT CON TERZO CESTELLO



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4116800006	ADORA V4000 VGB EXTRA HEIGHT	€ 2.900,00	€ 3.538,00

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

## Dimensioni

845/ 961 x 596 x 550 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso netto: 47,7 kg, Rumorosità 38 dB(A)  
 Display LCD, 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**14 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**8 programmi**, 4 luci led, FunctionLight, Sistema anti allagamento, **Consumo minimo acqua da 8 litri**, Cerniera con movimento 3D  
 Getto acqua su 3 livelli  
 Partenza ritardata fino a 24 h  
 Controllo permanente durezza dell'acqua  
 Dosaggio automatico del brillantante  
 Protezione vetro intelligente

## Programmi e funzioni esclusive V-ZUG



## Programmi esclusivi

Sprint 20' (55°C),  
 Fonduta-raclette (65°C),

## Funzioni esclusive

SteamFinish (finitura vapore), Optistart (avvio ritardato intelligente)  
 EcoManagement, V-ZUG Home

## Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C),  
 Igiene (70°C), Cura lavastoviglie (65°C) con risciacquo serbatoio

## Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta, Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+, Risciacquo+, Risparmio energia, EcoStandby.

## Dotazione

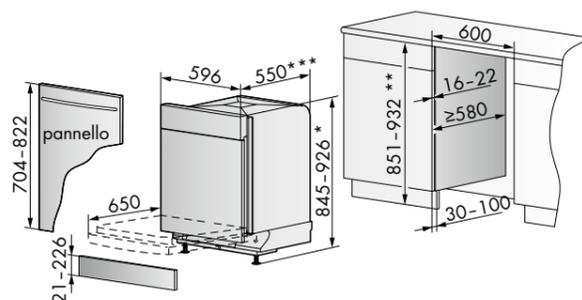
Cestello ErgoPlus **SoftSlide** per posate  
 Cestello superiore **Softslide** e **SoftClose** regolabile in altezza, con 4 balconcini laterali ribaltabili, 5 rastrelliere abbattibili, 1 cestello posate piccolo  
 Cestello inferiore con 2 balconcini laterali ribaltabili, 8 rastrelliere abbattibili, Zona MultiFlex per teglie grandi  
 1 Kit SpineEasy (4 pz.), per vasi, caraffe e bicchieri alti

## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico da 1,5 m con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 3,2 kW/16 A  
 Alimentazione trifase (380-415 V-3N/50 Hz), contattare Frigo2000

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione sottopiano



### Note importanti:

H lavastoviglie 845 mm, su base bianca con piedini abbassati (h 24 mm).  
 H lavastoviglie 926 mm, su base bianca con piedini alzati (h 81 mm).  
 \*H max lavastoviglie 961mm, con anche la base grigia (h 35 mm).  
 \*\*H max vano incasso 967 mm, se viene installata anche la base grigia.  
 \*\*\*Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm.

### Installazione basi di supporto in dotazione

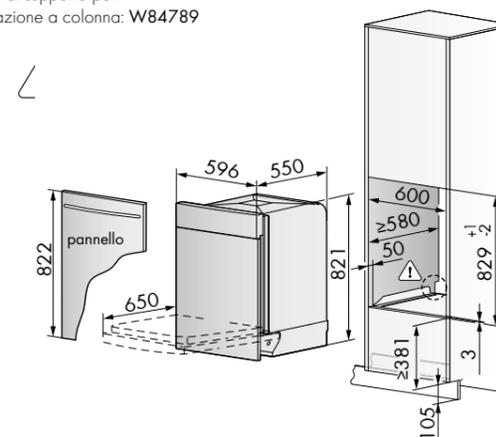


Le lavastoviglie V-ZUG hanno in dotazione due basi di supporto che possono essere utilizzate insieme o separatamente, in base all'altezza del vano incasso. La base bianca è alta 24 mm ed è già installata sotto la lavastoviglie, ma è rimovibile, con i piedini regolabili, arriva ad un massimo di 81 mm. La base grigia ha un'altezza fissa di 35 mm.

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione a colonna

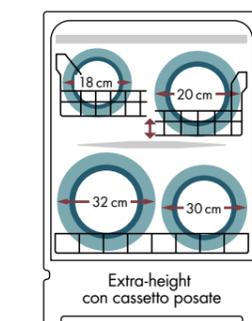
Piastra di supporto per installazione a colonna: **W84789**



In caso d'installazione direttamente sul pavimento oppure in colonna, si deve **togliere la base bianca**, la lavastoviglie diventa alta 821 mm, si consiglia di utilizzare la piastra **W84789**, alta 1,5 mm da **ordinare separatamente**. (vedi tabella accessori a destra).

### Disposizione del carico

#### Vista frontale



## Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 7/11 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206329	Kit molle rinforzate R pann. 11/14 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
W84789	Piastra di supporto h 1,5 mm per installazioni senza basi ed in colonna	€ 85,00	€ 103,70
W82930	Base per zoccolo aggiuntiva	€ 29,00	€ 35,38

**Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg**

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).

Kit molle Verdi  
 pannelli 7/11 kg



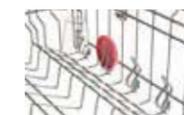
1206328

Kit molle Rosse  
 pannelli 11/14 kg



1206329

Kit Clip



1248021

Supporto multifunzione  
 cestello piccolo



1209230

Supporto multifunzione  
 cestello medio



1209231

# LAVASTOVIGLIE ADORA V4000 V ALTEZZA STANDARD



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
4116600008	ADORA V4000 V ALTEZZA STANDARD	€ 2.290,00	€ 2793,80

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

## Dimensioni

780/ 896 x 596 x 550 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 48/45 kg, Rumorosità 42 dB(A)  
 Display LCD, 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**13 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**8 programmi**, 4 luci led, FunctionLight, Sistema anti allagamento, **Consumo minimo acqua da 7 litri**, Cerniera con movimento 3D  
 Getto acqua su 3 livelli  
 Partenza ritardata fino a 24 h  
 Controllo permanente durezza dell'acqua  
 Dosaggio automatico del brillantante  
 Protezione vetro

## Programmi e funzioni esclusive V-ZUG



## Programmi esclusivi

Giornaliero breve 30'(45°C)  
 Fonduta/raclette (65°C)

## Funzioni esclusive

Optistart (avvio ritardato intelligente)  
 EcoManagement, V-ZUG Home

## Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C)  
 Igiene (70°C), Cura lavastoviglie (65°C) con risciacquo serbatoio,

## Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta  
 Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+,  
 Risciacquo+ Risparmio energia, EcoStandby

## Dotazione

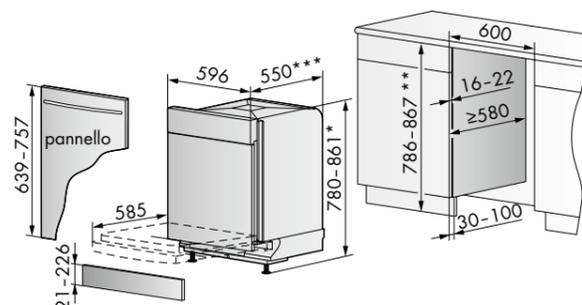
Cestello superiore **Softslide** e **SoftClose** regolabile in altezza, con 4 balconcini laterali ribaltabili, 5 rastrelliere abbattibili, 1 cestello posate piccolo  
 Cestello inferiore con 2 balconcini laterali ribaltabili, 8 rastrelliere abbattibili  
 Zona MultiFlex per teglie grandi, 1 cestello posate grande  
 1 Kit SpineEasy (4 pz.), per vasi, caraffe e bicchieri alti

## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,5 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 2,2 kW/16 A

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione sottopiano



### Note importanti

H lavastoviglie 780 mm, su base bianca con piedini abbassati (h 24 mm)  
 H lavastoviglie 861 mm, su base bianca con piedini alzati (h 81 mm)  
 \*H max lavastoviglie 896 mm, con anche la base grigia (h 35 mm)  
 \*\* H max vano incasso 902 mm, se viene installata anche la base grigia  
 \*\*\* Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm

### Installazione basi di supporto in dotazione

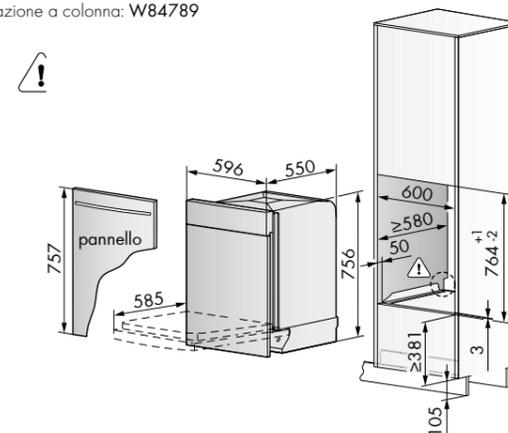


Le lavastoviglie V-ZUG hanno in dotazione due basi di supporto che possono essere utilizzate insieme o separatamente, in base all'altezza del vano incasso. La **base bianca** è alta 24 mm ed è già installata sotto la lavastoviglie, ma è rimovibile, con i piedini regolabili, arriva ad un massimo di 81 mm. La **base grigia** ha un'altezza fissa di 35 mm.

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione a colonna

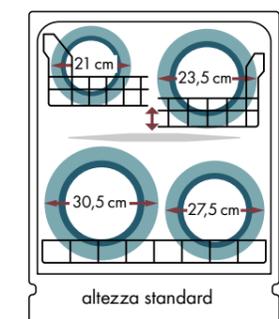
Piastra di supporto per installazione a colonna: **W84789**



In caso d'installazione direttamente sul **pavimento** oppure in **colonna**, si deve **togliere la base bianca**, la lavastoviglie **diventa alta 756 mm**, si consiglia di utilizzare la piastra **W84789**, alta 1,5 mm, da **ordinare separatamente**. (vedi tabella accessori a destra).

### Disposizione del carico

#### Vista frontale



## Accessori da ordinare separatamente:

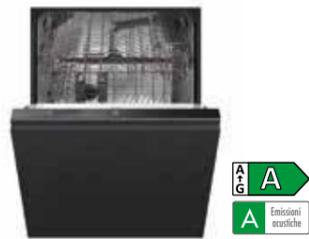
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206327	Kit molle rinforzate G pann. 7/9,5 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 9,5/13,5 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
1207717	Cestello vario per mestoli e posate lunghe	€ 86,00	€ 104,92
W84789	Piastra di supporto h 1,5 mm per installazioni senza basi ed in colonna	€ 85,00	€ 103,70
W82930	Base per zoccolo aggiuntiva	€ 29,00	€ 35,38

**Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg**

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).

Kit molle Gialle pannelli 7/9,5 kg	Kit molle Verdi pannelli 9,5/13,5 kg	Cestello Vario
1206327	1206328	12077017
Kit Clip	Supporto multifunzione cestello piccolo	Supporto multifunzione cestello medio
1248021	1209230	1209231

# LAVASTOVIGLIE ADORA V2000 VG EXTRA HEIGHT



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
411630007	ADORA V2000 VG EXTRA HEIGHT	€ 1.990,00	€ 2.427,80

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

## Dimensioni

845-961 x 596 x 550 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso netto 47,7 kg, Rumorosità 38 dB(A)  
 Display LCD, 11 lingue, comandi Touch Control, opz. pulizia display (10")  
**13 coperti (oppure 20 flute, 14 bicchieri vino bianco, 12 bicchieri vino rosso)**  
**6 programmi**  
 4 luci led, FunctionLight  
 Sistema anti allagamento  
 Consumo minimo acqua da 8 litri  
 Cerniera con movimento 3D  
 Getto acqua su 3 livelli  
 Partenza ritardata fino a 24 h  
 Controllo permanente durezza dell'acqua,  
 Dosaggio automatico del brillantante  
 Protezione vetro

## Programmi e Funzioni esclusive V-ZUG



## Programmi esclusivi

Giornaliero breve 30'(45°C)

## Funzioni esclusive

EcoManagement (controllo consumi)  
 V-ZUG Home

## Programmi

Eco (50°C), Automatico (60°C), Intensivo (65°C), Bicchieri (45°C)  
 Cura lavastoviglie con risciacquo serbatoio (65°C)

## Funzioni

Sicurezza bambini, Opzione pastiglie, Apertura automatica porta  
 Avvio ritardato, Prelavaggio acqua fredda, Mezzo carico, Asciugatura+  
 Risciacquo+, Risparmio energia, EcoStandby

## Dotazione

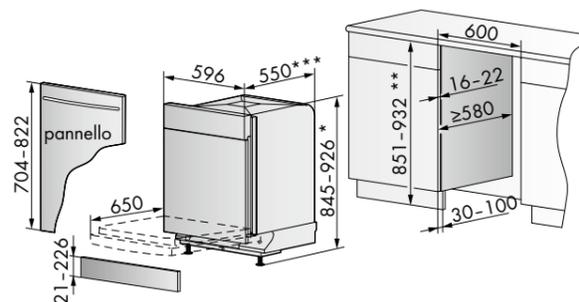
Cestello superiore Softslide e SoftClose regolabile in altezza, con 3 balconcini laterali ribaltabili, 2 rastrelliere abbattibili  
 Cestello inferiore con 1 ripiano laterale ribaltabile, 4 rastrelliere abbattibili, Zona MultiFlex per teglie grandi, 1 cestello posate grande  
 1 Kit SpineEasy (4 pz.) per vasi, caraffe e bicchieri

## Allacciamento elettrico

Cavo elettrico in dotazione da 1,5 m. con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 3,2 kW/16 A

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione sottopiano



### Note importanti

H lavastoviglie 845 mm, su base bianca con piedini abbassati (h 24 mm).  
 H lavastoviglie 926 mm, su base bianca con piedini alzati (h 81 mm).  
 \*H max lavastoviglie 961 mm, con anche la base grigia.  
 \*\*H max vano incasso 967 mm, se viene installata anche la base grigia.  
 \*\*\*Con pannello spesso 22 mm, la profondità della lavastoviglie è 572 mm

### Installazione basi di supporto in dotazione

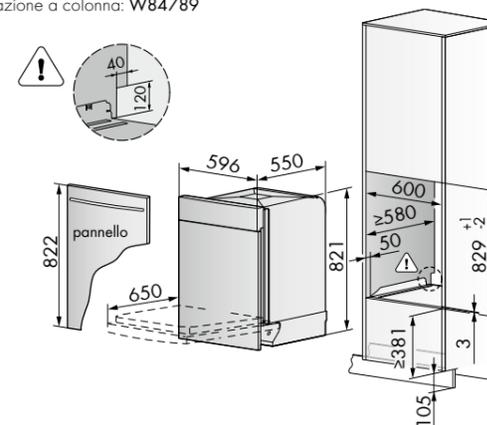


Le lavastoviglie V-ZUG hanno in dotazione due basi di supporto che possono essere utilizzate insieme o separatamente, in base all'altezza del vano incasso. La base bianca è alta 24 mm ed è già installata sotto la lavastoviglie, ma è rimovibile, con i piedini regolabili, arriva ad un massimo di 81 mm. La base grigia ha un'altezza fissa di 35 mm.

## Dimensioni prodotti/vano incasso

### Installazione a colonna

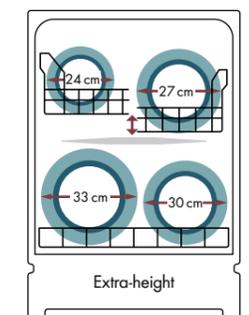
Piastra di supporto per installazione a colonna: W84789



In caso d'installazione direttamente sul pavimento oppure in colonna, si deve togliere la base bianca, la lavastoviglie diventa alta 821 mm, si consiglia di utilizzare la piastra W84789, alta 1,5 mm, da ordinare separatamente. (vedi tabella accessori a destra).

### Disposizione del carico

#### Vista frontale



## Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1206328	Kit molle rinforzate V pann. 7/11 kg	€ 80,00	€ 97,60
1206329	Kit molle rinforzate R pann. 11/14 kg	€ 80,00	€ 97,60
1207055	Kit SpineEasy (4 pz.)	€ 9,00	€ 10,98
1248021	Kit Clip (4 pz.)	€ 31,00	€ 37,82
1209230	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (piccolo)	€ 32,00	€ 39,04
1209231	Supporto multifunzione tazze/calici vino per cestello inferiore (medio)	€ 39,00	€ 47,58
1207717	Cestello vario per mestoli e posate lunghe	€ 86,00	€ 104,92
W84789	Piastra di supporto h 1,5 mm per installazioni senza basi ed in colonna	€ 85,00	€ 103,70
W82930	Base per zoccolo aggiuntiva	€ 29,00	€ 35,38

Le molle in dotazione supportano pannelli fino a 7 kg

Per pannelli con peso superiore ai 7 kg è necessario installare le molle rinforzate, in base al peso del pannello scegliere il kit adeguato (tabella sopra riportata).

Kit molle Verdi  
pannelli 7/11 kg

Kit molle Rosse  
pannelli 11/14 kg



1206328

1206329

Kit Clip

Supporto multifunzione  
cestello piccolo

Supporto multifunzione  
cestello medio



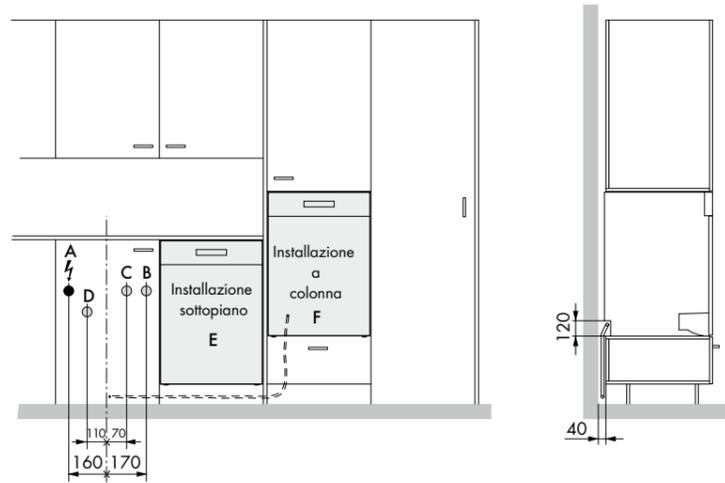
1248021

1209230

1209231

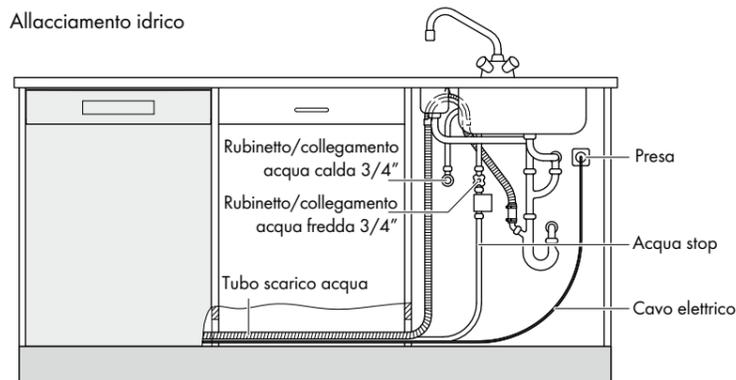
## INSTALLAZIONE LAVASTOVIGLIE

### Allacciamento elettrico



	Distanza dal pavimento (altezza zoccolo 105 mm)
A. Connessione elettrica	600 mm
B. Acqua fredda	600 mm
C. Acqua calda	600 mm
D. Scarico acqua	400 mm
E. Lavastoviglie sottopiano	Collegamento nel vano adiacente a sinistra o a destra
F. Lavastoviglie a colonna	Collegamento di massimo due vani a sinistra o a destra

### Allacciamento idrico



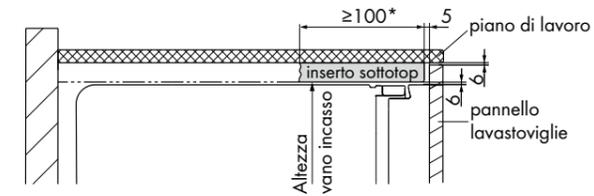
Descrizione	
Tubo scarico acqua	lunghezza 1,55 m diametro interno 22 mm
Acqua stop tubo carico acqua con attacco 3/4"	lunghezza 1,55 m
Cavo elettrico	lunghezza 1,50 m

Valore	Valore nominale	Minimo	Massimo
Pressione principale statica	0.3-0.4 MPa	0.1 MPa	1.0 MPa
Pressione principale dinamica	-	0.08 MPa	1.0 MPa
Durezza acqua*	-	0.5 °fH	50 °fH
Temperatura entrata acqua	-	5 °C	60 °C

\*nel caso in cui la durezza dell'acqua fosse superiore a 50 °fH si consiglia l'installazione di un addolcitore

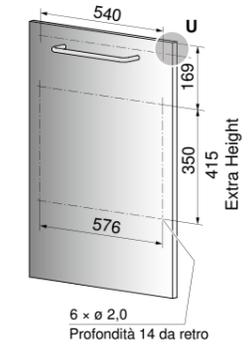
## INSTALLAZIONE LAVASTOVIGLIE

### Inserto top per corretta circolazione aria

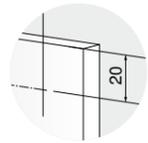


**Attenzione:** per l'installazione di pannelli dal peso compreso tra i 7 e i 10 Kg utilizzare l'apposito Kit molle rinforzate che vaVria in base al modello.  
\*si consiglia un intradasso continuo.

### Fori fissaggio pannello per lavastoviglie integrata a scomparsa



### Dettaglio U



### Tabella scelta modello

Dimensione A in mm	Altezza nicchia H in mm																	
	790	800	810	820	830	840	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960
250												S						G
240												S						G
230											S	S						G
220										S	S	S						G
210									S	S	S	S						G
200							S	S	S	S	S	S						G
190						S	S	S	S	S	S	S	G					G
180					S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	G					G
170				S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	G					G
160		S	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	S/G	G					G
150		S	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	S/G	G					G
140	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	S/G	S/G	S/G	G					G
130	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	S/G	S/G	G	G					G
120	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	S/G	G	G	G					G
110	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	G	G	G	G					G
107	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	S/G	G	G	G	G					G
100	S	S	S	S	S	S	S/G	S/G	G	G	G	G	G					G
90	S	S	S	S	S	S	S/G	G	G	G	G	G	G					G
80	S	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G					G
70	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G	G					G
60	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G	G					G
50	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G	G					G
40	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G	G					G
30	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G	G					G
23	S	S	S	S	S	S	G	G	G	G	G	G	G					G

S Standard G Extra height S/G Standard e extra height

### Tabella modello extra height

Dimensione A in mm	Altezza nicchia H in mm											min. S in mm	
	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950		960
min.	23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	2
	33	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	2
	43	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	2
	53	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	2
	63	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	2
	73	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	2
	83	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	2
	93	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	2
	103	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	5
	113	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	10
	123	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	15
	133	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	242	23
max	141	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250	30

### Tabella modello standard

Dimensione A in mm	Altezza nicchia H in mm											min. S in mm	
	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890		900
min.	27	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	2
	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	2
	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	2
	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	2
	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	2
	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	2
	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	2
	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	2
	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	5
	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	10
	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237	15
	137	147	155	167	177	187	197	207	217	227	237	247	23
max	145	155	165	175	185	195	205	215	225	235	245	255	30

LAVASTOVIGLIE ADORA  
SPECIFICHE PRODOTTI

	Adora V6000 VW pompa di calore	Adora V6000 VGB0 con OptiLift e terzo cestello	Adora V6000 VGB con terzo cestello	Adora V6000 V	Adora V4000 VGB con terzo cestello	Adora V4000 V	Adora V2000 VG
<b>Caratteristiche</b>							
Extra-Height   Altezza standard	□   ■	■   □	■   □	□   ■	■   □	□   ■	■   □
Totalmente integrata	■	■	■	■	■	■	■
Classe di efficienza energetica	A	B	A	A	A	A	A
Pompa di calore	■						
Cestello per posate ErgoPlus	■	■	■		■	■	
Illuminazione interna a led	■	■	■	■	■	■	■
Possibilità allaccio acqua calda	■	■	■	■	■	■	■
Cestello sup. regolabile in altezza	■	■	■	■	■	■	■
Apertura automatica dello sportello	■	■	■	■	■	■	■
<b>Esclusive V-ZUG</b>							
Programmi Sprint   Party (min.)	20'   11'x5	20'   11'x5	20'   11'x5	20'   11'x5	20'   -		
Programma Fonduta/racllette	■	■	■	■	■	■	
SteamFinish	■	■	■	■	■		
Giornaliero Breve	■	■	■	■		■	■
OptiStart	■	■	■	■	■	■	
V-ZUG Home	■	■	■	■	■	■	■
<b>Funzioni</b>							
Numero di coperti standard	13	13	14	13	14	13	13
Incasso semplice in colonna	■	■	■	■	■	■	■
Numero di programmi	21	21	21	21	8	8	6
Opzione pastiglie All-in-1	■	■	■	■	■	■	■
Programma Igiene	■	■	■	■	■	■	■
Sicurezza Bambini	■	■	■	■	■	■	■
EcoManagement	■	■	■	■	■	■	■
<b>Comandi e display</b>							
Avviamento ritardato	■	■	■	■	■	■	■
Display LCD	■	■	■	■	■	■	■
Comandi touch	■	■	■	■	■	■	■

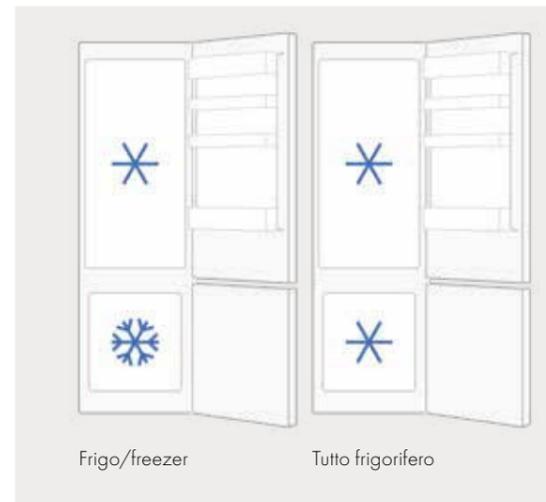


Frigorifero combinato frigo/freezer COMBICOOLER V6000 178NI con cassetto KeepFresh e funzione MonoFridge



## Estetica e comodità d'uso impressionanti

I nuovi interni sono caratterizzati da straordinarie finiture in acciaio inox dei ripiani, un pannello operativo nero, comode guide per i ripiani e contenitori fumé di alta qualità. L'illuminazione a led a risparmio energetico garantisce un'illuminazione e una visibilità ottimali all'interno dei vani trasparenti. Con ClickShelf, è possibile regolare l'altezza dei ripiani semplicemente incastrandoli nella posizione desiderata. Dotati di luci a led e rivestimento interno antibatterico.



## Funzione MonoFridge: il massimo della versatilità

La funzione MonoFridge trasforma l'apparecchio con vano frigorifero/vano congelatore in due vani frigorifero, senza vano congelatore. Il vano congelatore viene utilizzato come secondo vano frigorifero, con un campo di regolazione di 3-6 °C.



## Frigoriferi integrabili con tecnologia PureCool: l'arte dell'ospitalità

V-ZUG ritiene che l'ospitalità debba essere un'esperienza memorabile e piacevole. La nostra linea dedicata alla conservazione del cibo è stata sviluppata per adattarsi in modo ottimale alle esigenze dei padroni di casa e dei loro ospiti. L'innovativa tecnologia di raffreddamento Pure Cool mantiene cibi e bevande esattamente alla temperatura giusta e uniforme. Gli alimenti restano freschi più a lungo grazie al ClimateControl che riduce al minimo le oscillazioni della temperatura. Dotati di luci a led ed interno antibatterico con il loro design raffinato si traducono nel piacere di cucinare e di ospitare.



## L'innovativo ciclo di refrigerazione

Grazie all'eccezionale circuito di raffreddamento, la tecnologia PureCool garantisce che il CombiCooler V4000 abbia una refrigerazione perfetta raggiungendo la classe di efficienza energetica C. E' quindi tra i frigoriferi più efficienti, dal punto di vista energetico, sul mercato.



## Cassetti ColdFresh

I due cassetti ColdFresh, mantengono gli alimenti freschi più a lungo grazie alla possibilità di impostare la temperatura tra 0 e 3 °C. Inoltre consentono di conservare in modo ottimale tutti i cibi grazie alla regolazione dell'umidità: alta umidità per verdure, insalata, saponi e frutta, bassa umidità per carne, pesce e insaccati.



## HygienePlus

Un nuovo materiale consente di migliorare l'igiene nel frigorifero impedendo in maniera efficace la proliferazione e diffusione di microrganismi dannosi sulla superficie delle pareti interne e della porta del frigorifero. V-ZUG con HygienePlus offre un vantaggio in più per la salute.

funzioni speciali	COMBICOOLER V6000 178NI	COMBICOOLER V4000 178KNI	COMBICOOLER V4000 178NI
V6000 178NI/ V4000 KNI/V4000 NI <b>PureCool Climate Control</b> 	cibi e bevande si mantengono ad una temperatura giusta e uniforme restando freschi più a lungo grazie al ClimateControl che riduce al minimo le oscillazioni di temperatura <b>efficienza energetica C</b>	cibi e bevande si mantengono ad una temperatura giusta e uniforme restando freschi più a lungo grazie al ClimateControl che riduce al minimo le oscillazioni di temperatura <b>efficienza energetica C</b>	cibi e bevande si mantengono ad una temperatura giusta e uniforme restando freschi più a lungo grazie al ClimateControl che riduce al minimo le oscillazioni di temperatura <b>efficienza energetica C</b>
V6000 178NI/ V4000 KNI/V4000 NI- <b>Funzione MonoFridge</b> 	il frigorifero è dotato di un reparto <b>congelatore</b> separato che, all'occorrenza, <b>si può convertire</b> comodamente in uno <b>scomparto frigorifero</b>	il frigorifero è dotato di un reparto <b>congelatore</b> separato che, all'occorrenza, <b>si può convertire</b> comodamente in uno <b>scomparto frigorifero</b>	il frigorifero è dotato di un reparto <b>congelatore</b> separato che, all'occorrenza, <b>si può convertire</b> comodamente in uno <b>scomparto frigorifero</b>
V6000 178NI/ V4000 KNI/V4000 NI <b>HygienePlus</b> 	maggiore igiene grazie ad un nuovo materiale che impedisce la proliferazione e diffusione di microorganismi dannosi sulle superfici delle pareti interne e della porta	maggiore igiene grazie ad un nuovo materiale che impedisce la proliferazione e diffusione di microorganismi dannosi sulle superfici delle pareti interne e della porta	maggiore igiene grazie ad un nuovo materiale che impedisce la proliferazione e diffusione di microorganismi dannosi sulle superfici delle pareti interne e della porta
V6000 178NI/ V4000 KNI/V4000 NI <b>SoftClosePlus SoftTelescope</b> 	chiusura delle porte ammortizzata con SoftClosePlus. Guide telescopiche, SoftTelescope, rallentano delicatamente e silenziosamente la chiusura dei cassetti	chiusura delle porte ammortizzata con SoftClosePlus. Guide telescopiche, SoftTelescope, rallentano delicatamente e silenziosamente la chiusura dei cassetti	chiusura delle porte ammortizzata con SoftClosePlus. Guide telescopiche, SoftTelescope, rallentano delicatamente e silenziosamente la chiusura dei cassetti
V6000 178KNI <b>KeepFresh</b> 	il cassetto con funzione KeepFresh è un cassetto ad umidità regolabile per conservare al meglio frutta e verdura		
V4000 178KNI <b>ColdFresh</b> 		i cassetti con funzione ColdFresh mantengono gli alimenti freschi più a lungo grazie all'impostazione della temperatura tra 0 e 3°C e alla regolazione dell'umidità: alta per verdura, insalata, saporiti e frutta e bassa per carne, pesce e insaccati	

## FRIGORIFERO COMBINATO FRIGO-FREEZER COMBICOOLER V6000 178NI LARGHEZZA 60 CM CON CASSETTO KEEP FRESH, FUNZIONE MONOFRIDGE E INTERNI COLOR PERLA



Disponibilità 30 gg. dall'ordine

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5114800002	COMBICOOLER V6000 178NI cerniera destra MONOFRIDGE E CASSETTI KEEP FRESH	€ 5.200,00	€ 6.344,00
5114800005	COMBICOOLER V6000 178NI cerniera sinistra MONOFRIDGE E CASSETTI KEEP FRESH	€ 5.200,00	€ 6.344,00

Per apertura Press to Open, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

### Dimensioni

1776 x 548 x 545 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 83/80 Kg  
Capacità totale: 281 l  
Capacità frigo: 208 l  
Capacità freezer: 74 l  
Rumorosità: 31 dB(A)  
Consumo energetico annuo 146 kWh  
Tecnologia NoFrost, Tecnologia PureCool  
Display digitale touch in vetro  
Regolazione separata delle temperature  
Porta con chiusura ammortizzata SoftClose  
Cassetti con chiusura ammortizzata SoftTelescope  
**Cassetti, balconcini e ripiani in vetro con profili in alluminio color perla**  
Illuminazione led  
Capacità di congelamento: 5 kg/24 h  
Tempo di autonomia in caso di guasto: 14 h  
Cerniera reversibile auto portante, Fermo porta a 90°

### Esclusive V-ZUG



Funzione **MonoFridge** (il freezer si può convertire in frigorifero)

**KeepFresh**: cassetto per le verdure con umidità regolabili

SilentPlus

PartyCooling

Climate Control: regola attivamente temperatura e umidità

**HygienePlus** (rivestimento interno antibatterico certificato SANITIZED)

V-ZUG Home

### Funzioni

Raffreddamento/Congelamento rapido

Giorno Sabbatico

Sicurezza bambini

Vacanze

Allarme porte aperte

### Dotazione frigorifero

4 ripiani in vetro ClickShelf regolabile in altezza

1 ripiano in vetro fisso

1 cassetto KeepFresh

4 balconcini nella controporta

1 portauova da 12 uova

### Dotazione freezer

3 cassetti con funzione MonoFridge con chiusura SoftClose

Vaschetta cubetti ghiaccio

### Allacciamento elettrico

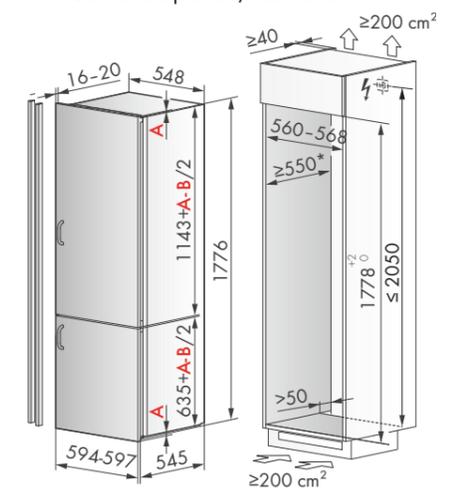
In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko

Predisposizione presa collegamento schuko

Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)

Assorbimento 0,06 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso



A = Sovrapposizione  
B = Fessura (≥ 4 mm)

\* = Consiglio 560 mm

### Note Importanti

Per l'aerazione del vano incasso vedere pag. 176

Per l'installazione dei pannelli di rivestimento del pannello ad ANTA UNICA vedere pag. 177



Frigorifero combinato frigo/freezer COMBICOOLER V4000 178KNI con cassetti ColdFresh e funzione MonoFridge

## FRIGORIFERO COMBINATO FRIGO-FREEZER COMBICOOLER V4000 178KNI LARGHEZZA 60 CM CON CASSETTI COLD FRESH, FUNZIONE MONOFRIDGE E PANNELLO POSTERIORE INOX



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5111400002	COMBICOOLER V4000 178KNI	€ 3.500,00	€ 4.270,00
	cerniera destra MONOFRIDGE E CASSETTI COLD FRESH		
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

Per apertura **Press to Open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

### Dimensioni

1776 x 548 x 545 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 83/81 Kg  
 Capacità totale: 269 l  
 Capacità frigo: 195 l  
 Capacità freezer: 74 l  
 Rumorosità 35 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 162 kWh  
 Tecnologia NoFrost, Tecnologia PureCool  
 Display digitale touch  
 Regolazione separata delle temperature  
 Porta con chiusura ammortizzata **SoftClosePlus**  
 Cassetti con chiusura ammortizzata **SoftTelescope**  
 Cassetti, balconcini e ripiani con profili in acciaio inox  
**Pannello interno posteriore in acciaio inox**  
 Illuminazione led  
 Effetto vetro fumé  
 Capacità di congelamento: 5 kg/24 h  
 Tempo di autonomia in caso di guasto: 23 h  
 Cerniera reversibile auto portante, Fermo porta a 90°

### Esclusive V-ZUG



Funzione **MonoFridge** (il freezer si può convertire in frigorifero)  
**ColdFresh**: 2 cassetti a temperatura (da 0 a 3 °C) e umidità regolabili  
**SilentPlus**  
**PartyCooling**  
**Climate Control**: regola attivamente temperatura e umidità  
**HygienePlus** (rivestimento interno antibatterico certificato SANITIZED)  
**V-ZUG Home**

### Funzioni

Raffreddamento/Congelamento rapido  
 Giorno Sabbatico  
 Sicurezza bambini  
 Vacanze  
 Allarme porte aperte

### Dotazione frigorifero

1 ripiano in vetro retrattile ClickShelf regolabile in altezza  
 2 ripiani in vetro regolabili in altezza  
 1 ripiano in vetro fisso  
 2 cassetti ColdFresh  
 3 balconcini nella controporta di cui uno con coperchio  
 1 portauova da 12 uova

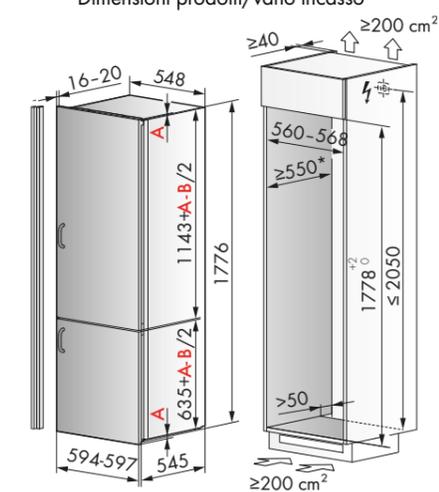
### Dotazione freezer

3 cassetti con funzione MonoFridge con chiusura SoftClosePlus  
 Vaschetta cubetti ghiaccio

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,05 kW/16 A

### Dimensioni prodotti/vano incasso



A = Sovrapposizione  
 B = Fessura (≥ 4 mm)

\* = Consiglio 560 mm

### Note Importanti

Per l'aerazione del vano incasso vedere pag. 176

Per l'installazione dei pannelli di rivestimento o del pannello ad ANTA UNICA vedere pag. 177

FRIGORIFERO COMBINATO FRIGO-FREEZER COMBICOOLER V4000 178NI LARGHEZZA 60 CM  
CON FUNZIONE MONOFRIDGE E PANNELLO POSTERIORE INOX



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
511080002	COMBICOOLER V4000 178NI cerniera destra MONOFRIDGE	€ 3.280,00	€ 4.001,60
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

Per apertura **press to open**, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

**Dimensioni**

1776 x 548 x 545 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo/peso netto: 78/75 Kg  
Capacità totale: 282 l  
Capacità frigo: 208 l  
Capacità freezer: 74 l  
Rumorosità 35 dB(A)  
Consumo energetico annuo 146 kWh  
Tecnologia NoFrost  
Tecnologia PureCool  
Display digitale touch  
Regolazione separata delle temperature  
Chiusura porte e cassetti ammortizzata **SoftClosePlus**  
**Pannello interno posteriore in acciaio inox**  
Illuminazione led  
Capacità di congelamento: 5 kg/24 h  
Tempo di autonomia in caso di guasto: 23 h  
Cerniera reversibile auto portante, Fermo porta a 90°

**Esclusive V-ZUG**



Funzione **MonoFridge** (il freezer si può convertire in frigorifero)  
SilentPlus  
PartyCooling  
Climate Control: regola attivamente temperatura e umidità  
HygienePlus (rivestimento interno antibatterico certificato SANITIZED)  
V-ZUG Home

**Funzioni**

Raffreddamento/Congelamento rapido  
Giorno Sabbatico  
Sicurezza bambini  
Vacanze  
Allarme porte aperte

**Dotazione frigorifero**

1 ripiano in vetro retrattile ClickShelf regolabile in altezza  
3 ripiani in vetro regolabili in altezza  
1 ripiano in vetro fisso  
1 cassetto alta umidità  
4 balconcini nella controporta di cui uno con coperchio  
2 porta uova da 6 uova

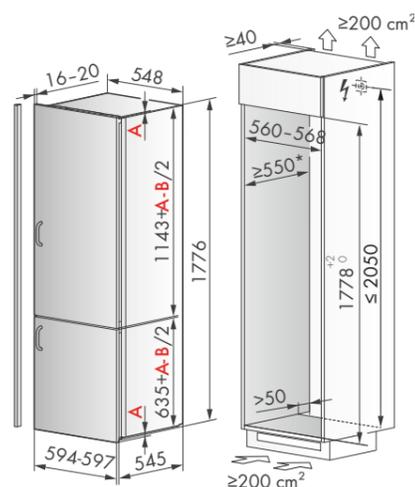
**Dotazione freezer**

3 cassetti con funzione MonoFridge con chiusura SoftClosePlus  
Vaschetta cubetti ghiaccio

**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento 0,11 kW/16 A

**Dimensioni prodotti/vano incasso**



A = Sovrapposizione \* = Consiglio 560 mm  
B = Fessura (≥ 4 mm)

**Note importanti**

Per l'aerazione del vano incasso vedere pag. 176  
Per l'installazione dei pannelli di rivestimento  
o del pannello ad ANTA UNICA vedere pag. 177



Ripiano bottiglie

**Accessori da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1062819	Ripiano porta bottiglie	€ 123,00	€ 150,06
1038479	Set contenitori (3 pz)	€ 41,00	€ 50,02



COOLER V4000 178K frigorifero integrabile e FREEZER V4000 178N freezer integrabile



## Frigorifero e freezer integrabili a colonna

V-ZUG ritiene che l'ospitalità debba essere un'esperienza memorabile e piacevole. La nostra linea dedicata alla conservazione del cibo è stata sviluppata per adattarsi in modo ottimale alle esigenze dei padroni di casa e dei loro ospiti. L'innovativa tecnologia di raffreddamento e congelamento e il design raffinato si traducono nel piacere di cucinare e di ospitare.



## Zona ColdFresh

La zona ColdFresh è dotata di tre ampi cassetti progettati per massimizzare la durata di conservazione a temperature appena superiori a zero gradi Celsius: le condizioni perfette per conservare carne, pesce, frutta e verdura.



## Spazi ampi, flessibilità e praticità

La linea dedicata alla conservazione del cibo è caratterizzata da moduli flessibili, grazie ai quali è facile adattare le varie sezioni alle proprie esigenze. Questo sistema aiuta a mantenere organizzato lo spazio interno rendendo ben accessibili i prodotti conservati. Le caratteristiche di comfort assicurano una piacevole esperienza d'uso, come l'eliminazione del rumore per un funzionamento praticamente silenzioso, i meccanismi di apertura e chiusura dolci e l'illuminazione a led di alta qualità.



## Elevata flessibilità per una configurazione personalizzata

I cassetti ed i ripiani con profili in acciaio inox, sono facili da regolare grazie a un sistema di organizzazione intelligente. Ripiani e divisori più corti creano molto spazio anche per oggetti di grandi dimensioni, mentre i cassetti sono completamente estraibili.



## Freezer NoFrost

I nostri frigoriferi sono dotati della tecnologia NoFrost. La procedura di scongelamento, viene attivata in modo automatico a intervalli regolari. Si previene così l'accumulo di ghiaccio all'interno del congelatore: la sgradevole e noiosa operazione di sbrinamento diventa così solo un ricordo del passato.

## Funzione SuperFrost

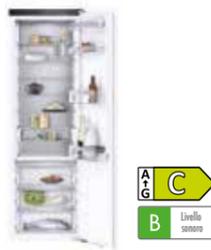
Questa funzione consente di congelare rapidamente alimenti freschi fino al loro interno. Il frigorifero funziona con la potenza massima di raffreddamento.



## SoftClosePlus e SoftTelescope

SoftClosePlus garantisce una chiusura delle porte ammortizzata. SoftTelescope, grazie alle guide telescopiche, rallenta delicatamente e silenziosamente la chiusura dei cassetti.

FRIGORIFERO INTEGRABILE A COLONNA COOLER V4000 178K LARGHEZZA 60 CM  
CON PANNELLO POSTERIORE INOX



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5113900002	COOLER V4000 178K cerniera destra FRIGORIFERO	€ 3.060,00	€ 3.733,20
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00
1228784	FILTRO AI CARBONI ATTIVI	€ 75,00	€ 91,50

Per apertura Press to Open, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

**Dimensioni**  
1770x559x546 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 71/76 Kg  
Capacità totale: 296 l  
Capacità utile zona ColdFresh: 96 l  
Rumorosità 36 dB(A)  
Consumo energetico annuo 100 kWh  
Display digitale touch  
Porta con chiusura ammortizzata SoftClosePlus  
Cassetti con chiusura ammortizzata SoftTelescope e profili in acciaio inox  
Ripiani in vetro con profili in acciaio inox  
**Pannello interno posteriore in acciaio inox**  
**Filtro ai carboni attivi**  
Tecnologia NoFrost  
Illuminazione led  
Tempo di autonomia in caso di guasto: 14 h  
Cerniera reversibile auto portante  
Fermo porta a 90°

**Esclusive V-ZUG**



Zona **ColdFresh** a temperatura (da 0 a 3 °C) e umidità regolabili  
FlexBox per cibi freschi  
Climate Control: regola attivamente temperatura e umidità

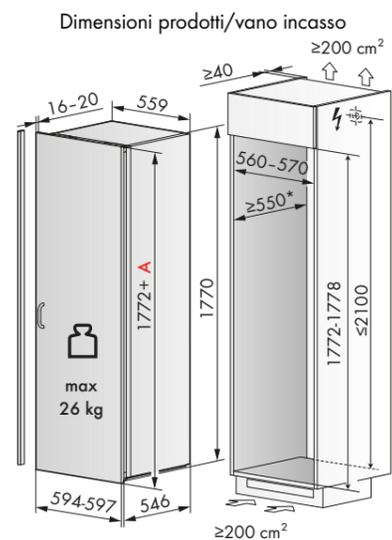
**Funzioni**  
Raffreddamento rapido  
Giorno Sabbatico  
Sicurezza bambini  
Vacanze  
Allarme porte aperte

**Dotazione**  
3 cassetti FreshControl con chiusura SoftTelescope  
1 cassetto FlexBox  
5 ripiani in vetro regolabili in altezza di cui uno divisibile  
1 ripiano in vetro fisso  
4 balconcini nella controporta  
Porta uova da 12 uova  
**Filtro ai carboni attivi**

**Allacciamento elettrico**  
In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento 0,29 kW/16 A

**Maniglie da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38

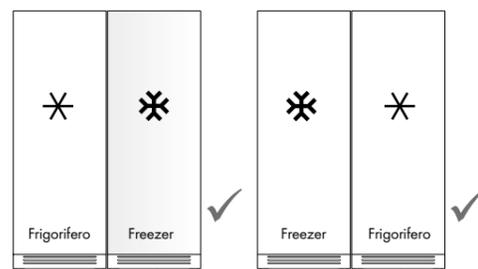


A = Sovrapposizione \* = Consiglio 560 mm

**Note importanti**

Il pannello può avere uno spessore max. di 22 mm in tal caso occorre prevedere uno spazio tra l'anta del frigo e l'anta adiacente di almeno 4 mm. Per l'aerazione del vano incasso vedere pag. 176

**Installazione unità affiancate**



In caso di installazioni affiancate, incassare gli elettrodomestici in due mobili separati: prevedere un'aerazione efficace di minimo 200 cm<sup>2</sup> per ciascun elettrodomestico nello zoccolo frontale e nella parte superiore del frigorifero.

FREEZER INTEGRABILE A COLONNA V4000 178N LARGHEZZA 60 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5300800002	FREEZER V4000 178N cerniera destra FREEZER	€ 3.060,00	€ 3.733,20
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

Per apertura Press to Open, ordinare l'apposito kit marca Hettich cod. EASYS 9210848

**Dimensioni**  
1770x559x546 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 87/83 Kg  
Capacità totale: 213 l  
Rumorosità 35 dB(A)  
Consumo energetico annuo 190 kWh  
Display digitale touch  
Porta con chiusura ammortizzata SoftClosePlus  
Cassetti con chiusura ammortizzata SoftTelescope e profili in acciaio inox  
Ripiani in vetro con profili in acciaio inox  
Tecnologia NoFrost  
Illuminazione led  
Capacità di congelamento: 12 kg in 24 h  
Tempo di autonomia in caso di guasto: 14 h  
Cerniera reversibile auto portante  
Fermo porta a 90°

**Funzioni**

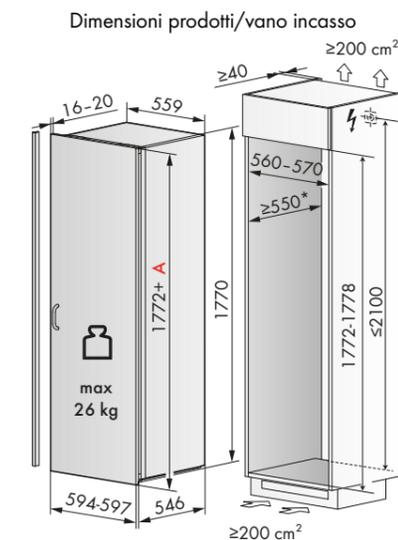
Congelamento rapido  
Giorno Sabbatico  
Ciclo sbrinamento manuale  
Allarme porte aperte

**Dotazione**

8 cassetti totalmente estraibili con chiusura ammortizzata SoftTelescope  
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio

**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,1 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento 0,27 kW/16 A

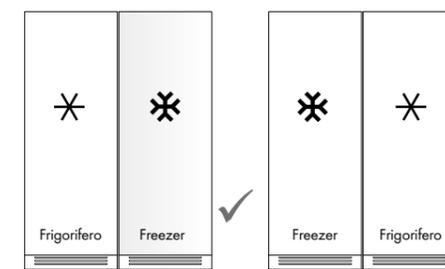


A = Sovrapposizione \* = Consiglio 560 mm

**Note importanti**

Il pannello può avere uno spessore max. di 22 mm in tal caso occorre prevedere uno spazio tra l'anta del frigo e l'anta adiacente di almeno 4 mm. Per l'aerazione del vano incasso vedere pag. 176

**Installazione unità affiancate**



In caso di installazioni affiancate, incassare gli elettrodomestici in due mobili separati: prevedere un'aerazione efficace di minimo 200 cm<sup>2</sup> per ciascun elettrodomestico nello zoccolo frontale e nella parte superiore del frigorifero.

## AERAZIONE VANO INCASSO COMBICOOLER V4000, COOLER V4000, FREEZER V4000 E CANTINA VINI V6000

Per tutta la larghezza del mobile occorre predisporre un canale d'aria con un passaggio libero di almeno 200 cm<sup>2</sup> dallo zoccolo (A) fino all'uscita dell'aria nella parte posteriore (B), oppure nella parte frontale in alto (C), in modo tale che il calore emesso dall'apparecchio non crei problemi. In presenza di mobili più larghi, la fessura di sfriato (X) deve essere predisposta in base alla tabella.

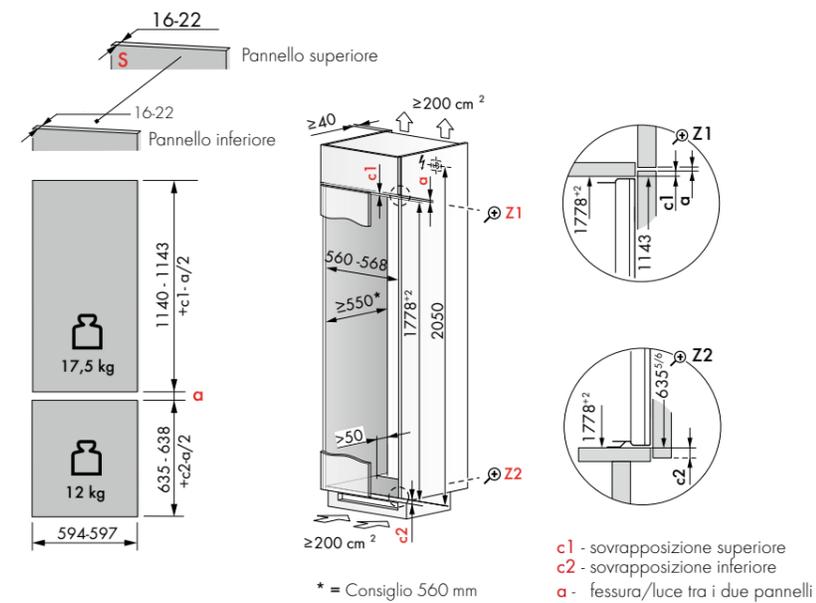
Se, per ragioni di design, si desidera avere una fessura di sfriato (Y) più piccola nell'uscita dell'aria sulla parte frontale in alto, tale sfriato deve potersi estendere su più larghezze dell'armadio.

Le varie dimensioni di Y sono riportate nella tabella che segue. In caso di disposizione affiancata di frigoriferi e congelatori, i requisiti per la sezione del canale d'aria raddoppiano (larghezza B).

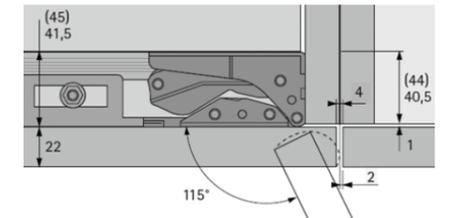
Dimensioni	B (mm)	Y (mm)	X (mm)
	550-568	≥40	≥50
	1100-1168	≥30	≥100
	≥1650	≥20	

## SPECIFICHE E DIMENSIONI PANNELLI COMBICOOLER V6000 E V4000

### Pannelli ante separate

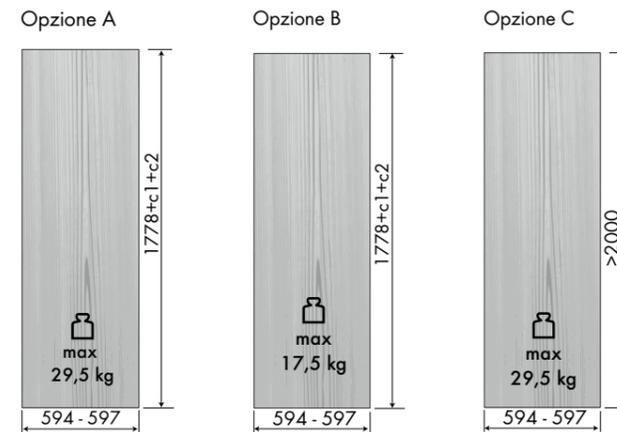


### Dettaglio S (vista dall'alto)



Il pannello può avere uno spessore massimo di 22 mm: in tal caso occorre prevedere uno spazio tra l'anta del frigo e l'anta adiacente di almeno 4 mm.

### Pannello anta unica



**Opzione A):** pannello anta unica per l'apertura simultanea delle porte del vano frigorifero e del vano freezer.

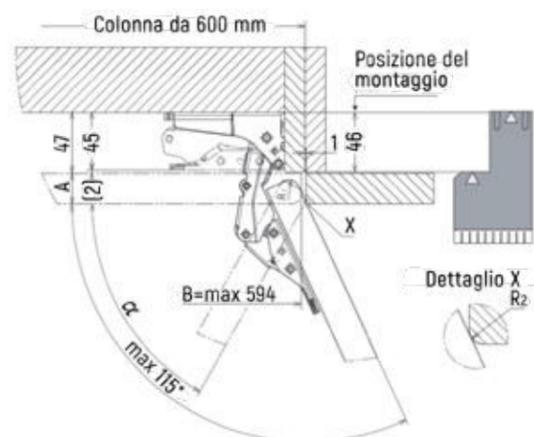
**Opzione B):** pannello anta unica per l'apertura della sola porta del vano frigorifero. Per l'apertura della porta del vano freezer è obbligatorio ordinare l'apposito profilo inox (cod. KV4000L o KV4000R) disponibile come accessorio.

**Opzione C):** pannello anta unica di altezza superiore a 2 metri per l'apertura solo simultanea delle porte del vano frigorifero e freezer (non è possibile la sola apertura del vano freezer) è obbligatorio ordinare l'apposito Kit di fissaggio in metallo rinforzato (cod. 1171133), disponibile come accessorio e da sostituire con quello in dotazione.

**Nota:** consigliamo di montare anche una o più cerniere ausiliarie da acquistare a parte (consigliamo marca Hettich modello Short/CGA9A9).

**Attenzione:** se sopra l'elettrodomestico è presente un pensile, prevedere uno spazio di 3 mm ed un'aerazione efficace di minimo 200 cm<sup>2</sup> nello zoccolo frontale e nella parte superiore di ciascun elettrodomestico.

## DETTAGLIO MOVIMENTO CERNIERA COMBICOOLER V6000 E V4000



**Nota bene:** Per pannelli con spessore superiore a 19 mm occorre utilizzare i perni per cerniere forniti in dotazione. In tal modo l'angolo di apertura è limitato a 90°.

COLONNA DA 60 CM					
min. R1 [mm]	B [mm]				
	594	593	592	591	590
16	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0
21	0,4	0	0	0	0
22	2,6	2	1,3	0,7	0
23	5	4,4	3,8	3,2	2,6
24	7,5	7	6,5	6	5,5

### Maniglie da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1234973	Maniglia nera lunghezza 760 mm	€ 165,00	€ 201,30
1234975	Maniglia perla lunghezza 760 mm	€ 288,00	€ 351,36
1234974	Maniglia platino lunghezza 760 mm	€ 288,00	€ 351,36
1230756	Maniglia nera lunghezza 449 mm	€ 87,00	€ 106,14
1230757	Maniglia perla lunghezza 449 mm	€ 150,00	€ 183,00
1230758	Maniglia platino lunghezza 449 mm	€ 150,00	€ 183,00

### Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
KV4000L	Profilo inox per apertura porta vano freezer su pannello anta unica-cerniera sinistra	€ 27,00	€ 32,94
KV4000R	Profilo inox per apertura porta vano freezer per anta unica-cerniera destra	€ 27,00	€ 32,94
1171133	Kit in metallo rinforzato per anta unica altezza superiore a 2 metri	€ 29,00	€ 35,38

Short/CGA9A9 - cerniera ausiliaria marca Hettich (da acquistare a parte)



Profilo inox per apertura porta vano freezer (KV4000R/KV4000L)

FRIGORIFERI COMBINATI FRIGO-FREEZER COMBICOOLER, SOLO FRIGORIFERO COOLER E SOLO FREEZER  
SPECIFICHE PRODOTTI

	Combi-cooler V6000 178NI	Combi-cooler V4000 178KNI	Combi-cooler V4000 V4000 178NI	Cooler V4000 178K	Freezer V4000 178N
<b>Caratteristiche</b>					
Altezza (cm)	177,6	177,6	177,6	177	177
Mono porta				■	■
Doppia porta	■	■	■		
Integrabile	■	■	■	■	■
Capacità frigo (l)	208	195	208	291	
Capacità freezer (l)	74	74	74	-	213
Chiusura ammortizzata SoftClosePlus	■	■	■	■	■
Cassetti con chiusura ammortizzata SoftTelescope	■	■	■	■	■
Filtro ai carboni attivi				■	
NoFrost	■	■	■	■	■
Classe di efficienza energetica	C	C	C	D	E
<b>Esclusive V-ZUG</b>					
Zona KeeoFresh	■				
Zona ColdFresh		■		■	
Funzione MonoFridge	■	■	■		
ClimateControl	■	■	■	■	
SilentPlus	■	■	■		
ClickShelf	■	■	■		
HygienePlus	■	■	■		
PartyCooling	■	■	■		
FlexBox per cibi freschi				■	
V-ZUG Home	■	■	■		
<b>Funzioni</b>					
Illuminazione led	■	■	■	■	■
Ripiani divisibili o a metà	■		■	■	
Raffreddamento rapido e/o congelamento rapido	■	■   ■	■   ■	■   -	-   ■
Funzione vacanze	■	■	■	■	
Giorno sabbaico	■	■	■		
<b>Comandi e display</b>					
Regolazione separata della temperatura	■	■	■		
Display digitale touch control	■	■	■	■	■



Cantina vini integrabile a colonna V4000, Coffe-Center V6000 45P e forno a vapore combinato COMBI STEAMER V6000 45PY a specchio platino senza maniglia



## Cantine vini V-ZUG

Cantine vini V-ZUG: per chi ama prendersi cura dei propri vini. Vantano tecnologia avanzata e alta qualità, per conservare e gustare al meglio il buon vino. Grazie al frontale in vetro a specchio si integrano perfettamente con i forni V-ZUG e si inseriscono in modo armonioso in qualsiasi cucina. Moderne luci a led illuminano perfettamente l'interno e si può decidere di lasciarle accese anche a porta chiusa per un gradevole effetto scenografico.



## Una regolazione eccellente della temperatura, per un gusto eccellente

La temperatura di servizio dei vini ne influenza notevolmente il gusto. Che si tratti di bianco, rosso o bollicine, le cantine V-ZUG consentono di conservare i propri vini preferiti alla temperatura giusta, per servirli in modo ottimale. Padroni di casa e ospiti si godranno così a pieno il piacere del vino, garantito.



## Perfetta integrazione in cucina

La gamma di cantine vini V-ZUG è caratterizzata dal nuovo design della Excellence Line. Grazie al frontale in vetro a specchio si abbinano perfettamente ai forni tradizionali e a vapore combinato di questa nuova generazione di elettrodomestici e si inseriscono in modo armonioso in qualsiasi cucina.

## CANTINA VINI INTEGRABILE V6000 A COLONNA TOUCH TO OPEN LARGHEZZA 60 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5113500001	CANTINA VINI V6000 H 180 cerniera destra <b>NERO</b>	€ 5.680,00	€ 6.929,60
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

**Nota bene:** specificare se cerniera destra o sinistra al momento dell'ordine

### Dimensioni

1770×559×533 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 90/92 kg  
 Capacità totale: 271 l  
 Capacità bottiglie vino: 83 da 0,75 l  
 Rumorosità 32 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 176 kWh  
 Cornice in vetro nero a specchio  
 Display digitale touch a colori  
 Apertura touch to open  
 2 zone di temperatura da 5 a 20°C  
 Regolazione separata delle temperature  
 Chiusura porta ammortizzata SoftClose  
 Illuminazione led regolabile  
 Interruttore per illuminazione interna fissa

### Esclusive V-ZUG



Tasto incremento umidità

### Funzioni

Allarme porte aperte

### Dotazione

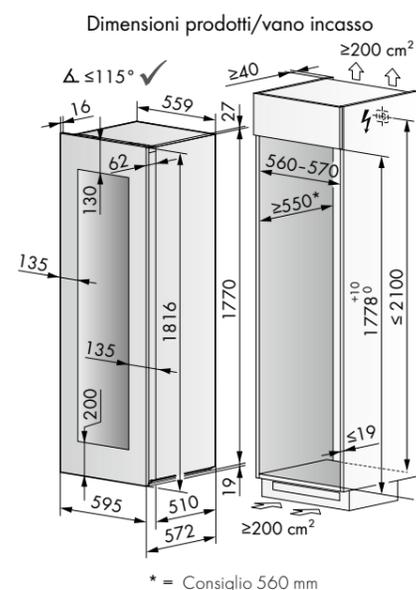
8 ripiani in faggio completamente estraibili su guide telescopiche SoftClose  
 1 ripiano in faggio inclinato  
 1 ripiano di separazione fisso per zona vini bianchi/rossi  
 Filtro aria a carboni attivi (durata 1 anno)

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,1 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,24 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1034054	Ricambio filtro aria a carboni attivi (durata 1 anno)	€ 54,00	€ 65,88



\* = Consiglio 560 mm

Per l'aerazione del vano incasso vedere pag. 176

## CANTINA VINI INTEGRABILE A COLONNA V4000 TOUCH TO OPEN ALTEZZA 90 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5110200023	CANTINA V4000 A COLONNA H 90 cerniera destra <b>NERO</b>	€ 4.100,00	€ 5.002,00
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

**Nota bene:** specificare se cerniera destra o sinistra al momento dell'ordine

### Dimensioni

903×557×570 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 52/51 kg  
 Capacità totale: 131 l  
 Capacità bottiglie vino: 38 da 0,75 l  
 Rumorosità 34 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 69 kWh  
 Cornice in vetro a specchio nero, platino o perla  
 Apertura touch to open  
 Comandi touch  
 Regolazione separata delle temperature  
 2 zone di temperatura da 5 a 18°C  
 Illuminazione led regolabile  
 Interruttore per illuminazione interna fissa  
 Chiusura porta ammortizzata SoftClose  
 Ripiano da presentazione  
 Fermo porta a 90°

### Esclusive



**HygienePlus** (rivestimento interno antibatterico certificato SANITIZED)  
**SilentPlus**  
**PartyCooling**

### Funzioni

Raffreddamento rapido

### Dotazione

5 ripiani in faggio di cui 3 regolabili

### Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,06 kW/16 A

### Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1152948	Piatto decanter legno scuro (per cantina nera)	€ 118,00	€ 143,96
1152947	Piatto decanter legno chiaro (per cantina platino)	€ 118,00	€ 143,96



Piatto legno scuro



Piatto legno chiaro



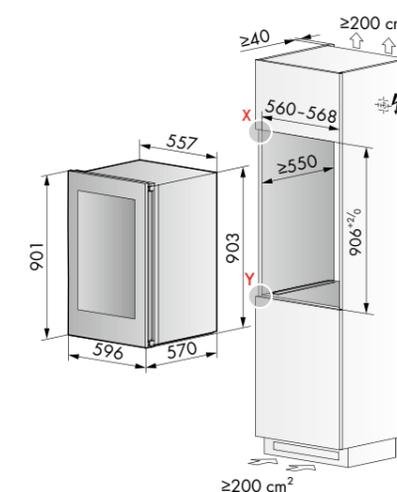
Specchio platino



Specchio perla

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5110200025	CANTINA V4000 A COLONNA H 90 cerniera destra <b>PLATINO</b>	€ 4.100,00	€ 5.002,00
5110200043	CANTINA V4000 A COLONNA H 90 cerniera destra <b>PERLA</b>	€ 4.100,00	€ 5.002,00
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

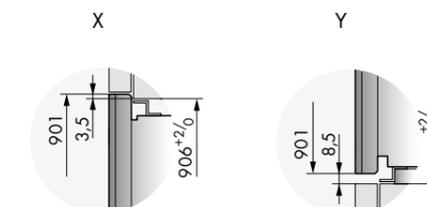
### Dimensioni prodotti/vano incasso



**Note importanti**

E' sconsigliata l'installazione in affiancamento a forni pirolitici poiché la temperatura della cantina non può essere garantita durante il funzionamento della pirolisi

### Dettaglio dimensioni



CANTINA VINI INTEGRABILE SOTTOPIANO TOUCH TO OPEN ALTEZZA 80 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5113600002	CANTINA VINI SOTTOPIANO H 81 cerniera destra NERO	€ 4.520,00	€ 5.514,40
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

Nota bene: specificare se cerniera destra o sinistra al momento dell'ordine

Dimensioni

816 × 597 × 571 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 51/47 kg  
 Capacità totale: 94 l  
 Capacità bottiglie vino: 34 da 0,75 l  
 Rumorosità 35 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 146 kWh  
 Cornice in vetro nero a specchio  
 Apertura touch to open  
 Display digitale touch a colori  
 2 zone di temperatura da 5 a 20°C  
 Regolazione separata delle temperature  
 Chiusura porta ammortizzata SoftClose  
 Illuminazione led regolabile  
 Interruttore per illuminazione interna fissa

Esclusive V-ZUG



Tasto incremento umidità

Funzioni

Sicurezza bambini  
 Allarme porte aperte

Dotazione

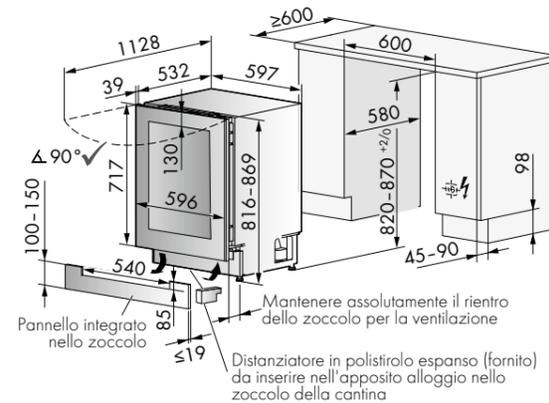
3 ripiani in faggio completamente estraibili su guide telescopiche SoftClose  
 2 ripiani fissi  
 Filtro aria a carboni attivi (durata 1 anno)

Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,1 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,36 kW/16 A

Accessori da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1034054	Ricambio filtro aria a carboni attivi (durata 1 anno)	€ 54,00	€ 65,88



CANTINA VINI INTEGRABILE A COLONNA V4000 TOUCH TO OPEN ALTEZZA 45 CM



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5111300006	CANTINA VINI A COLONNA H 45 cerniera destra NERO	€ 3.180,00	€ 3.879,60
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

Nota bene: specificare se cerniera destra o sinistra al momento dell'ordine

Dimensioni

447 × 596 × 566 mm (AxLxP)

Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 33/31 kg  
 Capacità totale: 47 l  
 Capacità: 17 bottiglie da 0,75 l\*  
 Rumorosità 34 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 69 kWh  
 Cornice in vetro a specchio nero, platino o perla  
 Apertura touch to open  
 Comandi touch  
 1 zona di temperatura da 5 a 18°C  
 Illuminazione led regolabile  
 Chiusura porta ammortizzata SoftClose  
 Trattamento porta anti condensa

Esclusive



HygienePlus (rivestimento interno antibatterico certificato SANITIZED)  
 SilentPlus  
 PartyCooling

Funzioni

Raffreddamento rapido  
 Giorno Sabbatico

Dotazione

2 ripiani in faggio di cui 1 inclinabile da esposizione  
 Fermo porta a 90°

Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento 0,06 kW/16 A

\*Disposizioni possibili bottiglie:

- bottiglie da 0,75 l Ø 7,5 cm h 29,5 cm  
 - 6 ripiano superiore  
 - 11 ripiano inferiore
- con champagnotte Ø 8,7 cm h 32 cm  
 - 5 champagnotte ripiano superiore  
 - 11 bottiglie da 0,75 l ripiano inferiore
- con champagnotte Ø 9,7 cm h 29,5 cm  
 - 6 bottiglie da 0,75 cm nel ripiano superiore  
 - 5 champagnotte nel ripiano inferiore
- bottiglie da 0,75 l Ø 7,5 cm h 29,5 cm oppure 3 champagnotte nel ripiano inclinabile



Specchio platino

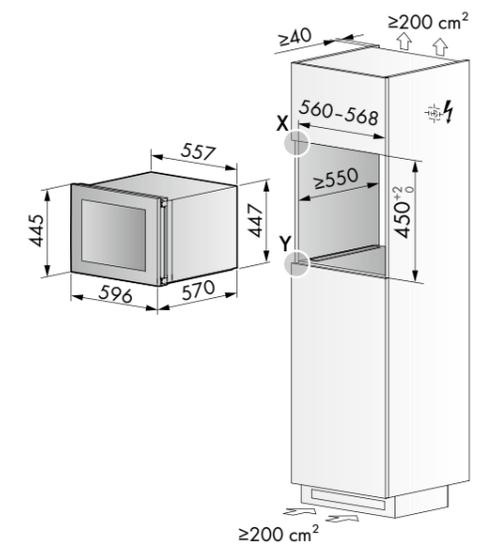


Specchio perla

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5111300008	CANTINA VINI A COLONNA H 45 cerniera destra PLATINO	€ 3.180,00	€ 3.879,60
5111300042	CANTINA VINI A COLONNA H 45 cerniera destra PERLA	€ 3.180,00	€ 3.879,60
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

Nota bene: specificare se cerniera destra o sinistra al momento dell'ordine

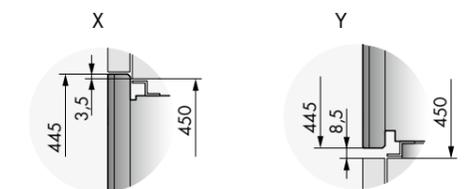
Dimensioni prodotti/vano incasso



Note importanti

E' sconsigliata l'installazione in affiancamento a forni pirolitici poiché la temperatura della cantina non può essere garantita durante il funzionamento della pirolisi

Dettaglio dimensioni



CANTINE VINI INTEGRABILI  
SPECIFICHE PRODOTTI

	Cantina V6000 H 180	Cantina V4000 H 90	Cantina sottopiano H 80	Cantina V4000 H 45	Cantina V6000 H 205 Linea Supreme
<b>Caratteristiche</b>					
Altezza (cm)	177	90,3	81,6	44,7	205
Consumo energetico annuo (kWh)	176	69	146	69	175
Capacità totale (l)	271	131	94	47	352
Capacità bottiglie da 0,75 l	83	38	34	17	72
Rumorosità dB(A)	32	34	35	34	41
Cornice porta in vetro a specchio nero   platino   perla	■   □   -	■   ■   ■	■   □	■   ■   ■	
Cornice porta in acciaio inox					■
Illuminazione led regolabile   non regolabile	■   □	□   ■	■   □	■   □	■   □
Interruttore illuminazione interna fissa		■			
2 zone di temperatura	■	■	■		■
Regolazione separata delle temperature	■	■	■		■
Tripla vetro oscurato anti UV e sbalzi di temperatura					■
Filtro aria a carboni attivi (durata 1 anno)	■		■	■	
Sistema anti vibrazioni per compressore e ripiani					■
Chiusura ammortizzata SoftClose   Guide telescopiche	■   ■	■   □	■   ■	■   ■	■   ■
Cerniera reversibile	■	■	■	■	
Classe efficienza energetica	G	D	G	D	G
<b>Esclusive V-ZUG</b>					
HygienePlus (rivestimento antibatterico)		■	■	■	
Apertura touch to open	■	■	■	■	
SilentPlus		■	■	■	
PartyCooling		■	■	■	
Tasto incremento umidità	■				
Sistema controllo umidità a 3 livelli					■
Promemoria pulizia condensatore					■
<b>Funzioni</b>					
Raffreddamento rapido		■	■	■	
Vacanze					■
Giorno sabbatico		■		■	■
Modalità luce accesa 12 h consecutive					■
Sicurezza bambini	■		■		
Allarme porte aperte	■	■	■		
<b>Comandi e display</b>					
Display digitale touch control	■	■	■	■	
Display grafico a colori TFT touch a scorrimento					■



V6000 Supreme frigorifero Bottom Mount con funzione MonoFridge e V6000 Supreme cantina vini a colonna



## Linea Supreme: l'arte dell'ospitalità

V-ZUG ritiene che l'ospitalità debba essere un'esperienza memorabile e piacevole. La nostra linea dedicata alla conservazione del cibo è stata sviluppata per adattarsi in modo ottimale alle esigenze dei padroni di casa e dei loro ospiti. L'innovativa tecnologia di raffreddamento e congelamento e il design raffinato si traducono nel piacere di cucinare e di ospitare.



## Spazi ampi, flessibilità e praticità

La linea Supreme dedicata alla conservazione del cibo è caratterizzata da moduli flessibili, grazie ai quali è facile adattare le varie sezioni alle proprie esigenze. Questo sistema aiuta a mantenere organizzato lo spazio interno rendendo ben accessibili i prodotti conservati. Le caratteristiche di comfort assicurano una piacevole esperienza d'uso, come l'eliminazione del rumore per un funzionamento praticamente silenzioso, i meccanismi di apertura e chiusura dolci e l'illuminazione a led di alta qualità.



## SoftTelescope

Chiusura delicata e silenziosa. Le guide telescopiche rallentano delicatamente e silenziosamente la chiusura dei cassetti.



## MonoFridge

Con il semplice tocco di un pulsante, la funzione MonoFridge consente di convertire il vano congelatore in un frigorifero o in una zona a zero gradi. Una soluzione ideale quando occorre ulteriore spazio per la conservazione degli alimenti freschi, ad esempio quando si hanno ospiti. Il vano congelatore viene quindi utilizzato come secondo vano frigorifero, con un campo di regolazione di 2-8°C.

## Infinity Shelf

Ripiani scorrevoli brevettati. Possono essere posizionati a qualsiasi altezza senza doverli estrarre.



## Led di alta qualità

Luci moderne. I led di alta qualità a risparmio energetico distribuiscono uniformemente la luce all'interno del frigorifero, anche quando è pieno.

## ClimateControl

Conservazione degli alimenti in clima controllato. La funzione ClimateControl con circolazione dell'aria attiva garantisce oscillazioni di temperatura minime, mantenendo freschi cibi e generi alimentari più a lungo.



## Congelamento rapido

Maggiore potenza di raffreddamento e velocità. L'opzione di congelamento rapido produce un aumento temporaneo della potenza e della velocità di raffreddamento, così gli alimenti conservati dopo aver fatto la spesa si congelano ancora più velocemente.

## Icemaker

L'Icemaker produce cubetti di ghiaccio utilizzando acqua depurata.

FRIGO/FREEZER INTEGRABILE BOTTOM MOUNT V6000 SUPREME CON ICEMAKER E FUNZIONE MONOFRIDGE LARGHEZZA 90 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5113300002	V6000 SUPREME L 90 CM cerniera destra <b>BOTTOM MOUNT</b>	€ 11.950,00	€ 14.579,00
5113300003	V6000 SUPREME L 90 CM cerniera sinistra <b>BOTTOM MOUNT</b>	€ 11.950,00	€ 14.579,00

**Dimensioni**  
2050 × 887 × 610 mm (A x L x P)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 212/191 kg  
Capacità totale 561 l  
Capacità frigo 427 l  
Capacità freezer 134 l  
Rumorosità 41 dB(A)  
Consumo energetico annuo 337 kWh  
Tecnologia No frost  
Display grafico a colori TFT touch a scorrimento  
Regolazione separata temperature FF da +2 a +8°C e FZ da -15 a -22°C  
Capacità di congelamento 15 kg/24 h  
Tempo di autonomia in caso di guasto 18 h  
**SoftTelescope**: cassetti su guide telescopiche con meccanismo SoftClose  
Interni in acciaio inox antibatterico  
Profili dei ripiani e balconcini in alluminio  
Maniglia in acciaio spazzolato (optional)  
Porta frigo e freezer in acciaio inox (optional)  
Illuminazione: 9 luci a led

**Esclusive V-ZUG**



**Funzione Monofridge**  
Infinity Shelf ripiani scorrevoli brevettati  
Climate Control: regola attivamente temperature e umidità  
PartyIce: produzione di ghiaccio fino a 1,5 kg in 24 h  
IceCube Size: possibilità di scelta tra cubetti di ghiaccio large o medium

**Funzioni**

Raffreddamento, Congelamento rapido, Giorno Sabbatico, Vacanze  
Timer, Spia sostituzione filtro acqua

**Dotazione frigorifero**

3 ripiani in vetro temperato regolabili in altezza  
2 contenitori nello scomparto frigorifero  
Cassetto **FreshBox** con temperatura regolabile da -2 a +2°C  
Filtro acqua a carboni attivi per ghiaccio  
3 Balconcini nella controporta, 1 porta uova

**Dotazione freezer**

1 **IceMaker integrato**  
2 ripiani

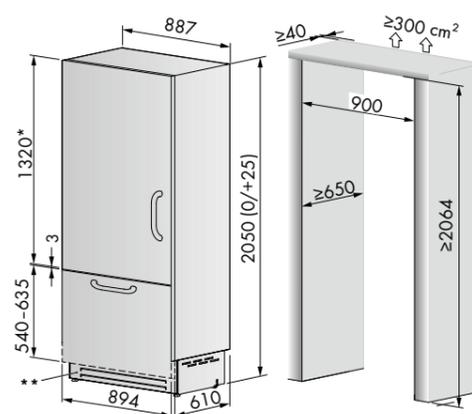
**Dati allacciamento**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento massimo: 0,48 kW

**Accessori e pannelli inox da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1088601	Filtro acqua	€ 95,00	€ 115,90
1272005	Fermo porta 90°	€ 15,00	€ 18,30
1101167	Profilo di giunzione unità affiancate	€ 121,00	€ 147,62
1087155	Pannello cerniera dx con maniglia platino	€ 2.300,00	€ 2.806,00
1090119	Pannello cerniera sx con maniglia platino	€ 2.300,00	€ 2.806,00

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

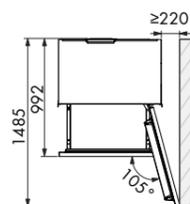


**Note importanti**

\*= con altezza nicchia >2064 occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento  
\*\*= la griglia anteriore cromata può essere sostituita col pannello di rivestimento (misure griglia di ventilazione a pag. 198)

Allacciamento elettrico, idrico e aerazione vano incasso a pag. 198  
Installazione **pannelli di rivestimento** a pag. 196

**Ingombro apertura porta**



**Maniglie da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1234973	Maniglia nera lunghezza 760 mm	€ 165,00	€ 201,30
1234975	Maniglia perla lunghezza 760 mm	€ 288,00	€ 351,36
1234974	Maniglia platino lunghezza 760 mm	€ 288,00	€ 351,36

FRIGORIFERO INTEGRABILE A COLONNA V6000 SUPREME LARGHEZZA 90 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5109800012	V6000 SUPREME L 90 CM cerniera destra <b>FRIGORIFERO</b>	€ 11.100,00	€ 13.542,00
5109800013	V6000 SUPREME L 90 CM cerniera sinistra <b>FRIGORIFERO</b>	€ 11.100,00	€ 13.542,00

**Dimensioni**  
2050 × 887 × 615 mm (A x L x P)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 189/168 kg  
Capacità totale 619 litri  
Rumorosità 41 dB(A)  
Consumo energetico annuo 151 kWh  
Tecnologia No frost  
Display grafico a colori TFT touch a scorrimento  
Regolazione della temperatura FF da 2 a 8°C  
**SoftTelescope**: cassetti su guide telescopiche con meccanismo SoftClose  
Interni in acciaio inox antibatterico  
Profili ripiani e balconcini in alluminio  
Spazio interno maggiore (+35%) grazie all'innovativa Cooling Technology  
Maniglia in acciaio spazzolato (optional)  
Porta frigo in acciaio inox (optional)  
Illuminazione: 9 luci a led

**Esclusive V-ZUG**



Infinity Shelf ripiani scorrevoli brevettati  
Climate Control: regola attivamente temperatura e umidità

**Funzioni**

Raffreddamento rapido  
Giorno Sabbatico, Vacanze, Allarme porte aperte  
Timer

**Dotazione**

3 ripiani in vetro temperato regolabili in altezza  
3 cassetti con umidità controllata  
3 balconcini nella controporta, 1 porta uova

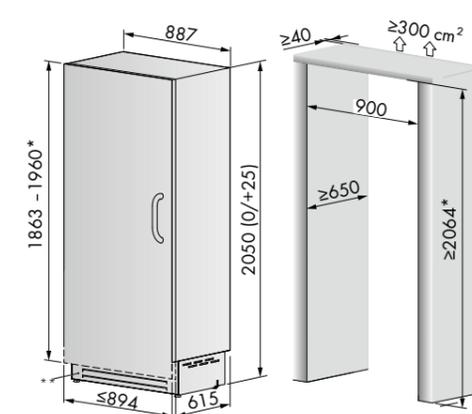
**Dati allacciamento**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento massimo: 0,36 kW

**Accessori e pannelli inox da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1272005	Fermo porta 90°	€ 15,00	€ 18,30
1101167	Profilo di giunzione unità affiancate	€ 121,00	€ 147,62
1087157	Pannello cerniera dx con maniglia platino	€ 2.050,00	€ 2.501,00
1090120	Pannello cerniera sx con maniglia platino	€ 2.050,00	€ 2.501,00

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

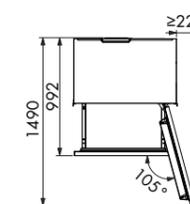


**Note importanti**

\*= con altezza nicchia >2064 occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento  
\*\*= la griglia anteriore cromata può essere sostituita col pannello di rivestimento (misure griglia di ventilazione a pag. 198)

Allacciamento elettrico e aerazione vano incasso a pag. 198  
Installazione **pannelli di rivestimento** a pag. 196

**Ingombro apertura porta**



**Maniglie da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38

## FRIGO/FREEZER BOTTOM MOUNT V6000 SUPREME CON ICEMAKER E FUNZIONE MONOFRIDGE LARGHEZZA 75 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5111500010	V6000 SUPREME L 75 CM cerniera destra COMBICOOLER	€ 11.000,00	€ 13.420,00
5111500011	V6000 SUPREME L 75 CM cerniera sinistra COMBICOOLER	€ 11.000,00	€ 13.420,00

### Dimensioni

2050 x 737 x 610 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto 190/169 kg  
 Capacità totale 440 l  
 Capacità frigo 335 l  
 Capacità freezer 105 l  
 Rumorosità 42 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 271 kWh  
 Tecnologia No frost  
 Gas refrigerante R600a  
 Display grafico a colori TFT touch a scorrimento  
 Regolazione separata temperature FF da +2 a +8°C e FZ da -15 a -22°C  
 Capacità di congelamento 9 kg/24 h  
 Tempo di autonomia in caso di guasto 18 h  
**SoftTelescope**: cassetti su guide telescopiche con meccanismo SoftClose  
 Interni in acciaio inox antibatterico  
 Profili dei ripiani e balconcini in alluminio  
 Maniglia in acciaio spazzolato (optional)  
 Porta frigo e freezer in acciaio inox (optional)  
 Illuminazione: 7 luci a led

### Esclusive V-ZUG



### Funzione Monofridge/FreshBox

Infinity Shelf ripiani scorrevoli brevettati  
 Climate Control: regola attivamente temperature e umidità  
 PartyIce: produzione di ghiaccio fino a 1,5 kg in 24 h  
 IceCube Size: possibilità di scelta tra cubetti di ghiaccio large o medium

### Funzioni

Raffreddamento rapido, Congelamento rapido, Giorno Sabbatico  
 Vacanze, Promemoria sostituzione filtro acqua, Promemoria pulizia condensatore, Pulizia circuito acqua, Temporizzatore

### Dotazione frigorifero

3 ripiani in vetro temperato regolabili in altezza e 1 ripiano fisso  
 2 cassette, 3 balconcini nella controporta  
 1 porta uova  
 Filtro acqua a carboni attivi per ghiaccio

### Dotazione freezer

2 cassette convertibili in vano frigo (da +2 a +8 °C) o FreshBox (da -2 a +2 °C)  
 1 icemaker integrato

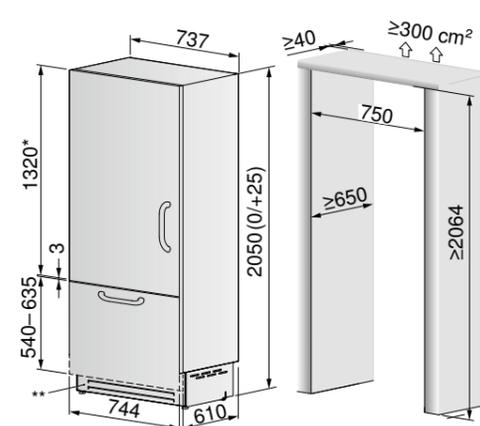
### Dati allacciamento

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,5 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento massimo: 0,48 kW

### Accessori e pannelli inox da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1088601	Filtro acqua	€ 95,00	€ 115,90
1272005	Fermo porta 90°	€ 15,00	€ 18,30
1101167	Profilo di giunzione unità affiancate	€ 121,00	€ 147,62
1281228	Pannello cerniera dx con maniglia platino	€ 2.420,00	€ 2.952,40
1281229	Pannello cerniera sx con maniglia platino	€ 2.520,00	€ 3.074,40

### Dimensioni prodotti/vano incasso

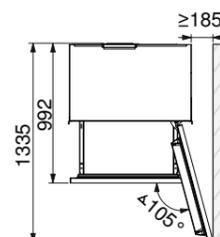


### Note importanti

\*= con altezza nicchia >2064 occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento  
 \*\*= la griglia anteriore cromata può essere sostituita col pannello di rivestimento (misure griglia di ventilazione a pag. 198)

Allacciamento elettrico, idrico e aerazione vano incasso a pag. 198  
 Installazione pannelli di rivestimento a pag. 196

### Ingombro apertura porta



### Maniglie da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1217428	Maniglia nera lunghezza 625 mm	€ n.d.	€ n.d.
1217444	Maniglia perla lunghezza 625 mm	€ n.d.	€ n.d.
1217445	Maniglia platino lunghezza 625 mm	€ n.d.	€ n.d.

## FRIGORIFERO INTEGRABILE A COLONNA V6000 SUPREME LARGHEZZA 75 CM



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5111600010	V6000 SUPREME L 75 CM cerniera destra FRIGORIFERO	€ 10.200,00	€ 12.444,00
5111600011	V6000 SUPREME L 75 CM cerniera sinistra FRIGORIFERO	€ 10.200,00	€ 12.444,00

### Dimensioni

2050 x 737 x 610 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 189/154 kg  
 Capacità totale 479 litri  
 Rumorosità 38 dB(A)  
 Consumo energetico annuo 128 kWh  
 Tecnologia No frost  
 Gas refrigerante R600a  
 Display grafico a colori TFT touch a scorrimento  
 Regolazione della temperatura FF da 2 a 8°C  
**SoftTelescope**: cassetti su guide telescopiche con meccanismo SoftClose  
 Interni in acciaio inox antibatterico  
 Profili ripiani e balconcini in alluminio  
 Spazio interno maggiore (+35%) grazie all'innovativa Cooling Technology  
 Maniglia in acciaio spazzolato (optional)  
 Porta frigo in acciaio inox (optional)  
 Illuminazione: 5 luci a led

### Esclusive V-ZUG



Infinity Shelf ripiani scorrevoli brevettati  
 Climate Control: regola attivamente temperatura e umidità

### Funzioni

Raffreddamento rapido, Temporizzatore  
 Giorno Sabbatico, Vacanze, Allarme porte aperte,  
 Promemoria pulizia condensatore

### Dotazione

4 ripiani in vetro temperato regolabili in altezza  
 1 ripiano in vetro fisso  
 3 cassette con umidità controllata  
 4 balconcini nella controporta  
 1 porta uova

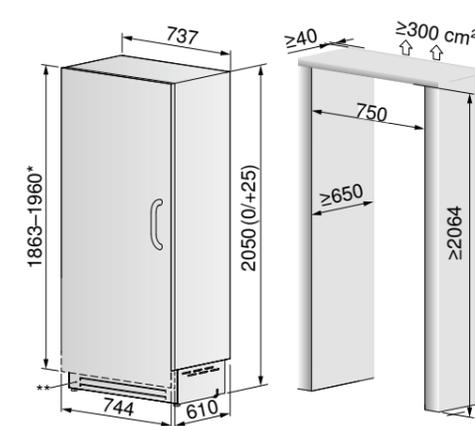
### Dati allacciamento

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,5 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
 Assorbimento massimo: 0,36 kW

### Accessori e pannelli inox da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1272005	Fermo porta 90°	€ 15,00	€ 18,30
1101167	Profilo di giunzione unità affiancate	€ 121,00	€ 147,62
1081230	Pannello cerniera dx con maniglia platino	€ 1.950,00	€ 2.379,00
1081231	Pannello cerniera sx con maniglia platino	€ 1.950,00	€ 2.379,00

### Dimensioni prodotti/vano incasso

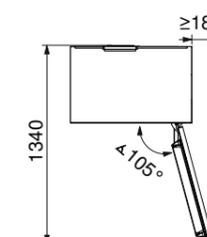


### Note importanti

\*= con altezza nicchia >2064 occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento  
 \*\*= la griglia anteriore cromata può essere sostituita col pannello di rivestimento (misure griglia di ventilazione a pag. 198)

Allacciamento elettrico e aerazione vano incasso a pag. 198  
 Installazione pannelli di rivestimento a pag. 196

### Ingombro apertura porta



### Maniglie da ordinare separatamente:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38

**FREEZER INTEGRABILE A COLONNA V6000 SUPREME CON ICEMAKER LARGHEZZA 60 CM**



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5109900012	V6000 SUPREME cerniera destra <b>FREEZER</b>	€ 9.900,00	€ 12.078,00
5109900013	V6000 SUPREME cerniera sinistra <b>FREEZER</b>	€ 9.900,00	€ 12.078,00

**Dimensioni**  
2050 × 587 × 615 mm (A x L x P)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 153/133 kg  
Capacità freezer 342 litri  
Rumorosità 42 dB(A)  
Consumo energetico annuo 351 kWh  
Tecnologia No frost  
Display grafico a colori TFT touch a scorrimento  
Regolazione delle temperature FZ da -13 a -23°C  
**SoftTelescope**: cassetti su guide telescopiche con meccanismo SoftClose  
Interni in acciaio inox antibatterico  
Profili dei ripiani e balconcini in alluminio  
Maniglia in acciaio spazzolato (optional)  
Porta freezer in acciaio inox (optional)  
Capacità congelamento 15 kg/24 h  
Tempo di autonomia in caso di guasto 15 h

**Esclusive V-ZUG**



Infinity Shelf ripiani scorrevoli brevettati  
FastFreezing: per 72 ore la temperatura si imposta al minimo  
PartyIce: produzione di ghiaccio fino a 1,5 kg in 24 h  
IceCube Size: possibilità di scelta tra cubetti di ghiaccio large o medium

**Funzioni**

Giorno Sabbatico-Vacanze  
Allarme porte aperte  
Timer  
Spia sostituzione filtro acqua

**Dotazione**

2 ripiani  
4 cassetti  
2 balconcini  
**Icemaker integrato**  
Filtro acqua a carboni attivi per ghiaccio

**Dati allacciamento**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento massimo: 0,36 kW

**Accessori e pannelli inox da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1088601	Filtro acqua	€ 95,00	€ 115,90
1272005	Fermo porta 90°	€ 15,00	€ 18,30
1101167	Profilo di giunzione unità affiancate	€ 121,00	€ 147,62
1090125	Pannello cerniera dx con maniglia platino	€ 1.780,00	€ 2.171,60
1090126	Pannello cerniera sx con maniglia platino	€ 1.780,00	€ 2.171,60

**CANTINA VINI INTEGRABILE A COLONNA V6000 SUPREME LARGHEZZA 60 CM**



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
5109700014	V6000 SUPREME cerniera destra <b>CANTINA VINI</b>	€ 10.400,00	€ 12.688,00
5109700015	V6000 SUPREME cerniera sinistra <b>CANTINA VINI</b>	€ 10.400,00	€ 12.688,00

**Dimensioni**  
2050 × 587 × 615 mm (A x L x P)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 153/133 kg  
Capacità totale 352 l  
Capacità bottiglie di vino: 72 (6 per ripiano)  
Rumorosità 41 dB(A)  
Consumo energetico annuo 175 kWh  
Cornice porta in acciaio inox (optional)  
Maniglia in acciaio spazzolato (optional)  
Display grafico a colori TFT touch a scorrimento  
2 zone di temperatura da 4 a 18°C  
Regolazione separata delle temperature  
Chiusura porta ammortizzata SoftClose  
Ripiani completamente estraibili su guide telescopiche SoftClose  
Sistema anti vibrazione per compressore e ripiani  
Illuminazione led regolabile

**Esclusive V-ZUG**

Sistema Controllo Umidità a 3 livelli  
Promemoria pulizia condensatore (ogni 180 giorni)

**Funzioni**

Vacanze  
Giorno Sabbatico  
Modalità Luce Accesa 12 h consecutive

**Dotazione**

12 ripiani in faggio completamente estraibili su guide telescopiche SoftClose  
Tripla vetro oscurato anti UV e sbalzi di temperatura

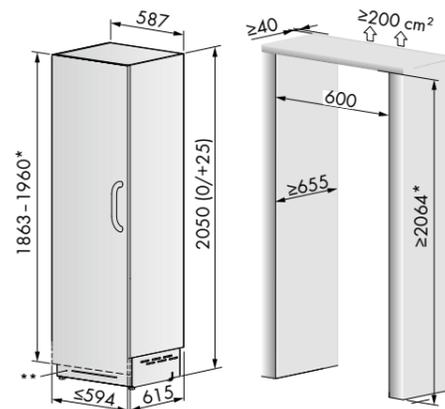
**Dati allacciamento**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 2,2 metri con spina schuko  
Predisposizione presa collegamento schuko  
Alimentazione monofase (220-240 V/50 Hz)  
Assorbimento massimo: 0,36 kW

**Accessori e cornici inox da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1272005	Fermo porta 90°	€ 15,00	€ 18,30
1101167	Profilo di giunzione unità affiancate	€ 121,00	€ 147,62
1087156	Cornice cerniera dx con maniglia platino	€ 1.505,00	€ 1.836,10
1090121	Cornice cerniera sx con maniglia platino	€ 1.505,00	€ 1.836,10

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

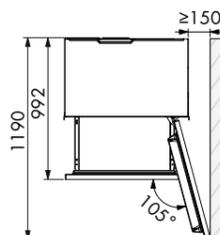


**Note importanti**

\*= con altezza nicchia >2064 occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento  
\*\*= la griglia anteriore cromata può essere sostituita col pannello di rivestimento (misure griglia di ventilazione a pag. 198)

Allacciamento elettrico, idrico e aerazione vano incasso a pag. 198  
Installazione **pannelli di rivestimento** a pag. 197

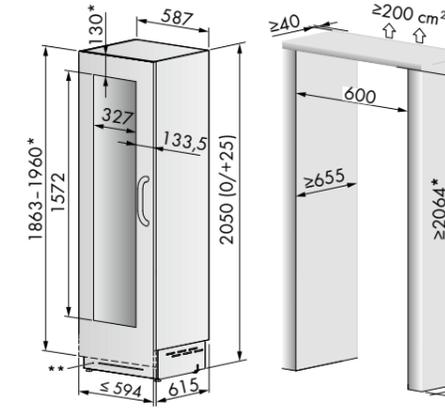
**Ingombro apertura porta**



**Maniglie da ordinare separatamente:**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38

**Dimensioni prodotti/vano incasso**

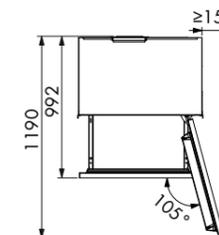


**Note importanti**

\*= con altezza nicchia >2064 occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento  
\*\*= la griglia anteriore cromata può essere sostituita col pannello di rivestimento (misure griglia di ventilazione a pag. 198)

Allacciamento elettrico e aerazione vano incasso a pag. 198  
Installazione **pannelli di rivestimento** a pag. 197

**Ingombro apertura porta**



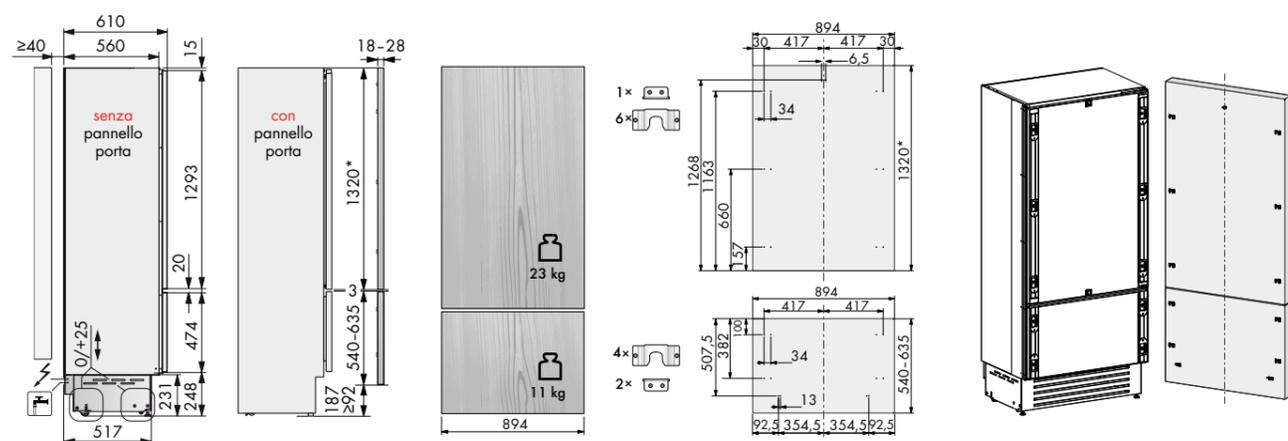
**Maniglie da ordinare separatamente::**

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1249038	Maniglia nera lunghezza 1060 mm	€ 228,00	€ 278,16
1249039	Maniglia perla lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38
1249040	Maniglia platino lunghezza 1060 mm	€ 379,00	€ 462,38

## MISURE ED INSTALLAZIONE PANNELLI DI RIVESTIMENTO LINEA SUPREME

### FRIGO/FREEZER BOTTOM MOUNT V6000 LARGHEZZA 90 CM

Vista assometrica dettaglio fori pannelli

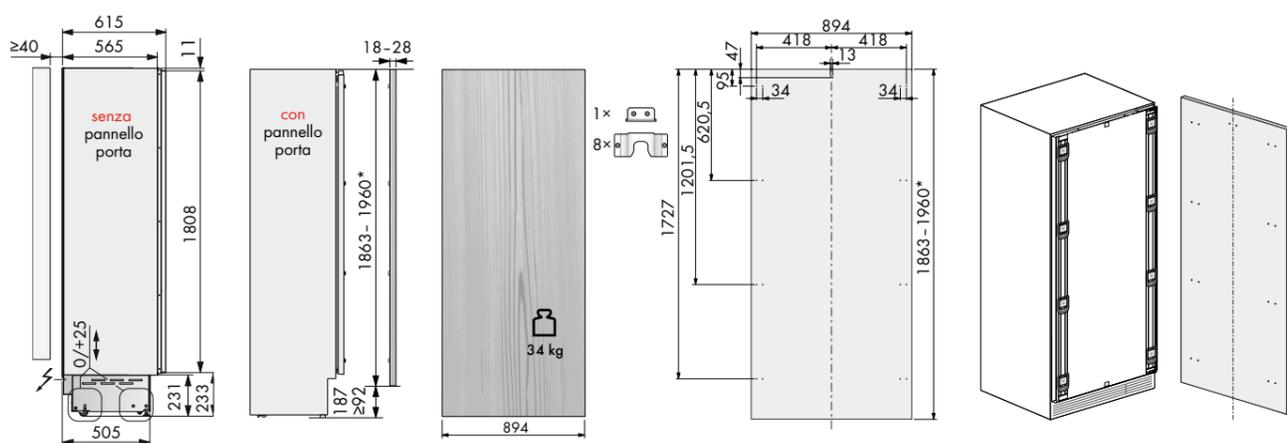


Peso massimo pannello di rivestimento porta: 34 Kg

\*se il vano incasso ha un'altezza superiore a 2064 mm occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza dei pannelli di rivestimento.

### FRIGORIFERO V6000 SUPREME LARGHEZZA 90 CM

Vista assometrica dettaglio fori pannelli

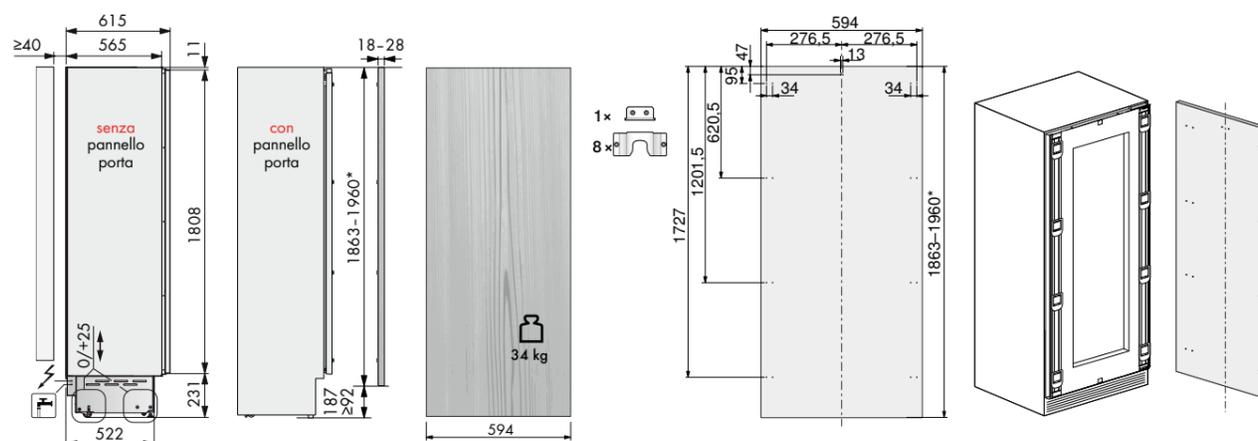


Peso massimo pannello di rivestimento porta: 34 Kg

\*se il vano incasso ha un'altezza superiore a 2064 mm occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento.

### FREEZER V6000 SUPREME LARGHEZZA 60 CM

Vista assometrica dettaglio fori pannelli

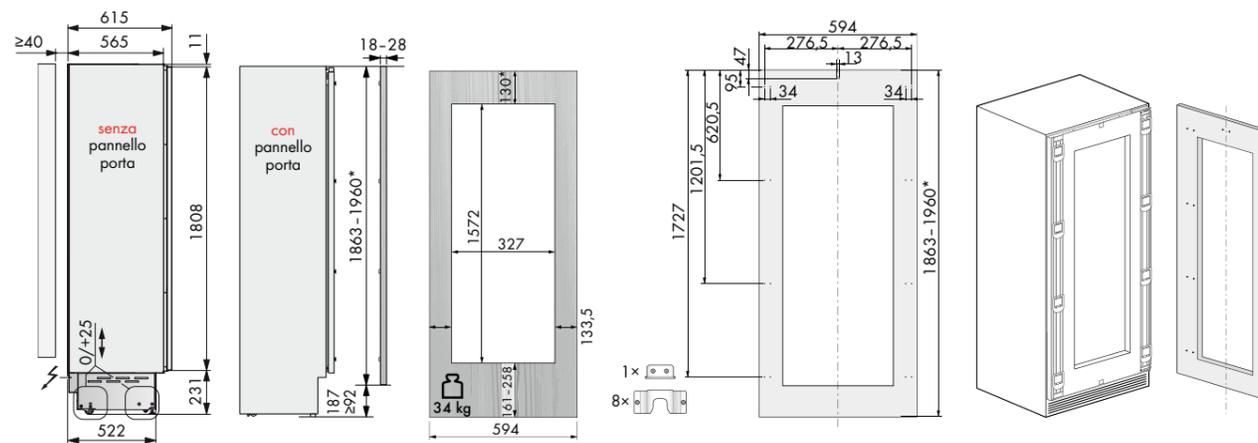


Peso massimo pannello di rivestimento porta: 34 Kg

\*se il vano incasso ha un'altezza superiore a 2064 mm occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento.

### CANTINA VINI V6000 SUPREME LARGHEZZA 60 CM

Vista assometrica dettaglio fori pannelli

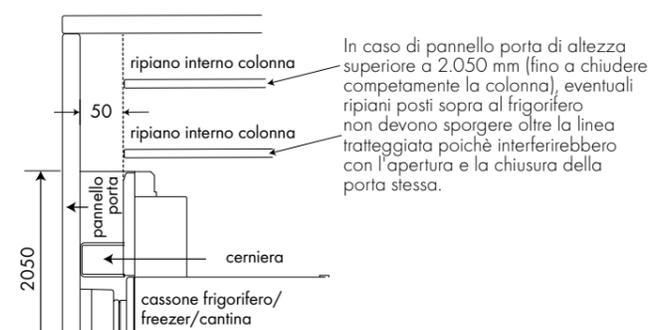


Peso massimo pannello di rivestimento porta: 34 Kg

\*se il vano incasso ha un'altezza superiore a 2064 mm occorre adeguare la disposizione dei fori e l'altezza del pannello di rivestimento.

## DETTAGLIO INSTALLAZIONE PANNELLO ALTEZZA SUPERIORE A 2050 MM

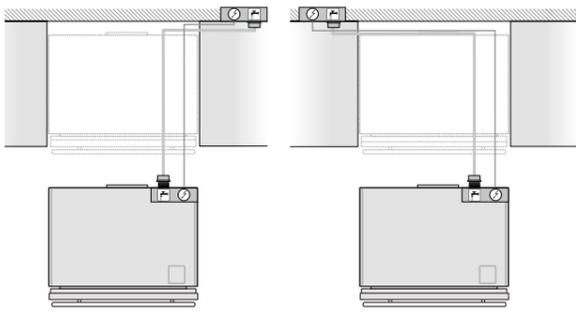
Vista laterale bordo superiore



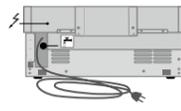
## SPECIFICHE INSTALLAZIONE LINEA SUPREME

### Allacciamento idrico ed elettrico

Vista dall'alto:



Vista dal retro:



Vista laterale:



Per il collegamento alla rete elettrica prevedere una presa Schuko.  
Per il collegamento alla rete idrica (solo negli apparecchi dotati di Icemaker) predisporre un rubinetto con attacco 3/4" maschio in una posizione facilmente accessibile; per il collegamento al rubinetto utilizzare il tubo in dotazione lungo 2,5 metri.

### Aerazione vano incasso e dimensione griglia di ventilazione

Per le installazioni di unità affiancate, sono incluse nella fornitura: 1 profilo centrale di giunzione (codice 1101167) e 1 profilo laterale per il fissaggio a lato con relativo copri profilo.

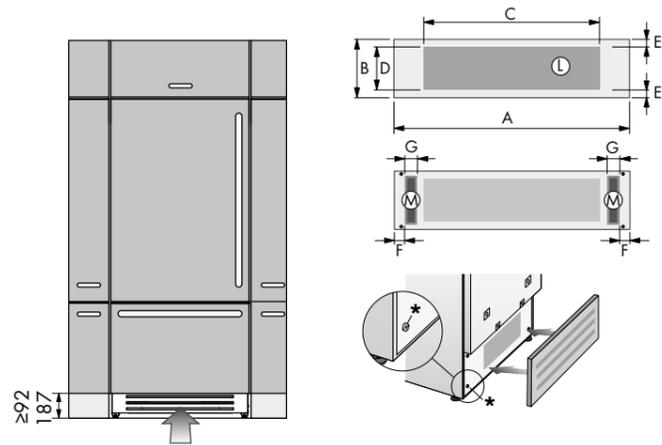
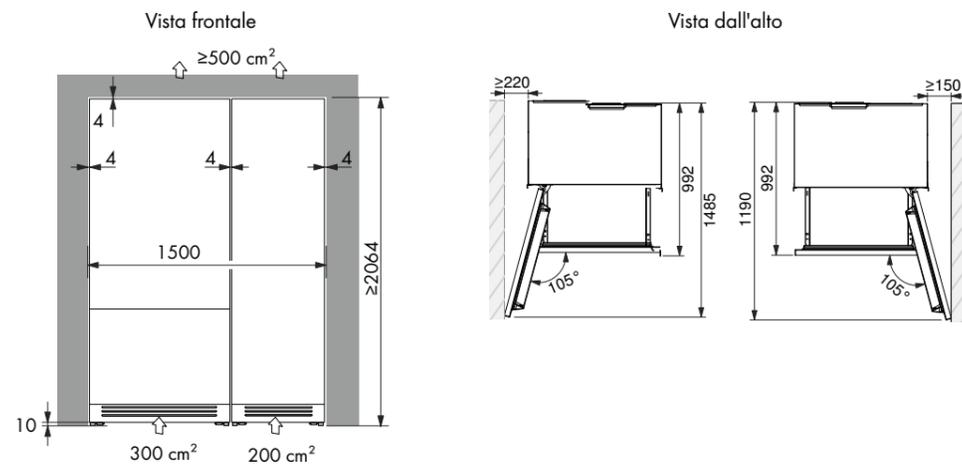


Tabella dimensioni griglia		
	larghezza 90 cm	larghezza 60 cm
A	894 mm	594 mm
B	215 mm	
C	700 mm	400 mm
D	200 mm	
E	circa 10 mm	
F	60 mm	
G	15-30 mm	
L	Entrata aria (aperta almeno per il 50%)	
M	Magnete per il fissaggio	

**\*Attenzione:** per realizzare lo zoccolo, considerare lo spessore delle 4 viti presenti sulla parte inferiore del cassone che hanno una sporgenza di circa 1 cm.

### Installazioni unità affiancate



**\*Attenzione:** nella fornitura è incluso uno zoccolo inox; nel caso sia prevista l'installazione di uno zoccolo personalizzato, utilizzare delle calamite per attaccarsi ai magneti presenti sull'apparecchio.

## FRIGO/FREEZER BOTTOM MOUNT, SOLO FRIGORIFERO E SOLO FREEZER LINEA SUPREME SPECIFICHE PRODOTTI

	Frigo-Freezer Bottom Mount V6000 Supreme	Frigorifero V6000 Supreme	Frigo-Freezer Bottom Mount V6000 Supreme	Frigorifero V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme
<b>Caratteristiche</b>					
Altezza (cm)	205	205	205	205	205
Larghezza (cm)	90	90	75	75	60
Consumo energetico annuo (kWh)	337	151	271	128	351
Rumorosità	41	41	42	38	42
NoFrost	■	■	■	■	■
Capacità utile totale (l)	561		440		
Capacità frigo (l)	427	619	335	479	
Capacità freezer (l)	134		105		342
Illuminazione led	■	■	■	■	■
Regolazione separata della temperatura	■		■		
SoftTelescope cassette su guide telescopiche con meccanismo soft close	■	■	■	■	■
Classe di efficienza energetica	E	F	E	E	F
<b>Esclusive V-ZUG</b>					
MonoFridge	■		■		
ClimateControl	■	■	■	■	
InfinityShelf	■	■	■	■	■
PartyIce	■		■		■
IceCube Size	■		■		■
<b>Funzioni</b>					
Raffreddamento e/o congelamento rapidi	■	■	■	■	■
Vacanze	■	■	■	■	■
Giorno sabbaico	■	■	■	■	■
IceMaker	■		■		■
<b>Comandi e display</b>					
Display grafico a colori TFT touch a scorrimento	■	■	■	■	■



 frigo2000  
collection



## Abbattitori di temperatura Frigo2000 Collection

Utilizzare l'abbattitore è come scattare una fotografia. Quando si scatta una foto, si salva un momento, così l'abbattitore ferma il tempo e mantiene le caratteristiche dell'alimento; la freschezza, la consistenza, la cottura, le proprietà organolettiche, insomma tutte le qualità del cibo che amiamo rimangono intatte.



## Vantaggi

Qualità del cibo che mangiamo: gustare sempre alimenti ricchi di nutrienti. Velocità di abbattimento e surgelazione preservano sostanze nutritive, consistenza e colore.

Tempo risparmiato per la preparazione.

Minor spreco grazie alla conservazione ottimale di tutti gli alimenti.

L'abbattitore permette anche di cucinare a bassa temperatura.

La temperatura varia tra i - 40 °C e i + 80 °C.



## Caratteristiche e funzioni

All'interno dell'abbattitore si sviluppa un raffreddamento omogeneo dal cuore alla superficie esterna del prodotto. Due ventilatori posizionati nella parte posteriore della camera consentono un flusso d'aria che avvolge gli alimenti assicurando efficienza e tempi di raffreddamento inferiori.

9 diverse funzioni permettono di gestire gli alimenti al meglio secondo differenti necessità: dall'abbattimento, alla lievitazione, dal poter creare squisiti cioccolatini fino a preparare sani e naturali yogurt.

funzioni esclusive	alimenti	vantaggi	tecniche professionali	senza abbattitore
W45SE/W60SE <b>Abbattimento</b> +3	cibi cotti	shelf life allungata, si preservano i nutrienti, il colore e la consistenza degli alimenti, minor spreco	abbattimento rapido della temperatura per raggiungere i <b>+ 4°C al cuore dell'alimento</b> . Scegliendo l'alimento e la tipologia dal menù l'abbattitore regola la temperatura e la ventilazione. A fine abbattimento mantiene + 3°C	lasciare gli alimenti a raffreddare sul bancone, comporta una grande perdita di nutrienti e un'alta <b>proliferazione batterica</b>
W45SE/W60SE <b>Surgelazione</b> -40	cibi crudi, cibi cotti	creazione di <b>microcristalli</b> che non danneggiano le <b> fibre degli alimenti</b> , shelf life allungata, mantenimento dei nutrienti, del colore e della consistenza, minor spreco	abbassamento rapido della temperatura della camera fino a -40°C per arrivare alla temperatura al <b>cuore dell'alimento di -18°C</b> . A fine surgelazione mantiene i -19°C	in freezer si creano <b>macrocristalli</b> molto visibili su pane, carne e pesce. La carne scongelata a temperatura ambiente, perderà l'acqua, le fibre e le vitamine
W45SE/W60SE <b>Lievitazione automatica</b> 	impasti vari (pizza, pinsa, pane, etc...)	-	consente di impostare durata e temperatura di lievitazione	-
W45SE/W60SE <b>Lievitazione programmata e avanzata</b> 	impasti vari (pizza, pinsa, pane, etc...)	-	consente di impostare temperatura, durata e fine orario di lievitazione. Calcola automaticamente il tempo eccedente rispetto a quello impostato e procede a raffreddare l'impasto inibendo l'attività dei lieviti. Questo periodo è detto tempo di mantenimento. Il programma è composto da 4 fasi: <b>raffreddamento</b> , per rallentare l'azione dei lieviti; <b>mantenimento</b> per far maturare l'impasto; <b>risveglio</b> , per risvegliare i lieviti; <b>lievitazione</b>	-
W45SE/W60SE <b>Raffredda bottiglie</b> 	vino, birra, bevande e acqua	raffredda rapidamente vino, birra e bevande fino alla temperatura desiderata	consente di raffreddare velocemente vino, birra e bevande acquistate all'ultimo momento	in freezer con il rischio di surgelare la bevanda e rompere il vetro
W45SE/W60SE <b>Yogurt</b> 	yogurt	yogurt realizzato in casa, ottimizzazione del tempo e dei consumi più vasetti in una volta sola	ricrea l'ambiente ideale perché i fermenti trasformino il latte in yogurt	yogurtiera
W45SE/W60SE <b>Cioccolato</b> 	cioccolato	precristallizzazione del cioccolato per un risultato lucido e croccante	ciclo di cristallizzazione per stabilizzare il cioccolato e favorire l'ottimale sviluppo degli aromi	in frigorifero non si ottiene un cioccolato di qualità
W45SE/W60SE <b>Cottura a bassa temperatura</b> +85	carne, pesce, verdure	cibi cotti delicatamente con temperature inferiori agli 84°C	cottura delicata fino a 84°C, ideale per cotture lunghe di alimenti sottovuoto	-
W45SE/W60SE <b>Conservazione e mantenimento in caldo</b> 	cibi cotti e crudi	utilizzato per conservare ma anche per raffreddare, riscaldare o mantenere in caldo il cibo e per ottimizzare il tempo mantenendo la qualità degli alimenti	permette di regolare la temperatura da -40°C a +85°C con intensità di ventilazione modulabile da 25% al 100% per la conservazione ottimale di ogni alimento	non si ha un aiuto in più in cucina per mantenere in caldo i cibi già pronti e cucinati in precedenza



Specchio nero



Specchio platino



Specchio nero

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
W45SEN	Abbattitore finitura V-ZUG nero	€ 3.650,00	€ 4.453,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
W45SEP	Abbattitore finitura V-ZUG platino	€ 3.700,00	€ 4.514,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
W60SEN	Abbattitore finitura V-ZUG nero	€ 3.850,00	€ 4.697,00

**Dimensioni**

456x595x575 mm (AxLxP) porta inclusa  
 450x558x550 mm (AxLxP) porta esclusa  
 178x455x349 mm (AxLxP) cavità interna  
 Dimensioni imballo: 620x680x590 mm

**Caratteristiche**

Capacità 26 litri  
 Peso lordo 55 kg  
 Finitura esterno in vetro a specchio nero e platino  
 Finitura interno in acciaio AISI 304 tela di lino anti graffio  
 Display touch screen 4,3 pollici  
 Cerniera porta SoftClose con apertura a ribalta  
 Temperature da -40 °C a +85 °C  
 3 livelli, 10 funzioni  
 160 programmi automatici con e senza sonda al cuore  
 Ventilazione regolabile da 25% a 100%  
 Ventilazione posteriore per utilizzo contemporaneo su due livelli

**Programmi**

Abbattimento  
 Surgelazione  
 Lievitazione  
 Decongelamento  
 Conservazione  
 Cioccolato  
 Yogurt  
 Raffredda bottiglie  
 Essiccazione  
 Cottura a bassa temperatura  
 160 programmi automatici con e senza sonda al cuore

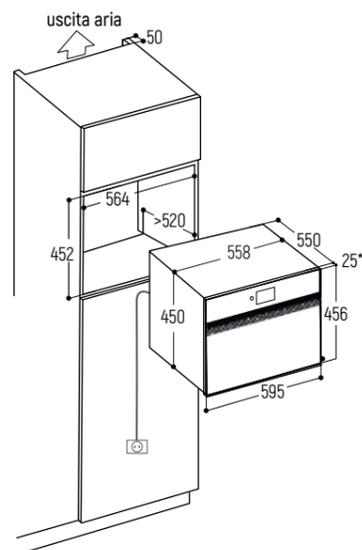
**Dotazione**

Sonda termometrica, 2 griglie, distanziale per essiccazione, spray cleaner

**Dati allacciamento**

Resa frigorifera: 900 W  
 Rumorosità fase di surgelazione: 54 dB(A)  
 Rumorosità funzioni calde: 32 dB(A)  
 Alimentazione: 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento massimo: 550 W-2,8 A  
 Gas refrigerante: R290 gwp 3  
 Cavo collegamento elettrico con spina schuko: 3,8 metri

**Dimensioni prodotti/vano incasso**



\*Spessore anta 25 mm: in caso di installazioni combinate, verificare lo spessore delle porte e delle ante degli elettrodomestici e/o mobili adiacenti per avere lo stesso allineamento

**Installazioni combinate**

Se l'abbattitore viene affiancato ai forni V-ZUG altezza 45 cm, non sarà possibile ottenere l'allineamento perfetto con l'altezza della porta del forno.  
 Si consiglia quindi l'installazione a colonna di unità sovrapposte o in colonne non affiancate.

**Installazioni possibili a colonna  
abbattitore/forni**

**Attenzione:**  
 nelle installazioni a colonna bisogna inserire, dietro il forno V-ZUG, un profilo di 2/3 mm di spessore per allineare perfettamente la porta del forno alla porta dell'abbattitore. Per un allineamento perfetto bisogna quindi aumentare la profondità del forno di 2/3 mm.

ABBATTITORE altezza 45 cm	FORNO altezza 60 cm
FORNO altezza 60 cm	PURE WATER/ FORNO altezza 45 cm

**Installazioni possibili affiancate  
abbattitore/forni/Pure Water**

ABBATTITORE altezza 45 cm	FORNO/ PURE WATER altezza 45 cm
CASSETTO altezza 15 cm	CASSETTO altezza 15 cm
ABBATTITORE altezza 60 cm	PURE WATER/ FORNO altezza 45 cm
	CASSETTO altezza 15 cm

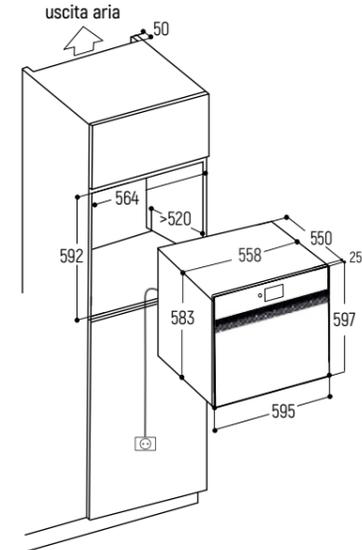
**Installazioni non possibili abbattitore/forni/Pure Water  
(disallineamento di 5 mm)**

ABBATTITORE altezza 45 cm	FORNO/ PURE WATER altezza 45 cm	ABBATTITORE altezza 60 cm	FORNO altezza 60 cm
CASSETTO altezza 15 cm	CASSETTO altezza 15 cm	CASSETTO altezza 15 cm	CASSETTO altezza 15 cm
ABBATTITORE altezza 45 cm	FORNO/ PURE WATER altezza 45 cm	ABBATTITORE altezza 60 cm	FORNO altezza 60 cm

**Accessori disponibili:** per maggiori informazioni chiedere a Frigo2000



**Dimensioni prodotti/vano incasso**

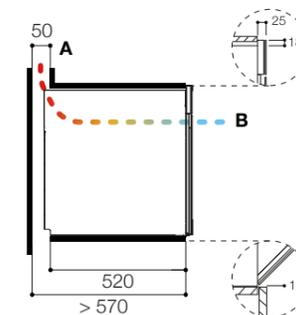


\*Spessore anta 25 mm: in caso di installazioni combinate, verificare lo spessore delle porte e delle ante degli elettrodomestici e/o mobili adiacenti per avere lo stesso allineamento

**Installazioni combinate**

Se l'abbattitore viene affiancato ai forni V-ZUG altezza 45 cm, non sarà possibile ottenere l'allineamento perfetto con l'altezza della porta del forno.  
 Si consiglia quindi l'installazione a colonna di unità sovrapposte o in colonne non affiancate.

**Schema aerazione per W45SE e W60SE**



A: Per il ricircolo dell'aria è necessario un canale di dimensioni minime di 50 mm nella parte superiore del vano incasso.  
 B: Flusso d'aria con aspirazione frontale ed espulsione nella parte posteriore dell'abbattitore

Nota importante: assicurare un deflusso d'aria di min. 280 cm³

ABBATTITORI DI TEMPERATURA ED EROGATORE PURE WATER FRIGO2000 COLLECTION  
SPECIFICHE PRODOTTI

	Abbatitore W45SE	Abbatitore W460E	Pure Water ROW4D
<b>Caratteristiche</b>			
Altezza (cm)	456	597	446
Larghezza (cm)	595	595	595
Profondità (cm)	575	575	560
Dimensioni interne (cm)	455 x 178 x 349	455 x 308 x 349	
Vetro a specchio nero   platino   perla	■   ■   ■	■   ■   □	■   ■   ■
Volume interno (litri)	26	45	
Peso lordo (kg)	55	60	41
<b>Funzioni</b>			
Programmi automatici	160	160	
Pressioni ingresso acqua			1,5-5 bar
Sistema gasatura regolabile			min. 3,5 - max. 6 bar
Durata filtro depuratore			10.000/1 anno
Capacità bombola CO <sub>2</sub> ricaricabile			2 kg
Temperatura acqua fredda regolabile			■
Temperatura impostata acqua calda			90°C
Temperatura	da -40 a +85 °C	da -40 a +85 °C	
Livelli interni	3	4	
Griglia interna	2	2	
Cerniera SoftClose	■	■	
Sonda termometrica	■	■	
Voltaggio	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz	220 V-50/Hz
Assorbimento (Watt)	550	550	2300
Cavo alimentazione	3,8 metri	3,8 metri	1,6 metri
<b>Comandi e display</b>			
Comandi soft touch	■	■	■



Sistemi filtrazione acqua a osmosi inversa Pure Water  
Frigo2000 Collection

I sistemi Pure Water permettono l'erogazione di acqua filtrata con il sistema ad osmosi inversa, il più fine sistema di filtrazione, per rimuovere fino al 99% delle impurità (cloro, calcare, virus, batteri, sedimenti e metalli pesanti) rendendo l'acqua gradevole al gusto e sicura da bere.



Benefici

Oligominerale: l'acqua osmotizzata è un'acqua leggera priva di sostanze inquinanti e impurità a basso residuo fisso e arricchita con calcio e magnesio.

Versatile: in cucina esalta il gusto degli alimenti e delle bevande come pasta, tè, caffè, zuppe e minestre.

Sicura: l'osmosi inversa è stata ampiamente collaudata e sperimentata, un tecnica affidabile, sicura e a lunga durata.

Sostenibile: rispetto per l'ambiente, niente più bottiglie di plastica.



Caratteristiche e proprietà

Disponibili diversi modelli, anche da sottopiano, con erogazione acqua filtrata naturale a temperatura ambiente, naturale fredda, naturale calda e frizzante fredda. Dotati di trattamento antibatterico e anti virus a nanotecnologie. Il processo ad osmosi inversa è il più efficace e naturale sistema di purificazione dell'acqua. Con questo processo si applica all'acqua una pressione indotta 30 volte maggiore rispetto a quella normale, costringendo le particelle d'acqua a passare attraverso la membrana, trattenendo e scartando tutte le impurità che l'acqua raccoglie durante il tragitto nelle tubature. Per i modelli sottopiano richiedere l'apposito catalogo a Frigo2000.



Specchio nero



Specchio platino

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
ROW4DB	Pure Water finitura V-ZUG nero	€ 5.500,00	€ 6.710,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
ROW4DP	Pure Water finitura V-ZUG platino	€ 5.550,00	€ 6.771,00

**Dimensioni**

446x595x560 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**

Peso lordo 41 kg  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
 Display touch e luce blu a led  
 Altezza max. caraffa utilizzabile 295 mm  
 Temperatura preimpostata caldaia 90 °C regolabile  
 Temperatura preimpostata acqua fredda 6-8 °C regolabile  
 Protezione anti-allagamento, protezione mancanza acqua  
 Allarme sostituzione pre-filtro e membrane osmotiche  
 Potenza compressore 1/4 hp  
 Gas refrigerante ecologico R290  
 Portata media: 120 litri/h

**Esclusive**

2 membrane osmotiche inserite ciascuna in un contenitore vessel e raccordi (durata 3-4 anni)  
 Componenti trattati con materiali nanotecnologici antivirali/antibatterici  
 Microfiltro depuratore ad alta portata a carboni attivi vegetali (durata 1 anno-10.000 litri)  
 Circuito refrigerante a banco di ghiaccio (installabile anche su imbarcazioni)

**Funzioni**

Erogazione acqua a temperatura ambiente (circa 100 litri/h)  
 Erogazione acqua naturale e frizzante refrigerata (30 litri/h-temperatura media da 6 a 8 °C)  
 Erogazione acqua calda (6 litri/h)  
 Spegnimento automatico dopo 10 minuti di inattività  
 Temperatura e quantità acqua erogata modificabile dal menù utente

**Dotazione**

Bombola esterna CO<sub>2</sub> da 2 kg ricaricabile (circa 200 litri di acqua frizzante)  
 Dimensioni bombola CO<sub>2</sub> da 2 Kg (AxLxP): 450x150x150 mm  
 Staffe per installazioni combinate con forni e cassette  
 Vaschetta raccogli gocce a svuotamento automatico  
 Modulo alcalino + calcio e magnesio (durata 1 anno circa)  
 Tubo attacco bombola: 2,5 m

**Allacciamento elettrico**

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,6 metri  
 Cavo collegamento elettrico con spina 16 A  
 Alimentazione monofase 220 V/50 Hz  
 Potenza massima assorbita con caldaia in funzione 2,3 kW

**Allacciamento idrico**

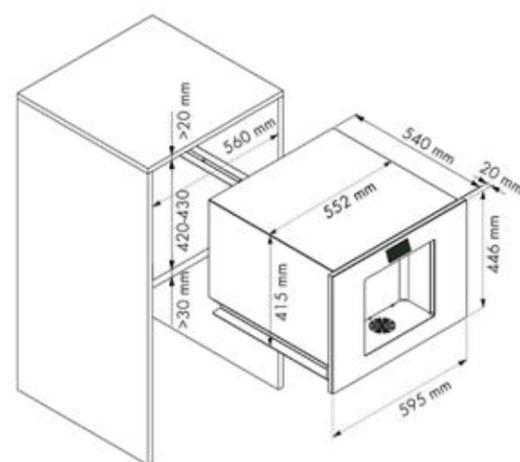
Pressione acqua ingresso: min. 1,5 max. 5 bar  
 Rubinetto attacco alla parete: 1/2 pollice gas  
 Tubi carico/scarico: 2,5 m

**Ricambi (costi di uscita e manodopera CAT di zona esclusi):**

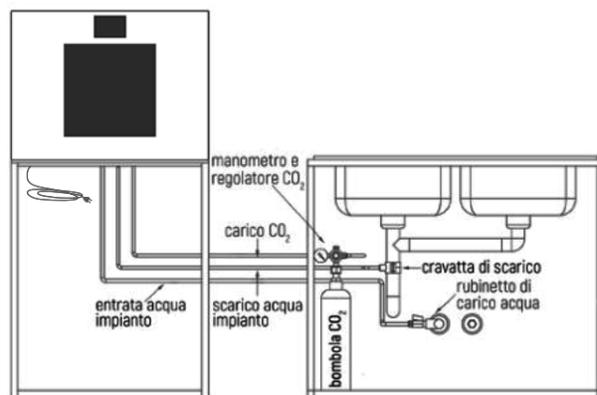
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
AP1102	Bombola CO <sub>2</sub> ricaricabile da 2 kg	€ 180,00	€ 219,60
AP1103	Bombola CO <sub>2</sub> ricaricabile da 4 kg	€ 230,00	€ 280,60
AN1102	Riduttore di pressione bombola	€ 60,00	€ 73,20
AH1101	Lampada antibatterica a raggi UV LED* (8 x Ø 5 cm)	€ 230,00	€ 280,60
AG6009	Modulo alcalino + calcio e magnesio	€ 90,00	€ 109,80
AG5002	Membrana osmotica nel vessel e raccordi (durata 3/4 anni). Ogni apparecchio ha in dotazione 2 pezzi	€ 150,00	€ 183,00
AG6021	Prefiltro da sostituire ogni 12 mesi	€ 80,00	€ 97,60

I prezzi degli accessori non includono i costi per uscita e manodopera del centro assistenza di zona.

**Dimensioni prodotti/vano incasso**



**Schema allacciamento idrico**



**Nota bene:** la pressione dell'acqua di ingresso non deve essere superiore a 5 bar e non inferiore a 1,5 bar. In caso di pressione di rete superiore a 5 bar applicare un riduttore di pressione acqua.  
**Attenzione:** il tubo di scarico va giuntato con il tubo di scarico principale (diametro 40 mm) con l'apposita cravatta in dotazione.

\*Consigliata in caso di acqua di rete particolarmente problematica da un punto di vista microbiologico/batterologico

**Installazioni combinate con abbattitore da 45 cm**

Se l'erogatore viene installato affiancato all'abbattitore con altezza di 45 cm, non sarà possibile ottenere l'allineamento perfetto con l'altezza della porta. Si consiglia quindi l'installazione a colonna di unità sovrapposte o in colonne non affiancate.

**Installazioni possibili a colonna  
Pure Water/forni/macchina caffè**

PURE WATER altezza 45 cm	FORNO/ MACCHINA DEL CAFFÈ' altezza 45 cm
CASSETTO altezza 15 cm	CASSETTO altezza 15 cm
PURE WATER altezza 45 cm	FORNO/ MACCHINA DEL CAFFÈ' altezza 45 cm
PURE WATER altezza 45 cm	FORNO/ ABBATTITORE altezza 60 cm
CASSETTO altezza 15 cm	

Nelle installazioni a colonna utilizzare le apposite staffe in dotazione.

**Installazioni possibili a colonna  
Pure Water/forni/macchina caffè**

PURE WATER altezza 45 cm	PURE WATER altezza 45 cm
FORNO/ ABBATTITORE altezza 60 cm	FORNO/ ABBATTITORE/ MACCHINA DEL CAFFÈ' altezza 45 cm

Nelle installazioni a colonna utilizzare le apposite staffe in dotazione.

**Installazioni non possibili Pure Water/abbattitore da 45 cm  
(disallineamento di 5 mm)**

PURE WATER altezza 45 cm	ABBATTITORE altezza 45 cm
CASSETTO altezza 15 cm	CASSETTO altezza 15 cm
PURE WATER altezza 45 cm	ABBATTITORE altezza 45 cm

## LEGENDA SIMBOLI

### Forni a vapore combinato, forni multifunzione, microonde

	Cottura ventilata		Cottura Automatica (CCS)		Power Rigenerazione
	Cottura ventilata alta umidità		Calore superiore/inferiore*		SoftRoasting (Cottura delicata a bassa temperatura)
	Cottura ventilata combinata con vapore		Cottura ventilata*		Preriscaldamento rapido
	PizzaPlus		PizzaPlus*		Preriscaldamento rapido
	Calore superiore e inferiore		Grill*		SoftRoasting con rosolatura
	Calore superiore/inferiore alta umidità		Cottura convenzionale ventilata combinata con vapore*		SoftRoasting (Cottura delicata a bassa temperatura)
	Calore superiore		Cottura a vapore*		Ricette memorizzate
	Calore inferiore		Grill ventilato*		Ricette personali memorizzate
	Grill		Calore superiore/inferiore alta umidità*		EasyCook
	Grill ventilato		Calore inferiore*		EasyCook
	Cottura a vapore (30-100°C)		Cottura ventilata alta umidità*		Preferiti
	V-ZUG Home		Rigenerazione*		Adeguamento automatico ora legale/solare
	Scaldastoviglie		Rigenerazione		Pirolisi pulizia automatica
	Microonde		Cottura professionale pane		Tecnologia inverter
	Statico Eco		PowerVapore		Funzione Igiene
	Ventilato Eco		CombiCrunch		Funzione Igiene
	VacuSine® (30-95°C)		Rigenerazione Automatica		Funzione Wellness/Oshibori
	Scaldavivande		Rigenerazione Automatica		Gourmet Guide

\* Possibilità di combinare con microonde. Disponibile solo su PowerSteamer

### Macchine del caffè

	Selezione caffè in grani		2 tazze		Latte macchiato
	Selezione quantità erogata		Acqua calda		Caffè latte
	1 tazza		Cappuccino		

### Cappe

	FlexLed		Ricircolo Aria		Funzione Dimmer
	ConfortFix		Aspirazione intensiva		SilentPlus
	Aspirazione perimetrale		Pulizia filtro		OptiLink
	Saturazione filtro carboni		ConfortFix		Sicurezza pulizia
	Estrazione automatica				

## LEGENDA SIMBOLI

### Piani cottura

	Durata cottura con spegnimento automatico		Cottura rapida automatica		Impostazioni di sicurezza - Programma sicurezza bambini - Spegnimento di sicurezza - Protezione da surriscaldamento
	PowerPlus su tutte le zone di cottura		Funzione Bridge		Cottura Automatica
	Sicurezza pulizia		Programma carne		Temperatura automatica
	Timer con segnale acustico		Sobbollitura		Larghezza zona cottura
	Comando Slider		Programma verdure		Funzione scaldavivande
	Pausa		Programma pesce		Modalità professionale
	9 livelli di potenza		Funzione scioglimento		Funzione memory
	Display grafico 4 lingue		Funzione Teppanyaki		

### Lavastoviglie

	Programma automatico		Programma igiene		Standby risparmio energetico
	SteamFinish (finitura vapore)		Programma fondue/raclette		Cura lavastoviglie
	Programma giornaliero breve		Programma eco		Mezzo carico
	Programma prelavaggio		Programma bicchieri		SilentPlus
	Programma bicchieri breve		Party		OptiStart
	Programma breve		Programma intensivo		EcoManagement
	Programma Sprint 55°C		Avvio ritardato		V-ZUG Home

### Frigoriferi, freezer e cantine vini

	Scomparto cantina		IgienePlus		Funzione Monofridge
	Display digitale		Chiusura rallentata SoftClose		Climate control
	FreshControl		Chiusura ammortizzata SoftClosePlus		SilentPlus
	FreshBox		Touch to open		PartyCooling
	FlexBox		Regolazione separata delle temperature		Click Shelf
	SoftTelescope		NoFrost		ColdFresh
					KeepFresh



AdoraWash lavatrice V6000 con pompa di calore e AdoraDry asciugatrice V6000 con pompa di calore



## Cura dei tessuti Swiss made

Le nostre lavatrici e asciugatrici di alta qualità sono sviluppate, progettate e prodotte nella nostra fabbrica di Zugo. Con funzionalità e programmi intelligenti, prolungano la durata degli indumenti, preservandone il colore e il tessuto. Aiutano nelle faccende di ogni giorno e, grazie ai diversi programmi in dotazione permettono di fare il bucato e asciugare con il massimo comfort. Dotate di tecnologie all'avanguardia permettono di risparmiare acqua, energia e detersivo.

## Massima tranquillità a ogni lavaggio

Le lavatrici di V-ZUG mantengono i capi in condizioni impeccabili. Sono delicate anche per i tessuti più raffinati e talmente potenti da rimuovere anche le macchie più ostinate. Assicurano a ogni capo il trattamento giusto.



## Dosaggio automatico detersivo

Per avviare la lavatrice V4000 con il programma desiderato e la quantità di detersivo ideale bastano tre clic. OptiDos calcola quanto detersivo è necessario in base al programma selezionato, al volume del bucato ed all'intensità dello sporco. Così si evita un dosaggio insufficiente o eccessivo. Inoltre non si inquina inutilmente l'ambiente e si risparmia detersivo. I due contenitori da 1,2 litri ciascuno permettono un massimo di 50 lavaggi.



## Esclusivo cestello acciaio con 14.000 fori: massimo rispetto per i tessuti delicati

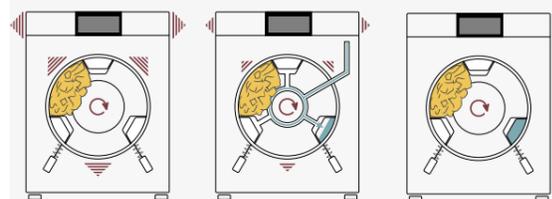
Uno dei segreti delle lavatrici V-ZUG è l'esclusivo cestello dotato di una particolare struttura ad altissimo numero di microfori (più di 14.000) che permette un'immissione alquanto delicata dell'acqua, per trattare ogni genere di capo e tessuto, anche il più prezioso, con la massima cura. La funzionalità del cestello è certificata da severi test effettuati presso l'Istituto Svizzero di esami tessili TESTEX.



## TouchDisplay con pannello orientabile

Le lavatrici e asciugatrici Adora dispongono di un TouchDisplay interamente a colori con immagini ad alta risoluzione che consente di impostare il programma adatto in modo semplice e intuitivo. Simboli e testi sono supportati anche da immagini. Per selezionare il programma desiderato è sufficiente toccare i campi dei tasti poiché il TouchDisplay reagisce con estrema sensibilità e precisione. Il pannello è orientabile di 45 gradi, per ottimizzare la leggibilità e l'ergonomia dei comandi. Non essendoci tasti in rilievo il pannello comandi risulta inoltre facile da pulire.

## Vibration Absorbing System



Il bucato che si accumula su un lato del cestello causa squilibri e vibrazioni.

Il sensore rileva e compensa gli sbilanciamenti del cestello immettendo acqua nei serbatoi.

Il cestello protegge biancheria riprende a ruotare in modo simmetrico e bilanciato.

## Lavaggio silenzioso con Vibration Absorbing System

Tutte le lavatrici AdoraWash lavano in modo particolarmente silenzioso e senza vibrazioni grazie all'esclusivo sistema V-ZUG chiamato Vibration Absorbing System (VAS). Poiché il bucato presente nel cestello non è mai distribuito in modo completamente uniforme, durante la centrifuga si verificano automaticamente squilibri e vibrazioni. E' un sistema che riduce al minimo questi inconvenienti. Durante la centrifuga il sensore intelligente registra posizione e quantità del bucato. Il cestello è dotato di serbatoi in grado di accogliere acqua. Il riempimento automatico e rapido di questi contenitori, compensa lo squilibrio rendendo la macchina più silenziosa e allungandone il ciclo di vita.



## Liscatura a vapore: stirare è quasi un ricordo

Con la liscatura a vapore, la maggior parte delle volte stirare diventa superfluo. Il vapore entra nel cestello attraverso fori sottili e liscia le pieghe dei tessuti. La liscatura a vapore può essere selezionata come ciclo supplementare con quasi tutti i programmi.

## Liscatura a vapore Plus

Fase di vapore prolungata adatta per i tessuti come il lino.



## Anti-acari e protezione della pelle: meno allergeni

Il programma anti-acari libera i tessuti fino al 100% dagli acari ed elimina le cause scatenanti di allergie e problemi respiratori. Può essere selezionato come ciclo supplementare in abbinamento a qualsiasi programma di lavaggio tra 60 e 95 °C. Un altro sollievo per chi soffre di allergie e per le persone con la pelle sensibile è la funzione di protezione della pelle, che prevede due ulteriori cicli di risciacquo e un aumento del livello dell'acqua durante il risciacquo stesso.



## Consumo energetico sotto controllo con EcoManagement

Grazie all'originale tecnologia della pompa di calore, AdoraWash V6000 riduce al minimo il proprio fabbisogno energetico automaticamente in tutti i programmi. Con EcoManagement è possibile visualizzare il consumo di energia previsto ed effettivo dopo ogni ciclo, consentendo così di ottimizzare le proprie modalità di lavaggio sotto il profilo ecologico.



## Sprint: lavaggio in meno di 30 minuti

I capi poco sporchi, come gli indumenti sportivi, si possono lavare con molta rapidità. Un ciclo di lavaggio a 40 °C termina dopo 28 minuti, a 60 °C il programma dura 39 minuti. Questo programma supplementare è ideale quando si ha fretta. Se avete più tempo a disposizione, i programmi di risparmio energetico e OptiTime sono la scelta più attenta al risparmio delle risorse.



## WetClean Finish: lavaggio delicato come in lavanderia

Grazie all'oscillare del cestello, come il movimento delicato di una culla, e l'entrata dell'acqua dall'alto come se fosse una doccia delicata sugli indumenti, irrigandoli delicatamente, si otterrà un lavaggio estremamente delicato per i capi più pregiati curandoli e igienizzandoli in ogni movimento.

funzioni speciali	tessuti	vantaggi	caratteristiche tecniche
V6000/V4000/V2000 <b>Cestello con luce interna</b>	per tutti i tipi di tessuto	flusso d'acqua costante attraverso i tessuti grazie all' <b>esclusivo cestello</b> in acciaio con <b>14.000 microfori</b>	<b>Brevetto V-ZUG</b> 14.000 microfori
V6000/V4000/V2000 <b>VAS Vibration Absorbing System</b>	per tutti i tipi di tessuto	<b>lavaggi</b> particolarmente <b>silenziosi</b> . Un sistema che riduce al minimo squilibri e vibrazioni durante la centrifuga e allunga il ciclo di vita della macchina	<b>Brevetto V-ZUG</b> durante la centrifuga il sensore intelligente registra posizione e quantità del bucato. Il riempimento automatico dei serbatoi laterali del cestello compensa lo squilibrio della centrifuga evitando le vibrazioni e rendendo così la macchina più silenziosa
V6000/V4000 <b>Igienizzazione</b> 	cestello vuoto	sempre perfettamente igienizzata	pulizia a vapore senza biancheria
V4000 <b>Optidos</b> 	per tutti i tipi di tessuto	il cassetto Optidos permette il dosaggio preciso del detersivo: addio uso eccessivo o insufficiente del detersivo. Per il dosaggio manuale è disponibile il cassetto standard	prima dell'inizio del ciclo di lavaggio, calcola automaticamente la quantità di detersivo e ammorbidente necessaria in base al programma selezionato, alle dimensioni del carico e al livello di sporco
V6000/V4000/V2000 <b>Sprint</b> 	tessuti sintetici, indumenti sportivi, biancheria, costumi da bagno	tecnologia che ti permette un lavaggio perfetto a 40°C in meno di 30 minuti	velocità ed efficienza di lavaggio in tempi brevi
V6000/V4000 <b>Lisciatura a vapore</b> 	per tutti i tipi di tessuto	la lisciatura a vapore può essere selezionata con quasi tutti i programmi. Capi che quasi non necessitano di essere stirati	<b>Brevetto V-ZUG</b> il vapore entra nel cestello attraverso fori sottili e liscia le pieghe dei tessuti
V6000 <b>WetClean</b> 	programma esclusivo V-ZUG lavaggio ultra delicato come in lavanderia per tessuti come lino, seta, cotone e sintetici delicati	grazie all'oscillazione del cestello, con movimento delicato e immissione dell'acqua dall'alto, come se fosse una pioggia delicata sugli indumenti. Risultato perfetto per qualsiasi capo delicato	<b>Brevetto V-ZUG</b> tecnica brevettata utilizzata solo nelle lavanderie professionali. Lavaggio ad acqua senza l'utilizzo di prodotti chimici
V6000 <b>Pompa di calore</b>	<b>EcoManagement</b> con tutti i lavaggi	fabbisogno energetico ridotto automaticamente in tutti i cicli di lavaggio	<b>Brevetto V-ZUG</b> visualizzazione del consumo di energia previsto ed effettivo dopo ogni ciclo di lavaggio in modo tale da ottimizzare i consumi

LAVATRICE ADORAWASH V6000 CON POMPA DI CALORE E ADORAWASH V4000 CON OPTIDOS



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1104300003	ADORAWASH V6000 cerniera destra <b>POMPA DI CALORE</b>	€ 3.980,00	€ 4.855,60
	Inversione cerniera oblò (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

**Dimensioni**  
850-870×595×625 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 85/78 kg  
Carico 8 kg  
Giri centrifuga (giri/min) 400-1600  
Rumorosità lavaggio/centrifuga: 46/71 dB(A)  
**Vibration Absorbing System (VAS)**  
**Tecnologia pompa di calore** (50%-70% di energia in meno)  
Dotata di pompa di ricircolo  
**EcoHybrid** funzione per impostare il livello di risparmio energetico  
Pannello comandi orientabile  
Display grafico touch a colori in 9 lingue  
Sportello cromato  
Cestello in acciaio con **14.000 microfori** e illuminazione a led  
Apertura porta automatica, Indicatore tempo residuo  
Sensore di torbidità acqua, Sicurezza bambini  
Aggiunta bucato  
Dispositivo di risparmio automatico a mezzo carico  
Opzione acqua dolce  
AquaStop/AquaPlus  
Installazione in appoggio o a colonna  
EcoManagement/EcoStandby

**Esclusive V-ZUG**



Programma Sprint\*  
WetClean Finish  
Programma liscivia a vapore  
Programma liscivia a vapore Plus (per capi in lino)  
Igienizzazione a vapore apparecchio  
Avviso igienizzazione  
OptiTime, V-ZUG Home

**Programmi**

**Tessuti:**  
Colorati 95°C a 10°C/Lana/Lavaggio a mano 10°C  
Camicie/Piumini/Capi outdoor/Seta/Tende  
Biancheria bebè/Jeans/FirstWash (primo lavaggio)  
Biancheria intima/Biancheria nera/Biancheria nera a mano

**Programmi e funzioni extra**

Intensità dello sporco/Anti-acari (protezione della pelle)  
Biolavaggio/Eco  
Inamidatura/Impregnatura 20°C  
Prelavaggio/Preferiti  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

**Dotazione**

Piastra per installazioni standard e a colonna (W40653)

**Allacciamento elettrico**

Cavo elettrico lunghezza 1,8 m con spina schuko  
Alimentazione: 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento: 3,5 kW/16 A  
Consumo energetico per 100 cicli di lavaggio: 37 kWh  
Collegamento idrico con raccordo  
Pressione acqua 1-10 bar



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1104200022	ADORAWASH V4000 cerniera destra <b>OPTIDOS</b>	€ 3.420,00	€ 4.172,40
	Inversione cerniera oblò (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

**Dimensioni**  
850-870×595×625 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 73/65 kg  
Carico 8 kg  
Giri centrifuga (giri/min) 400-1600  
Rumorosità lavaggio/centrifuga: 49/71 dB(A)  
**Vibration Absorbing System (VAS)**  
Funzione risparmio energia  
Dotata di pompa di ricircolo  
Pannello comandi orientabile  
Display grafico touch a colori in 9 lingue  
Sportello cromato  
Cestello in acciaio con **14.000 microfori** e illuminazione a led  
Apertura porta automatica, Indicatore tempo residuo  
Sensore di torbidità acqua, Sicurezza bambini  
Aggiunta bucato  
Dispositivo di risparmio automatico a mezzo carico  
Opzione acqua dolce  
AquaStop  
AquaPlus  
Installazione in appoggio o a colonna  
EcoManagement

**Esclusive V-ZUG**



**Optidos**  
Programma Sprint\*  
Programma liscivia a vapore  
Igienizzazione a vapore apparecchio  
Avviso igienizzazione  
OptiTime, V-ZUG Home

**Programmi**

**Tessuti:**  
Colorati 95°C a 20°C/Lana/Lavaggio a mano  
Camicie/Piumini/Capi outdoor/Seta/Tende  
Biancheria bebè/Jeans/FirstWash (primo lavaggio)  
Biancheria nera

**Programmi e funzioni extra**

Intensità dello sporco/Anti-acari (protezione della pelle)  
Biolavaggio/Eco  
Inamidatura/Impregnatura 20°C  
Prelavaggio/Preferiti  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

**Dotazione**

Piastra per installazioni standard e a colonna (W40653)

**Allacciamento elettrico**

Cavo elettrico lunghezza 1,8 m con spina schuko  
Alimentazione: 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento: 3,5 kW/16 A  
Consumo energetico per 100 cicli di lavaggio: 44 kWh  
Collegamento idrico con raccordo  
Pressione acqua 1-10 bar

LAVATRICE ADORAWASH V2000



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1104100014	ADORAWASH V2000 cerniera destra	€ 2.290,00	€ 2.793,80
	Inversione cerniera oblò (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

**Dimensioni**  
850-870×595×625 mm (AxLxP)

**Caratteristiche**  
Peso lordo/peso netto: 66/58 kg  
Carico 8 kg  
Giri centrifuga (giri/min) 400-1400  
Rumorosità lavaggio/centrifuga: 48/69 dB(A)  
**Vibration Absorbing System (VAS)**  
Pannello comandi orientabile  
Display grafico touch a colori in 9 lingue  
Sportello bianco  
Cestello in acciaio con **14.000 microfori** e illuminazione a led  
Apertura porta automatica  
Indicatore tempo residuo  
Sicurezza bambini  
Aggiunta bucato  
Dispositivo di risparmio automatico a mezzo carico  
AquaPlus  
Installazione in appoggio o a colonna

**Esclusive V-ZUG**



Programma Sprint\*  
V-ZUG Home

**Programmi**

**Tessuti:**  
Colorati 95°C a 20°C  
Lana  
Lavaggio a mano

**Programmi e funzioni extra**

Prelavaggio  
Grado di sporco  
Avviso igienizzazione  
Preferiti  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

**Dotazione**

Piastra per installazioni standard e a colonna (W40653)

**Allacciamento elettrico**

Cavo elettrico lunghezza 1,8 m con spina schuko  
Alimentazione: 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento: 2,3 kW/16 A  
Consumo energetico per 100 cicli di lavaggio: 45 kWh  
Collegamento idrico con raccordo  
Pressione acqua 1-10 bar

*Durata programma Sprint	
V6000 e V4000:	V2000:
26 min. a 20°C	28 min. a 20°C
27 min. a 30°C	32 min. a 30°C
28 min. a 40°C	35 min. a 40°C
39 min. a 60°C	45 min. a 60°C

## LAVATRICI ADORAWASH - PROGRAMMI TESSUTI



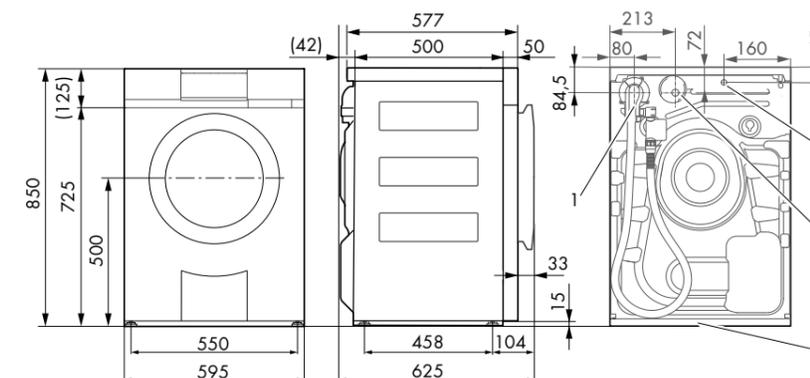
AdoraWash V6000	AdoraWash V4000	AdoraWash V2000
Colorati (1-8 kg)	Colorati (1-8 kg)	Colorati (1-8 kg)
Lana (1-2,5 kg)	Lana (1-2,5 kg)	Lana (1-2,5 kg)
Lavaggio a mano (1-2 kg)	Lavaggio a mano (1-2 kg)	Lavaggio a mano (1-2 kg)
Camicie (max. 7)	Camicie (max. 7)	
Piumini (max. 1 kg)	Piumini (max. 1 kg)	
Outdoor (1-3 kg)	Outdoor (1-3 kg)	
Seta (1-1,5 kg)	Seta (1-1,5 kg)	
Tende (1-2 kg)	Tende (1-2 kg)	
Biancheria per bebè (1-5 kg)	Biancheria per bebè (1-5 kg)	
Jeans (1-4 kg)	Jeans (1-4 kg)	
FirstWash (1-2 kg)	FirstWash (1-2 kg)	
Biancheria nera (1-4 kg)	Biancheria nera (1-4 kg)	
Biancheria intima (1-3 kg)		
Biancheria nera a mano (1-2 kg)		
WetClean Finish (1 kg)		

### Programmi consigliati per il lavaggio Adorawash V2000

Camicie (max. 7)	Colorati 40/60 °C - Centrifuga 800 giri
Piumini (max. 1 kg)	Colorati 20/30 °C - Programma delicato - Centrifuga 800 giri
Seta (1-1,5 kg)	Lavaggio a mano 20/30 °C - Centrifuga 400 giri
Tende (1-2 kg)	Colorati 30/40 °C - No Centrifuga - Aggiungere prelavaggio
Biancheria per bebè (1-5 kg)	Colorati 20/95 °C - Centrifuga 1200 giri - AquaPlus al max. livello
Jeans (1-4 kg)	Colorati 20/40 °C - Centrifuga 1000/1200 giri
FirstWash (1-2 kg)	Colorati 20/30 °C - Programma Sprint - Centrifuga max. 1000 giri
Biancheria nera (1-4 kg)	Colorati 20/40 °C - Centrifuga max. 1200 giri - AquaPlus 2 tacche

## LAVATRICI ADORAWASH - DISEGNI TECNICI

### AdoraWash V6000, V4000 e V2000



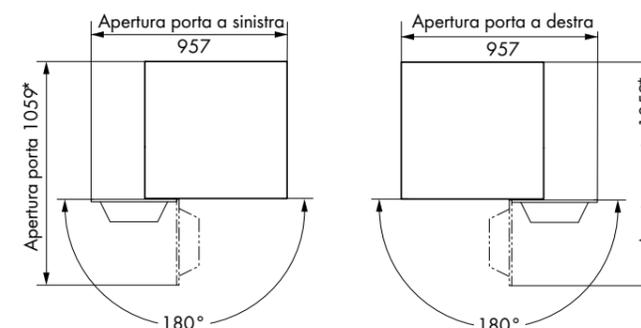
1. Allacciamento acqua fredda; tubo flessibile di alimentazione con Aquastop, lunghezza 1,25 m, G $\frac{3}{4}$ "
2. Raccordo del tubo di scarico a gomito, lunghezza 1,5 m prevalenza della pompa di scarico: 1,2 m
3. Uscita cavo di collegamento elettrico, lunghezza 1,8 m con spina
4. Piastra d'installazione (W40653)

**Nota:** la profondità dell'apparecchio inclusa la distanza dalla parete è 638 mm

Per evitare fastidiosi rumori di vibrazione gli apparecchi non devono essere appoggiati alle pareti circostanti

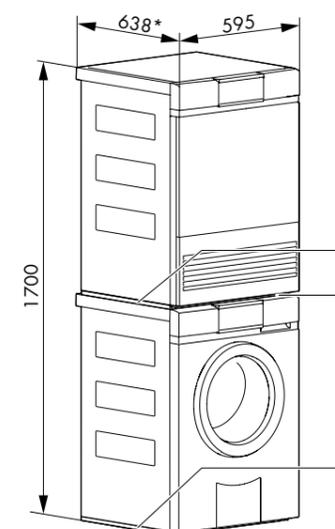
**Attenzione:** è obbligatorio utilizzare la piastra in dotazione (W40653)

### Vista dall'alto



\* spazio libero sull'intera larghezza frontale

### INSTALLAZIONE A COLONNA (DIMENSIONI IN MM):



1. Piastra d'installazione (W40653)
2. Copertura del montante (montata dietro la piastra di copertura dell'asciugatrice al momento della consegna)

\* Profondità inclusa distanza dalla parete

**Attenzione:** è obbligatorio utilizzare la piastra in dotazione (W40653)



## Cura dei tessuti: asciugatrici

Le asciugatrici sostenibili e di alta qualità V-ZUG per uso domestico non solo facilitano l'asciugatura della biancheria ma si prendono anche cura dei tessuti. Grazie alla pompa di calore permettono di risparmiare energia, assicurando al contempo prestazioni di asciugatura potenti e precise. Il grande cestello protegge la biancheria, preserva i capi, facilita la stiratura, uso dopo uso.

### SilentPlus

Le asciugatrici AdoraDry sono particolarmente silenziose, grazie ad uno speciale isolamento che permette di portare il livello di rumorosità a soli 60 dB(A).



### WetClean Finish ultra delicato per tessuti preziosi come la seta

Ideale per tessuti particolarmente preziosi come la seta: nessun altro programma asciuga i capi delicati in maniera più morbida. Il segreto? Basse temperature e durata ridotta del programma.

### Cura della pelle e protezione dagli acari

Trattamento speciale per le pelli molto sensibili. Da cicli di lavaggio extra a un lavaggio principale più lungo: le opzioni per la cura della pelle e la protezione dagli acari sono concepite per i soggetti allergici e per le pelli sensibili.

funzioni speciali	tessuti	vantaggi	caratteristiche tecniche
V6000/V2000 <b>SilentPlus</b> 	per tutti i tipi di tessuto	silenziosità	grazie ad uno speciale isolamento che porta il livello di rumorosità a soli 60 dBA
V6000/V2000 <b>InversionePlus</b> 	particolarmente adatto per l'asciugatura di capi di biancheria di grandi dimensioni, ad es. lenzuola	asciugatura uniforme, riduce anche il rischio che la biancheria si aggrovigli	rotazione aggiuntiva alternata del cestello in senso orario e antiorario
V6000 <b>Sprint</b> 	per tutti i tipi di tessuto	asciugatura veloce adattando il tempo all'umidità rilevata	la pompa di calore è attivata alla massima potenza per asciugare il bucato ancora più velocemente
V6000 <b>WetClean Finish</b> 	tessuti delicati e preziosi come seta, raso, pizzo, etc...	asciuga i capi preziosi in maniera più delicata	<b>Brevetto V-ZUG</b> utilizzo di bassa temperatura
V6000 <b>Lana</b> 	capi in lana	lascia i capi morbidissimi	asciugatura morbida con movimenti delicati del cestello e bassa temperatura
V6000/V2000 <b>Antipiega</b> 	camicie, camicette, t-shirt, pantaloni in cotone	lascia i capi meno stropicciati pronti per essere facilmente e velocemente stirati	20 minuti di asciugatura a bassa temperatura

### Lana: rispetta i capi morbidi e delicati

Il programma Lana asciuga con movimenti delicati del cestello e a basse temperature ed è quindi ideale per i tessuti in lana morbida.

### Antipiega innovativo per facilitare la stiratura

Il programma antipiega è ideale soprattutto per camicie, camicette, t-shirt e pantaloni in cotone. Dopo 20 minuti di asciugatura a temperatura moderata gli indumenti sono pronti per essere stirati.

### Asciugatura in un lampo o a risparmio energetico

Con il programma supplementare Sprint di AdoraDry V6000, il bucato si asciuga in tempi record: 98 minuti!

La funzione Sprint spinge la pompa di calore alla massima potenza per asciugare il bucato ancora più velocemente. Se avete più tempo a disposizione, il programma di risparmio energetico è la scelta ideale.

## ASCIUGATRICI ADORADRY V6000 E ADORADRY V2000 CON POMPA DI CALORE



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1203300002	ADORADRY V6000 cerniera destra <b>ASCIUGATRICE CON POMPA DI CALORE</b>	€ 3.420,00	€ 4.172,40
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

### Dimensioni

850 × 595 × 600 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo 52,5 kg  
Carico 7 kg  
Volume cestello 105 litri  
Rumorosità: 62 dB(A)  
Pannello comandi orientabile in vetro acrilico  
Display grafico touch a colori in 9 lingue  
**Tecnologia pompa di calore**  
26 programmi  
Tamburo illuminato  
Sicurezza bambini  
Apertura porta automatica  
Installazione in appoggio o a colonna  
EcoManagement

### Esclusive V-ZUG



SilentPlus  
InversionePlus  
Sprint (98')  
WetClean Finish  
V-ZUG Home

### Programmi

**Tessuti:**  
Colorati/Camicie/Jeans/Seta/Biancheria bebè  
lenzuola/Piumino pesante/Piumino leggero/Capi outdoor  
Lana/Spugna soffice  
Asciugatura normale  
Asciugatura extra  
Asciugatura a tempo  
Asciugatura umida pronta per stiro  
Asciugatura umida pronta per mangano  
Igiene

### Programmi e funzioni extra

Antipiega, Protezione antipiega  
Aerazione, Delicato, Extra delicato  
Eco, Programma cestello\*  
Preferiti  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

### Dotazione

Piastra per installazioni standard e a colonna (W40653)

### Allacciamento elettrico

Cavo elettrico lunghezza 1,9 m con spina schuko  
Alimentazione: 220 V/50 Hz  
Assorbimento: 1,05 kW/16 A  
Consumo energetico annuo: 142 kWh  
Prolunga della pompa 1,2 m  
Tubo flessibile di scarico: 2,5 m



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1203100001	ADORADRY V2000 cerniera destra <b>ASCIUGATRICE CON POMPA DI CALORE</b>	€ 2.080,00	€ 2.537,60
	Inversione cerniera (su richiesta)	€ 100,00	€ 122,00

### Dimensioni

850 × 595 × 600 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo 52,5 kg  
Carico 7 kg  
Volume cestello 105 litri  
Rumorosità: 63 dB(A)  
Pannello comandi orientabile in vetro acrilico  
Display grafico touch a colori in 9 lingue  
**Tecnologia pompa di calore**  
13 programmi  
Tamburo illuminato  
Sicurezza bambini  
Apertura porta automatica  
Installazione in appoggio o a colonna  
EcoManagement

### Esclusive V-ZUG



SilentPlus  
InversionePlus  
V-ZUG Home

### Programmi

**Tessuti:**  
Colorati/Camicie/Jeans/Seta/Biancheria bebè  
Asciugatura normale  
Asciugatura extra  
Asciugatura a tempo  
Asciugatura umida pronta per stiro  
Asciugatura umida pronta per mangano  
Igiene

### Programmi e funzioni extra

Protezione antipiega  
Aerazione  
Delicato  
Eco  
Programma cestello\*  
Preferiti  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

### Dotazione

Piastra per installazioni standard e a colonna (W40653)

### Allacciamento elettrico

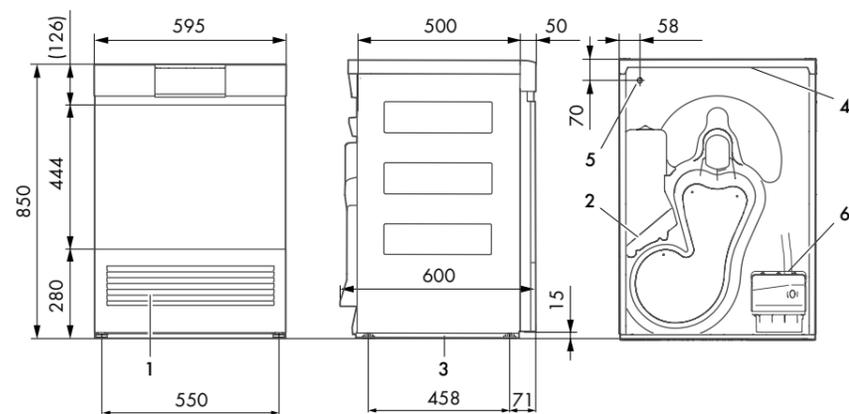
Cavo elettrico lunghezza 1,9 m con spina schuko  
Alimentazione: 220 V/50 Hz  
Assorbimento: 0,75 kW/16 A  
Consumo energetico annuo: 203 kWh  
Prolunga della pompa 1,2 m  
Tubo flessibile di scarico: 2,5 m

\*Cestello per piccoli indumenti e scarpe disponibile come accessorio (pag. 235)

## ASCIUGATRICI ADORADRY - PROGRAMMI TESSUTI



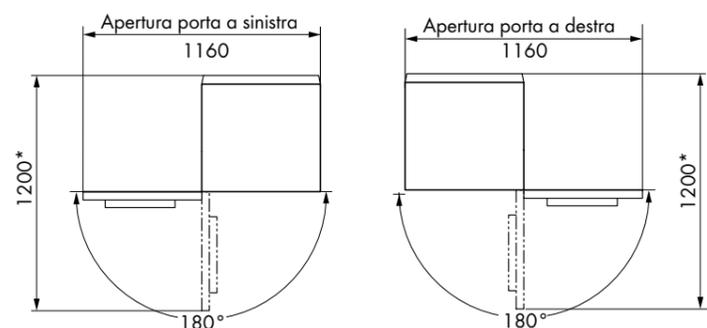
AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
Colorati (1-7 kg)	Colorati (1-7 kg)
Camicie (max. 7)	Camicie (max. 7)
Jeans (1-4 kg)	Jeans (1-4 kg)
Seta (1-1,5 kg)	Seta (1-1,5 kg)
Biancheria per bebè (1-5 kg)	Biancheria per bebè (1-5 kg)
Lenzuola (1-3 kg)	
Piumini pesanti (1-2 kg)	
Piumini leggeri (1-2 kg)	
Capi outdoor (1-3 kg)	
Lana (1 kg)	
Spugna (1-3 kg)	
Biancheria soffice (1 kg)	
Igiene (1-3 kg)	
WetClean Finish (1 kg)	



1. Ingresso aria raffreddamento
2. Uscita dell'aria raffreddamento
3. Piastra d'installazione (W40653)
4. Copertura del montante
5. Uscita cavo di Collegamento elettrico, lunghezza 1,9 m con spina
6. Bocchettone scarico acqua di condensa: Ø 10,5 mm; prevalenza della pompa: 1,2 m set di scarico dell'acqua di condensa: 2 m

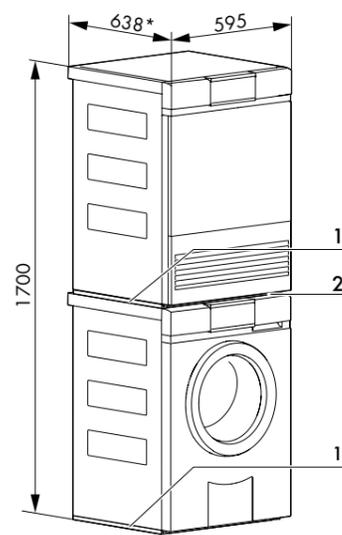
**Nota:** profondità dell'apparecchio inclusa la distanza dalla parete 610 mm.  
Per evitare fastidiosi rumori di vibrazione gli apparecchi non devono essere appoggiati alle pareti circostanti.

Vista dall'alto



\*spazio libero sull'intera larghezza frontale

Installazione a colonna (dimensioni in mm):



1. Piastra d'installazione (W40653)
2. Copertura del montante (montata dietro la piastra di copertura dell'asciugatrice al momento della consegna)

\* Profondità inclusa distanza dalla parete

**Attenzione:** è obbligatorio utilizzare la piastra in dotazione (W40653)

Lavatrici AdoraWash

<b>Carico</b> Fino a 7 kg di bucato.	<b>Preferiti</b> Memorizzazione dei programmi preferiti e avviamento rapido.	<b>AquaPlus</b> Risciacquo supplementare per ridurre potenziali irritazioni cutanee.
<b>Carico</b> Fino a 8 kg di bucato.	<b>Programmi tessuti</b> Selezione di programmi per vari tipi di tessuto.	<b>Sensore di torbidità dell'acqua</b> Misurazione intensità dello sporco acqua lavaggio per ridurre il consumo di acqua.
<b>Temperatura di lavaggio</b> Per ogni tipo di tessuto.	<b>Intensità dello sporco</b> Da capi poco sporchi al programma anti-acari.	<b>Eco</b> Programma supplementare per lavare risparmiando energia.
<b>Numero di giri di centrifuga</b> Da 400 a 1400 giri al minuto.	<b>Delicato</b> Maggiore carico d'acqua, riduzione movimento cestello e velocità di centrifuga.	<b>EcoManagement</b> Statistiche e previsioni del consumo di acqua e di energia.
<b>Numero di giri di centrifuga</b> Da 400 a 1600 giri al minuto.	<b>Prelavaggio</b> Funzione supplementare per capi molto sporchi.	<b>Illuminazione tamburo</b> Illuminazione naturale all'interno del tamburo.
<b>Colorati 20 °C</b> Programma a risparmio energetico per capi leggermente sporchi.	<b>Lisciatura a vapore</b> Trattamento al vapore che previene la formazione di pieghe.	<b>OptiDos</b> Dosaggio automatico di detersivo liquido e/o ammorbidente.
<b>Sprint</b> Programma rapido supplementare.	<b>Lisciatura a vapore Plus</b> Lisciatura a vapore prolungata, ideale per capi in lino.	<b>Igiene dell'apparecchio</b> Avviso e programma per la pulizia dell'apparecchio.
<b>Lana</b> Lavaggio dolce per lana e tessuti delicati.	<b>Programmi extra</b> Selezione supplementare di opzioni.	<b>Impregnatura/Inamidatura</b> Programma extra per impregnatura delicata.
<b>Lavaggio a mano</b> Lavaggio delicatissimo per tessuti da lavare a mano.	<b>Avviamento ritardato</b> Avviamento automatico ritardato del programma fino a 24 ore.	<b>V-ZUG-Home</b> L'apparecchio è collegabile in rete Wi-Fi.
<b>WetClean</b> Trattamento più delicato in assoluto per tessuti lavabili.	<b>OptiTime</b> Funzione intelligente di avviamento ritardato per ottimizzare i tempi.	

Asciugatrice AdoraDry

<b>Carico</b> Fino a 7 kg di bucato.	<b>Lana</b> Asciugatura delicata dei capi in lana a basse temperature.	<b>Sprint</b> Funzione supplementare per un'asciugatura rapidissima.
<b>Carico</b> Fino a 8 kg di bucato.	<b>Programma standard anti piega</b> Riduce le pieghe nei tessuti umidi.	<b>Eco</b> Programma supplementare per un'asciugatura a risparmio energetico.
<b>Asciugatura extra</b> Per capi spessi, a più strati, pronti da riporre in armadio.	<b>Avviamento ritardato</b> Avviamento automatico ritardato del programma fino a 24 ore.	<b>EcoManagement</b> Statistiche e previsioni del consumo di energia.
<b>Asciugatura normale</b> Programma per capi omogenei, pronti da riporre in armadio (magliette, biancheria intima).	<b>InversionePlus</b> Per asciugare in modo uniforme ed evitare che le lenzuola si aggroviglino.	<b>Illuminazione tamburo</b> Illuminazione naturale all'interno del tamburo.
<b>Umido stiro</b> Programma che lascia i capi leggermente umidi pronti per essere stirati.	<b>Protezione anti piega</b> Inversione automatica della rotazione a fine programma per smuovere i tessuti.	<b>WetClean</b> Trattamento più delicato in assoluto per tessuti lavabili.
<b>Umido mangano</b> Programma automatico per la successiva stiratura con mangano (biancheria da tavola).	<b>Aerazione</b> Programma per rinfrescare i capi asciutti senza aria calda.	<b>Programma cestello</b> Programma per asciugare capi puliti e scarpe da ginnastica nel cestello.
<b>Asciugatura a tempo</b> Asciuga il bucato in base alla durata prescelta.	<b>Delicato</b> Funzione supplementare per asciugare i tessuti misti.	<b>Programmi extra</b> Selezione supplementare di opzioni.
<b>Preferiti</b> Memorizzazione dei programmi preferiti e avviamento rapido.	<b>Extra delicato</b> Funzione supplementare per asciugare i capi delicati a temperatura ridotta.	<b>V-ZUG-Home</b> L'apparecchio è collegabile in rete Wi-Fi.
<b>Programmi tessuti</b> Selezione di programmi per vari tipi di tessuto.	<b>SilentPlus</b> Funzione supplementare per un funzionamento ancora più silenzioso.	

Armadio RefreshButler

<b>Refresh</b> Neutralizza gli odori e rinfresca gli abiti.
<b>Igiene</b> Elimina fino al 99,99% di germi e batteri.
<b>Asciugatura</b> Asciuga fino a 5 kg di bucato senza movimento fisico.
<b>Avviamento ritardato</b> Avvio automatico ritardato fino a 24 ore.
<b>Programmi Extra</b>

LAVATRICI ADORAWASH LINEA EXCELLENCE  
SPECIFICHE PRODOTTI

	AdoraWash V6000	AdoraWash V4000	AdoraWash V2000
<b>Caratteristiche</b>			
Classe efficienza energetica/Classe centrifuga	A/A	A/B	A/A
Classe livello di rumorosità in fase di centrifuga	A	A	A
Peso lordo (kg)	85	73	66
Carico (kg)	8	8	8
Giri centrifuga (giri/min)	400-1600	400-1600	400-1400
Rumorosità lavaggio/centrifuga	46/71 dB(A)	49/71 dB(A)	48/69 dB(A)
Vibration Absorbing System (VAS)	■	■	■
Tecnologia a pompa di calore	■		
Pompa di ricircolo	■	■	
EcoHybrid	■		
Sportello	Cromato	Cromato	Bianco
Cestello in acciaio con 14.000 microfori	■	■	■
Illuminazione del cestello	■	■	■
Apertura porta automatica	■	■	■
Sensore di torbidità dell'acqua	■	■	
Sicurezza bambini	■	■	■
Aggiunta bucato	■	■	■
Dispositivo di risparmio automatico a mezzo carico	■	■	■
AquaStop	■	■	
AquaPlus	■	■	■
EcoManagement/EcoStandby	■   ■	■   -	
Installazione in appoggio o a colonna	■	■	■
<b>Esclusive V-ZUG</b>			
Programmi Sprint 20-60 °C	■	■	■
OptiDos		■	
WetClean Finish	■		
Lisciviazione a vapore Plus/Lisciviazione a vapore	■   ■	-   ■	
Igienizzazione apparecchio/Avviso igienizzazione	■   ■	■   ■	-   ■
OptiTime	■	■	
V-ZUG-Home	■	■	■
<b>Funzioni e programmi Extra</b>			
Tessuti	■	■	■
FirstWash (primo lavaggio)	■	■	
Intensità dello sporco/Anti-acari	■   ■	■   ■	
Biolavaggio/Eco	■   ■	■   ■	
Inamidatura/Impregnatura 20°	■   ■	■   ■	
Prelavaggio/Preferiti	■   ■	■   ■	■   ■
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)	■	■	■
<b>Comandi</b>			
Pannello comandi orientabile	■	■	■
Display grafico touch interamente a colori	■	■	■
<b>Dati tecnici</b>			
Dimensioni in mm (AxLxP)	850/870x595x625	850/870x595x625	850/870x595x625
Alimentazione	220-240 V/50-60 Hz	220-240 V/50-60 Hz	220-240 V/50-60 Hz
Assorbimento kW (16 A)	3,5	3,5	2,3
Consumo energetico per 100 cicli di lavaggio kWh	37	44	45
Consumo di acqua per ciclo (litri)	42	43	45
Cavo elettrico lunghezza 1,8 m con spina schuko	■	■	■
Collegamento idrico con raccordo	■	■	■
Pressione dell'acqua (bar)	1-10	1-10	1-10

ASCIUGATRICI ADORADRY LINEA EXCELLENCE  
SPECIFICHE PRODOTTI

	AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
<b>Caratteristiche</b>		
Classe di efficienza energetica	B	C
Superamento classe A+++	-10%	
Classe efficienza di condensazione A+++	A	A
Peso lordo (kg)	52,5	52,5
Carico (kg)	1-7	1-7
Rumorosità dB(A)	62	63
Tecnologia a pompa di calore	■	
Tamburo illuminato	■	■
Sicurezza bambini	■	■
Apertura porta automatica	■	■
Installazione in appoggio o a colonna	■	■
EcoManagement	■	■
Rilevazione elettronica dell'umidità	■	■
Rilevazione elettronica del carico	■	
<b>Esclusive V-ZUG</b>		
SilentPlus dB(A)	■	■
Sprint	■	
InversionePlus	■	■
WetClean Finish	■	
V-ZUG Home	■	■
<b>Funzioni e programmi extra</b>		
Tessuti	■	■
Asciugatura normale	■	■
Asciugatura extra	■	■
Asciugatura a tempo	■	■
Umida pronta per stiro	■	■
Umida pronta per mangano	■	■
Igiene	■	■
Antipiega	■	
Protezione antipiega	■	■
Aerazione	■	■
Delicato	■	■
Extra delicato	■	
Eco	■	■
Programma cestello	■	■
Preferiti	■	■
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)		
<b>Comandi</b>		
Pannello comandi orientabile	■	■
Display grafico touch interamente a colori	■	■
<b>Dati tecnici</b>		
Dimensioni in mm (AxLxP)	850x595x600	850x595x600
Alimentazione 220-240 V/50-60 Hz	■	■
Assorbimento kW/16 A	1,05	0,75
Consumo energetico annuo kWh	142	203
Prolunga della pompa 1,2 m	■	■
Tubo di scarico 2,5 m	■	■
Cavo di alimentazione 1,9 m	■	■



RefreshButler



### RefreshButler: rispetta i tessuti delicati

Questo elettrodomestico, prodotto artigianalmente, rinfresca anche gli indumenti più delicati senza doverli portare in tintoria. Basterà appendere i propri abiti nel RefreshButler di casa e saranno come appena usciti dalla tintoria. La tecnologia esclusiva di V-ZUG utilizza il vapore e la fotocatalisi per rinfrescare ed eliminare le pieghe da indumenti e altri tessuti.



### Capi sanificati, senza l'uso di sostanze chimiche

Il processo delicato di sanificazione a vapore di V-ZUG uccide il 99,9% dei germi e rinfresca vestiti e tessuti come lenzuola, coperte e cuscini, senza l'uso di sostanze chimiche.



### Prodotto artigianalmente in Svizzera

Progettato, sviluppato e realizzato a Zugo, in Svizzera, il RefreshButler è assemblato a mano da esperti artigiani selezionati e qualificati. Al termine del lavoro, chi lo ha realizzato firma il prodotto sulla targhetta di certificazione.



## Rinfresca: tessuti senza odori, senza doverli lavare

Il RefreshButler neutralizza efficacemente gli odori indesiderati come gli aromi della cucina e il fumo di sigaretta e rinfresca i capi fino al lavaggio.



## Antipiega: vestiti senza pieghe ogni giorno

Il RefreshButler rimuove pieghe e grinze, senza bisogno di stirare. Grazie all'utilizzo del vapore inumidisce e rende lisci i tessuti molto delicatamente.



## Caldo e asciutto: asciugatura delicata degli indumenti bagnati dalla pioggia

Il RefreshButler sfrutta l'aria calda per asciugare delicatamente tessuti e scarpe. Si può usare anche per riscaldare gli abiti da indossare prima di uscire al freddo.

## REFRESHBUTLER V6000



finitura inox

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1400360003	REFRESHBUTLER V6000 cerniera sinistra INOX	€ 19.760,00	€ 24.107,20

### Dimensioni

1960 x 775 x 570 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 180/165 kg  
Carico 5 kg  
Rumorosità 52 dB(A)  
Porta in acciaio inox  
Display grafico touch a colori in 4 lingue  
Apertura SoftClose  
Sistema di condensa a **pompa di calore**  
Serbatoio acqua di carico  
Serbatoio scarico condensa  
Illuminazione interna a led  
Indicazione durata dei programmi  
Installazione da incasso o free-standing

### Esclusive V-ZUG

Ecostandby  
Fotocatalisi

### Programmi e funzioni extra

Rinfrescare  
Asciugare  
Igienizzare  
Lisciviazione antipiega  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

### Dotazione

5 grucce alveolate  
2 appendiabiti pieghevoli  
1 cestello per calzature e piccoli capi  
Kit montaggio pannello

### Allacciamento elettrico

Cavo elettrico lunghezza 2,2 m con spina schuko  
Alimentazione: 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento: 1,2 W/16 A  
Consumo medio annuo: 136 kWh



finitura nera

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1400360000	REFRESHBUTLER V6000 cerniera sinistra NERO	€ 19.350,00	€ 23.607,00

### Dimensioni

1960 x 775 x 570 mm (AxLxP)

### Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 180/165 kg  
Carico 5 kg  
Rumorosità 52 dB(A)  
Porta nera  
Display grafico touch a colori in 4 lingue  
Apertura SoftClose  
Sistema di condensa a **pompa di calore**  
Serbatoio acqua di carico  
Serbatoio scarico condensa  
Illuminazione interna a led  
Indicazione durata dei programmi  
Installazione da incasso o free-standing

### Esclusive V-ZUG

Ecostandby  
Fotocatalisi

### Programmi e funzioni extra

Rinfrescare  
Asciugare  
Igienizzare  
Lisciviazione antipiega  
Avviamento ritardato (fino a 24 ore)

### Dotazione

5 grucce alveolate  
2 appendiabiti pieghevoli  
1 cestello per calzature e piccoli capi  
Kit montaggio pannello

### Allacciamento elettrico

Cavo elettrico lunghezza 2,2 m con spina schuko  
Alimentazione: 220-240 V/50-60 Hz  
Assorbimento: 1,2 W/16 A  
Consumo medio annuo: 136 kWh

## REFRESHBUTLER - DISEGNI TECNICI

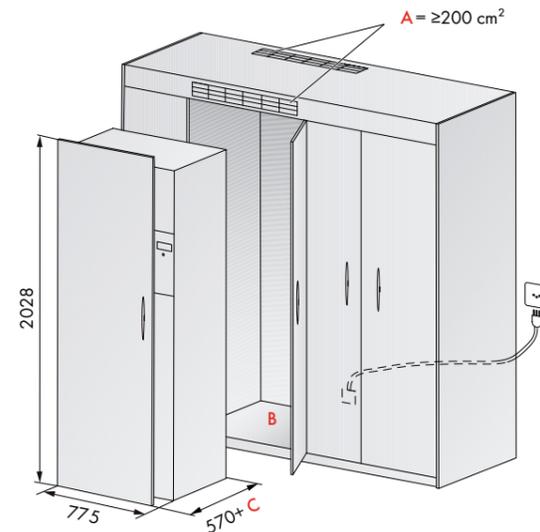
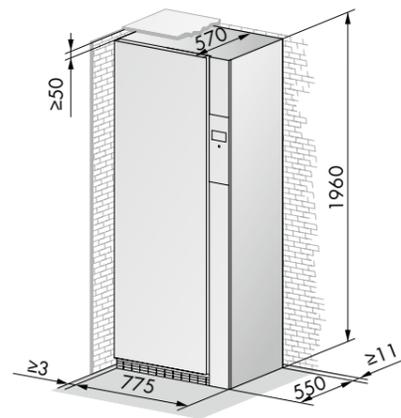
### Aerazione vano incasso

Nelle installazioni free standing, mantenere una distanza dalle pareti di almeno 3 mm (sia a destra che a sinistra).

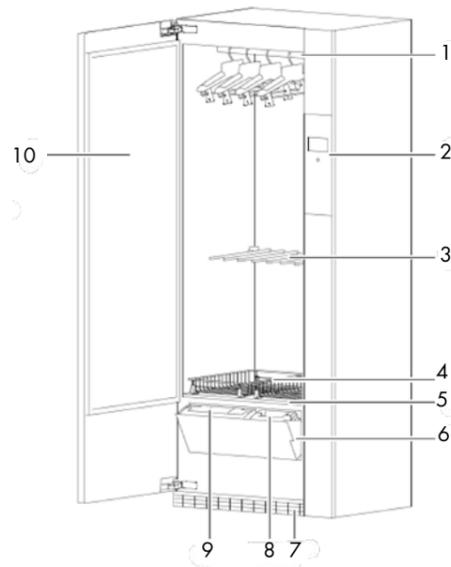
**Nota:** consultare il manuale per una corretta installazione oppure chiedere a Frigo2000 spa.

Se il RefreshButler viene inserito all'interno di un mobile è necessario garantire il corretto flusso d'aria per il raffreddamento:

- Garantire una superficie  $\geq 200 \text{ cm}^2$  per il passaggio dell'aria in una delle due posizioni indicate.
- Carico massimo della base interna dell'armadio 170 kg + il peso del pannello di rivestimento della porta; lasciare libero lo zoccolo.
- Spessore pannello di rivestimento porta (peso massimo 35 kg).

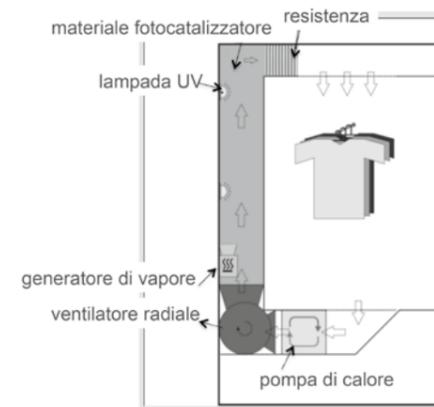


### Struttura



- Asta appendi abiti
- Display comandi
- Appendi abiti inferiore
- Cestello
- Filtro principale
- Sportello serbatoio acqua
- Griglia aerazione aria fredda
- Serbatoio acqua pulita
- Serbatoio acqua condensa
- Porta

### Come funziona



## ACCESSORI

### Accessori lavatrici Adora



1

Descrizione	Codice	Iva Esclusa	Iva Inclusa	AdoraWash V6000	AdoraWash V4000	AdoraWash V2000
1 Cassetto comfort Adora Dimensioni 340 x 595 x 550 mm (AxlxP)	W31357	€ 657,00	€ 801,54	■	■	

■ compatibile con l'apparecchio  
Non utilizzare nelle installazioni a colonna.

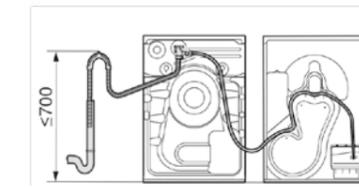
### Accessori asciugatrici Adora



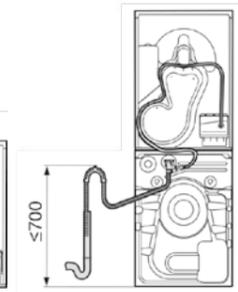
1



2



3



Descrizione	Codice	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1 Cassetto comfort Adora* Dimensioni 340 x 595 x 550 mm (AxlxP)	W31357	€ 657,00	€ 801,54
2 Cestello di asciugatura	W55884	€ 141,00	€ 172,02
3 Set di scarico combinato**	W55969	€ 72,00	€ 87,84

\*per installazione utilizzare la piastra di installazione W40653 in dotazione (non utilizzare nelle installazioni a colonna)

\*\*per installazione lavatrice e asciugatrice a colonna o affiancate con scarico unico

### Accessori RefreshButler



1



2

Descrizione	Codice	Iva Esclusa	Iva Inclusa
1 Gruccia alveolata (1pz)	W54789	€ 50,00	€ 61,00
2 Cestello scarpe	W56746	€ 90,00	€ 109,80



Entra nel nostro magico mondo in cui un elettrodomestico è portatore di eccellenza, non solo tecnologica. Design intelligente e soluzioni circolari per una migliore qualità della vita. [www.frigo2000.it](http://www.frigo2000.it)

## **Garanzia di 10 anni sui prodotti V-ZUG e di 2 anni sui prodotti Frigo2000 Collection solo sul territorio italiano**

V-ZUG e Frigo2000 hanno una politica di continuo miglioramento dei propri prodotti e si riservano il diritto di modificare materiali, caratteristiche e colori disponibili senza preavviso. Accertatevi preventivamente che il prodotto di vostro interesse abbia effettivamente caratteristiche e dimensioni riportate sul presente listino.

La società si riserva la facoltà di modificare i prezzi senza preavviso.

Sono esclusi trasporto ed installazione che possono essere definiti soltanto dal vostro rivenditore di fiducia.

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 e  
assistenza post-vendita,  
proponendo soluzioni sostenibili  
che adottano le tecnologie più  
avanzate per rispondere a ogni  
esigenza e garantire una migliore  
qualità della vita.  
Frigo2000 è il bello della cucina.

Ver. 01/2026