



2010 QUADRA MODULAR



MINI OVEN 30
 rotisserie;
 resistance absorption:
 electric grill (1500 W)
 upper (800 W)
 lower (800 W)
 internal dimensions of the oven:
 26x35x45 - 30,8 liters;
 ratings 1700 W.



MIDI OVEN 40
 rotisserie;
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 upper (850 W)
 lower (900 W)
 internal dimensions of the oven:
 36x35x45 - 43,7 liters;
 ratings 1900 W.



COMPACT OVEN 60
 internal dimensions of the oven:
 44x23x45 - 35,1 liters;
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 upper (900W)
 lower (1300 W)
 circular (2000 W)
 ratings 2500 W.



STANDARD OVEN 60
 electric grill (1600 W);
 internal dimensions of the oven:
 44x35x45 - 53,4 liters.
Multifunction oven:
 resistance absorption
 upper (900W)
 lower (1300 W)
 circular (2400W)
 ratings 2650 W
 ratings with Quick Start: 3400 W.
Fan gas oven:
 fan gas oven burner 2500 W
 ratings fan gas oven 1700 W.



MAXI-OVEN 70
 internal dimensions of the oven:
 54x35x45 - 67,3 liters;
Multifunction oven:
 resistance absorption:
 upper (900W)
 lower (1300 W)
 circular (2400 W)
 ratings 2900 W.
Fan gas oven:
 fan gas oven burner 3000 W
 ratings fan gas oven 2300 W.



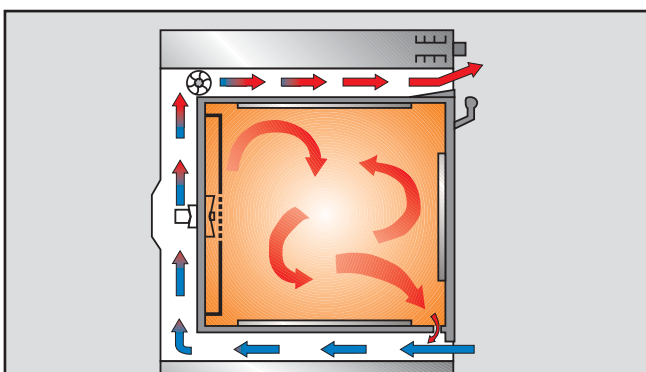
MAXI-OVEN 90
 rotisserie;
 electric grill (2200 W);
 internal dimensions of the oven:
 64x35x45 - 78,6 liters.

Multifunction oven:
 resistance absorption
 upper (900 W)
 lower (1500 W)
 circular (2400 W)
 ratings 2900 W
 ratings with Quick Start: 3400 W.

Fan gas oven:
 fan gas oven burner 3500 W
 ratings fan gas oven 2300 W.



GRILL OVEN
 internal dimensions of the oven:
 44 x 15 x 45 - 20,2 liters;
 resistance absorption:
 electric grill (2400 W)
 ratings 2500 W.



GB Cooling fan and the discharging of waste heat: the heat is discharged back into the kitchen, keeping the door and the control board cool.

E Ventilador de refrigeración y eliminación del calor residual: el calor es enviado nuevamente hacia el interior de la cocina dejando la puerta y el cuadro de mando completamente fríos.

F Ventilation et évacuation de la chaleur résiduelle: la chaleur est renvoyée vers la cuisine tout en maintenant la porte et le tableau de commande froids.

D Umlaufventilation zur Kühlung und zum Ablassen der Dämpfe: die Wärme wird durch den unteren Teil des Herdes nach außen.

MIDI OVEN 40 - MICROWAVES VERSION

Timer
 internal dimensions of the oven:
 29x28x42,5 - 35 liters;
 turn table ø27 cm
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 microwaves (900 W)
 ratings 3200 W.
7 Heating modes:
 microwaves 900 W
 microwaves 700 W
 microwaves 450 W
 microwaves 250 W, defrost function
 combi 1: grill + microwaves 700W
 combi 2: grill + microwaves 450W
 grill only.



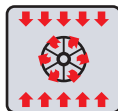
PIZZA OVEN 400°C

Multifunction oven with Quick Start
 Special thermostat 400°C
 internal dimensions of the oven:
 44x23x45 - 35,1 liters;
 resistance absorption:
 electric grill (1600 W)
 upper (900 W)
 lower (1300 W)
 circular (2000 W)
 ratings 2900 W.



MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION MULTIFUNKTION BACKOFEN

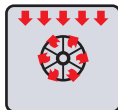


GB Pizza cooking

Pizza function suitable when cooking pizza, bread and scones. The main source of heat is generated by the lower heating element that works with the other heating elements of the oven.

E Cocción de Pizza

Esta función está especialmente indicada para cocinar pizzas, scones y pan. La principal fuente de calor es producida por la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.



GB Defrost function and Quick start

Defrosting of frozen food is accelerated by means of fan driven air circulation. The advantage of defrosting at room temperature is that it does not alter the taste and appearance of the food. **Quick Start**, available only on certain models, is a fast pre-heating oven function.

E Descongelación y Quick Start

Permite la descongelación rápida de todos los alimentos congelados que se quieren tener a temperatura ambiente. La descongelación a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar ni el gusto ni el aspecto de los alimentos. La función **Quick Start** (disponible sólo en algunos modelos). Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno.

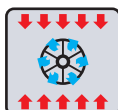


GB Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. Pre-heating is generally unnecessary. As there is no top or bottom heat the whole area of the oven can be utilized. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal.

E Cocción ventilada múltiple

Función que permite cocinar varios alimentos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasán, bollos, etc.



GB Intensive cooking

A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

E Cocción intensiva

Función para cocinar alimentos de un modo rápido e intenso; indicada para pescado a la papillote, verduras guisadas, pinchos, pato, pollo, etc.



GB Grill & fan

An energy-saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc.

E Cocción grill ventilado

Función rápida e intensa con notable ahorro de energía. Está indicada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, pinchos de cerdo o mixtos, caza, gnocchi a la romana, etc.



GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuleton, pescado y verduras a la plancha.



GB Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when browning lasagne, melting cheese toppings etc.

E Cocción superior

Particularmente indicada para dorar y dar el toque de color final a muchos alimentos; se aconseja para cocinar hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepia, etc.

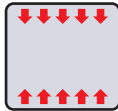


GB Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

E Cocción inferior

Función para finalizar la cocción de los alimentos, en especial la pastelería (galletas, merengues, bizcochos, tartas de fruta, etc) y otros.



GB Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly. Suitable for pork, chops, sausage, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.

E Cocción normal estática

Función clásica del horno eléctrico particularmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, caza, asado de ternera, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.

F Cuisson de Pizzas

Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, scones et pains. Les éléments chauffants inférieurs fonctionnent en duo avec les autres éléments chauffants du four.

D Pizzabacken

Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Backen von Pizza, Hefesalzgebäck und Brot. Die wichtigste Wärmequelle ist die untere Heizschlange, die in Kombination mit den anderen Heizschlangen des Ofens arbeitet.

F Décongélation et Quick Start

Cette fonction permet la décongélation rapide des mets surgelés grâce à la circulation d'air impulsée par ventilateur. La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments. La fonction **Quick Start**, disponible uniquement sur certains modèles, permet de préchauffer rapidement le four.

D Auftauen und Quick Start

Ermöglicht ein schnelles Auftauen von tiefgekühlter Kost, diese wird in kurzer Zeit auf Raumtemperatur gebracht. Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass sich der Geschmack und das Aussehen der Speisen nicht verändert. **Quick Start** (nur an einigen Modellen erhältlich). Diese Funktion dient für ein schnelleres Vorheizen.

F Cuisson ventilée

Cette fonction permet d'obtenir une distribution de chaleur plus uniforme qu'un four conventionnel et de saisir les aliments très rapidement. Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Étant donné qu'il n'y a pas de chaleur inférieure ou supérieure, il est possible d'utiliser la totalité de l'espace du four. Ce réglage est idéal pour les fournées ou pour cuire un met entier.

D Heißluftgaren

Bei dieser Einstellung ist das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Speisen, ohne Geschmacksübertragung, möglich; z.B. man kann gleichzeitig Lasagne und Pizza oder Kuchen und Gebäck backen.

F Cuisson intensive

Il s'agit d'une fonction de cuisson intensive pour une préparer une grande variété de mets. Elle permet de remplacer la broche et peut être utilisée pour le poisson au four, les légumes à l'étoüffée, les brochettes, le canard et le poulet rôti.

D Intensivbraten

Bei dieser Einstellung ist ein schnelles und intensives Braten von unterschiedlichen Speisen möglich; empfehlenswert für: Fisch in Alufolie, Gemüse, Langzeitbraten, Spießchen, Ente, Hähnchen u.s.w.

F Cuisson grill ventilée

Cette fonction est l'indiquée pour une cuisson rapide et profonde et permet en même temps de faire des économies d'énergie. Spécialement indiquée pour les côtelettes, saucisses et brochettes.

D Infratherm Grillen

Schnelles und tiefes Grillen mit großer Energieersparnis, diese Einstellung eignet sich besonders für Speisen wie: Schweinerippen, Wurst, Spießchen, Wild u.s.w.

F Cuisson au grill

Il s'agit de la fonction indiquée pour les viandes rôties telles que le filet de bœuf, le poisson et les légumes grillés. Elle s'avère également utile pour la cuisson au gratin (gratin de chou-fleur).

D Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratинieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

F Cuisson supérieure

Particulièrement indiquée pour dorer les mets, cette fonction est l'indiquée pour dorer les lasagnes, les garnitures de fromage fondant, etc.

D Garen mit Oberhitze

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges wenn das Bratgut noch ein bißchen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

F Cuisson inférieure

Étant donné que la chaleur provient de la section inférieure du four, cette fonction est l'indiquée pour les pâtisseries et les gâteaux, comme les flans, pizzas, biscuits, cakes, etc.

D Garen mit Unterhitze

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgängen, besonders für Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

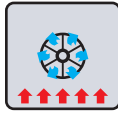
F Cuisson normale

Fonction classique du four électrique particulièrement indiquée pour cuisiner: entrecôtes de porc, saucisses, gibiers, rôti de veau, meringues, biscuits et fruits au four, etc.

D Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Langzeitbraten, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

FAN GAS OVEN HORNO A GAS VENTILADO

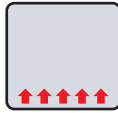


GB Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal. Several different dishes can be cooked using various shelf positions.

E Cocción ventilada múltiple

Es la función que permite cocinar varios alimentos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasán, bollos, etc.

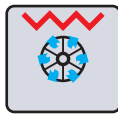


GB Lower element

A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

E Cocción por debajo

Función para cocinar alimentos de un modo rápido e intenso; indicada para pescado a la papillote, verduras guisadas, pinchos, pato, pollo, etc.



GB Grill & fan

An energy-saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc.

E Cocción grill ventilado

Función rápida e intensa con notable ahorro de energía. Está indicada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, pinchos de cerdo o mixtos, caza, gnocchi a la romana, etc.



GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general; filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.

FOUR A GAZ VENTILE GASUMLUFTOFEN

F Cuisson ventilée

Cette fonction permet d'obtenir une distribution de chaleur plus uniforme qu'un four conventionnel et de saisir les aliments très rapidement. Ce réglage est idéal pour les fournées ou pour cuire un met entier. Il est possible de cuire plusieurs mets en utilisant les différentes plaques.

D Multiple Heißluft-Funktion

Diese Funktion lässt das gleichzeitige Backen von verschiedenen Speisen zu, wobei sich jedoch die Gerüche nicht vermischen; man kann damit Lasagne, Pizza, Croissants und Kipferl, Torten, Kuchen etc. backen.

F Cuisson inférieure

Elle permet de remplacer la broche et peut être utilisée pour le poisson au four, les légumes à l'étouffée, les brochettes, le canard et le poulet rôti.

D Unterhitze-Funktion

Ist die Funktion des schnellen und intensiven Bratens von unterschiedlichen Gerichten; geeignet für Fisch, Gemüse, Spieße, Ente, Hendl etc..

F Cuisson au grill ventilée

Cette fonction est l'indiquée pour une cuisson rapide et profonde et permet en même temps de faire des économies d'énergie. Spécialement indiquée pour les côtelettes, saucisses et brochettes..

D Ventilator-Grill-Funktion

Besonders schnell und gründlich bei beachtlicher Ersparnis an Energie, ist dies die passende Funktion für viele Gerichte wie: Schweinskotelett, Würstel, Fleischspieße, Wild, etc.

F Cuisson au grill

Il s'agit de la fonction indiquée pour les viandes rôties telles que le filet de bœuf, le poisson et les légumes grillés. Elle s'avère également utile pour la cuisson au gratin (gratin de chou-fleur).

D Grill-Funktion im geschlossenen Ofen

Diese schnelle und gründliche Grillfunktion eignet sich besonders zum Überbacken und Braten von Fleisch, Filets, gegrillten Fisch und gegrilltes Gemüse.

CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

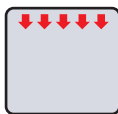


GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general; filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.



GB Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when browning lasagne, melting cheese toppings etc.

E Cocción por arriba

Particularmente indicada para dorar y dar el toque de color final a muchos alimentos; se aconseja para cocinar hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepia, etc.

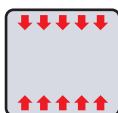


GB Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

E Cocción por debajo

Función para finalizar la cocción de los alimentos, en especial la pastelería (galletas, merengues, bizcochos, tartas de fruta, etc) y otros.



GB Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly. Suitable for pork, chops, sausage, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.

E Cocción normal estática

Función clásica del horno eléctrico particularmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, caza, asado de ternera, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.

FOUR ÉLECTRIQUE CONVENTIONNEL KONVENTIONELLER BACKOFEN

F Cuisson au grill

Il s'agit de la fonction indiquée pour les viandes rôties telles que le filet de bœuf, le poisson et les légumes grillés. Elle s'avère également utile pour la cuisson au gratin (gratin de chou-fleur).

D Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

F Cuisson supérieure

Particulièrement indiquée pour dorer les mets, cette fonction est l'indiquée pour dorer les lasagnes, les garnitures de fromage fondant, etc.

D Garen mit Oberhitze

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges wenn das Bratgut noch ein bißchen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinsteaks, Kalbsschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

F Cuisson inférieure

Étant donné que la chaleur provient de la section inférieure du four, cette fonction est l'indiquée pour les pâtisseries et les gâteaux, comme les flans, pizzas, biscuits, cakes, etc.

D Garen mit Unterhitze

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgängen, besonders für Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

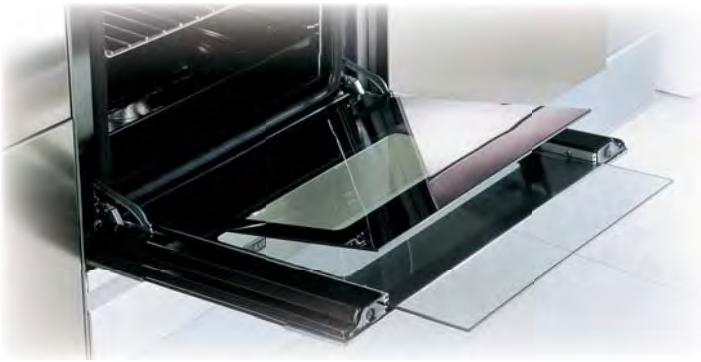
F Cuisson normale

Fonction classique du four électrique particulièrement indiquée pour cuisiner: entrecôte de porc, saucisses, morue sèche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.

D Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Langzeitbraten, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

OVENS



- GB** ROHS STANDARDS FOR SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT
- E** NORMATIVA ROHS PARA SALVAGUARDAR EL MEDIO AMBIENTE
- F** RÉGLEMENTATION ROHS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT
- D** ROHS UMWELTSCHUTZ-RICHTLINIEN



GB COLD DOOR (EN 60335)

With three Termovit glass panels, one fixed and two easily removable for cleaning. Hinges with intermediate standstill. The door can be easily removed from the oven itself. The inside glass panels may be removed to facilitate cleaning.

E PUERTA FRÍA (EN 60335)

Tiene tres cristales en Termovit: uno fijo y dos fácilmente removibles para poder limpiar. Las bisagras son de tope intermedio y también permiten sacar fácilmente la puerta del horno. Los cristales interiores pueden quitarse para hacer más fácil la limpieza.

F PORTE FROIDE (EN 60335)

Avec trois verres en Termovit (un fixe et deux mobiles pour faciliter le nettoyage). Charnières avec dispositifs d'immobilisation intermédiaires.

D KALTETÜR (EN 60335)

Mit drei Glasschichten in Termovit, eine davon fixiert und die anderen zwei leicht abnehmbar zum Putzen. Die inneren Kristallscheiben können für eine einfachere Reinigung entfernt werden.

GB **INSULATION** - It is obtained through the use of high-density glass-wool panels and reflecting aluminium sheets. All this has been studied to guarantee uniform temperature and energy saving.

E **AISLAMIENTO** - Se obtiene mediante paneles de lana de vidrio de alta densidad y con hojas de aluminio reflectantes, para garantizar una temperatura uniforme y un reducido consumo de energía.

F **ISOLATION** - Elle est obtenue au moyen de panneaux en laine de verre haute densité avec feuilles d'aluminium réfléchissantes, de manière à garantir l'uniformité de température et une consommation d'énergie réduite.

D **ISOLIERUNG** - Isolierung durch dichte Glaswolleplatten und reflektierende Aluminiumblätter, die für gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Ofen sorgen und den Energieverbrauch senken.

GB Class A for performance and consumption.

The design solutions that characterise the ovens are now extended to the whole range. This is demonstrated by the Energy Label, the European standard introduced in January 2003, which classifies ovens according to their energy consumption.

E Clase A, en las prestaciones y en los consumos.

Las soluciones de diseño que caracterizan a estos hornos, hoy están en toda la gama. La prueba de ello está en Energy Label, normativa europea introducida en enero de 2003, que clasifica los hornos en base al consumo energético.

F Classe A pour les performances et la consommation d'énergie

Les solutions adoptées pour les fours s'étendent désormais à l'ensemble de la gamme, comme le prouve l'Energy Label, la réglementation européenne introduite en janvier 2003 qui classe les fours en fonction de la consommation d'énergie.

D Klasse A, was Leistung und Verbrauch angeht.

Die planerischen Lösungen der Backöfen werden heute auf die gesamte Produktpalette ausgedehnt. Davon zeugt das sogenannte Energy Label, die im Januar 2003 eingeführte europäische Vorschrift, laut der alle Backöfen nach ihrem Energieverbrauch eingestuft werden.

Electronic programmer
Programador electrónico
Programmeur électronique
Elektronischer Programmierer

Analogic programmer
Programador analógico
Programmeur analogique
Analogprogrammierer

WORKING TOP

GB WORKING TOP

TECHNICAL CHARACTERISTICS

ELECTRIC IGNITION INCLUDED IN THE KNOBS

MULTI-GAS BURNERS

ILVE manufacture their own horizontal gas burners that is also being used in commercial catering. This system of mixing air/gas flow ensures a true flame and lower CO emissions. ILVE gas burners allows you to adjust the primary air thus enabling a perfect combustion with all gas types. With stabilized flame, they eliminate eventual flame extinctions due to draught or liquid overflow.

Triple ring burner ø 120 - 4,3 kW

Big burner ø 70 - 2,6 kW

Small burner ø 55 - 1,8 kW

Fish burner / Fry-Top burner 3,1 kW

Enamelled removable burner cup for easy cleaning. Heavy duty cast iron pan supports.



Triple ring burner



Fry-Top - Built-in



Fry-Top - Professional, Majestic, Quadra, Classic

E LAS ENCIMERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO EN LOS MANDOS

QUEMADOR MULTIGAS

ILVE utiliza quemadores de producción propia con venturi horizontal como en los equipos profesionales. La mezcla gas-aire se optimiza, y la llama tiene un mejor rendimiento que se refleja en la reducción de las emisiones de monóxido de carbono.

Con llama estabilizada, se eliminan posibles apagados accidentales de los fuegos, debidos a corrientes de aire o a derrames de líquidos.

Quemadores ILVE también tienen la posibilidad de ajustar el aire primario. La ventaja es que la combustión es perfecta con todos los tipos de gas.

Con llama estabilizada, se eliminan posibles apagados accidentales de los fuegos, debidos a corrientes de aire o a derrames de líquidos.

Quemador de triple corona ø 120 - 4,3 kW

Quemador grande ø 70 - 2,6 kW

Quemador pequeño ø 55 - 1,8 kW

Quemador Pecera / Quemador Fry-Top 3,1 kW

Tapas quemadoras esmaltadas. Se quitan y se limpian. Rejillas robustas de hierro vitrificadas.

F TABLE DE CUISSON

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

ALLUMAGE ELECTRIQUE INCORPORE AUX BOUTONS

BRULEURS MULTIGAZ

ILVE monte ses brûleurs horizontalement comme les appareils de cuisson professionnelle. Le mélange air/gaz est optimisé et la flamme a un rendement meilleur avec une émission réduite de CO. En employant les brûleurs ILVE, il est possible de régler l'air primaire. Cela permet d'avoir une combustion parfaite en employant n'importe quel type de gaz.

Avec flamme stabilisée, ils éliminent le risque d'extinction accidentelle causée par des courants d'air ou les débordements de liquides.

Brûleur à triple couronne ø 120 - 4,3 kW

Grand brûleur ø 70 - 2,6 kW

Petit brûleur ø 55 - 1,8 kW

Brûleur poissonnière / Brûleur Fry-Top 3,1 kW

Chapeau de brûleur émaillé. Amovibles pour le nettoyage. Robustes grilles en fonte émaillée.

D ARBEITSPLATTE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG IM DREHSCHALTER

MULTIGASBRENNER

ILVE hat einen eigenen Gasbrenner, nach professionellem Vorbild entwickelt. Das Gas/Luftgemisch brennt mit höherer Effizienz bei gleichzeitig niedrigerem CO Ausstoß. Durch die variable Primärlufteinstellung ist es bei ILVE möglich, die Brenner sämtlichen Gasarten perfekt anzupassen.

Nachdem sich die Flamme stabilisiert hat, wird verhindert, daß sie durch Luftzug oder Überlaufen von Flüssigkeiten gelöscht wird. Das Gitter, auf das die Töpfe gestellt werden, ist emailliert.

Kronenbrenner ø 120 - 4,3 kW

Großer Brenner ø 70 - 2,6 kW

Kleiner Brenner ø 55 - 1,8 kW

Pescera-Brenner / Fry-Top-Brenner 3,1 kW

Die auf dem Brenner liegenden Abdeckungen sind emailliert und können abgenommen und gereinigt werden. Robuste Gußeisengitter.

GB TRIPLE RING BURNER

Designed with Chinese cuisine and other exotic food in mind. The triple ring burner's special safety shape is ideal for the WOK. It also heats large saucepans and frying pans in double quick time.

E QUEMADORES DE TRIPLE CORONA

Es un quemador de elevada potencia. Estudiado para los amantes de la cocina exótica. Ideal para recipientes con la forma del Wok, olla con el fondo redondo que se usa en la cocina china. Sirve también para ollas y sartenes de grandes dimensiones.

F BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Conçu pour la cuisine chinoise et la préparation de mets exotiques, ce brûleur est spécialement conçu pour le WOK grâce à une forme spéciale privilégiant la sécurité. Ce brûleur permet de réchauffer des casseroles et des poêles à frire de grand diamètre en deux fois moins de temps.

D DREIFLAMMIGER BRENNER

Dieser Brenner wurde eigens für die Liebhaber der exotischen Küche entwickelt und eignet sich besonders für die in der feinen chinesischen Küche verwendeten Woks, Kochtöpfe mit rundem Boden, sowie für große Kochtöpfe und Pfannen mit flachem Boden.

GB GAS FRY-TOP

Thick plate of stainless steel (8 mm) to obtain uniform temperature all over the surface for natural cooking of meat, fish, vegetables, etc.

E FRY-TOP A GAS

Plancha maciza de acero inoxidable (8 mm) para obtener una temperatura uniforme en toda la superficie y cocinar sin grasas carne, pescado, verduras, etc.

F FRY-TOP À GAZ

La plaque épaisse en acier inox (8 mm) garantit l'uniformité de la température sur toute la surface pour cuisiner sans matières grasses la viande, le poisson, les légumes, etc.

D GASFRY-TOP

Eine dicke Platte aus rostfreiem Stahl (8 mm), um auf der ganzen Oberfläche eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen. Zum natürlichen Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse usw.



OPTIONALS



Professional Cleaning Kit (cod. CLEANKIT01)

GB "STEEL CREAM" STAINLESS STEEL CLEANER: Professional cream for cleaning all stainless steel parts and Fry-Tops. Content: 250 ml. "DEGREASY" OVEN DEGREASER: Citrus scented universal liquid degreaser suitable for cleaning the oven cavity, painted and enamelled parts and glass. Content: 500 ml. MICROFIBER CLOTH: Professional microfiber cloth to be specifically used in the kitchen. Dimensions: 40x40 cm.

E LIMPIADOR INOX "STEEL CREAM": Crema profesional para la limpieza de todas las partes de acero y para el asador por contacto. Contenido: 250 ml. DESENGRASANTE PARA HORNO "DEGREASY": Líquido universal desengrasante con aroma de cítricos apto para la limpieza de la muña interior del horno, partes pintadas, esmaltadas y cristaleras. Contenido: 500 ml. PAÑO DE MICROFIBRA: Paño de microfibra profesional específico para uso en cocinas. Dimensiones: 40x40 cm.

F NETTOYANT INOX "STEEL CREAM": Crème professionnelle pour le nettoyage de toutes les parties en acier inoxydable et du Fry-Top. Contenu: 250 ml. DÉGRAISSANT POUR FOUR "DEGREASY": Liquide universel dégraissant au parfum d'agrumes indiqué pour le nettoyage du moufle intérieur du four, des parties peintes, émaillées et des vitres. Contenu: 500 ml. CHIFFON MICROFIBRE: Chiffon en microfibra professionnel spécialement conçu pour l'utilisation dans la cuisine. Dimensions: 40x40 cm

D EDELSTAHLREINIGER "STEEL CREAM": Professionelle Reinigungscreme für alle Edelstahlteile und Fry-Top. Inhalt: 250 ml. FETTLÖSER FÜR BACKÖFEN "DEGREASY": Fettlöser Universalreiniger mit Zitrusfrüchtearoma für das Reinigen des Backofenmuffels, der lackierten oder emalierten Teile und der Glasscheiben. Inhalt: 500 ml. MIKROFASERTUCH: Prof-Mikrofasertuch für den Einsatz in der Küche. Größe: 40x40 cm.



Oven Sliding Trays

GB OVEN SLIDING TRAYS (cod. KGS30C - mini oven 30, KGS40C - midi oven 40, KGS60C - standard oven 60, KGS70C - maxi oven 70, KGS90C - maxi oven 90). To ensure safety when moving the baking-pans and trays inside the oven. Also for more usefulness and improved ergonomic properties. The kit is composed of three pairs of sliding trays running on ball bearings to easily remove and position the baking pans. These sliding trays are self setting for added safety. The kit is also equipped with two pairs of fixed trays with 5 positions in total.

E GUÍAS HORNO TELESCÓPICAS (cod. KGS30C - horno 30, KGS40C - horno 40, KGS60C - horno estándar 60, KGS70C - horno maxi 70, KGS90C - horno maxi 90). Esta solución se ha estudiado para aumentar la ergonomía, la funcionalidad y la seguridad al mover fuentes y bandejas en el horno. El kit está compuesto de tres pares de guías que se extraen totalmente y se desplazan con cojinetes de bolas para facilitar el introducir o sacar las bandejas. Las guías son antivuelco, proporcionando así una mayor seguridad. El kit también dispone de dos pares de guías fijas para un total de 5 posiciones útiles para la cocción.

F PLATEAUX AMOVIBLES POUR FOUR (cod. KGS30C - four mini 30, KGS40C - four midi 40, KGS60C - four standard 60, KGS70C - four maxi 70, KGS90C - four maxi 90). Cette solution a été conçue pour augmenter le caractère ergonomique et la sécurité pour le déplacement des plats et des plateaux dans le four. L'ensemble est composé de trois paires de plateaux amovibles qui glissent sur des roulements à billes pour faciliter le positionnement et l'enlèvement des plats. Les plateaux sont anti-basculants pour une sécurité totale. L'ensemble est livré aussi avec deux paires de plateaux fixes pour un total de 5 positions.

D LEICHT LAUFENDE TELESKOP-AUSZÜGE (cod. KGS30C - Ofen 30, KGS40C - Ofen 40, KGS60C - standard Ofen 60, KGS70C - Ofen 70, KGS90C - Ofen 90). Mehr Komfort beim Backen durch leicht laufende Teleskop-Auszüge. Hierbei befinden sich im Backofen drei kugelgelagerte Teleskop-Auszüge. Diese dienen dazu, dass die Backbleche und Fettpfannen mühelos hineingeschoben und herausgezogen werden können. Die Teleskopführung ermöglicht außerdem einen besonders weiten und sicheren Auszug der Bleche und Pfannen bis zum Anschlag. Zusätzlich gibt es 2 festinstallierte, zusätzliche Auszugsschienen, so dass insgesamt fünf Einschubhöhen vorhanden sind.



Mesh Insert

GB MESH INSERT - For grilling meat and fish, vegetables, toast, bruschetta, etc. (cod. A/092/59, mini oven 30 - A/092/49, midi oven 40 - A/092/60, standard oven 60 - A/095/11, maxi oven 70 - A/092/61, maxi oven 90)

E PARRILLA - Para cocinar a la plancha carne y pescado, verduras, pan tostado, etc. (cod. A/092/59, horno 30 - A/092/49, horno 40 - A/092/60, horno estándar 60 - A/095/11, horno maxi 70 - A/092/61, horno maxi 90)

F GRILLE - Pour les grillades de viande et de poisson, légumes, toasts, bruschettes, etc. (cod. A/092/59, four mini 30 - A/092/49, four midi 40 - A/092/60, four standard 60 - A/095/11, four maxi 70 - A/092/61, four maxi 90)

D GRILLROST - Für Fleisch- und Fischgerichte, Gemüse, zum Rosten von Brotscheiben, usw. (cod. A/092/59, Ofen 30 - A/092/49, Ofen 40 - A/092/60, standard Ofen 60 - A/095/11, Ofen 70 - A/092/61, Ofen 90)



Pizza Plate 90cm

GB PLATE FOR PIZZA 30-60-70-90 cm (cod. A/418/04 oven 30/40 - A/418/00 oven 60/70 - A/418/02 oven 90)

E PLACA PARA PIZZA Y PAN 30-60-70-90 cm (cod. A/418/04 horno 30/40 - A/418/00 horno 60/70 - A/418/02 horno 90)

F PLAQUE À PIZZA 30-60-70-90 cm (cod. A/418/04 four 30/40 - A/418/00 four 60/70 - A/418/02 four 90)

D PLATTE FÜR PIZZA 30-60-70-90 cm (cod. A/418/04 Ofen 30/40 - A/418/00 Ofen 60/70 - A/418/02 Ofen 90)



Baking Plate

GB BAKING PLATE 60-70-90 cm (cod. S/146/18 oven 60 - cod. S/146/21 oven 70 - S/146/08 oven 90)

E BANDEJA PARA DULCES 60-70-90 cm (cod. S/146/18 horno 60 - cod. S/146/21 horno 70 - S/146/08 horno 90)

F PLAT À GATEAUX 60-70-90 cm (cod. S/146/18 four 60 - cod. S/146/21 four 70 - S/146/08 four 90)

D BACKBLECH 60-70-90 cm (cod. S/146/18 Ofen 60 - cod. S/146/21 Ofen 70 - S/146/08 Ofen 90)

OPTIONALS



Cover for Fry-Top

GB COVER FOR FRY-TOP (cod. G/040/01 Large, G/040/03 Small for H30PFV, H90FCV, HP95FC and HP125FC models only). The cooking steam remains inside the cover so that the food is more tender. An indispensable accessory for those who are fond of Japanese cooking "Teppanyaki".

E TAPADERA PARA EL FRY-TOP (cod. G/040/01 Ancho, G/040/03 Estrecho sólo para los modelos H30PFV, H90FCV, HP95FC, HP125FC). Al quedarse el vapor dentro de la tapadera, la comida es más tierna. Accesorio indispensable para amantes de la cocina japonesa "Teppanyaki".

F COUVERCLE POUR FRY-TOP (cod. G/040/01 Large, G/040/03 Petit seulement pour les modèles H30PFV, H90FCV, HP95FC, HP125FC). La vapeur de cuisson reste sous le couvercle et les aliments sont donc plus tendres. Accessoire indispensable pour ceux qui aiment la cuisine japonaise "Teppanyaki".

D DECKEL FÜR FRY-TOP (cod. G/040/01 grosse, G/040/03 klein für H30PFV, H90FCV, HP95FC, HP125FC). Der Kochdampf bleibt im Deckel und die Speisen werden dadurch weicher. Ein unbedingt notwendiges Zubehör für die Liebhaber der japanischen "Teppanyaki"-Küche.



Removable burner cup cover

Small burner

Large burner

Triple ring burner

Fish burner

BURNER CUP COVERS	CODE	Burners number	Fish burner included
	KCT 45	4/5	No
	KCT 5PC	5	Yes
	KCT 6	6	No
	KCT 7	7	Yes
KCT 8	8	Yes	

OVEN TYPE - SELF-CLEANING PANELS	CODE
Mini oven 30	G/170/18
Midi oven 40	G/170/24
Standard Multifunction oven 60	G/170/22
Standard Fan Gas oven 60	G/170/25
Maxi Multifunction oven 70	G/170/27
Maxi Fan Gas oven 70	G/170/28
Maxi Multifunction oven 90	G/170/23
Maxi Fan Gas oven 90	G/170/26

GB SELF-CLEANING PANELS

A special coating with the property to burn all the grease deposited on the panels, so that the oven is always clean.

E PAREDES CATALÍTICAS CON AUTO-LIMPIADO

Revestimiento especial que tiene la propiedad de quemar todas las grasas que se depositan en las paredes, permite tener siempre el horno limpio.

F PAROIS AUTO-NETTOYANTES CATALYTIQUES

Un revêtement spécial, ayant la propriété de brûler toutes les graisses qui se déposent sur les parois permet d'avoir un four toujours propre.

D KATALYTISCHE, SELBSTREINIGENDE INNENWÄNDE

Eine spezielle Verkleidung, durch die alle Fettrückstände auf den Innenwänden verbrannt werden, hält den Backofen immer sauber.

DEALERS

GB DISPLAY UNIT WITH ALL THE POSSIBLE ACCESSORIES IN UNITS WITH FRY-TOP (cod. E/OPT0001)

E EXPOSITOR CON TODAS LAS VERSIONES POSIBLES EN LAS COCINAS CON FRY-TOP (cod. E/OPT0001)

F PRÉSENTOIR MONTRANT TOUS LES ACCESSOIRES DISPONIBLES POUR CUISINIÈRES AVEC FRY-TOP (cod. E/OPT0001)

D AUSSTELLER MIT ALLEN MÖGLICHEN VERSIONEN IN DEN HERDEN MIT FRITIERAUFSATZ (cod. E/OPT0001)



OPTIONALS - COOKTOPS



Dual Ring Burner (AVAILABLE ON SELECTED MODELS ONLY)

GB DUAL Two burners in one

The new DUAL triple ring allows the internal ring to be regulated independently of the external one. With a single knob the power varies from a minimum of 300 Watt to a maximum of 4500 Watt.

E DUAL Dos quemadores en uno

El nuevo triple corona DUAL permite regular la corona interna independientemente de la externa. Con una sola manopla la potencia varía de un mínimo de 300 Watt a un máximo de 4500 Watt.

F DUAL Deux brûleurs en un

La nouvelle couronne triple DUAL permet de régler la couronne interne indépendamment de la couronne externe. Un seul bouton de commande est prévu pour varier la puissance d'un minimum de 300 Watts à un maximum de 4500 Watts.

D DUAL Zwei Brenner in einem

Durch das neue Dreiflammensystem DUAL kann man den Innenbrenner unabhängig vom Außenbrenner regulieren. An nur einem Drehschalter kann man die Leistung von mindestens 300 bis maximal 4500 Watt variieren.

G/419/04



GB GAS FRY-TOP

Thick plate of stainless steel (8 mm) to obtain uniform temperature all over the surface for natural cooking of meat, fish, vegetables, etc.

E FRY-TOP A GAS

Plancha maciza de acero inoxidable (8 mm) para obtener una temperatura uniforme en toda la superficie y cocinar sin grasas carne, pescado, verduras, etc.

F FRY-TOP À GAZ

La plaque épaisse en acier inox (8 mm) garantit l'uniformité de la température sur toute la surface pour cuisiner sans matières grasses la viande, le poisson, les légumes, etc.

D GASFRY-TOP

Eine dicke Platte aus rostfreiem Stahl (8 mm), um auf der ganzen Oberfläche eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen. Zum natürlichen Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

COOKTOP MODEL	FRY-TOP CODE
H90P..	G/419/04
H30P..	G/419/05
HP95P... - HAP95P... - HP125P...-	G/419/06
H39P..	G/419/07

A/006/00



GB CAST IRON STEAK PAN

For low-fat cooking of hamburgers, steaks, etc. over a gas flame. (cod. A/006/00 mod. H90PC, H39PC, H30P)

E PLANCHA DE HIERRO

Para cocinar con poca grasa hamburguesas, bistec, etc. sobre un fuego de gas (cod. A/006/00 mod. H90PC, H39PC, H30P)

F GRIL À VIANDE EN FONTE

Pour cuisiner les hamburgers, steaks hachés sur la flamme en réduisant les matières grasses. (cod. A/006/00 mod. H90PC, H39PC, H30P)

D GRILLPLATTE AUS GÜBEISEN

Mit dieser Platte kann man mit wenig Fett Frikadellen, Schnitzel usw auf dem Gasherd grillen. (cod. A/006/00 mod. H90PC, H39PC, H30P)

A/006/04



GB CAST IRON STEAK PAN

For low-fat cooking of hamburgers, steaks, etc. over a gas flame. (cod. A/006/04 ribbed - cod. A/006/06 flat mod. HP65, HP95, HP95C, HAP95C, HAP95)

E PLANCA DE HIERRO

Para cocinar con poca grasa hamburguesas, bistec, etc. sobre un fuego de gas (cod. A/006/04 rayada - cod. A/006/06 lisa mod. HP65, HP95, HP95C, HAP95C, HAP95)

F GRIL À VIANDE EN FONTE

Pour cuisiner les hamburgers, steaks hachés sur la flamme en réduisant les matières grasses. (cod. A/006/04 gril en fonte rayé - cod. A/006/06 gril en fonte lissé mod. HP65, HP95, HP95C, HAP95C, HAP95)

D GRILLPLATTE AUS GÜBEISEN

Mit dieser Platte kann man mit wenig Fett Frikadellen, Schnitzel usw auf dem Gasherd grillen. (cod. A/006/04 Grillpfanne gerillt - cod. A/006/06 Grillpfanne glatt mod. HP65, HP95, HP95C, HAP95C, HAP95)

GB

OVEN COLUMN

69x65x1620 complete with stainless steel 600SSQ-MP oven, with completely removable grill

E

COLUMNA HORNO

69,2 x 65 x 162 con horno 600SSQ-MP de acero inoxidable con rejilla totalmente extraíble.

F

COLONNE FOUR

69x65x1620 avec four 600SSQ-MP inox et grille entièrement extractible.

D

SÄULE MIT BACKOFEN

69x65x1620 komplett mit Backofen 600SSQ-MP Edelstahl, mit Vollauszugrost

A



GB

OVEN COLUMN AND DISHWASHER
69x65x1620 complete with stainless steel 600SSQ-MP oven, with dishwasher

E

COLUMNA HORNO Y LAVAVAJILLAS
69,2 x 65 x 162 con horno 600SSQ-MP de acero inoxidable con lavavajillas.

F

COLONNE FOUR ET LAVE-VAISSELLE
69x65x1620 avec four 600SSQ-MP inox et lave-vaisselle

D

SÄULE MIT BACKOFEN UND GESCHIRRSPÜLER
69x65x1620 komplett mit Backofen 600SSQ-MP Edelstahl, mit Geschirrspüler

A



GB

WASHING / COOKING UNIT

180x65x89 with double basin (main basin 40x40 depth 20, small 29,5x14,5) including waste pipes and drains, top HP95C, two bins and a completely removable grill.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- electric ignition included in the knobs;
- triple ring burner;
- thermocouple;
- heavy duty pan supports.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-180) and tap.

E

BLOQUE LAVADO / COCCIÓN

180x65x89 con dos senos (sumidero principal 40x40 prof. 20, pequeño 29,5x14,5), con tubos de desagüe y vaciado, encimera HP95C, dos cestas y una rejilla totalmente extraíble.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- encendido eléctrico integrado en los mandos;
- quemador de triple corona;
- termopar;
- rejillas robustas de hierro.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-180) y grifo.

F

BLOC ÉVIER / CUISSON

180x65x89 avec deux bacs (bac principal 40x40 prof. 20, petit bac 29,5x14,5), livré avec tuyau d'évacuation et tuyau de vidange, table de cuisson HP95C, deux paniers et une grille à sortie totale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- allumage électrique incorporé aux boutons;
- brûleur à triple couronne;
- thermocouple;
- Supports de plats très résistants.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-180) et robinet.

D

SPÜL / KOCHBLOCK

180x65x89 mit Doppelbecken (Hauptbecken 40x40 Tiefe 20, kleines Becken 29,5x14,5) inklusiv Abfluss, Einbaumulde HP95C, zwei Körbe und ein Vollauszugrost.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- elektrische Zündung im Handschalter;
- Dreiflammiger Brenner;
- Thermosicherung;
- Topfräger in schwerer Ausführung.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-180) und Armatur.



QM-LC180 DX



QM-LC180 SX

GB

WASHING / COOKING UNIT

180x65x89 with double basin (main basin 40x40 depth 20, small 29,5x14,5) and oven 800WMP including waste pipes and drains, top HP95C, two bins and a completely removable grill.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- electric ignition included in the knobs;
- triple ring burner;
- thermocouple;
- heavy duty pan supports.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-180) and tap.

E

BLOQUE LAVADO / COCCIÓN

180x65x89 con dos senos (sumidero principal 40x40 prof. 20, pequeño 29,5x14,5), horno 800WMP con tubos de desagüe y vaciado, encimera HP95C, dos cestas y una rejilla totalmente extraíble.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- encendido eléctrico integrado en los mandos;
- quemador de triple corona;
- termopar;
- rejillas robustas de hierro.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-180) y grifo.

F

BLOC ÉVIER / CUISSON

180x65x89 avec deux bacs (bac principal 40x40 prof. 20, petit bac 29,5x14,5), four 800WMP livré avec tuyau d'évacuation et tuyau de vidange, table de cuisson HP95C, deux paniers et une grille à sortie totale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- allumage électrique incorporé aux boutons;
- brûleur à triple couronne;
- thermocouple;
- Supports de plats très résistants.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-180) et robinet.

D

SPÜL / KOCHBLOCK

180x65x89 mit Doppelbecken (Hauptbecken 40x40 Tiefe 20, kleines Becken 29,5x14,5) Herd 800WMP inklusiv Abfluss, Einbaulule HP95C, zwei Körbe und ein Vollauszugrost.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- elektrische Zündung im Handschalter;
- Dreiflammiger Brenner;
- Thermosicherung;
- Topfträger in schwerer Ausführung.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-180) und Armatur.



QM-LCF180 DX



QM-LCF180 DX



QM-LCF180 SX

GB

WASHING / COOKING UNIT

240x65x89 with two basins 34x40 depth 20, complete with top HP95C, oven 800WMP and dishwasher, including waste pipes and drains, two completely removable bins.

TECHNICAL CHARACTERISTICS HP95C:

- electric ignition included in the knobs;
- triple ring burner;
- thermocouple;
- heavy duty pan supports.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-240) and tap.

E

BLOQUE LAVADO / COCCIÓN

240 x 65 x 89 con dos sumidero 34 x 40 prof. 20, con encimera HP95C, horno 800WMP y lavavajillas con tubos de desagüe y vaciado y dos cestas totalmente extraíbles.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS HP95C:

- encendido eléctrico integrado en los mandos;
- quemador de triple corona;
- termopar;
- rejillas robustas de hierro.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-240) y grifo.

F

BLOC ÉVIER / CUISSON

240x65x89 avec deux bacs 34x40 prof. 20, table de cuisson HP95C, four 800WMP et lave-vaisselle. Livré avec tuyau d'évacuation, tuyau de vidange et deux paniers à sortie totale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES HP95C:

- allumage électrique incorporé aux boutons;
- brûleur à triple couronne;
- thermocouple;
- Supports de plats très résistants.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-240) et robinet.

D

SPÜL / KOCHBLOCK

240x65x89 mit zwei Becken 34x40 Tiefe 20, komplett mit Platte HP95C, Herd 800WMP und Geschirrspüler, inklusiv Abfluss, zwei Vollauszugkörbe,

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN HP95C:

- elektrische Zündung im Handschalter;
- Dreiflammiger Brenner;
- Thermosicherung;
- Topfräger in schwerer Ausführung.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-240) und Armatur.



QM-LCFA240 SX



QM-LCFA240 DX

GB

MAXI-OVENS 80 A

roisserie;
electric grill (2200 W);
internal dimensions of the oven:
64x35x45 - 78,6 liters;
multifunction oven resistance absorption:
upper (900 W)
lower (1500 W)
circular (2400 W)
ratings 2,5 kW.

F

MAXI FOUR 80 A

Rôtissoire ;
Gril électrique (2200W) ;
Dimensions internes du four ;
64x35x45 - 78,6 litres ;
Absorption de résistance multifonction ;
Supérieure (900W)
Inférieure (1500W)
Circulaire (2400W)
Caractéristiques nominales : 2,5 kW

E

MAXI HORNO 80 A

asador;
grill eléctrico (2200W);
dimensiones interior horno:
64x35x45 - litros 78,6;
absorción resistencia multifunción:
superior (900 W)
inferior (1500 W)
circular (2400 W)
absorción máx. horno mult. 2,5 kW.

D

MAXI-OFEN 80 A

Grill
Elektrischer Grill (2200 W)
Innendimensionen des Ofens
64-35-45- 78,6 l
Multifunktions - Ofen Resistenzabsorption
Oben (900 W)
Unten (1500 W)
Zirkular (2400 W)
Leistung 2,5 kW

GB

ELECTRONIC DISHWASHER

- 12 covers
- Low noise emission 43 dB (EN704-3)
- 4 temperatures 40/50/65/70 °C
- 6 washing programmes, 1 automatic
- Turbody
- Automatically programmable
- Warning lights to indicate shortage of salt, polish or water
- Height adjustable basket
- Inside light
- Total protection against flooding

E

LAVAVAJILLAS ELECTRÓNICO

- 12 cubiertos
- Baja emisión de ruido 43 dB (EN704-3)
- 4 temperaturas 40/50/65/70 °C
- 6 programas de lavado, 1 automático
- Turbosecado
- Programable automáticamente
- Pilotos: falta sal, falta abrillantador, falta agua
- Cesta superior regulable en altura
- Luz interior
- Sistema de protección total antiinundación

F

LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE

- 12 couvercles ;
- Faible émission de bruit : 43 dB (EN704-3) ;
- 4 températures : 40/50/65/70°C ;
- 6 programmes de lavage, 1 automatique ;
- Séchage par condensation ;
- Programmable automatiquement ;
- Voyants lumineux indiquant l'absence de sel, de liquide de rinçage ou d'eau ;
- Panier supérieur réglable en hauteur ;
- Lumières internes ;
- Systèmes de protection totale contre les inondations.

D

ELEKTRONISCHER GESCHIRRSPÜLER

- Maßgedecke
- Niedrige Geräuschemission 43dB (EN704-3)
- 4 Temperaturen 40/50/65/70 °C
- 6 Spülprogramme, 1 Automatikprogramm
- Turbinentrockner
- Automatisch programmierbar
- Kontrollleuchten für Salz - Klarspüler oder Wassernachfüllung
- Höhenverstellbarer Oberkorb
- Innenbeleuchtung
- Wasservollschutzsystem

GB DISHWASHER ENERGY EFFICIENCY CLASS

E CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA LAVAVAJILLAS



GB

WASHING / COOKING UNIT

90x65 with two basins 34x40x20, including waste pipes and drains.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-90) and tap.

E

BLOQUE LAVADO / COCCIÓN

90x65 con dos sumidero 34x40x20, con tubos de desagüe y vaciado.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-90) y grifo.

F

BLOC ÉVIER / CUISSON

90x65 avec deux bacs 34x40x20, livré avec tuyau d'évacuation, tuyau de vidange.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-90) et robinet.

D

SPÜL / KOCHBLOCK

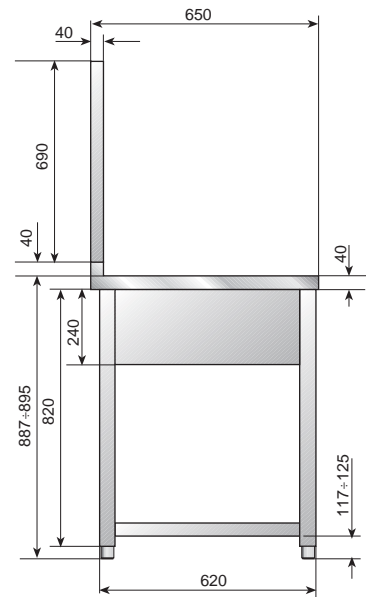
90x65 mit zwei Becken 34x40x20, inklusiv Abfluss.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-90) und Hahn.



QM-L90



GB

STAINLESS STEEL COOKING UNIT
90x65x89 with drawer and completely removable grill.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- electric ignition included in the knobs;
- triple ring burner;
- thermocouple;
- heavy duty pan supports.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-90).

E

BLOQUE DE COCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE
90x65x89 con cajón y rejilla completamente extraíble.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- encendido eléctrico integrado en los mandos;
- quemador de triple corona;
- termopar;
- rejillas robustas de hierro.

OPCIONAL

Panel trasera (Mod.AQM4-90).

F

BLOC CUISSON INOX
90x65x89 avec tiroir et grille à sortie totale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- allumage électrique incorporé aux boutons;
- brûleur à triple couronne;
- thermocouple;
- Supports de plats très résistants.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-90).

D

EDELSTAHL-KOCHBLOCK
90x65x89 mit Schublade und Rost mit Vollauszug.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

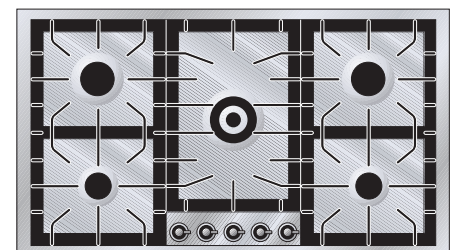
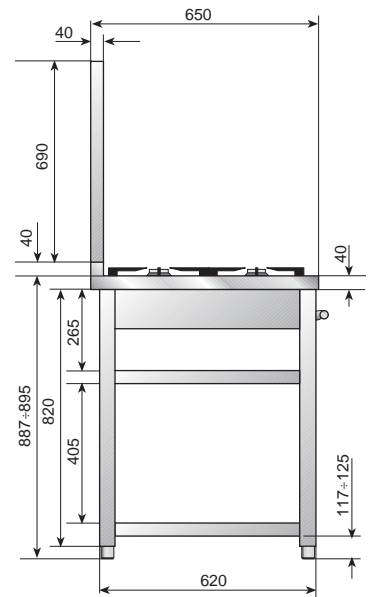
- elektrische Zündung im Handschalter;
- Dreiflammiger Brenner;
- Thermosicherung;
- Topfträger in schwerer Ausführung.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-90).

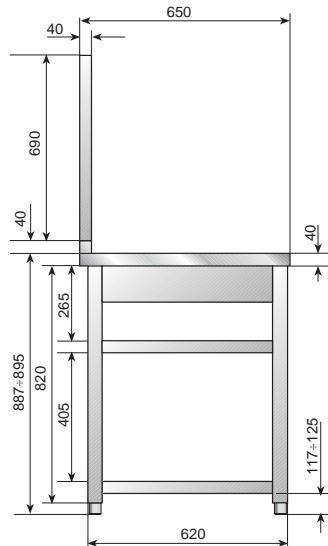


QM-C90





QM-T60



GB STAINLESS STEEL UNIT WITH CHOPPING BOARD 60 cm

Unit with beech chopping board, drawer and completely removable grill.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-60)

E BLOQUE DE ACERO INOXIDABLE CON TABLA DE CORTAR 60 cm

Bloque con tabla de cortar en haya, cajón y rejilla totalmente extraíble.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-60)

F BLOC INOX AVEC PLANCHE À DÉCOUPER 60 cm

Bloc avec planche à découper en hêtre, tiroir et grille à sortie totale.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-60)

D EDELSTAHLBLOCK MIT ARBEITS-PLATTE 60 cm

Block mit Arbeitsplatte aus Buche, Schublade und Rost mit Vollauszug.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-60)



QM-T90

GB STAINLESS STEEL UNIT WITH CHOPPING BOARD 90 cm

Unit with beech chopping board, drawer and completely removable grill.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-90)

E BLOQUE DE ACERO INOXIDABLE CON TABLA DE CORTAR 90 cm

Bloque con tabla de cortar en haya, cajón y rejilla totalmente extraíble.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-90)

F BLOC INOX AVEC PLANCHE À DÉCOUPER 90 cm

Bloc avec planche à découper en hêtre, tiroir et grille à sortie totale.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-90)

D EDELSTAHLBLOCK MIT ARBEITS-PLATTE 90 cm

Block mit Arbeitsplatte aus Buche, Schublade und Rost mit Vollauszug.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-90)



QM-T120

GB STAINLESS STEEL UNIT WITH CHOPPING BOARD 120 cm

Unit with beech chopping board, drawer and completely removable grill.

OPTIONAL

Back panel (Mod.AQM4-120)

E BLOQUE DE ACERO INOXIDABLE CON TABLA DE CORTAR 120 cm

Bloque con tabla de cortar en haya, cajón y rejilla totalmente extraíble.

OPCIONAL

Panel trasero (Mod.AQM4-120)

F BLOC INOX AVEC PLANCHE À DÉCOUPER 120 cm

Bloc avec planche à découper en hêtre, tiroir et grille à sortie totale.

EN OPTION

Panneau arrière (Mod.AQM4-120)

D EDELSTAHLBLOCK MIT ARBEITS-PLATTE 120 cm

Block mit Arbeitsplatte aus Buche, Schublade und Rost mit Vollauszug.

ZUBEHÖR

Rückwand (Mod.AQM4-120)

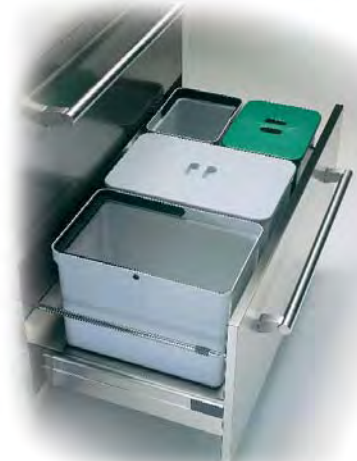
QUADRA MODULAR - OPTIONAL



- GB** STAINLESS STEEL CUTLERY RACK (A/413/00)
- E** CUBERTERO EN ACERO INOXIDABLE (A/413/00)
- F** PORTE RANGE-COUVERTS INOX (A/413/00)
- D** EDELSTAHL-BESTECKKASTEN (A/413/00)



- GB** DISH RACK (A/413/01)
- E** CAJÓN HONDO PARA PLATOS (A/413/01)
- F** PORTE ASSIETTES (A/413/01)
- D** TELLERHALTER (A/413/01)



- GB** WASTE BINS (A/413/02)
- E** CUBOS PARA CLASIFICAR BASURA (A/413/02)
- F** BOÎTE À ORDURES (A/413/02)
- D** MÜLLTRENNSYSTEM (A/413/02)



- GB** STAINLESS STEEL MIXER TAP WITH EXTERNAL SHOWER (A/413/04)
- E** GRIFO MONOMANDO EN ACERO INOXIDABLE CON DUCHA EXTERNA (A/413/04)
- F** MITIGEUR INOX AVEC DOUCHETTE EXTERNE (A/413/04)
- D** EDELSTAHLMISCHBATTERIE MIT EXTERNER DUSCHE (A/413/04)



- GB** STAINLESS STEEL MIXER TAP WITH BUILT-IN REMOVABLE SHOWER (A/413/03)
- E** GRIFO MONOMANDO EN ACERO INOXIDABLE CON DUCHA EXTRAÍBLE (A/413/03)
- F** MITIGEUR INOX AVEC DOUCHETTE EXTRACTIBLE INCORPORÉE (A/413/03)
- D** EDELSTAHL-MISCHBATTERIE MIT AUSZIEHBARER, INTEGRIERTER DUSCHE (A/413/03)



- GB** BACK PANEL (MOD. AQM4-60, MOD. AQM4-90, MOD. AQM4-180, MOD. AQM4-240)
- E** PANEL TRASERO (MOD. AQM4-60, MOD. AQM4-90, MOD. AQM4-180, MOD. AQM4-240)
- F** PANNEAU ARRIÈRE (MOD. AQM4-60, MOD. AQM4-90, MOD. AQM4-180, MOD. AQM4-240)
- D** RÜCKWAND (MOD. AQM4-60, MOD. AQM4-90, MOD. AQM4-180, MOD. AQM4-240)



ILVE spa - Campodarsego (Padova) - ITALIA

General Catalogue 2010

THIS CATALOGUE CANCELS AND REPLACES THE PREVIOUS ONES

ILVE refuses all responsibility for possible errors in this booklet due to misprints or copying mistakes. **ILVE** reserves the right to make any modifications to the products that may be useful or necessary without compromising their main characteristics. If your dealer cannot provide for the information you need, apply to **ILVE**.

DISTRIBUTED BY:



**0699 120 90000 wien@ilve.at
ILVE Austria - www.ilve.at**