

BENELUX
VERKOOP DOCUMENTATIE
uw persoonlijke exemplaar
2023



Uitgave februari 2023

steel



In 1922 opende de jonge smid Angelo Po zijn ambachtelijke smederij. Hij is erg jong maar heeft een grote passie voor vakwerk en heeft vertrouwen in zijn talent.

Zijn fornuizen blijken niet alleen een uitkomst te zijn voor het bereiden van maaltijden, maar ook voor het verwarmen en drogen van wasgoed. Angelo's fornuizen worden al snel een succes waardoor hij besluit om het groter aan te pakken.

Hij besluit voor serieproductie te gaan en specialiseert zich vervolgens in de productie van professionele keukens bestemd voor de horeca.

1999 is de geboorte van STEEL. Vanuit de ondernemersgedachten van Angelo Po splitsen de broers en zussen Po zich af van het familiebedrijf, met als doel innovatieve en unieke apparatuur te produceren; een huishoudelijk apparaat met professionele prestaties.



2022 is het belangrijke jubileum jaar. Honderd jaar nadat deze traditie begon heeft STEEL de vierde generatie van de familie Po in dienst, en vindt de distributie wereldwijd in meer dan vijftig landen plaats. Nog steeds met dezelfde missie als in 1922; eersteklas apparatuur produceren waarin prestaties, technologie en design gecombineerd worden.

Index

GENESI	
Intro	4
Genesi Fornuis	7
Genesi Kook-Units	14
Genesi Kook-Platen	15
Genesi Inbouw Kook-Platen	16
Genesi Inbouw Ovens	17
Genesi Kolommen	21
Genesi Wandschouwkappen	22
Genesi Wertafels	23
Genesi Spoelunits	24
Genesi Vaatwasser	25
Genesi Bovenkasten	26
Genesi Koelkasten	27
ASCOT	
Intro	29
Ascot Fornuis	31
Ascot Kook-Units	38
Ascot Kook-Platen	39
Ascot Inbouw Ovens	40
Ascot Kolommen	43
Ascot Wandschouwkappen	44
Ascot Werktafels	45
Ascot Spoelunits	46
Ascot Vaatwasser	47
Ascot Bovenkasten	48
Ascot Koelkasten	49
ENFASI	
Intro	50
Enfasi Fornuis	52
Enfasi Design40 Inbouw Kook-Platen	55
Enfasi Design40 Inbouw Ovens	56
Enfasi Design40 Wandschouwkappen	58
Enfasi Koelkast	59
Enfasi All Black Fornuis	60
Enfasi Design40 All Black Inbouw Kook-Platen	63
Enfasi Design40 All Black Inbouw Ovens	64
Enfasi Design40 All Black Wandschouwkappen	66
Enfasi All Black Koelkast	67
Enfasi Mistral	68
OXFORD	
Intro	72
Oxford Fornuis	73
Oxford Wandschouwkappen	76
ACCESSOIRES	77
TECHNISCHE TEKENING	85

GENESI

KIJK NAAR DE TOEKOMST

NIEUWE

ESTHETIEK

Ontdek meer over het nieuwe design van onze Genesi



Ergonomie staat centraal: Het bedieningspaneel heeft een hellingshoek van 10° voor een makkelijke bediening en duidelijke afleesbaarheid.



Tijdloos en essentieel ontwerp: De handgrepen hebben een totaal nieuw design en zijn eleganter vormgegeven, zonder afbreuk te doen aan de robuustheid.



Professionele traditie: Massief stalen bedieningsknoppen voor een perfecte grip, voorzien van mat zwarte detaillering aan de zijkant. De kern van de knop is hittebestendig en gemaakt van bakeliet.



Gemakkelijk koken: De inductiekookplaat, evenals de mat geëmailleerde gietijzeren pannenroosters van de gaskookplaat, bevinden zich op dezelfde hoogte als het keuken werkblad. Dit zorgt ervoor dat pannen gemakkelijk van kookzone verplaatst kunnen worden zonder ze op te tillen, en geeft een stabiele basis tijdens het koken.



Monolithisch design: De plint draagt bij aan het monolithische uiterlijk van het fornuis. Deze loopt in lijn met de zijwanden van het fornuis om zodoende het esthetische niveau te versterken.

NIEUWE WANDSCHOUWKAP



Geïnspireerd op de professionele industrie: Professioneel en toch discreet ontworpen; de voorzijde en de vetfilters van de wandschouwkap zijn net als het fornuis schuin geplaatst; professionele labyrintfilters; 900m³/h vermogen



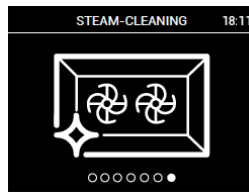
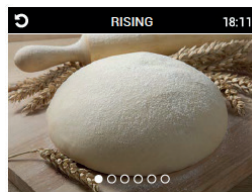
NIEUWE DISPLAY



Alles binnen handbereik: Het nieuwe TFT-kleurenscherm maakt het mogelijk om op iedere moment een duidelijk beeld te krijgen van alles wat er in de oven gebeurt.

37 voorgedprogrammeerde recepten: 3 voorgerechten, 11 vlees hoofdgerechten, 6 vis hoofdgerechten, 9 desserts, 5 brood- en pizzarecepten, 3 bijgerechten. Selecteer het recept naar keuze; de display geeft de juiste functie, temperatuur en kooktijd aan. Eenvoudiger kan niet.

15 FUNCTIES



Ontdooien, boven- en onderwarmte, bovenwarmte, boven- en onderwarmte i.c.m. stoom, onderwarmte, grill, grill i.c.m. draaispit, hetelucht i.c.m. stoom, 3D hetelucht, hetelucht, snel voorverwarmen.

Rijst stand : een speciale functie die de ovenruimte op 28°C brengt, de perfecte temperatuur voor het laten rijzen van gist in tarwe, spelt deeg of desem.

Steam-cleaning: een speciale functie voor het reinigen van de oven, waarbij gebruik wordt gemaakt van de meest natuurlijke en milieuvriendelijke methode: stoom.

Kernthermometer: Een speciale thermometer maakt het mogelijk om te koken terwijl de kerntemperatuur van het voedsel wordt gecontroleerd, waarop de gaarheid kan worden afgestemd.

Een speciaal programma, voor het bereiden van de beste Italiaanse pizza recepten. De oven bereikt een temperatuur van maar liefst 315 °C, waardoor je de perfecte pizza bereidt in 3/4 minuten.



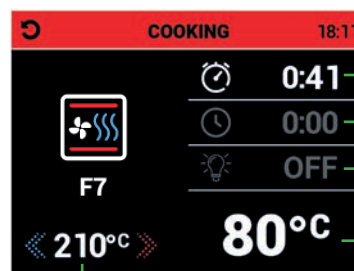
ECO

ECO-koken: koken zonder energie te verspillen met respect voor het milieu



SHABBAT

Sabbat: in deze modus kan de oven tot 24 uur continu werken, met het licht uit en met minimaal verbruik



- Programmering kookduur
- Uitgestelde start tijd
- Verlichting aan/uit optie
- Actuele temperatuur

Elektronische temperatuur instelling

COMBI-STOOM



Wij zijn overtuigd dat u niet zonder ons combi-stoom systeem kunt. De nieuwe Genesi en Ascot modellen worden standaard voorzien van een combi-stoom oven met geëmailleerde binnenzijde en een roestvrijstalen bodem. Standaard worden er verwijderbare roestvrijstalen zijpanelen meegeleverd, welke in de vaatwasser gereinigd kunnen worden.

PROFESSIONELE DRAADROOSTERS



Nieuwe versterkte professionele draadroosters met een diameter van 6 mm zorgen voor meer stabiliteit.

SOFT CLOSE



Ergonomische soft close ovendeur(en) zijn stil en veilig dankzij de nieuwe scharnieren.

INNVENT[®] DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Ons gepatenteerde INNVENT-systeem is voorzien van dubbele ventilatoren die in een omgekeerde rotatie draaien en de warme lucht gelijkmatig verdelen door de ovenruimte, niet alleen verticaal maar ook horizontaal op elk niveau. Hierdoor is onberispelijk en homogeen bereiden mogelijk. De ovendeur kan gedurende de gehele bereidingstijd gesloten blijven, zodat de bakplaat niet halverwege de bereiding verplaatst dient te worden.

(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm en 120 cm breed en de inbouwovens van 90 cm breed)

NIEUWE VERLICHTING



Het nieuwe lichtplan voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant halverwege de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus tegelijkertijd.

MULTIFUNCTIONE- LE KOOKPLAAT



Inductietechniek, krachtige gasbranders of gasbranders gecombineerd met een fry-top of grill-top. Kooktechniek voor ieders behoefte. De inductietechniek, waarvan twee FLEXzones, maakt het mogelijk om vrijwel elk model pan (traditionele pannen, ovale pannen, grillpannen en onze teppanyaki) te gebruiken.

De massief messing gasbranders zijn 60% zuiniger dan de standaard aluminium op de markt. De duo-fuel en duo-control mega wok brander met een vermogen van maar liefst 6kW laat je de hoeveelheid vermogen nauwkeurig bepalen.

De grill, bakplaat en teppanyaki worden verwarmd door twee gescheiden inductiezones, waardoor de halve of het gehele oppervlak kan worden gebruikt.

GENESI 120

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter

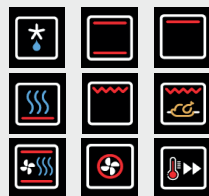


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

MODEL	GQ12SF-6M	GQ12SF-6T	GQ12SF-6B	GQ12SF-4TM	GQ12SF-4BM
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	7 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1x1kW -1x1,8kW -1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1x 1kW -1x1,8kW -1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW
MAXIMUM VERBRUIK	5,1 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW
PRIJS	€ 13127	€ 14207	€ 14207	€ 14207	€ 14207

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI 100

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade



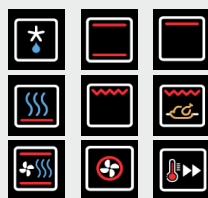
Voor extra accessoires zie pagina 77

TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

MODEL	GQ10SF-6W	GQ10SF-4M	GQ10SF-4T	GQ10SF-4B	GQ10SF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	4,5 kW	4,5 kW	6,9 kW	6,9 kW	11,9 kW
PRIJS	€ 7982	€ 7982	€ 9062	€ 9062	€ 9991

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI 100/3

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77

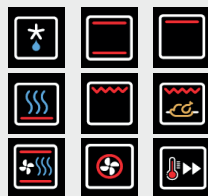
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C


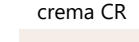


MODEL	GQ10SFF-6W	GQ10SFF-4M	GQ10SFF-4T	GQ10SFF-4B	GQ10SFF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	6,6 kW	9 kW	9 kW	14 kW
PRIJS	€ 8550	€ 8550	€ 9631	€ 9631	€ 10559

STANDAARD KLEUR

 s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

 nero BA	 crema CR	 bordeaux BR	 antracite AN
 sabbia SA	 nuvola NA	 celeste CE	 ametista AA

GENESI 100/3 SOLID DOOR

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77

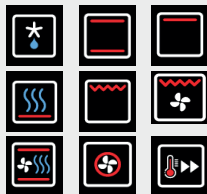
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



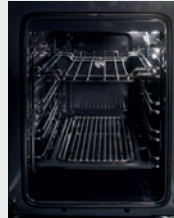
GROTE OVEN



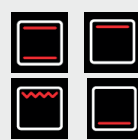
FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES



PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	GQ10SFF-D-6W	GQ10SFF-D-4M	GQ10SFF-D-4T	GQ10SFF-D-4B	GQ10SFF-D-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	6,6 kW	9 kW	9 kW	14 kW
PRIJS	€ 8550	€ 8550	€ 9631	€ 9631	€ 10559

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI 90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	GQ9S-6W	GQ9S-4M	GQ9S-4T	GQ9S-4B	GQ9S-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW	3,65 kW	6,05 kW	6,05 kW	11,1 kW
PRIJS	€ 6471	€ 6471	€ 7551	€ 7551	€ 8480

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI 70

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)-
- Electronische temperatuur instelling
- Flacon om water reservoir te vullen
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Kerntemperatuurmeter
- Push-pull opberglade

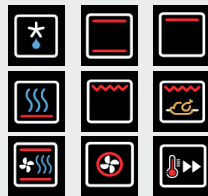
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

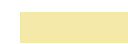


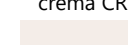

MODEL	GQ7S-4	GQ7S-4I
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	4 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW
MAXIMUM VERBRUIK	3,1 kW	10,5 kW
PRIJS	€ 5529	€ 6932

STANDAARD KLEUR


s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 692

 nero BA	 crema CR	 bordeaux BR	 antracite AN
 sabbia SA	 nuvola NA	 celeste CE	 ametista AA

GENESI 70/2

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)

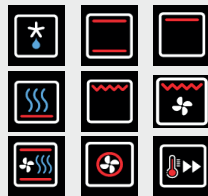
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



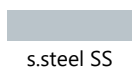
FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	GQ7SF-4	GQ7SF-4I
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	4 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW	12,55 kW
PRIJS	€ 6155	€ 7558

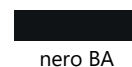
STANDAARD KLEUR



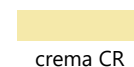
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



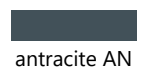
nero BA



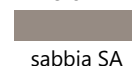
crema CR



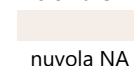
bordeaux BR



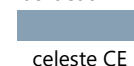
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA



GENESI 90 COOK UNIT

STANDAARD UITVOERING

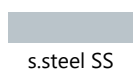
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Soft close lade 15 cm hoog
- Soft close lade 45 cm hoog
- Flex-inductie kookplaat vlak ingebouwd
- Gasbranders verzonken en vlak ingebouwd

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GQ9C-6W	GQ9C-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 4600	€ 6609

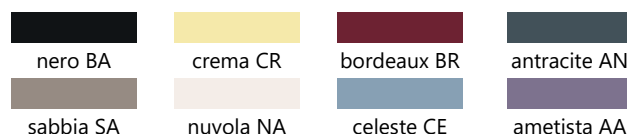
STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA

crema CR

bordeaux BR

antracite AN

sabbia SA

nuvola NA

celeste CE

ametista AA

GENESI COOKTOPS

STANDAARD UITVOERING

- Volledige RVS unit
- Flex-inductie kookplaat vlak ingebouwd
- Gasbranders verzonken en vlak ingebouwd

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GQ9-6W	GQ9-4B	GQ9-4T	GQ9-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE				
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,5 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	2,4 kW	2,4 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 2396	€ 3476	€ 3476	€ 4405

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

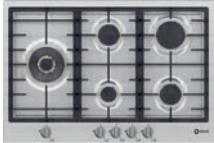

GENESI HOBS

STANDAARD UITVOERING

- RVS gaskookplaat
- Gietijzeren pannendragers
- Aluminium gasbranders
- Massief stalen knoppen

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GP7B-5	GP9B-5
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,8 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,8 kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	0,1 kW
PRIJS	€ 1171	€ 1279

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

GENESI 60X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten

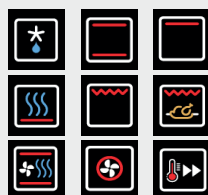
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



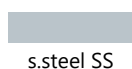
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	GQFE6-S
MAXIMUM VERBRUIK	3,05 kW
PRIJS	€ 3301

STANDAARD KLEUR



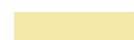
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



nero BA



crema CR



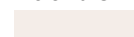
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 60X90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



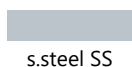
FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	GQFFE6-S
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW
PRIJS	€ 5653

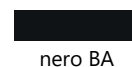
STANDAARD KLEUR



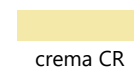
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



nero BA



crema CR



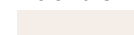
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 90X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 77

TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



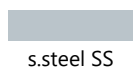
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	GQFE9-S
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW
PRIJS	€ 5465

STANDAARD KLEUR



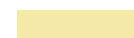
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



nero BA



crema CR



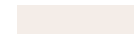
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 60X45

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Pizzasteenbodem met schep
- Push-pull opberglade

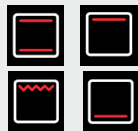
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C



MODEL	GQFE6-P
MAXIMUM VERBRUIK	2,1 kW
PRIJS	€ 2736

STANDAARD KLEUR


s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417

 nero BA	 crema CR	 bordeaux BR	 antracite AN
 sabbia SA	 nuvola NA	 celeste CE	 ametista AA



GENESI MODULAR SYSTEM COLUMNS

KENMERKEN

- RVS designzuil voor inbouwovens
- Home-Professionel uitstraling
- opberglades en compartimenten



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	GQMS-7FP	GQMS-7FFP
CONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	70 cm breed voor 60x60 inbouwoven 3 laden (1 push-pull) 1 compartiment (push-pull)	70 cm breed voor 60x90 inbouwoven 1 lade 1 compartiment (push-pull)
PRIJS	€ 4297	€ 4297

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

GENESI HOODS

KENMERKEN

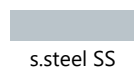
- roestvrij staal behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- soft-touch bedieningspaneel
- automatische uitschakeling middels timer
- professionele rvs labyrinth filters



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

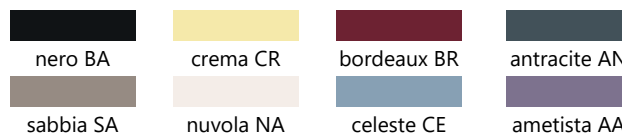
MODEL	GQK120	GQK100	GQK90	GQK70
OMSCHRIJVING	1200mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 4+2	1000mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 3+2	900mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 3+2	700mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 3+2
JAARVERBRUIK	113 kWh	113 kWh	97 kWh	97 kWh
GELUIDSNIVEAU	64 dB	64 dB	64 dB	64 dB
ZUIGKRACHT	900 m ³	900 m ³	900 m ³	900 m ³
PRIJS	€ 3537	€ 2917	€ 2581	€ 2181

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG GQKI70/90/100/120 + € 151








GENESI MODULAR SYSTEM WORK TABLES

KENMERKEN

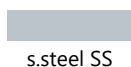
- roestvrij staal behuizing
- push-pull lade
- soft-closing



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	GQ12C-P	GQ9C-P	GQ7C-P	GQ7S-P	GQ4C-P
CONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	120 cm 3 laden (1 push-pull)	90 cm 3 laden (1 push-pull)	70 cm 3 laden (1 push-pull)	70 cm 1 lade (push-pull) 1 deur	45 cm 3 laden (1 push-pull)
PRIJS	€ 5074	€ 3994	€ 3338	€ 3338	€ 2419






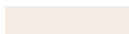


STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

			
nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
			
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI MODULAR SYSTEM SINKS

KENMERKEN

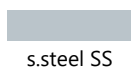
- RVS spoelunit
- opbergvakken



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	GQ12C-L2	GQ9S-L2	GQ9S-L1G	GQ7S-L2
CONFIGURATIE				
OMSCHRIJVING	120 cm 2 spoelbak 2 laden soft-closing	90 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-closing	90 cm 1 spoelbak 2 deuren soft-closing	70 cm 2 spoelbak 1 deur soft-closing
PRIJS	€ 5074	€ 4240	€ 4240	€ 3994

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI MODULAR SYSTEM DISHWASHER




KENMERKEN

- 9 programma's: Jet wash 14', Quick 30' 40°C, Eco, Super 50' 60°C, Dual Pro Wash 60°C, Hygiene 70°C, Smart 30-50°C, Smart 50-60°C, Smart 60-70°C
- slim wassen
- 15 PS capaciteit
- info LED
- interieur LED-verlichting
- touch control
- optie vertragingstimer (tot 19 uur)
- stille was
- glansspoelmiddel bijvullen en zout bijvullen indicator
- einde van programma indicator
- halve belading optie
- extra droge optie
- energiebesparende optie
- zelfreinigende optie
- zij aan zij glijdend ontwerp voor bestekmand
- verstelbare mok planken
- wijnglas houder
- verstelbare bovenste mandpositie
- opvouwbare verdelers
- dienblad houder
- uitneembare bestekmand
- energieklassen D (A+++)
- energieverbruik (EcoMode) 0,807 kWh/cycle
- waterverbruik (EcoMode) 9 l/cyclus

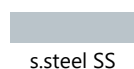


Voor extra accessoires zie pagina 77

TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

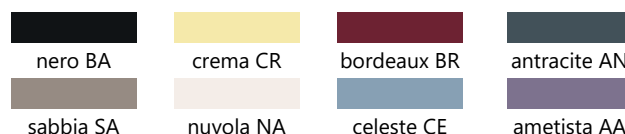
MODEL	GQLS-7	GQLSB-6	GQLSFB-6
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	70 cm roestvrijstalen werktafel vaatwasser inclusief roestvrijstalen deur	60 cm inbouw vaatwasser roestvrijstalen deur	60 cm inbouw vaatwasser
PRIJS	€ 4930	€ 2231	€ 1598

STANDAARD KLEUR



KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417






GENESI MODULAR SYSTEM WALL UNITS

KENMERKEN

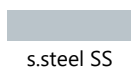
- RVS wandkasten
- soft-closing deuren

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GQP9S-S	GQP9S	GQP7S
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	90 cm 1 legplank + 1 afdruipegedeelte 2 deuren	90 cm 2 legplanken 2 deuren	70 cm 2 legplanken 1 deur
PRIJS	€ 2366	€ 2244	€ 1447


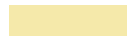





STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

			
nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
			
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

GENESI 90 FRENCH DOOR

KENMERKEN

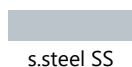
- RVS deuren en lade
- Totale capaciteit 596 L
- Netto inhoud koelruimte 419 L
- Netto inhoud diepvriesruimte 177 L
- Duurzame invertertechnologie
- Waterkraan met waterleiding
- Metalen schuifladen
- LED-touchscreen
- Ijsblokjesmachine (in het vriesgedeelte)
- LED verlichting
- Elektronische temperatuurregeling
- Alarm bij open deur
- Total No-Frost
- Snel koel- en vriessysteem
- Vakantiemodus
- Energieklasse F (max. 407 kW/jaar)

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GQFRB-9F	GQFR-9F
OMSCHRIJVING	Inbouw Gelakte kunststof zijpanelen	Vrijstaand Zijpanelen in roestvrijstaal
PRIJS	€ 5159	€ 5453

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FR

+ € 629



nero BA



crema CR



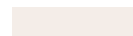
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 70 WINE CELLAR

KENMERKEN

- Totale capaciteit 92 L
- RVS ombouw 70cm
- Dubbele glazen deur
- Instelbare temperatuur +2°C-+10°C
- Verstelbare planken
- Interne LED-verlichting
- Energieklasse G



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	G7FR-O
PRIJS	€ 6387

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

ASCOT

TRADITIE EN INNOVATIE

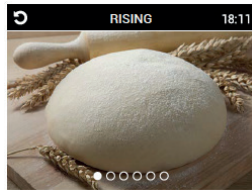
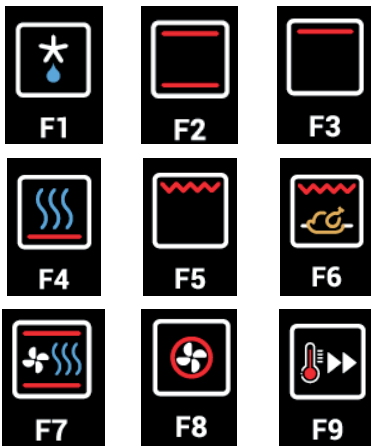
NIEUWE DISPLAY



Alles binnen handbereik:
Het nieuwe TFT-kleurenscherm maakt het mogelijk om op iedere moment een duidelijk beeld te krijgen van alles wat er in de oven gebeurt.

37 voorgeprogrammeerde recepten: 3 voorgerechten, 11 vlees hoofdgerechten, 6 vis hoofdgerechten, 9 desserts, 5 brood- en pizzarecepten, 3 bijgerechten. Selecteer het recept naar keuze; de display geeft de juiste functie, temperatuur en kooktijd aan. Eenvoudiger kan niet.

15 FUNCTIES



Ontdooien, boven- en onderwarmte, bovenwarmte, boven- en onderwarmte i.c.m. stoom, onderwarmte, grill, grill i.c.m. draaispit, hetelucht i.c.m. stoom, 3D hetelucht, hetelucht, snel voorverwarmen.

Rijst stand : een speciale functie die de ovenruimte op 28°C brengt, de perfecte temperatuur voor het laten rijzen van gist in tarwe, spelt deeg of desem.

Steam-cleaning: een speciale functie voor het reinigen van de oven, waarbij gebruik wordt gemaakt van de meest natuurlijke en milieuvriendelijke methode: stoom.

Kernthermometer: Een speciale thermometer maakt het mogelijk om te koken terwijl de kerntemperatuur van het voedsel wordt gecontroleerd, waarop de gaarheid kan worden afgestemd.

Een speciaal programma, voor het bereiden van de beste Italiaanse pizza recepten. De oven bereikt een temperatuur van maar liefst 320 C, waardoor je de perfecte pizza bereidt in 3/4 minuten.



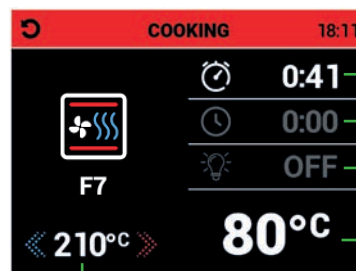
ECO

ECO cooking: koken zonder energie te verspillen met respect voor het milieu



SHABBAT

Shabbat: een speciale functie in deze modus kan de oven tot 24 uur continu werken, met het licht uit en met minimaal verbruik



— Programmering kookduur

— Uitgestelde start tijd

— Verlichting aan/uit optie

— Actuele temperatuur

Elektronische temperatuur instelling

COMBI-STOOM



Wij zijn overtuigd dat u niet zonder ons combi-stoom systeem kunt. De nieuwe Genesi en Ascot modellen worden standaard voorzien van een combi-stoom oven met geëmailleerde binnenzijde en een roestvrijstalen bodem. Standaard worden er verwijderbare roestvrijstalen zijpanelen meegeleverd, welke in de vaatwasser gereinigd kunnen worden.

PROFESSIONELE DRAADROOSTERS



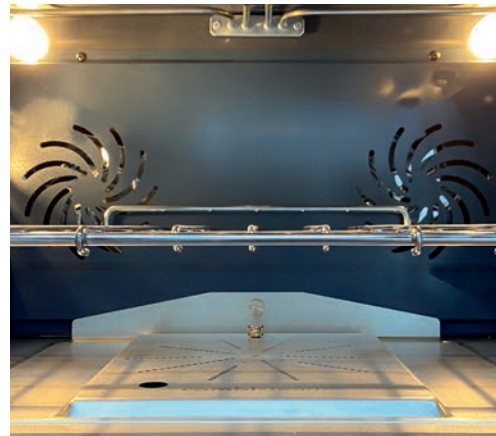
Nieuwe versterkte professionele draadroosters met een diameter van 6 mm zorgen voor meer stabiliteit.

SOFT CLOSE



Ergonomische soft close ovendeur(en) zijn stil en veilig dankzij de nieuwe scharnieren.

INNVENT[®] DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Ons gepatenteerde INNVENT-systeem is voorzien van dubbele ventilatoren die in een omgekeerde rotatie draaien en de warme lucht gelijkmatig verdelen door de ovenruimte, niet alleen verticaal maar ook horizontaal op elk niveau. Hierdoor is onberispelijk en homogeen bereiden mogelijk. De ovendeur kan gedurende de gehele bereidingstijd gesloten blijven, zodat de bakplaat niet halverwege de bereiding verplaatst dient te worden.

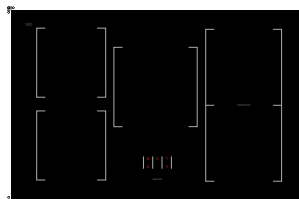
(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm en 120 cm breed en de inbouwovens van 90 cm breed)

NIEUWE VERLICHTING



Het nieuwe lichtplan voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant halverwege de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus gelijkertijd.

MULTIFUNCTIONE- LE KOOKPLAAT



Inductietechniek, krachtige gasbranders of gasbranders gecombineerd met een fry-top of grill-top. Kooktechniek voor ieders behoefte. De inductietechniek, waarvan twee FLEXzones, maakt het mogelijk om vrijwel elk model pan (traditionele pannen, ovale pannen, grillpannen en onze teppanyaki) te gebruiken. De massief messing gasbranders zijn 60% zuiniger dan de standaard aluminium op de markt. De duo-fuel en duo-control mega wok brander met een vermogen van maar liefst 6kW laat je de hoeveelheid vermogen nauwkeurig bepalen. De grill, bakplaat en teppanyaki worden verwarmd door twee gescheiden inductiezones, waardoor de halve of het gehele oppervlak kan worden gebruikt.

ASCOT 120

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgedprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

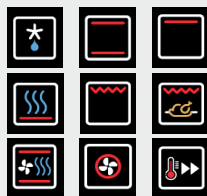


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES

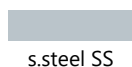


ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

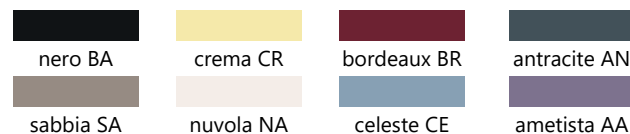
MODEL	AQ12SF-6M	AQ12SF-6T	AQ12SF-6B	AQ12SF-4TM	AQ12SF-4BM
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	7 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1x1kW -1x1,8kW -1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1x1kW -1x1,8kW -1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW
MAXIMUM VERBRUIK	5,1 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW
PRIJS	€ 13127	€ 14207	€ 14207	€ 14207	€ 14207

STANDAARD KLEUR

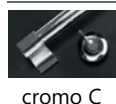


KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

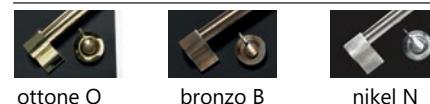


STANDAARD BEKLEDING



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ASCOT 100

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Display met voorgesprogrameerde recepten
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN

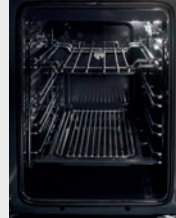


FUNCTIES

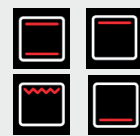


ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



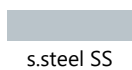
FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

MODEL	AQ10SF-6W	AQ10SF-4M	AQ10SF-4T	AQ10SF-4B	AQ10SF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	4,5 kW	4,5 kW	6,9 kW	6,9 kW	11,9 kW
PRIJS	€ 7982	€ 7982	€ 9062	€ 9062	€ 9991

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD BEKLEDING



chromo C



ottone O



bronzó B



nikel N

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212

ASCOT 100/3

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

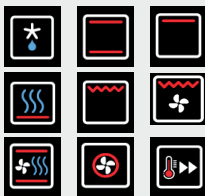


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN

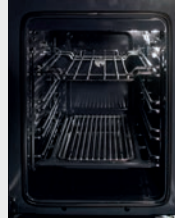


FUNCTIES

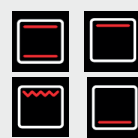


ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



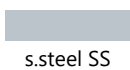
FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQ10SFF-6W	AQ10SFF-4M	AQ10SFF-4T	AQ10SFF-4B	AQ10SFF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	6,6 kW	9 kW	9 kW	14 kW
PRIJS	€ 8550	€ 8550	€ 9631	€ 9631	€ 10559

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



crema CR



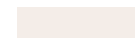
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

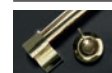


ametista AA

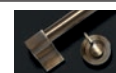
STANDAARD BEKLEDING



chromo C



ottone O



bronzoo B



nikel N

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212

ASCOT 100/3 SOLID DOOR

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



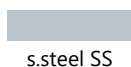
FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQ10SFF-D-6W	AQ10SFF-D-4M	AQ10SFF-D-4T	AQ10SFF-D-4B	AQ10SFF-D-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	6,6 kW	9 kW	9 kW	14 kW
PRIJS	€ 8550	€ 8550	€ 9631	€ 9631	€ 10559

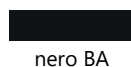
STANDAARD KLEUR



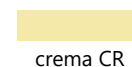
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



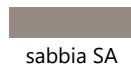
crema CR



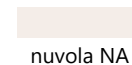
bordeaux BR



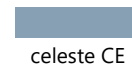
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

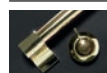


ametista AA

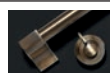
STANDAARD BEKLEDING



chromo C



ottone O



bronzo B



nikel N

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212

ASCOT 90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Electronische temperatuur instelling
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Flacon om water reservoir te vullen
- Push-pull opberglade
- Kerntemperatuurmeter
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



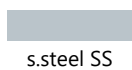
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQ9S-6W	AQ9S-4M	AQ9S-4T	AQ9S-4B	AQ9S-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW	3,65 kW	6,05 kW	6,05 kW	11,1 kW
PRIJS	€ 6471	€ 6471	€ 7551	€ 7551	€ 8480

STANDAARD KLEUR



KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

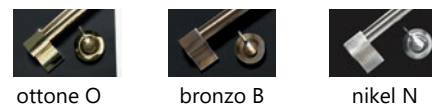


STANDAARD BEKLEDING



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ASCOT 70

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

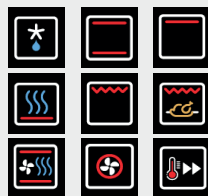
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



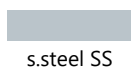
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQ7S-4	AQ7S-4I
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	4 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW
MAXIMUM VERBRUIK	3,1 kW	10,5 kW
PRIJS	€ 5529	€ 6932

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



crema CR



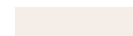
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 70/2

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)

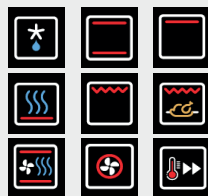
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



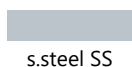
FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQ7SF-4	AQ7SF-4I
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	4 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW	12,55 kW
PRIJS	€ 6155	€ 7558

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



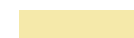
chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



crema CR



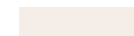
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



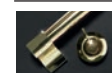
celeste CE



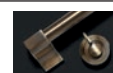
ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N



ASCOT 90 COOK UNIT

STANDAARD UITVOERING

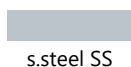
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Soft close lade 15 cm hoog
- Soft close lade 45 cm hoog
- Flex-inductie kookplaat vlak ingebouwd
- Gasbranders verzonken en vlak ingebouwd

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	A9C-6W	A9C-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 4600	€ 6609

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



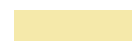
chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT COOKTOPS

STANDAARD UITVOERING

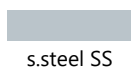
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Volledige RVS unit
- Flex-inductie kookplaat vlak ingebouwd
- Gasbranders verzonken en vlak ingebouwd



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	A9-6W	A9-4B	A9-4T	A9-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE				
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,5 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW	4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	2,4 kW	2,4 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 2396	€ 3476	€ 3476	€ 4405

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

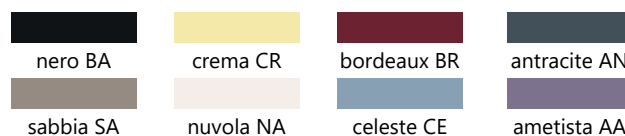
STANDAARD BEKLEDING



chromo C

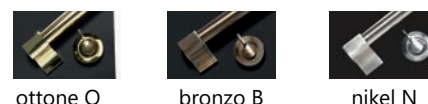
KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O

bronzo B

nikel N

ASCOT 60X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



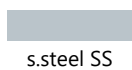
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQFE6-S
MAXIMUM VERBRUIK	3,05 kW
PRIJS	€ 3301

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

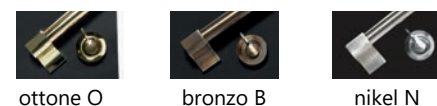
KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O

bronzo B

nikel N

ASCOT 60X90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



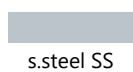
FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQFFE6-S
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW
PRIJS	€ 5653

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

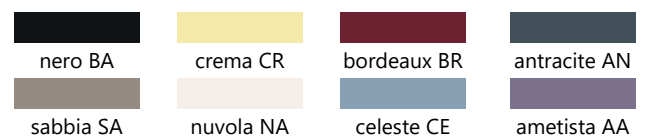
STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 90X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



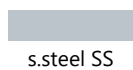
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	AQFE9-S
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW
PRIJS	€ 5465

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N



ASCOT MODULAR SYSTEM COLUMNS

KENMERKEN

- RVS designzuil voor inbouwovens
- Home-Professionel uitstraling
- opberglades en compartimenten



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	AMS-7FP	AMS-7FFP
CONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	70 cm breed voor 60x60 inbouwoven 3 laden (1 push-pull) 1 compartiment (push-pull)	70 cm breed voor 60x90 inbouwoven 1 lade 1 compartiment (push-pull)
PRIJS	€ 4297	€ 4297

STANDAARD KLEUR

 s.steel SS

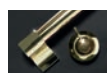
STANDAARD BEKLEDING



chromo C

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzoo B



nikel N

ASCOT HOODS

KENMERKEN

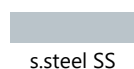
- roestvrij staal behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- soft-touch bedieningspaneel
- automatische uitschakeling middels timer
- nieuwe professionele rvs labyrinth filters



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	AKL120	AKL100	AKL90	AKL70
OMSCHRIJVING	1172mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 2	1000mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 3 + 2	900mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 3 + 2	700mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 3 + 2
JAARVERBRUIK	66 kWh	66 kWh	66 kWh	66 kWh
GELUIDSNIVEAU	64 dB	64 dB	64 dB	64 dB
ZUIGKRACHT	900 m ³	900 m ³	900 m ³	900 m ³
PRIJS	€ 3537	€ 2917	€ 2581	€ 2181

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

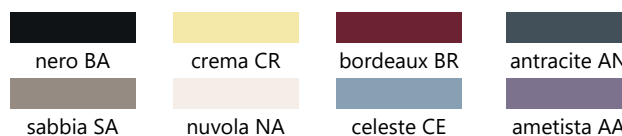
STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CA

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT MODULAR SYSTEM WORK TABLES

KENMERKEN

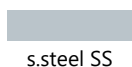
- roestvrij staal behuizing
- groot opbergvakken
- soft-closing

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	A12S-P	A9C-P	A7C-P	A7S-P	A4C-P
CONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	120 cm 2 laden 2 deuren soft-closing	90 cm 3 laden (1 push-pull) soft-closing	70 cm 3 laden (1 push-pull) soft-closing	70 cm 1 lade (push-pull) 1 deur soft-closing	45 cm 3 laden (1 push-pull) soft-closing
PRIJS	€ 5074	€ 3994	€ 3338	€ 3338	€ 2419

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT MODULAR SYSTEM SINKS

KENMERKEN

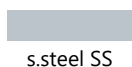
- RVS spoelunit
- opbergvakken



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	A12S-L2	A9S-L2	A9S-L1G	A7S-L2
CONFIGURATIE				
OMSCHRIJVING	120 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-closing	90 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-closing	90 cm 1 spoelbak 2 deuren soft-closing	70 cm 2 spoelbak 1 deur soft-closing
PRIJS	€ 5074	€ 4240	€ 4240	€ 3994

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

nero BA	crema CR	bordeaux BR	antracite AN
sabbia SA	nuvola NA	celeste CE	ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212

ottone O	bronzo B	nikel N


ASCOT MODULAR SYSTEM DISHWASHER

KENMERKEN

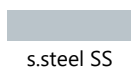
- 9 programma's: Jet wash 14', Quick 30' 40°C, Eco, - extra droge optie Super 50' 60°C, Dual Pro Wash 60°C, Hygiene 70°C, - energiebesparende optie
- zelfreinigende optie
- slim wassen
- 15 PS capaciteit
- info LED
- interieur LED-verlichting
- touch control
- optie vertragingstimer (tot 19 uur)
- stille was
- glansspoelmiddel bijvullen en zout bijvullen indicator
- einde van programma indicator
- halve belading optie
- zij aan zij glijdend ontwerp voor bestekmand
- verstelbare mok planken
- wijnglas houder
- verstelbare bovenste mandpositie
- opvouwbare verdelers
- dienblad houder
- uitneembare bestekmand
- energieklasse D (A+++)
- energieverbruik (EcoMode) 0,807 kWh/cycle
- waterverbruik (EcoMode) 9 l/cyclus



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	AQLS-7	AQLSB-6
CONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	70 cm roestvrijstalen werktafel vaatwasser inclusief roestvrijstalen deur	60 cm ingebouwde vaatwasser roestvrijstalen deur
PRIJS	€ 4930	€ 2231

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA

crema CR

bordeaux BR

antracite AN

sabbia SA

nuvola NA

celeste CE

ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N




ASCOT MODULAR SYSTEM WALL UNITS

KENMERKEN

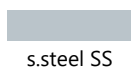
- RVS wandkasten
- soft-closing deuren



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	AP9S-S	AP9S	AP7S
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	90 cm 1 legplank + 1 afdruipegedeelte 2 deuren	90 cm 2 legplanken 2 deuren	70 cm 2 legplanken 1 deur
PRIJS	€ 2366	€ 2244	€ 1447

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

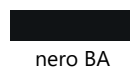
STANDAARD BEKLEDING



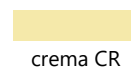
cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA



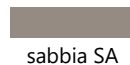
crema CR



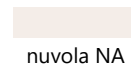
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 90 FRENCH DOOR

KENMERKEN

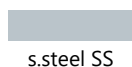
- RVS deuren en lade
- Totale capaciteit 596 L
- Netto inhoud koelruimte 419 L
- Netto inhoud diepvriesruimte 177 L
- Duurzame invertertechnologie
- Waterkraan met waterleiding
- Metalen schuifladen
- LED-touchscreen
- Ijsblokjesmachine (in het vriesgedeelte)
- LED verlichting
- Elektronische temperatuurregeling
- Alarm bij open deur
- Total No-Frost
- Snel koel- en vriessysteem
- Vakantiemodus
- Energieklasse F (max. 407 kW/jaar)

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	AQFRB-9F	AQFR-9F
OMSCHRIJVING	Inbouw Gelakte kunststof zijpanelen	Vrijstaand Zijpanelen in roestvrijstaal
PRIJS	€ 5159	€ 5453

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FR + € 629



nero BA



crema CR



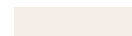
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF + € 212



ottone O



bronzo B

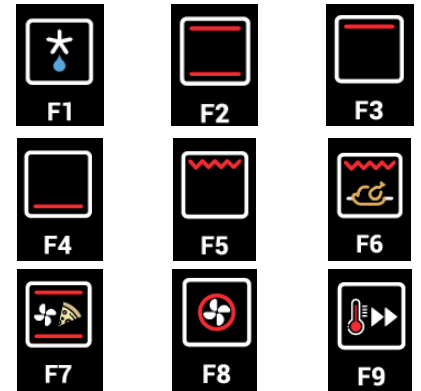


nikel N

ENFASI

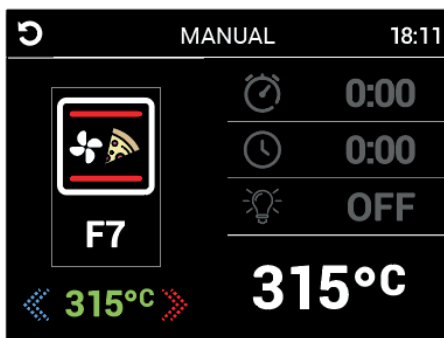
ESSENTIEEL ONTWERP

NIEUWE DISPLAY

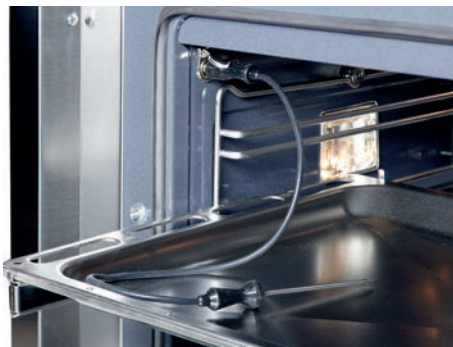


Alles binnen handbereik:
Het nieuwe TFT-kleurenscherm, maakt het mogelijk om op iedere moment een duidelijk beeld te krijgen van alles wat er in de oven gebeurt.

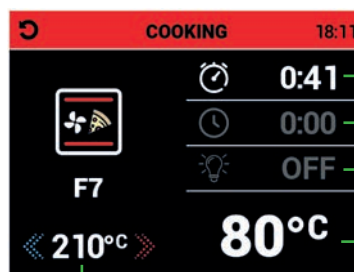
9 functies:
ontdooien, boven en onderwarmte, boven warmte, onderste warmte, grill, grill i.c.m. draaispits, pizza, hete lucht, snel voorverwarmen



Zoals bij de pizzeria :
De speciale pizza/ broodbak functie zorgt ervoor dat de oven een temperatuur bereikt van maar liefst 315°C, om vervolgens in enkele minuten de perfecte pizza te bakken.



Kernthermometer:
Een speciale thermometer maakt het mogelijk om te koken terwijl de kerntemperatuur van het voedsel wordt gecontroleerd, waarop de gaarheid kan worden afgestemd.



— Programmering kookduur

— Uitgestelde start tijd

— Verlichting aan/uit optie

— Actuele temperatuur

Elektronische temperatuur instelling

INNVENT[®]
DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Ons gepatenteerde INNVENT-systeem, voorzien van dubbele omgekeerde rotatie van beiden ventilatoren, verdelen de warmte gelijkmatig door de ovenruimte, niet alleen verticaal op verschillende niveaus, maar ook horizontaal op elk niveau, waardoor onberispelijk en homogeen bereiden mogelijk is. De oven deur kan gedurende de gehele bereidingstijd gesloten blijven, zodat de bakplaat niet halverwege de bereiding verplaatst dient te worden.

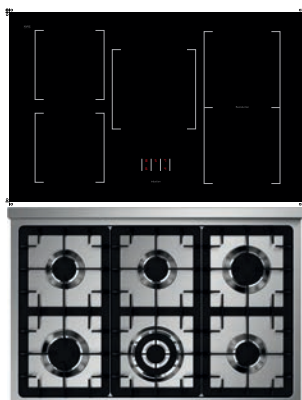
(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm)

NIEUWE
VERLICHTING



Het nieuwe lichtplan, voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant halverwege de van de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus tegelijkertijd.

GAS
OF INDUCTIE



Perfectie afgestemd op ieders behoefte. De kookplaat kan volledig worden voorzien van gasbranders of Flexzone inductietechniek.

OVERAL
PERFECT



Ontworpen om de meest perfecte aansluiting te creëren met de keukenmeubels. De kooktop is net als de meeste werkbladen afgestemd op een dikte van 40 mm; de 2. Indien gewenst, kunnen de voorste stelpoten, naar achter geplaatst worden, waardoor de keukenplint voorlans gemonteerd kan worden.

ENFASI 100

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Kerntemperatuurmeter
- Royaal compartiment
- Electronische temperatuur instelling



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C



SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

MODEL	EQ10FF-6	EQ10FF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	4,5 kW	11,9 kW
PRIJS	€ 5912	€ 7921

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

antracite AN

ENFASI 100/3

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Royaal compartiment
- Pizzasteenbodem met schep (pizza/broodbak oven)



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQ10FFF-6	EQ10FFF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	14 kW
PRIJS	€ 6481	€ 8490

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

antracite AN

ENFASI 90

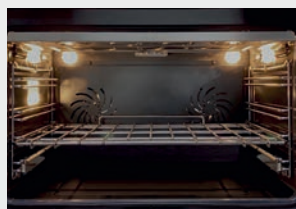
STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Royaal compartiment
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQ9F-6	EQ9F-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW	11,1 kW
PRIJS	€ 4401	€ 6410

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

antracite AN



ENFASI HOBS DESIGN40

KENMERKEN

- Front control
- 40mm dikte
- 900mm breedte
- 600mm diepte
- Metalen knoppen



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	E9P-6	E9P-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW - 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 2258	€ 4267

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

ENFASI 60X60 DESIGN40

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQFE6
MAXIMUM VERBRUIK	3,05 kW
PRIJS	€ 2213

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

ENFASI 60X90 DESIGN40

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteenbodem met schep (pizza/broodbak oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQFFE6
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW
PRIJS	€ 4035

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

ENFASI HOODS DESIGN40

KENMERKEN

- behuizing 40mm hoog
- roestvrij staal
- 4 standen
- LED verlichting



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	EKL100	EKL90
OMSCHRIJVING	899mm breedte 480mm diepte 800mm hoogte 650mm hoogte aanpassing LED 4	999mm breedte 480mm diepte 800mm hoogte 650mm hoogte aanpassing LED 4
JAARVERBRUIK	64 kWh	64 kWh
GELUIDSNIVEAU	59 dB	59 dB
ZUIGKRACHT	850 m ³	850 m ³
PRIJS	€ 2288	€ 2036

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

ENFASI 90 FRENCH-DOOR

KENMERKEN

- RVS deuren en lade
- Totale capaciteit 596 L
- Netto inhoud koelruimte 419 L
- Netto inhoud diepvriesruimte 177 L
- Duurzame invertertechnologie
- Waterkraan met waterleiding
- Metalen schuifladen
- LED-touchscreen
- Ijsblokjesmachine (in het vriesgedeelte)
- LED verlichting
- Elektronische temperatuurregeling
- Alarm bij open deur
- Total No-Frost
- Snel koel- en vriessysteem
- Vakantiemodus
- Energieklasse F (max. 407 kW/jaar)



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	EQFRB-9F	EQFR-9F
OMSCHRIJVING	Inbouw Gelakte kunststof zijpanelen	Vrijstaand Zijpanelen in roestvrijstaal
PRIJS	€ 5159	€ 5453

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

ENFASI 100

ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Kerntemperatuurmeter
- Royaal opberg compartiment
- Electronische temperatuur instelling

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

MODEL	EQ10FF-6 NF	EQ10FF-5FI NF
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	4,5 kW	11,9 kW
PRIJS	€ 6235	€ 8244

STANDAARD KLEUR



nero fumo NF

ENFASI 100/3 SOLID DOOR ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Royaal compartiment
- Pizzasteenbodem met schep (pizza/broodbak oven)

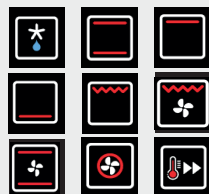


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQ10FFF-6 NF	EQ10FFF-5FI NF
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	14 kW
PRIJS	€ 6804	€ 8812

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

ENFASI 90 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Royaal compartiment
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQ9F-6 NF	EQ9F-5FI NF
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW	11,1 kW
PRIJS	€ 4725	€ 6734

STANDAARD KLEUR



nero fumo NF

ENFASI HOBS



DESIGN40 ALL BLACK

KENMERKEN

- Front control
- 40mm dikte
- 900mm breedte
- 600mm diepte
- Metalen knoppen



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	E9P-6 NF	E9P-5FI NF
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW - 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 2581	€ 4590

STANDAARD KLEUR

 nero fumo NF

ENFASI 60X60 DESIGN40 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQFE6 NF
MAXIMUM VERBRUIK	3,05 kW
PRIJS	€ 2456

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI 60X90 DESIGN40 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteenbodem met schep (pizza/broodbak oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL	EQFFE6 NF
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW
PRIJS	€ 4357

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

ENFASI HOODS

DESIGN40 ALL BLACK

KENMERKEN

- behuizing 40mm hoog
- roestvrij staal
- 4 standen
- LED verlichting



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	EKL90 NF	EKL100 NF
OMSCHRIJVING	899mm breedte 480mm diepte 800mm hoogte 650mm hoogte aanpassing LED 3	999mm breedte 480mm diepte 800mm hoogte 650mm hoogte aanpassing LED 3
JAARVERBRUIK	64 kWh	64 kWh
GELUIDSNIVEAU	59 dB	59 dB
ZUIGKRACHT	850 m ³	850 m ³
PRIJS	€ 2358	€ 2611

STANDAARD KLEUR



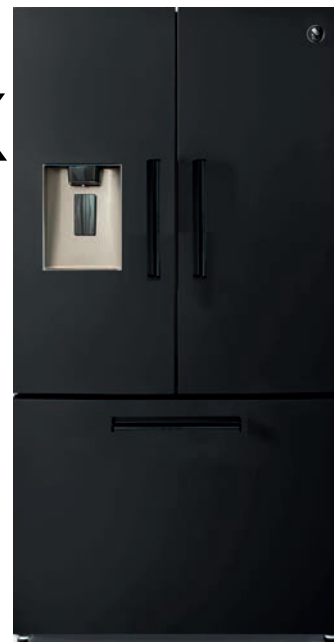
nero fumo NF

ENFASI 90

FRENCH-DOOR ALL BLACK

KENMERKEN


- RVS deuren en lade
- Totale capaciteit 596 L
- Netto inhoud koelruimte 419 L
- Netto inhoud diepvriesruimte 177 L
- Duurzame invertertechnologie
- Waterkraan met waterleiding
- Metalen schuifladen
- LED-touchscreen
- Ijsblokjesmachine (in het vriesgedeelte)
- LED verlichting
- Elektronische temperatuurregeling
- Alarm bij open deur
- Total No-Frost
- Snel koel- en vriessysteem
- Vakantiemodus
- Energieklasse F (max. 407 kW/jaar)



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	EQFRB-9F NF	EQFR-9F NF
OMSCHRIJVING	Inbouw Gelakte kunststof zijpanelen	Vrijstaand Roestvrijstalen zijpanelen in nero fumo gespoten
PRIJS	€ 5481	€ 5976

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

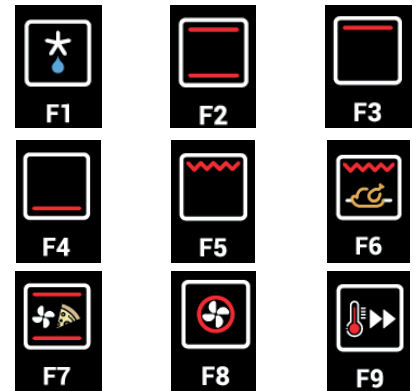
ENFASI MISTRAL

ALL IN ONE



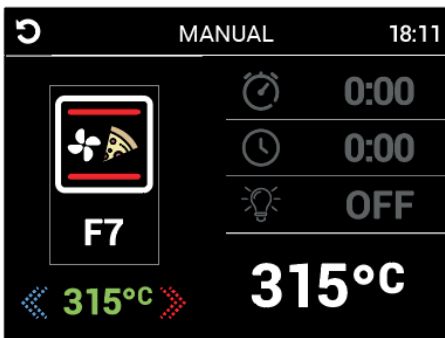
Het eerste fornuis ter wereld waarin een oven, inductiekookplaat en kookveldafzuiging gecombineerd wordt.

NIEUWE DISPLAY



Alles binnen handbereik:
Het nieuwe TFT-kleurenscherm, maakt het mogelijk om op iedere moment een duidelijk beeld te krijgen van alles wat er in de oven gebeurt.

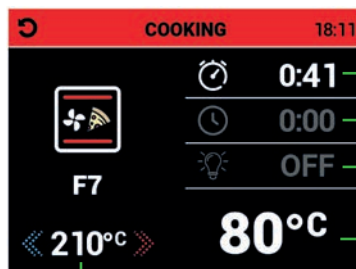
9 functies:
ontdooien, boven en onderwarmte, boven warmte, onderste warmte, grill, grill i.c.m. draaispit, pizza, hete lucht, snel voorverwarmen



Zoals bij de pizzeria :
De speciale pizza/ broodbak functie zorgt ervoor dat de oven een temperatuur bereikt van maar liefst 315°C, om vervolgens in enkele minuten de perfecte pizza te bakken.



Kernthermometer:
Een speciale thermometer maakt het mogelijk om te koken terwijl de kerntemperatuur van het voedsel wordt gecontroleerd, waarop de gaarheid kan worden afgestemd.



— Programmering kookduur

— Uitgestelde start tijd

— Verlichting aan/uit optie

— Actuele temperatuur

Elektronische temperatuur instelling

INNVENT[®]
DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Ons gepatenteerde INNVENT-systeem, voorzien van dubbele omgekeerde rotatie van beiden ventilatoren, verdelen de warmte gelijkmatig door de ovenruimte, niet alleen verticaal op verschillende niveaus, maar ook horizontaal op elk niveau, waardoor onberispelijk en homogeen bereiden mogelijk is. De ovendeur kan gedurende de gehele bereidingstijd gesloten blijven, zodat de bakplaat niet halverwege de bereiding verplaatst dient te worden.

(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm)

NIEUWE VERLICHTING



Het nieuwe lichtplan, voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant halverwege de van de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus tegelijkertijd.

FLEX INDUCTIE



De FLEXzone inductietechniek laat zich bedienen door oerdegelijke massief stalen bedieningsknoppen, welke vanzelfsprekend aan de voorzijde van het fornuis zijn geplaatst. Deze zijn niet alleen gemakkelijk bij het bedienen van de inductie zones, maar zorgen ook voor meer ruimte op het inductiekookveld.

GEÏNTEGREERDE AFZUIGKAP



De borstelloze high-performance motor heeft een afzuigcapaciteit van 700m³/per uur verdeeld over vier standen met een maximaal geluidsniveau van slechts 63dB. Hierdoor worden kookluchten zeer effectief en geruisloos afgezogen. De Mistral is standaard voorzien van koolstoffilters en is ook geschikt voor plasma techniek en luchtafvoer rechtstreeks naar buiten.

ENFASI 90 MISTRAL

NIEUW!

KENMERKEN

KOOKVELDAFZUIGING:

- Borstelloze high-performance motor 700m3/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten

KOOKPLAAT

- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone

OVEN:

- Soft-close deur
- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Full color TFT scherm
- Invent twin fan hetelucht techniek
- Opbergcompartiment

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES

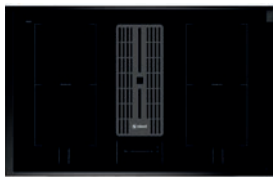


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL

EQ9F-4FIK

KOOKPLAATCONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 INDUCTIEZONES:
4 flex zones x 2,1 kW

MAXIMUM VERBRUIK

10,6 kW

PRIJS

€ 8436

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

antracite AN

ENFASI 90 **NIEUW!** MISTRAL ALL BLACK

KENMERKEN

KOOKVELDAFZUIGING:

- Borstelloze high-performance motor 700m3/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten

KOOKPLAAT

- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone

OVEN:

- Soft-close deur
- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Full color TFT scherm
- Invent twin fan hetelucht techniek
- Opbergcompartiment



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



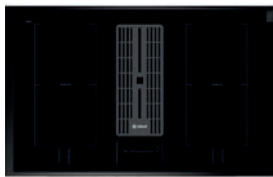
FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL EQ9F-4FIK NF

KOOKPLAATCONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 INDUCTIEZONES:
4 flex zones x 2,1 kW


MAXIMUM VERBRUIK

10,6 kW

PRIJS

€ 8759

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

OXFORD

EEN HARMONIE VAN DETAILS

MULTIFUNCTIONELE OVEN



F1



F2



F3



F4



F5



F6



F7



F8



F9

9 functies:

ontdooien, boven en onderwarmte, boven warmte, onderste warmte, grill, grill i.c.m. draaispit, pizza, hete lucht, snel voorverwarmen

INNVENT[®]
DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Ons gepatenteerde INNVENT-systeem, voorzien van dubbele omgekeerde rotatie van beiden ventilatoren, verdelen de warmte gelijkmatig door de ovenruimte, niet alleen verticaal op verschillende niveaus, maar ook horizontaal op elk niveau, waardoor onberispelijk en homogeen bereiden mogelijk is. De ovendeur kan gedurende de gehele bereidingstijd gesloten blijven, zodat de bakplaat niet halverwege de bereiding verplaatst dient te worden.

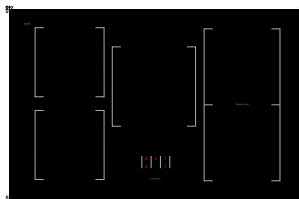
(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm)

NIEUWE VERLICHTING



Het nieuwe lichtplan, voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant halverwege de van de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus tegelijkertijd.

GAS OF INDUCTIE



Perfectie afgestemd op ieders behoefte. De kookplaat kan volledig worden voorzien van gasbranders of Flexzone inductietechniek.

UNIEKE DETAILS



Ontworpen voor degenen die op zoek is naar een klassieke look op niveau. Een samenkomst van harmonieuze details. Decoratieve scharnieren, de matzwarte upstand, matzwarte stolwanden, het bedieningspaneel en de plint, vormen een karaktervol geheel.

OXFORD100

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

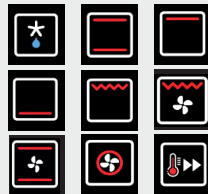


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN

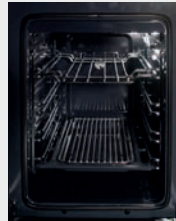


FUNCTIES

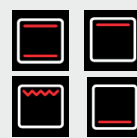


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

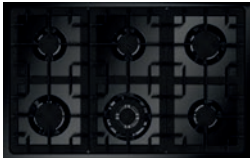

SMALLE OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C



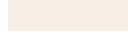

MODEL	X10FF-6	X10FF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	2,9 kW	10,3 kW
PRIJS	€ 6104	€ 8113

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

 nero BA	 crema CR	 bordeaux BR	 ametista AA
 sabbia SA	 nuvola NA	 celeste CE	

OXFORD100/3

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)

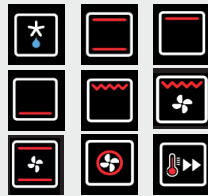


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN

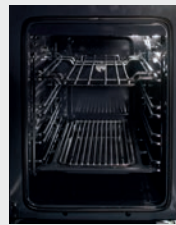


FUNCTIES

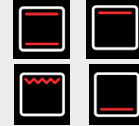


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

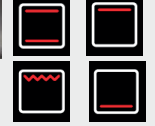


ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C


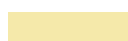


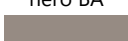
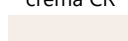
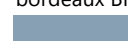
MODEL	XQ10FFF-6	XQ10FFF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	14 kW
PRIJS	€ 6673	€ 8682

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

 nero BA	 crema CR	 bordeaux BR	 ametista AA
 sabbia SA	 nuvola NA	 celeste CE	

OXFORD 90

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

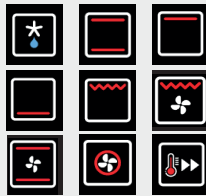
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C




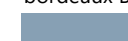
MODEL	X9F-6	X9F-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	2,9 kW	10,3 kW
PRIJS	€ 4593	€ 6602

STANDAARD KLEUR

 nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

 nero BA	 crema CR	 bordeaux BR	 ametista AA
 sabbia SA	 nuvola NA	 celeste CE	

OXFORD HOODS

KENMERKEN

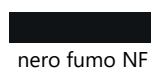
- roestvrij staal behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- geïntegreerd bedieningspaneel
- automatische uitschakeling middels timer
- nieuwe professionele rvs lamellenfilters



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	XK100	XK90
OMSCHRIJVING	1000mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 2	900mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 2
JAARVERBRUIK	66 kWh	66 kWh
GELUIDSNIVEAU	61 dB	61 dB
ZUIGKRACHT	900 m ³	900 m ³
PRIJS	€ 3547	€ 3201

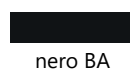
STANDAARD KLEUR



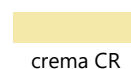
nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CA

+ € 417



nero BA



crema CR



bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

ACCESSORIES

COOKTOPS

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-PB	Mat geëmailleerde gietijzeren grill-top (*in combinatie met DA-ST)	GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD	€ 242
	SA-PT	Mat geëmailleerde gietijzeren fry-top	GENESI ASCOT	€ 242
	DA-TY	RVS teppanyaki-top	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 367
	DA-ST	Mat geëmailleerde gietijzeren fry-top inclusief roest-vrijstalen onderstel	ENFASI OXFORD	€ 310
	SA-SW	Wokring	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 118
	SA-CG	Roestvrijstalen deksel (set van 3)	GENESI ASCOT	€ 252




ACCESSORIES

OVENS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	Pizzasteen inclusief roestvrijstalen frame 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 229 € 229
	RVS uitneembare zijwanden voor oven (1 paar, links en rechts)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 313
	Teleskoop-geleiders (1 paar)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 182
	Handgreep tbv diepe braadslede	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 71
	RVS braadslede, voorzien van geventileerde stoominzet - 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	€ 185 € 256
	Extra diepe RVS braadslede - 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	€ 178 € 195
	Extra diepe geëmailleerde braad- slede 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 74 € 141 € 162




ACCESSORIES

OVENS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-G6R SA-G9R	Professioneel verzwaard draadrooster (chrom) 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT € 259 € 333
	SA-G3C SA-G6C SA-G9C	Draadrooster (chrom) 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD € 162 € 185 € 256
	SA-T3 SA-T6 SA-T9	Inleg draadrooster (chrom) t.b.v. geëmailleerde braadslede 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD € 162 € 185 € 256

ACCESSORIES

FEET

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	OA-PR	Verstelbare hoge stelpoten, uitvoering: chrom. Hoogte instelbaar van 128mm tot 180mm	ENFASI € 71
	OA-PR NF	Verstelbare hoge stelpoten, uitvoering: Nero Fumo. Hoogte instelbaar van 128mm tot 180mm	ENFASI € 71
	SA-PR	Verstelbare kunststof voetjes (set van 4) instelbaar van 40 mm tot 45 mm	GENESI € 71











ACCESSORIES

SPACERS

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
		RVS afstandshouder 10 cm -		
	GA-D7-Q	70 cm fornuis	GENESI	€ 209
	GA-D9-Q	90 cm fornuis		€ 209
	GA-D10-Q	100 cm fornuis		€ 215
	GA-D12-Q	120 cm fornuis		€ 219
		RVS afstandshouder 5 cm-		
	GA-D7-5-Q	70 cm fornuis	GENESI	€ 209
	GA-D9-5-Q	90 cm fornuis		€ 209
	GA-D10-5-Q	100 cm fornuis		€ 215
	GA-D12-5-Q	120 cm fornuis		€ 219
		RVS afstandshouder 10 cm -		
	GA-D4	45 cm module	GENESI	€ 209
	GA-D7	70 cm module		€ 209
	GA-D9	90 cm module		€ 209
	GA-D12	120 cm module		€ 219
		RVS afstandshouder 5 cm-		
	GA-D4-5	45 cm module	GENESI	€ 209
	GA-D7-5	70 cm module		€ 209
	GA-D9-5	90 cm module		€ 209
	GA-D12-5	120 cm module		€ 219
		RVS afstandshouder 10 cm fornuis/module -		
	AA-D4	45 cm	ASCOT	€ 209
	AA-D7	70 cm		€ 209
	AA-D9	90 cm		€ 209
	AA-D10	100 cm		€ 215
	AA-D12	120 cm		€ 219
		RVS afstandshouder 5 cm fornuis/module -		
	AA-D4-5	45 cm	ASCOT	€ 209
	AA-D7-5	70 cm		€ 209
	AA-D9-5	90 cm		€ 209
	AA-D10-5	100 cm		€ 215
	AA-D12-5	120 cm		€ 219
		RVS afstandshouder 10 cm -		
	OA-D9	90 cm fornuis	ENFASI	€ 209
	OA-D10	100 cm fornuis		€ 215
		All Black afstandshouder 10 cm-		
	OA-D9 NF	90 cm fornuis	ENFASI	€ 209
OA-D10 NF	100 cm fornuis	€ 215		
		RVS afstandshouder 5 cm -		
	OA-D9-5	90 cm fornuis	ENFASI	€ 209
	OA-D10-5	100 cm fornuis		€ 215
		All Black afstandshouder 5 cm-		
	OA-D9-5 NF	90 cm fornuis	ENFASI	€ 209
OA-D10-5 NF	100 cm fornuis	€ 215		

ACCESSORIES

COOKER SUPPORTS

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
		5 cm verhogingset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint -		
	SA-SZ4-Q	45 cm	GENESI	€ 209
	SA-SZ7-Q	70 cm		€ 209
	SA-SZ7-D-Q	70/2		€ 209
	SA-SZ9-Q	90 cm		€ 209
	SA-SZ10-Q	100 cm		€ 215
	SA-SZ10-T-Q	100/3		€ 215
SA-SZ12-Q	120 cm	€ 219		
		3 cm verhogingset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint -		
	SA-SZ4-3-Q	45 cm	GENESI	€ 209
	SA-SZ7-3-Q	70 cm		€ 209
	SA-SZ7-3-D-Q	70/2		€ 209
	SA-SZ9-3-Q	90 cm		€ 209
	SA-SZ10-3-Q	100 cm		€ 215
	SA-SZ10-3-T-Q	100/3		€ 215
SA-SZ12-3-Q	120 cm	€ 219		
	SA-SZ7-FR-Q	5 cm verhogingset t.b.v. wijn-koelkast inclusief plint	GENESI	€ 209
	SA-SZ7-3-FR-Q	3 cm verhogingset t.b.v. wijn-koelkast inclusief plint		€ 209
	SA-SZ7-LVS-Q	5 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint	GENESI	€ 209
	SA-SZ7-3-LVS-Q	3 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint		€ 209
		5 cm verhogingset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint -		
	SA-AZ4	45 cm	ASCOT	€ 209
	SA-AZ7	70 cm		€ 209
	SA-AZ7-D	70/2		€ 209
	SA-AZ9	90 cm		€ 209
	SA-AZ10	100 cm		€ 215
	SA-AZ10-T	100/3		€ 215
SA-AZ12	120 cm	€ 219		
		3 cm verhogingset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint -		
	SA-AZ4-3	45 cm	ASCOT	€ 209
	SA-AZ7-3	70 cm		€ 209
	SA-AZ7-3-D	70/2		€ 209
	SA-AZ9-3	90 cm		€ 209
	SA-AZ10-3	100 cm		€ 215
	SA-AZ10-3-T	100/3		€ 215
SA-AZ12-3	120 cm	€ 219		
	SA-AZ7-LVS	5 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint	ASCOT	€ 209
	SA-AZ7-3-LVS	3 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint		€ 209
	SA-XZ9	5 cm verhogingset t.b.v. fornuizen inclusief plint - 90 cm fornuis	ENFASI/3 OXFORD	€ 209
	SA-XZ10	100 cm fornuis		€ 215
	SA-XZ10-T	100/3 fornuis		€ 215
	SA-XZ9-3	3 cm verhogingset t.b.v. fornuizen inclusief plint - 90 cm fornuis	ENFASI/3 OXFORD	€ 209
	SA-XZ10-3	100 cm fornuis		€ 215
	SA-XZ10-3-T	100/3 fornuis		€ 215
	SA-XZ9-7	7 cm verhogingset t.b.v. fornuizen inclusief plint - 90 cm fornuis	ENFASI/3 OXFORD	€ 209
	SA-XZ10-7	100 cm fornuis		€ 215
	SA-XZ10-7-T	100/3 fornuis		€ 215

ACCESSORIES

SPLASHBACKS AND COVERS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS	
		Upstand (6cm x 2cm) -		
	SA-AG7-Q	70 cm fornuis	GENESI	€ 232
	SA-AG9-Q	90 cm fornuis		€ 249
	SA-AG10-Q	100 cm fornuis		€ 256
	SA-AG12-Q	120 cm fornuis		€ 259
		Upstand (6cm x 2cm) -		
	SA-AG4	45 cm module	GENESI	€ 232
	SA-AG7	70 cm module		€ 232
	SA-AG9	90 cm module		€ 249
	SA-AG12	120 cm module		€ 259
		Bekleding achterzijde bij eiland opstelling diepte 5 cm -		
	SA-BP4	45 cm	GENESI	€ 602
	SA-BP7	70 cm		€ 602
	SA-BP9	90 cm		€ 602
	SA-BP10	100 cm		€ 602
	SA-BP12	120 cm		€ 602
		Bekleding achterzijde bij eiland opstelling diepte 5 cm -		
	AA-BP4	45 cm	ASCOT	€ 602
	AA-BP7	70 cm		€ 602
	AA-BP9	90 cm		€ 602
	AA-BP10	100 cm		€ 602
	AA-BP12	120 cm		€ 602
	A7T-A	roestvrijstalen hoekblad 70 cm x 70 cm. Kleuren op aanvraag: nero (BA), crema (CR), bordeaux (BR), antracite (AN), sabbia (SA), nuvola (NA), celeste (CE), ametista (AA)	ASCOT	€ 464
	AA-EGI	afdekking voor lineaire en eiland opstelling. Kleuren op aanvraag: nero (BA), crema (CR), bordeaux (BR), antracite (AN), sabbia (SA), nuvola (NA), celeste (CE), ametista (AA)	ASCOT	€ 162
	G7T-A	roestvrijstalen hoekblad 70 cm x 70 cm	GENESI	€ 464
	GMA-7	roestvrijstalen hoekkast 70 cm x 70 cm	GENESI	€ 972
	GA-EGI	afdekking voor lineaire en eiland opstelling	GENESI	€ 162


ACCESSORIES

HOODS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
 SK70 SK90 SK100 SK120	RVS achterwand, multiplex onderlijmd - afm. b x h x d 70 x 75 x 1 cm 90 x 75 x 1 cm 100 x 75 x 1 cm 117,2 x 75 x 1 cm	GENESI ENFASI	€ 262 € 310 € 360 € 404
 ASK70 ASK90 ASK100 ASK120	RVS achterwand, multiplex onderlijmd - afm. b x h x d 70 x 75 x 1 cm 90 x 75 x 1 cm 100 x 75 x 1 cm 117,2 x 75 x 1 cm	ASCOT	€ 262 € 310 € 360 € 404
 SA-FKS	Koolstoffilter	GENESI ASCOT OXFORD	€ 114
 SA-FKEL	Koolstoffilter	ENFASI	€ 114
 SA-FKM	Plasmafilter voor Enfasi Mistral	ENFASI	€ 1598




ACCESSORIES

CLEANING

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
 SA-KP	Verzorgings- en onderhoudskits	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 74

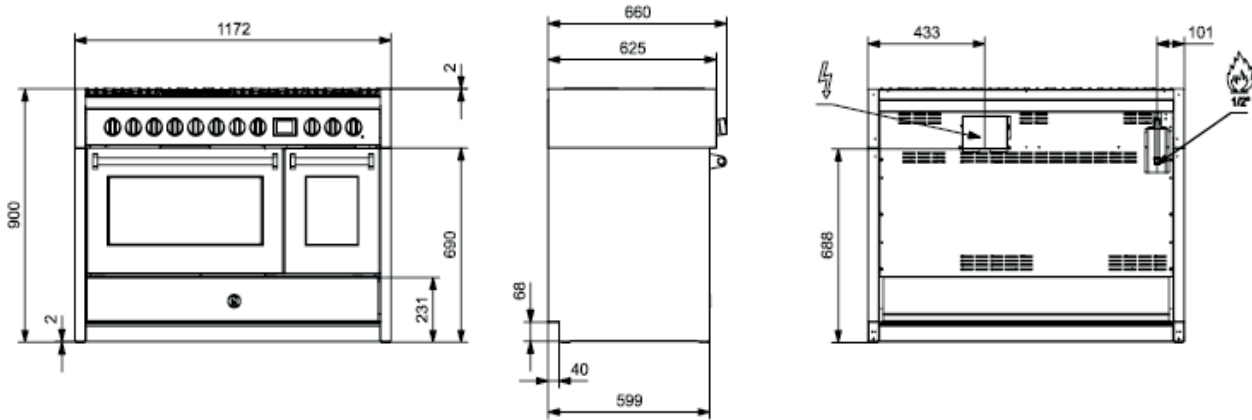
ACCESSORIES

MODULAR SYSTEM

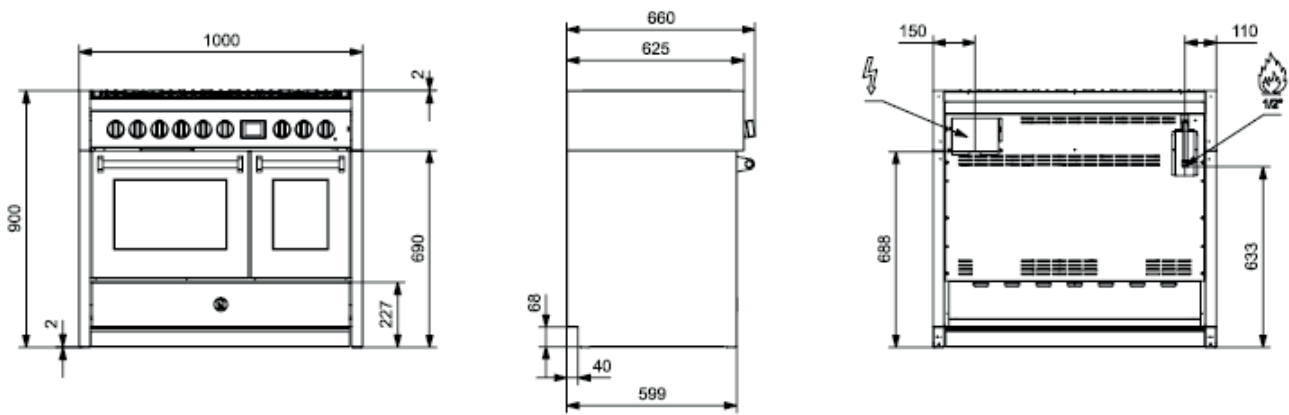
MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	MPC	Semi-professionele keukenmengkraan met uittrekbare handdouche en dubbele straal	GENESI ASCOT € 629
	SA-PP7 SA-PP9 SA-PP12	Gerookt beukenhouten bestekinzet uit één deel, voor lades 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT € 367 € 629 € 929
	SA-PT7 SA-PT9 SA-PT12	Houten bodem voor korflades 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT € 128 € 178 € 215
	SA-PTKB	Houte fixatie pinnen (set van 3) voor houten bodem/korflades	GENESI ASCOT € 74
	SA-HPL4 QUERCIA SA-HPL7 QUERCIA SA-HPL9 QUERCIA SA-HPL12 QUERCIA	All weather inleg werkblad HPL - Trespa voor modulair systeem. Eiken decor 45 cm 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT € 360 € 515 € 888 € 1073
	SA-HPL4 LAVAGNA SA-HPL7 LAVAGNA SA-HPL9 LAVAGNA SA-HPL12 LAVAGNA	All weather inleg werkblad HPL - Trespa voor modulair systeem. Leisteen decor 45 cm 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT € 360 € 515 € 888 € 1073

PRODUCT DIMENSIONS

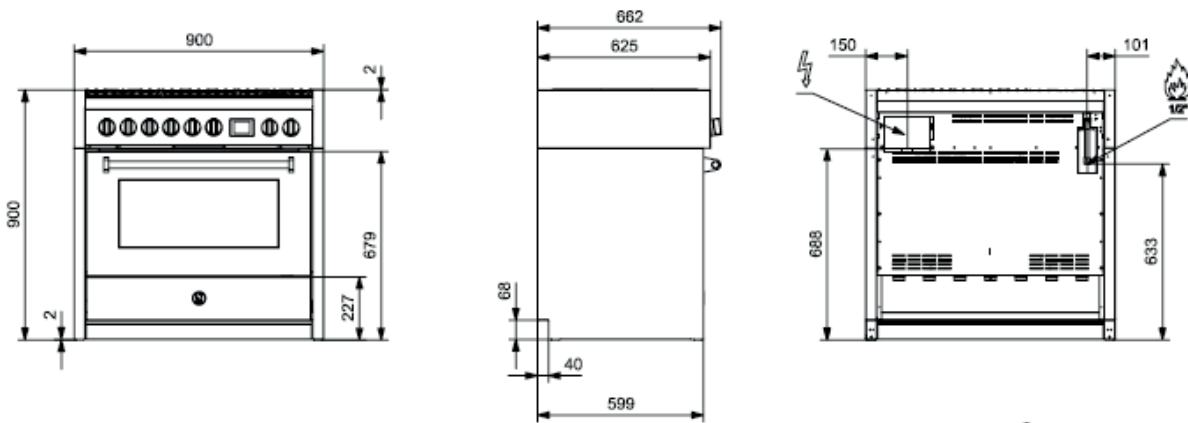
GENESI 120



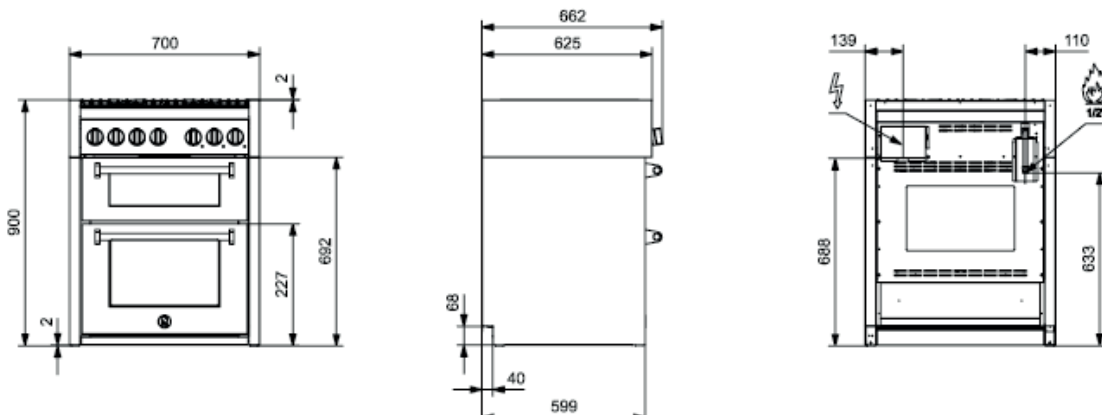
GENESI 100 - GENESI 100|3



GENESI 90

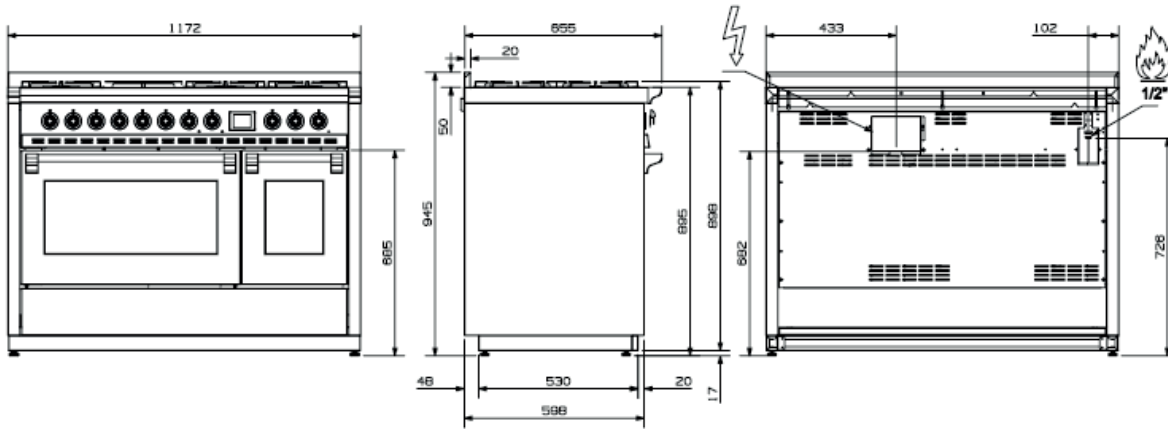


GENESI 70 - GENESI 70|2

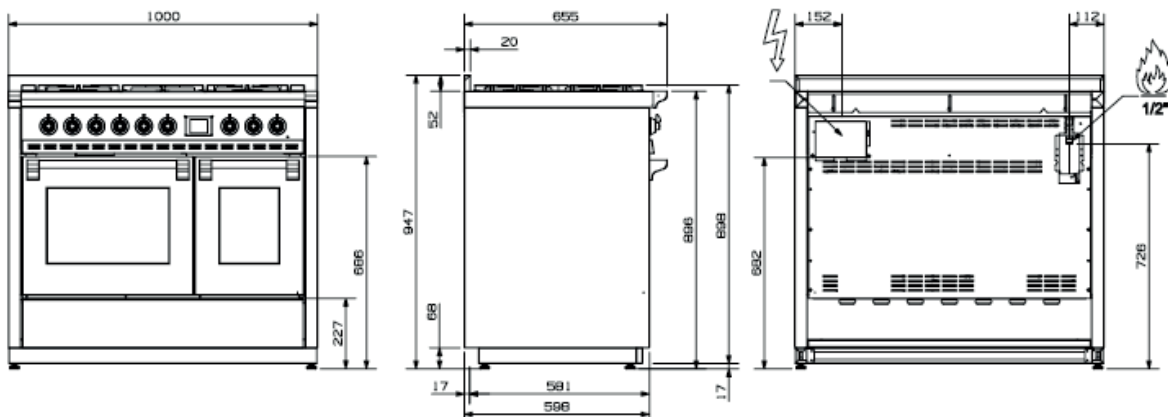


PRODUCT DIMENSIONS

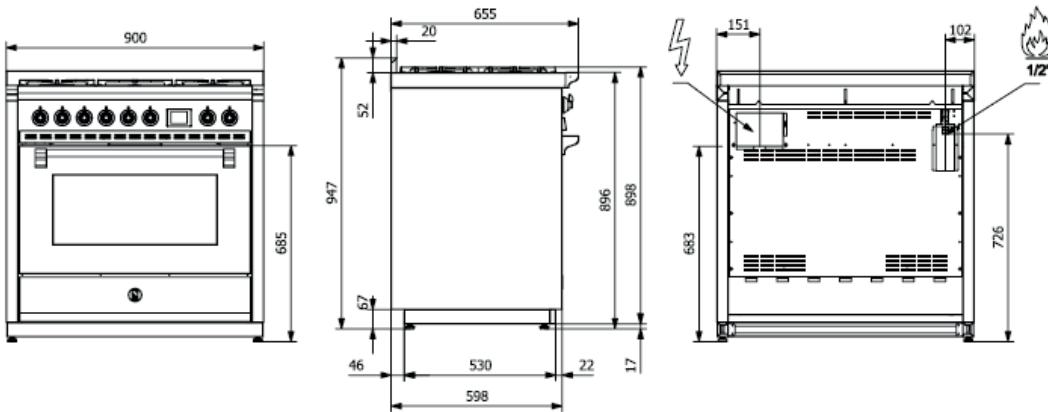
ASCOT 120



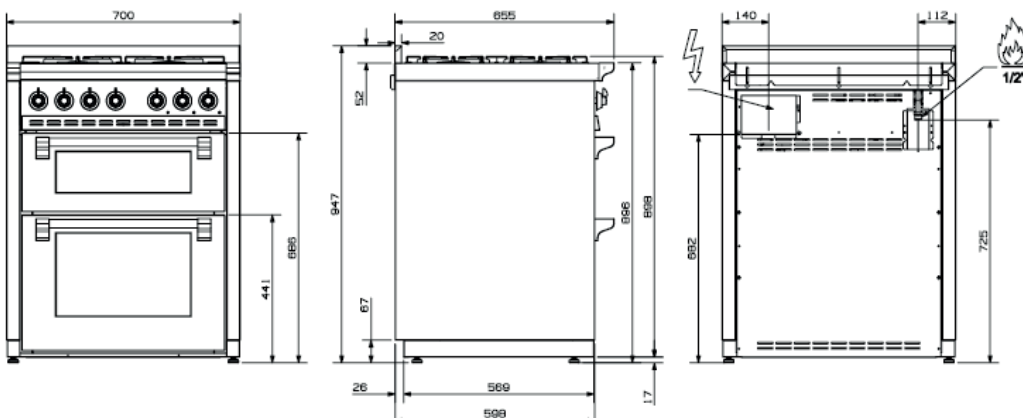
ASCOT 100 - ASCOT 100|3



ASCOT 90

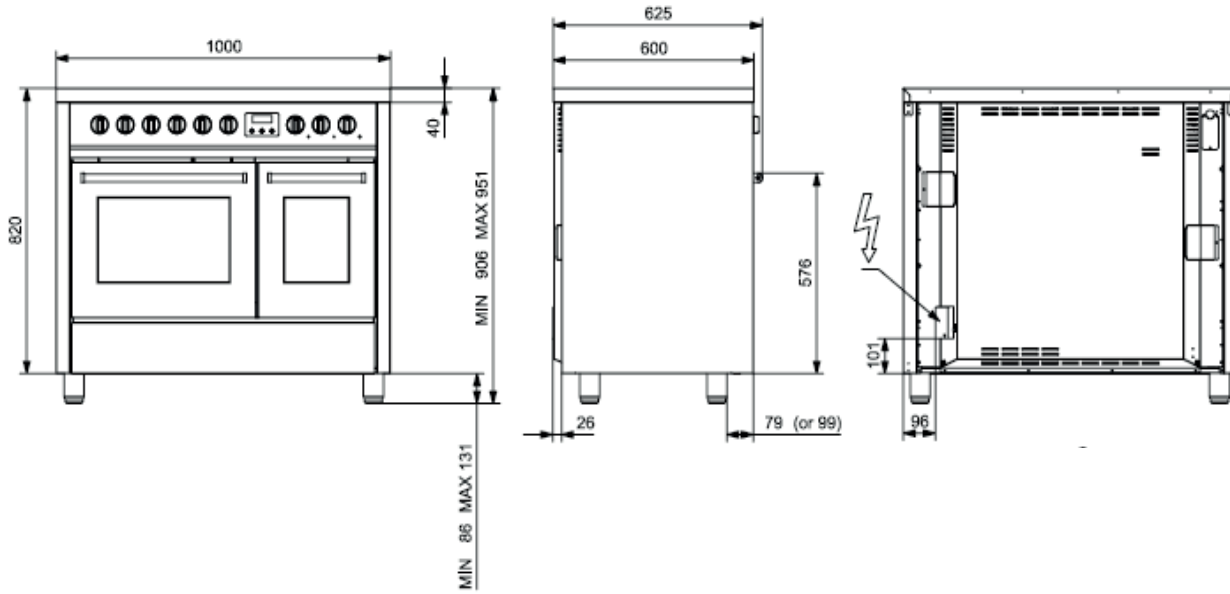


ASCOT 70 - ASCOT 70|2

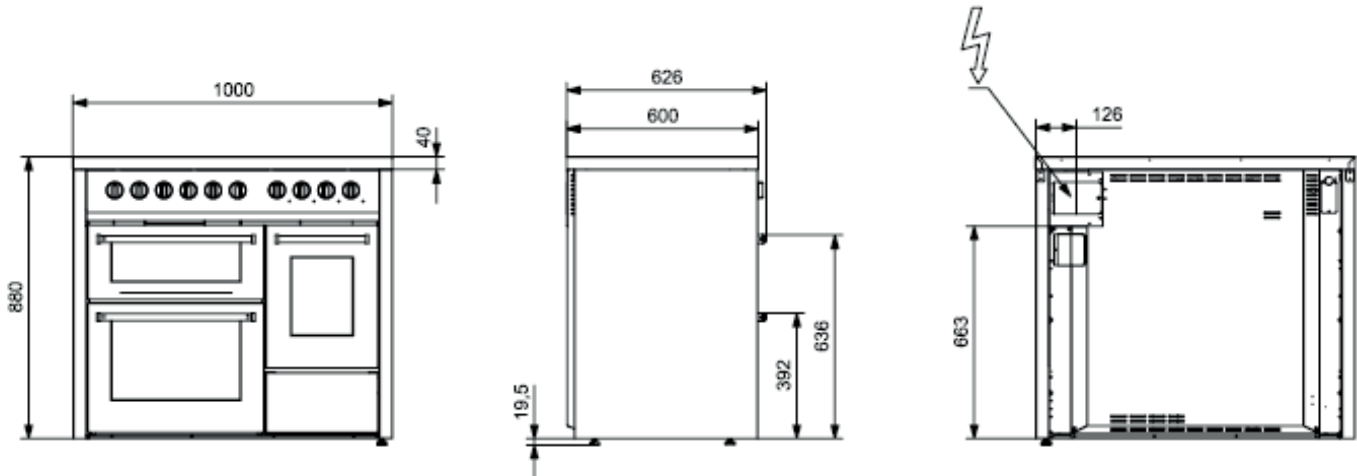


PRODUCT DIMENSIONS

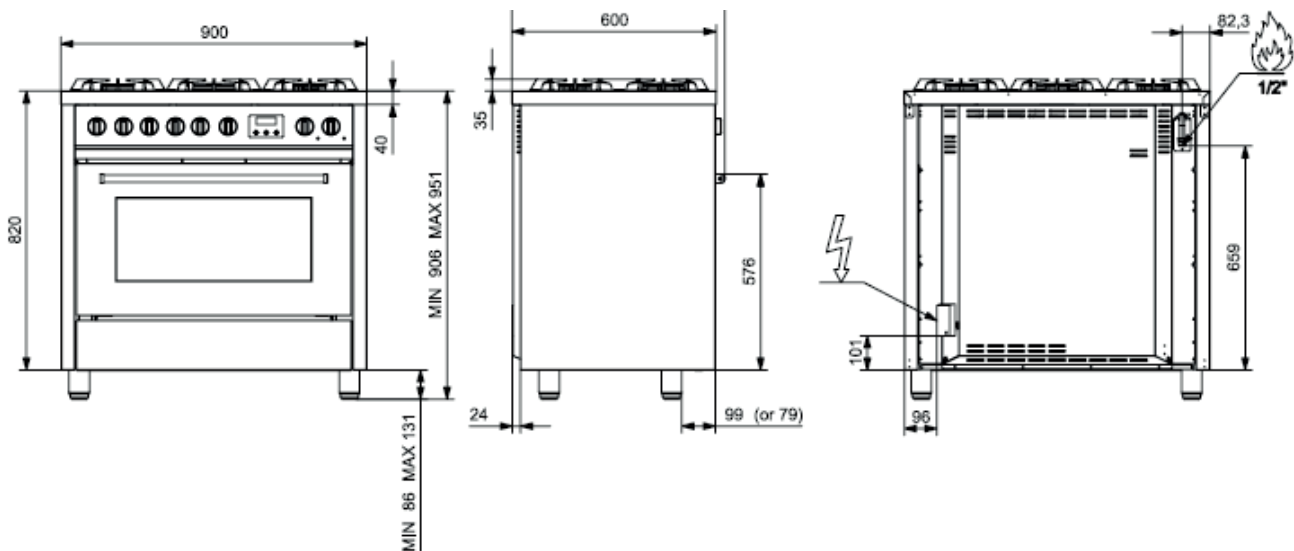
ENFASI 100



ENFASI 100|3

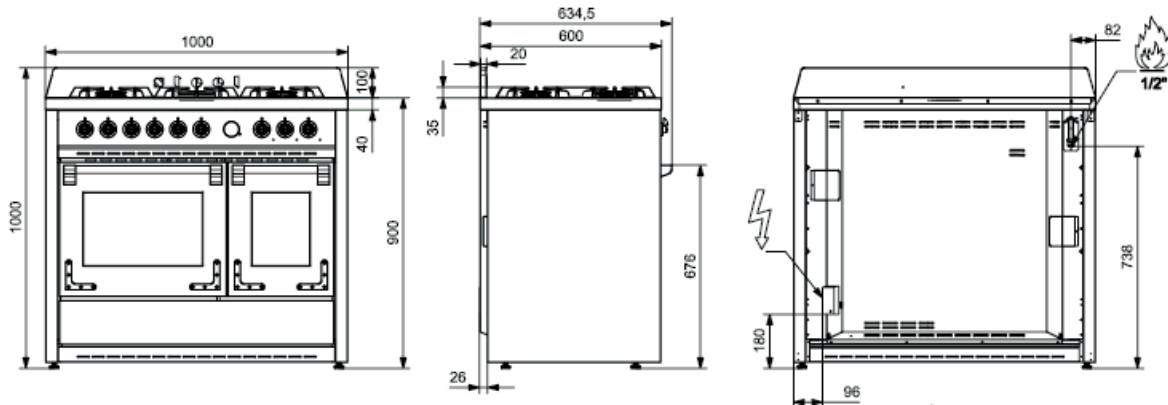


ENFASI 90

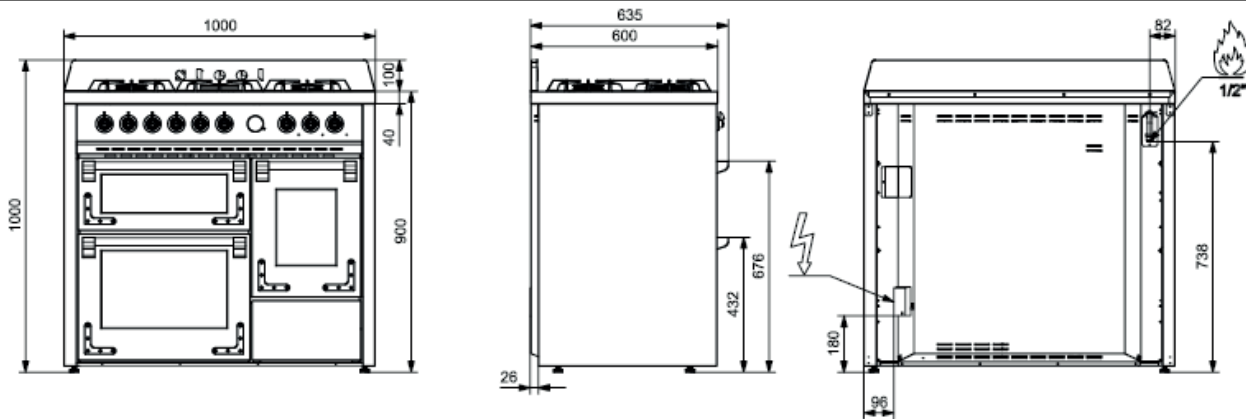


PRODUCT DIMENSIONS

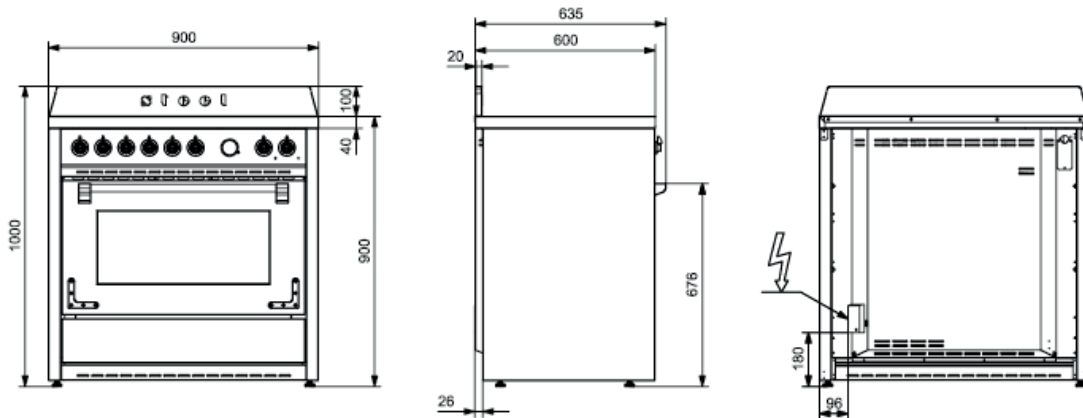
OXFORD 100



OXFORD 100|3

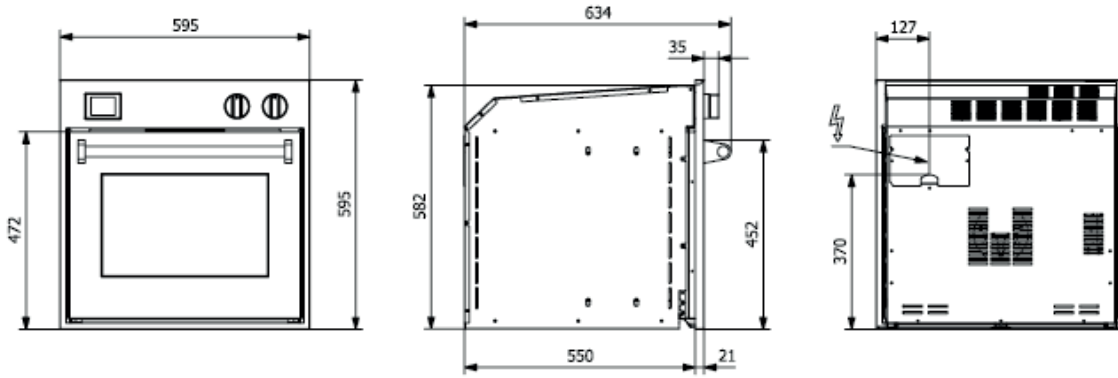


OXFORD 90

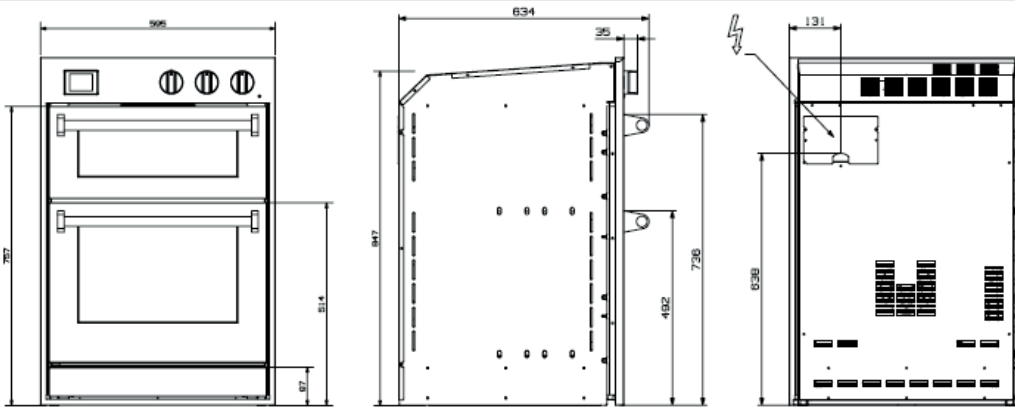


PRODUCT DIMENSIONS

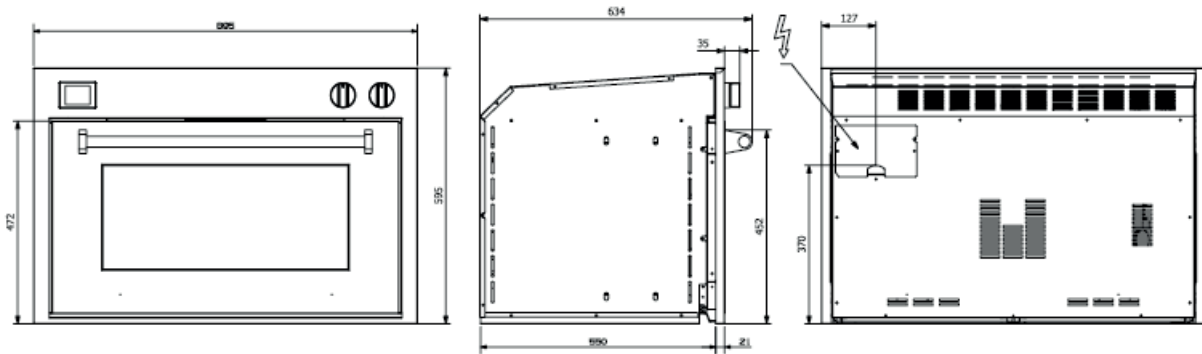
GENESI 60X60



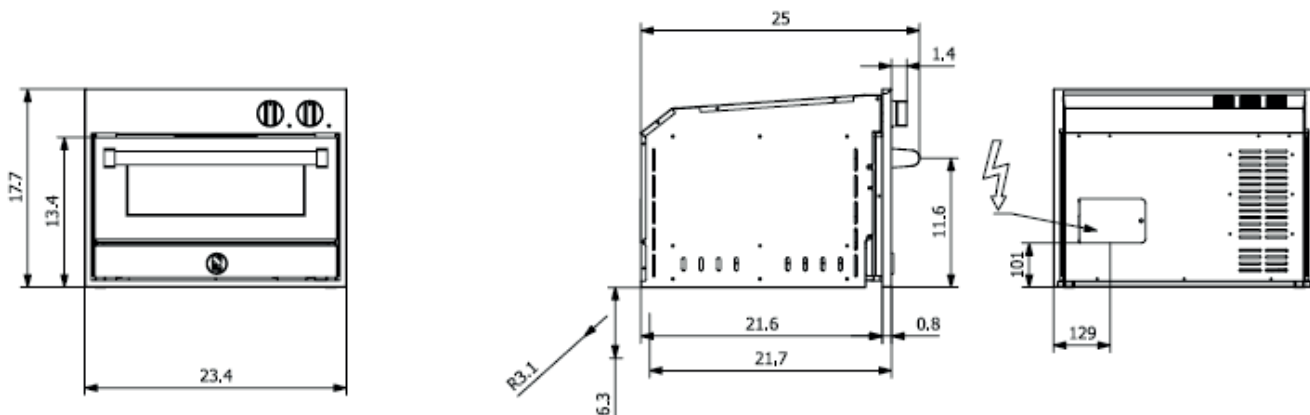
GENESI 60X90



GENESI 90X60

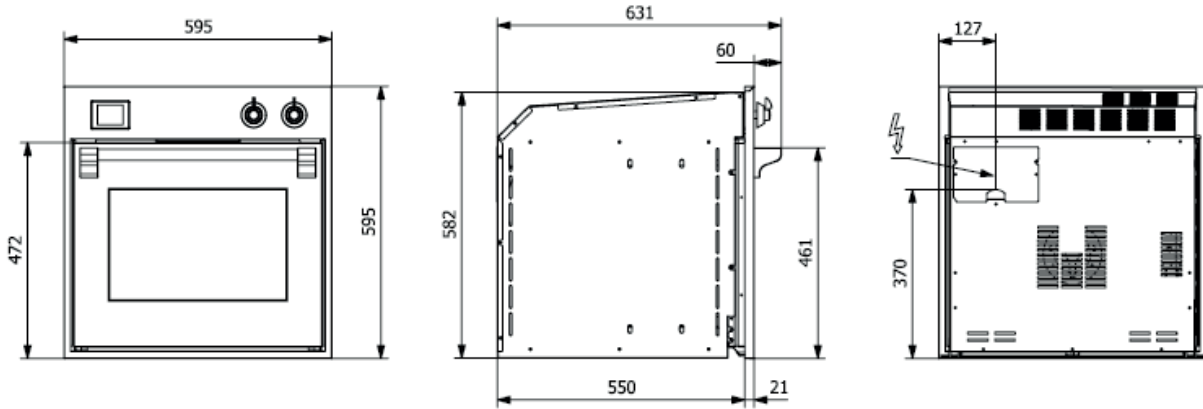


GENESI 60X45

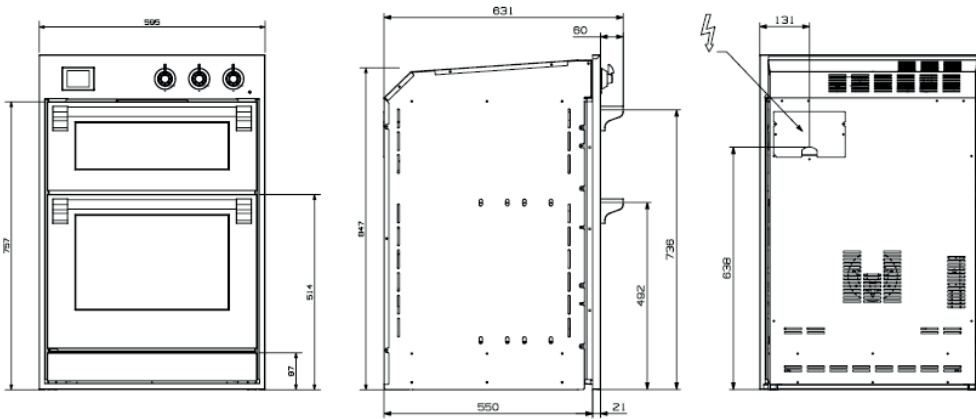


PRODUCT DIMENSIONS

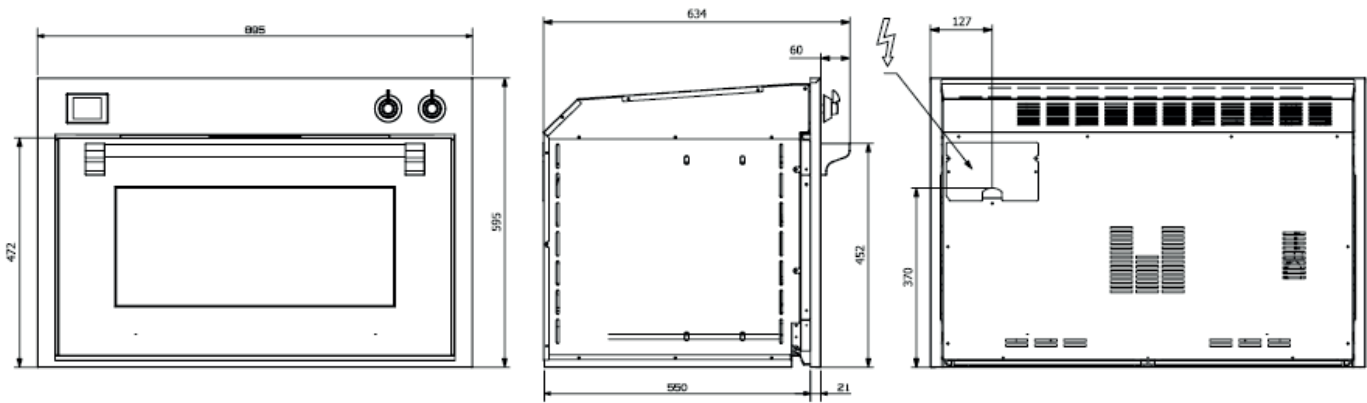
ASCOT 60X60



ASCOT 60X90

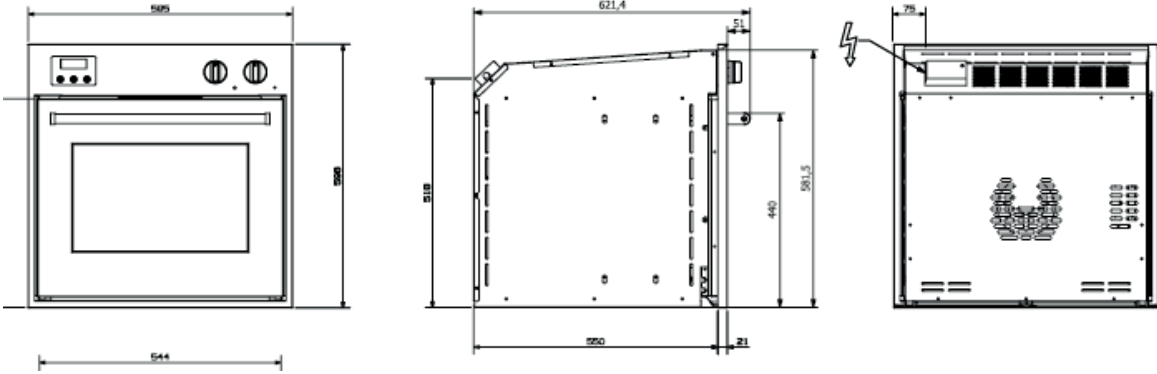


ASCOT 90X60

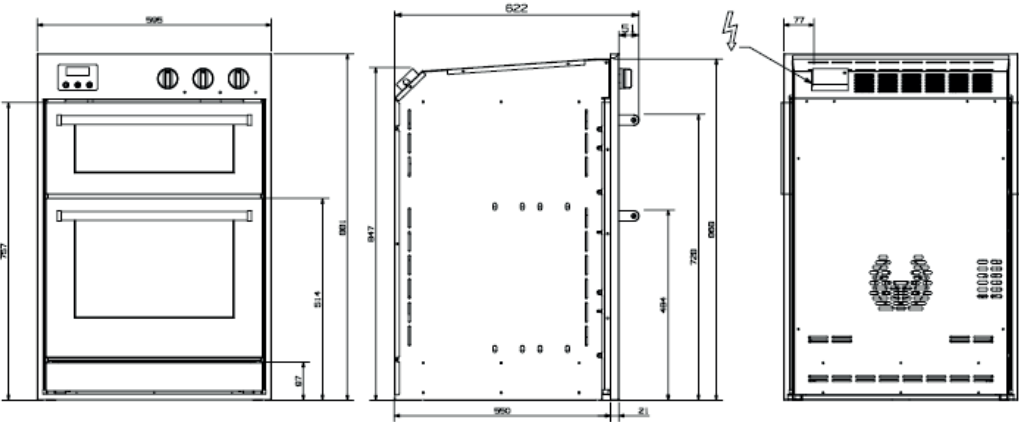


PRODUCT DIMENSIONS

ENFASI 60X60

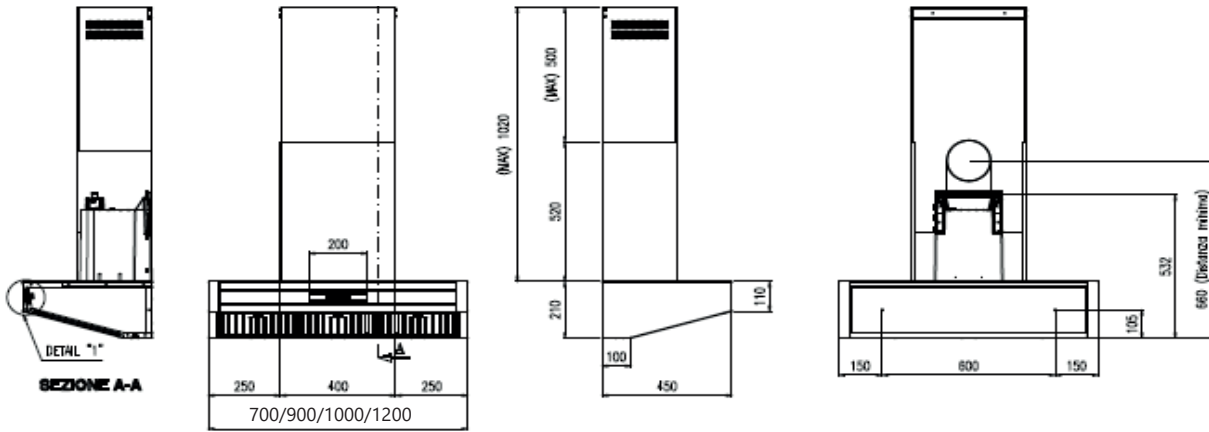


ENFASI 60X90

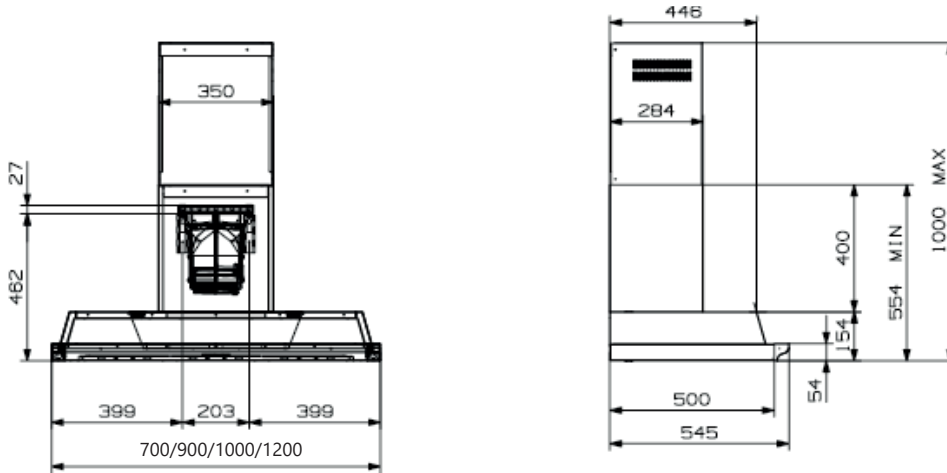


PRODUCT DIMENSIONS

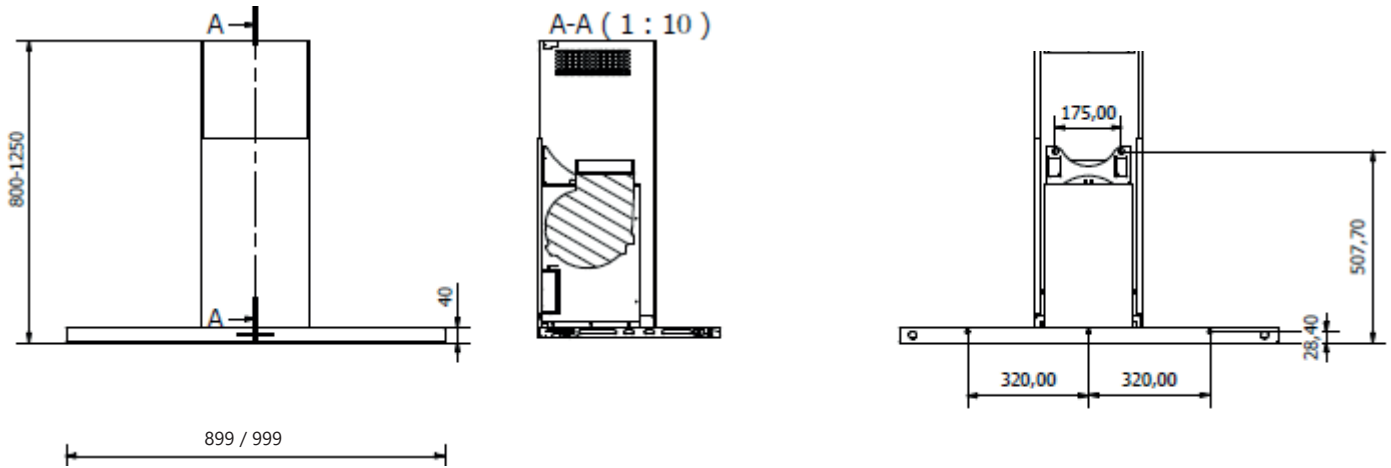
GENESI HOODS



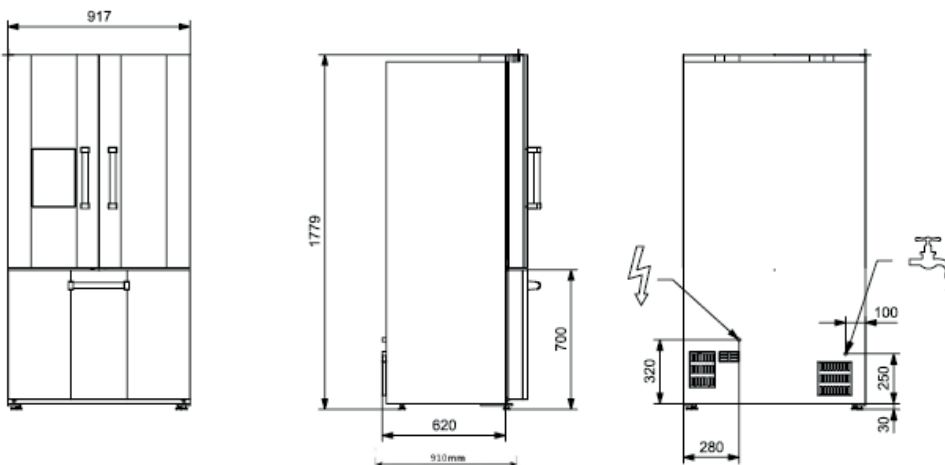
ASCOT - OXFORD HOODS



ENFASI HOODS

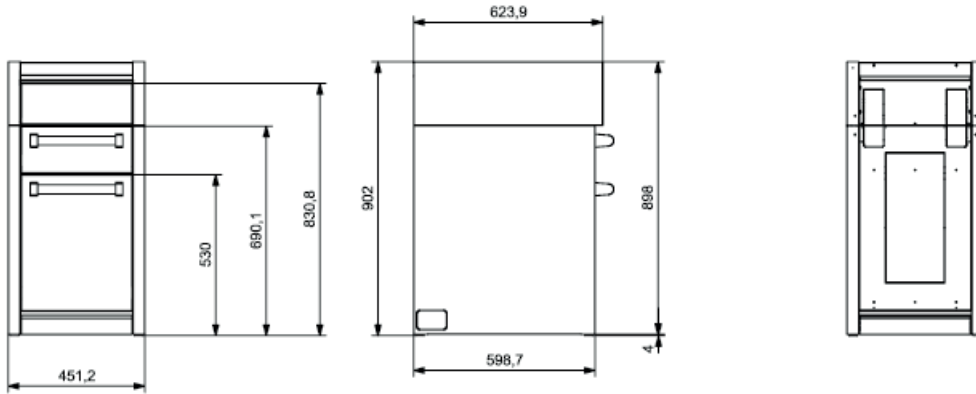


GENESI - ASCOT - ENFASI FRENCH DOOR

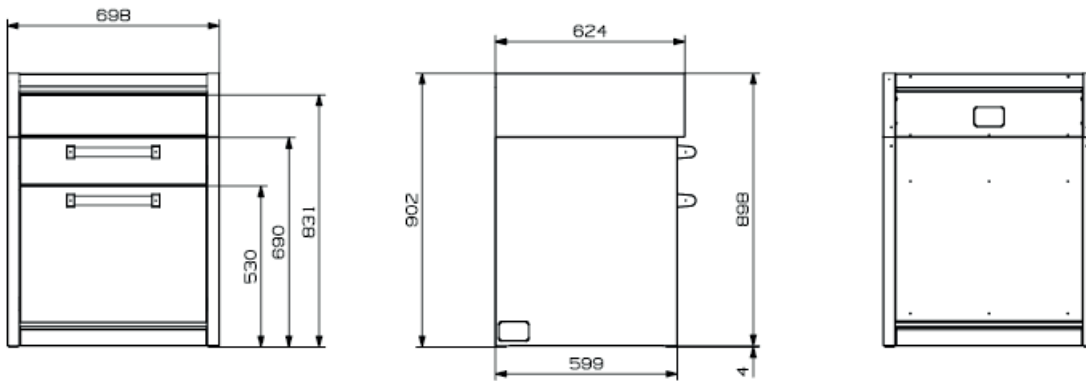


PRODUCT DIMENSIONS

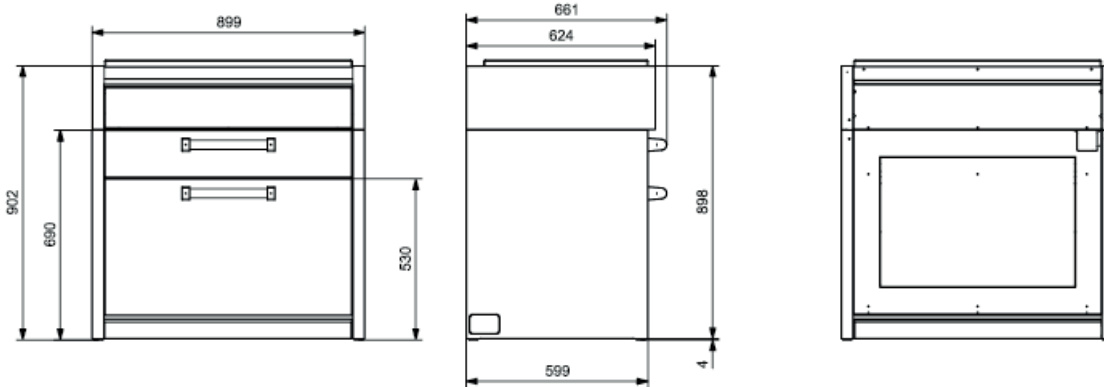
GENESI MODULAR SYSTEM 45



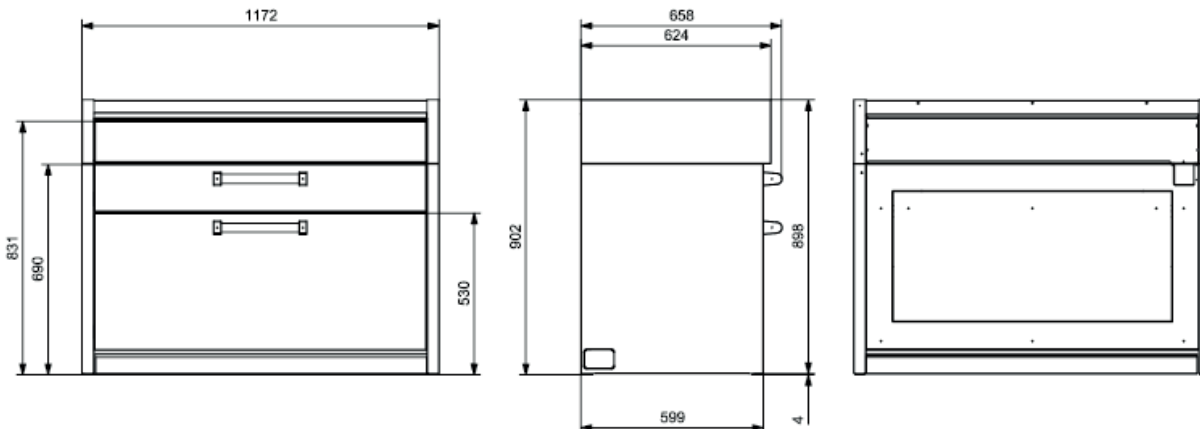
GENESI MODULAR SYSTEM 70



GENESI MODULAR SYSTEM 90

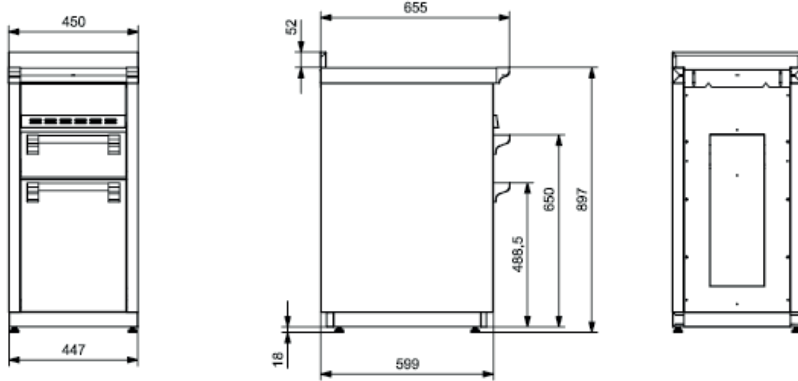


GENESI MODULAR SYSTEM 120

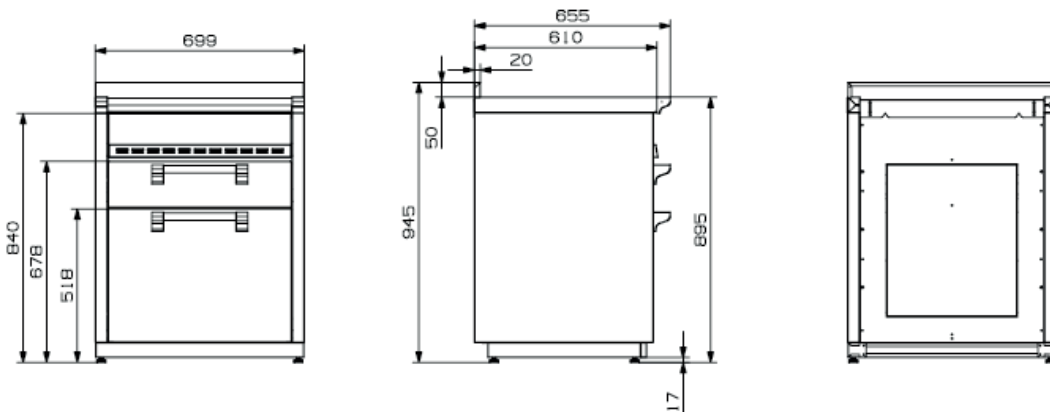


PRODUCT DIMENSIONS

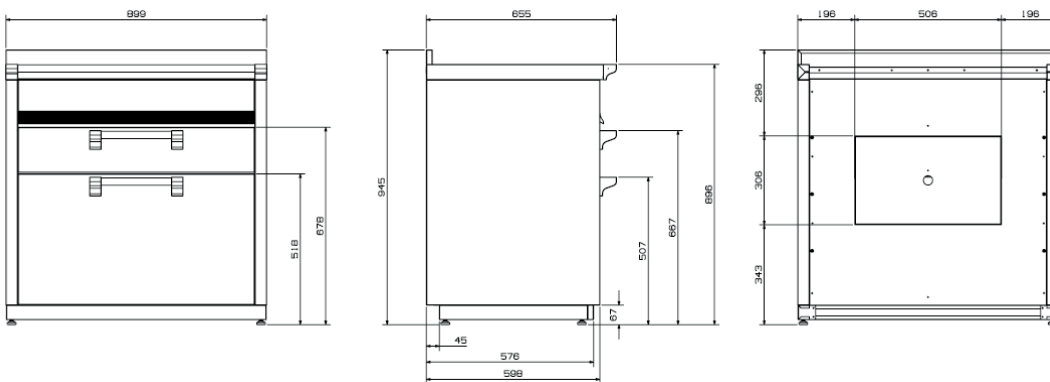
ASCOT MODULAR SYSTEM 45



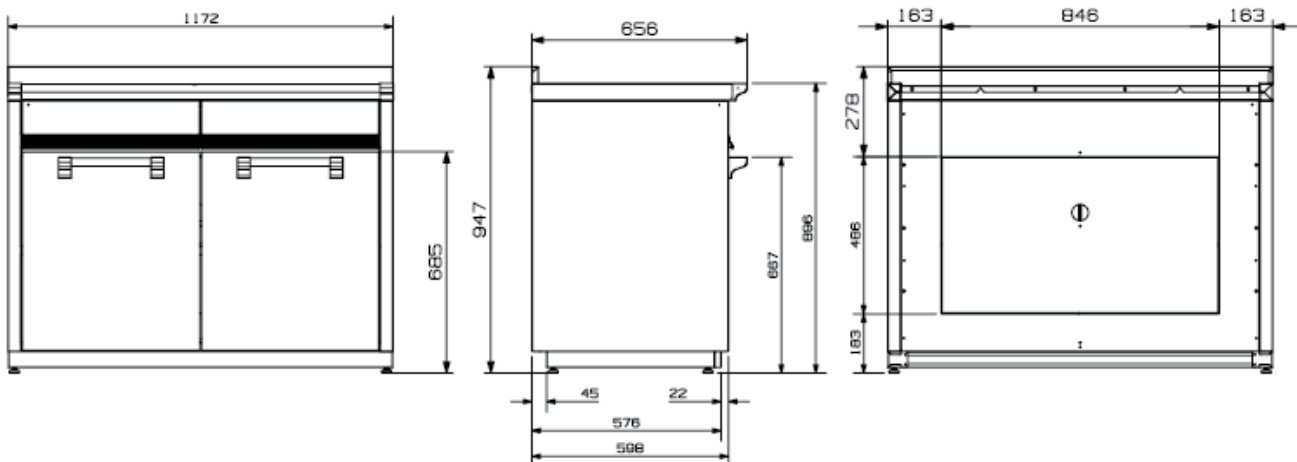
ASCOT MODULAR SYSTEM 70



ASCOT MODULAR SYSTEM 90



ASCOT MODULAR SYSTEM 120



*STEEL s.r.l. stelt zich niet aansprakelijk voor foutief geplaatste afbeeldingen.
Technische wijzigingen en leveringsmogelijkheden voorbehouden.
Door de druktechniek kunnen kleurverschillen ontstaan. Druk- en zetfouten voorbehouden.
Deze prijslijst vervangt alle vorige uitgaven. Vermelde prijzen zijn in euro's incl. btw.*

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

via dell'agricoltura,21
41012 carpi - mo - italy
t. +39 059645180
e. steel@steel-cucine.com

STEEL Benelux B.V.

Eksterlaan 20
2261 EL Leidschendam - Nederland
e. infonl@steel-cucine.com

CONTACTEN

t. Kantoor +31(0)70 7537641
t. Christian Borsboom +31(0)6 15460839
t. Sam Roeland +31(0)6 15638715
t. Service +31(0)162 435847