



Professional Plus

 **ILVE**

Live, Cook, Love.

Professional Plus

- Blocchi cottura /
Range cookers
- Cappe /
Hoods
- Forni e sistemi di cottura e conservazione /
Ovens and cooking and storage systems
- Piani cottura a induzione e a gas /
Induction and gas hobs
- Piani cottura da appoggio
Free-standing hobs





L'irresistibile fascino della tecnologia e delle performance.

L'acciaio AISI304, materia prima per eccellenza delle cucine dei migliori ristoranti, è l'emblema di Professional Plus. Un sistema completo di blocchi cottura, piani, forni, abbattitori e cappe per progettare e vivere un ambiente al top delle prestazioni. Un'estetica che parla il linguaggio della professionalità più elevata, su misura per lo spazio di casa.

The irresistible appeal of technology and performance.

AISI304 steel – the raw material par excellence used in the kitchens of the best restaurants – is the emblem of Professional Plus. A complete system of range cookers, hobs, ovens, blast chillers and hoods to design and enjoy top performances in the kitchen. Aesthetics that reflect the topmost professionalism, tailored to the space of the home.

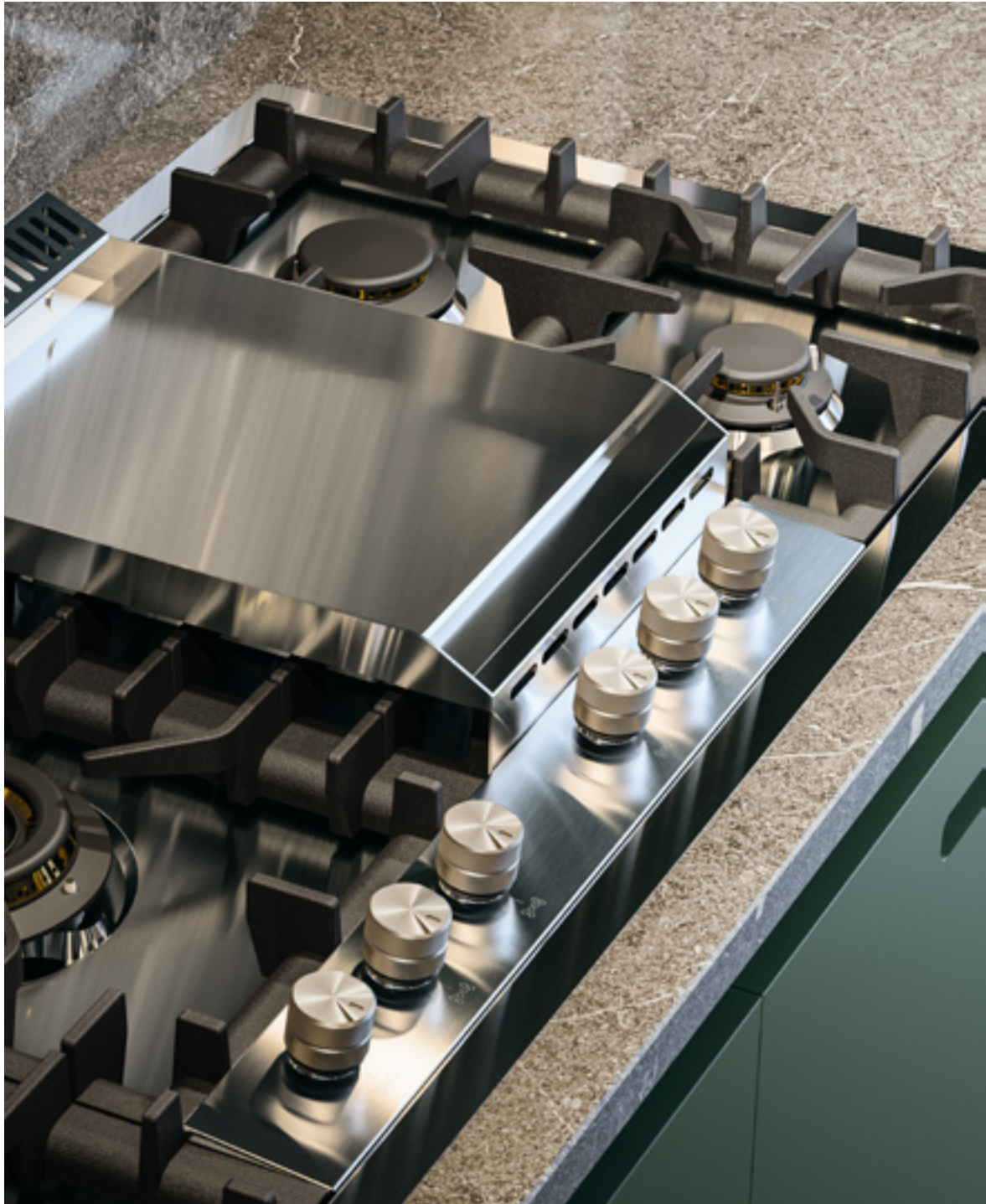
← P15FWE3/SS
150 cm range cooker
with built-in hood IAG150
Stainless steel body and Satin finishes



“Manopole Professional:
visibilmente funzionali.”

“Professional knobs: visibly functional.”





↑ HP125FC
120 cm built-in gas hobs in stainless steel
with dual burner, Fry Top plate and top flush trim

→ OV91SLT3/SS
90 cm multifunction electronic oven
in stainless steel

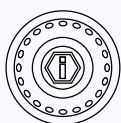




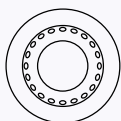


Blocchi cottura

Range cookers



Bruciatori a gas Dual con
potenza fino a 5 kW opzionali
Optional Dual gas burners
with power up to 5 kW



Spartifiamma in ottone
Total Black con trattamento
nanotecnologico antiaderente
Total Black brass flame
spreader with non-stick
nanotechnological treatment



Piani cottura ad alta specializzazione
Highly specialised hobs

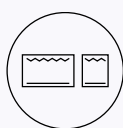


Piano cottura con griglie in ghisa
Hob with cast iron pan supports



Ispirati alle cucine dei migliori ristoranti, con manopole dal particolare design ergonomico, i blocchi cottura Professional Plus portano nello spazio domestico le migliori doti di robustezza, ergonomia e operatività, offrendo diverse opzioni di allestimento del piano e la possibilità del doppio forno. La scelta fra diverse dimensioni fra 60 cm e 150 cm, colori standard o su richiesta, finiture metalliche, consente un perfetto inserimento in ogni contesto d'arredo.

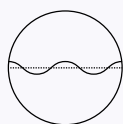
Inspired by the kitchens found in the best restaurants, with knobs featuring a specific ergonomic design, the Professional Plus range cookers bring the best qualities of sturdiness, ergonomics and convenience to the home environment, offering various set-up options and the possibility of a double oven. The option of various sizes from 60 cm to 150 cm, standard colours or upon request, and metallic finishes, allows it to blend perfectly in any interior.



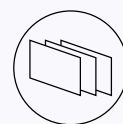
Controllo unico dei due forni
One control for both ovens



Scarico vapore
Steam discharge



Controllo elettronico della temperatura puntuale
Precise electronic temperature control



Porta fredda con triplo vetro estraibile
Cool door with triple removable glass



Porta e cassetto con sistema soft closing
Door and drawer with soft-closing system



Quick start
Quick start



Manopole Professional: visibilmente funzionali.

Professional knobs: visibly functional.

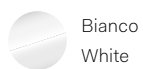
Created exclusively for the Professional Plus range, the knobs are entirely made of aluminium with an oversized diameter and a particularly clear and legible graphic. Thanks to the special knurled texture, derived from professional kitchen experience, they transmit a pleasant sense of control and can be used easily even with gloves.

Created exclusively for Professional Plus range cookers, knobs are made entirely of aluminium with an oversized diameter. Stemming from the experience in professional kitchens, they can be easily used even with gloves and have particularly clear and legible graphics.



Abaco colori e finiture

Abacus of colours and finishes



Bianco
White



Inox
Stainless steel



Grafite mat
Graphite mat



Nero lucido
Glossy black



Satinato
Satin



Colonna Stellata

Star chef column

Forno trivalente Ultracomb

Ultracombi triple-purpose oven



Cotture combinate due a due
Two-by-two combined cooking



Microonde
Microwave



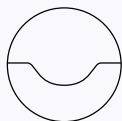
Convezione
Convention



Vapore
Steam

Sottovuoto

Vacuum machine



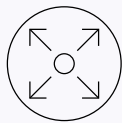
Camera a campana
professionale
Professional bell chamber



4 livelli di sigillatura fino al 99%
4 sealing levels up to 99%



Pompa del vuoto da 4 m³/h
4 m³/h vacuum pump



Capienza ottimale
Optimal capacity



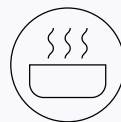
Funzione marinatura
Marinating function

Abbattitore

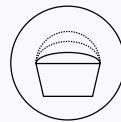
Blast chiller



Abbattimento positivo
Positive blast chill



Scongelamento, pronto
in tavola e lenta cottura
Defrosting, ready-to-eat
foods and slow cooking



Lievitazione perfetta
Perfect proofing



Surgelazione: da temperatura
ambiente a -20°C
Freezing: from room
temperature to -20°C.

Forno trivalente Ultracombi, abbattitore, sottovuoto: tre elettrodomestici in un'unica struttura verticale integrata, per lavorare seguendo un ciclo sinergico e ottimizzare la conservazione, combinare le tipologie di cottura, preservare le qualità organolettiche dei cibi e creare capolavori del sapore.

Ultracombi triple-purpose oven, blast chiller, vacuum machine: three appliances in a single integrated vertical structure, working according to a synergistic cycle optimising preservation, combining cooking methods, preserve the organoleptic qualities of foods and create flavoursome masterpieces.



↑ CSTAR/SS
Star Column
Stainless steel body with Satin finishes

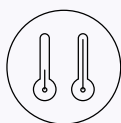
Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione

Ovens and cooking
and storage systems



I forni Professional Plus sono al vertice delle prestazioni e della versatilità. Tutti con controllo elettronico della temperatura, permettono di scegliere una molteplicità di funzioni per una cottura sempre perfetta. Oltre ad avere una grande capacità, possono dare vita a composizioni doppie, orizzontali o in colonna, per inserirsi in ogni spazio. Alta professionalità anche nell'abbattitore, per passare in brevissimo tempo e in totale sicurezza dalla temperatura del forno a quella del frigo (-3° C) o dalla temperatura ambiente al surgelatore (-20° C). In più con il sottovuoto, oltre a conservare i cibi, puoi cucinare sous vide come i veri chef. I forni con display TFT full touch possono essere realizzati con finitura in vetro temperato nero, resistente e di grande effetto estetico.

Professional Plus ovens are top of the range in terms of performance and versatility. All fitted with electronic temperature control, they allow you to choose functions for perfect cooking every time. In addition to being very capacious, they can be set up in double, horizontal or vertical compositions, to fit into any space. Highly professional temperature controls are featured in the blast chiller, going from the oven temperature to that of the refrigerator (-3°C), or from room to freezer temperature (-20°C) in a very short time and in total safety. What is more, besides preserving food, the vacuum drawer lets you cook sous vide like the real chefs. The ovens with full touch TFT displays can be made with a black tempered glass finish, resistant and of great aesthetic effect.



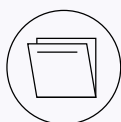
Temperature da 30° a 320° C
Temperature from 30° to 320° C



Cotture combinate due a due
Two-by-two combined cooking



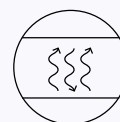
Microonde
Microwave



Porta con sistema soft closing
Door with soft closing system



Vapore
Steam



Cottura uniforme
Even cooking



Serpentina grill abbattibile
per pulizia completa
Folding grill coil for complete
cleaning



Forno pizza 400°
400° pizza oven

Piani cottura a gas e induzione

Induction and gas hobs



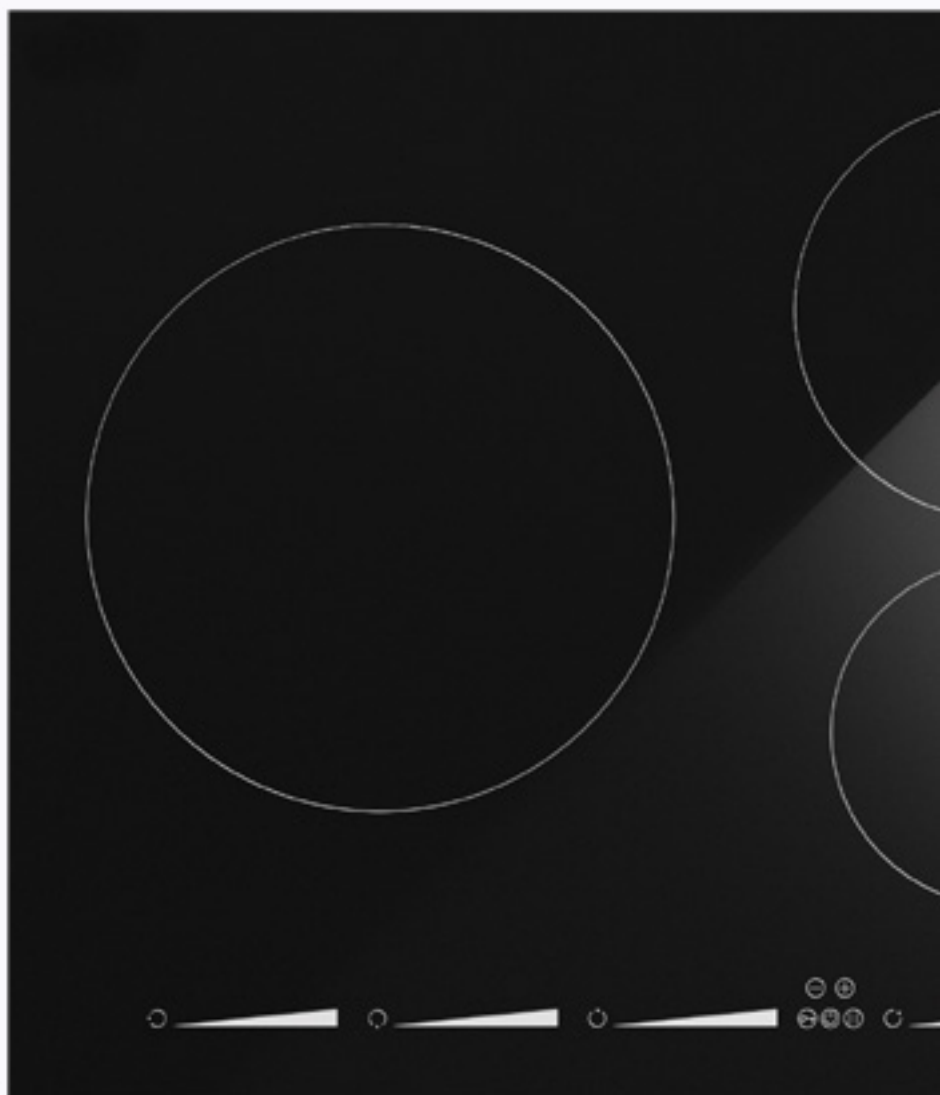
Indicatore calore residuo
Residual heat indicator



Funzione booster
Booster function



Comandi slide
Slide controls



Semplicemente il top della professionalità, i piani cottura Professional Plus ti garantiscono una perfetta regolazione e distribuzione del calore per ogni tipologia di preparazione. Gli spartifiamma in ottone, materiale nobile per eccellenza. In alternativa all'acciaio, alcuni piani cottura possono essere realizzati in vetro temperato nero, resistente ed elegante. I piani a induzione, anche con aspirazione integrata, permettono una versatile regolazione della temperatura e sono dotati dei più evoluti sistemi di sicurezza.

Simply the apex of professionalism, Professional Plus hobs guarantee perfect heat regulation and distribution for every type of recipe. The flame spreaders are made of brass, the noble material par excellence. As an alternative to steel, some hobs can be made in black tempered glass, resistant and elegant. The induction hobs, also with integrated extraction, allow for versatile temperature regulation, and are fitted with the most advanced safety systems.



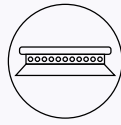
Timer con stop automatico
Timer with automatic stop



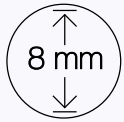
Aspirazione integrata
Integrated extraction



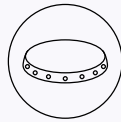
Bruciatore tripla corona
Triple crown burner



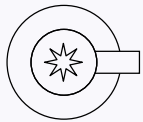
Bruciatori multigas
Multi-gas burners



Piastra Fry top full size
con 8mm di spessore
Full size Fry top plate
with 8mm thickness



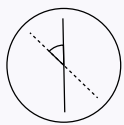
Spartifiamma in ottone
Brass flame spreader



Accensione integrata
sulle manopole
Integrated switch-on
on the knobs

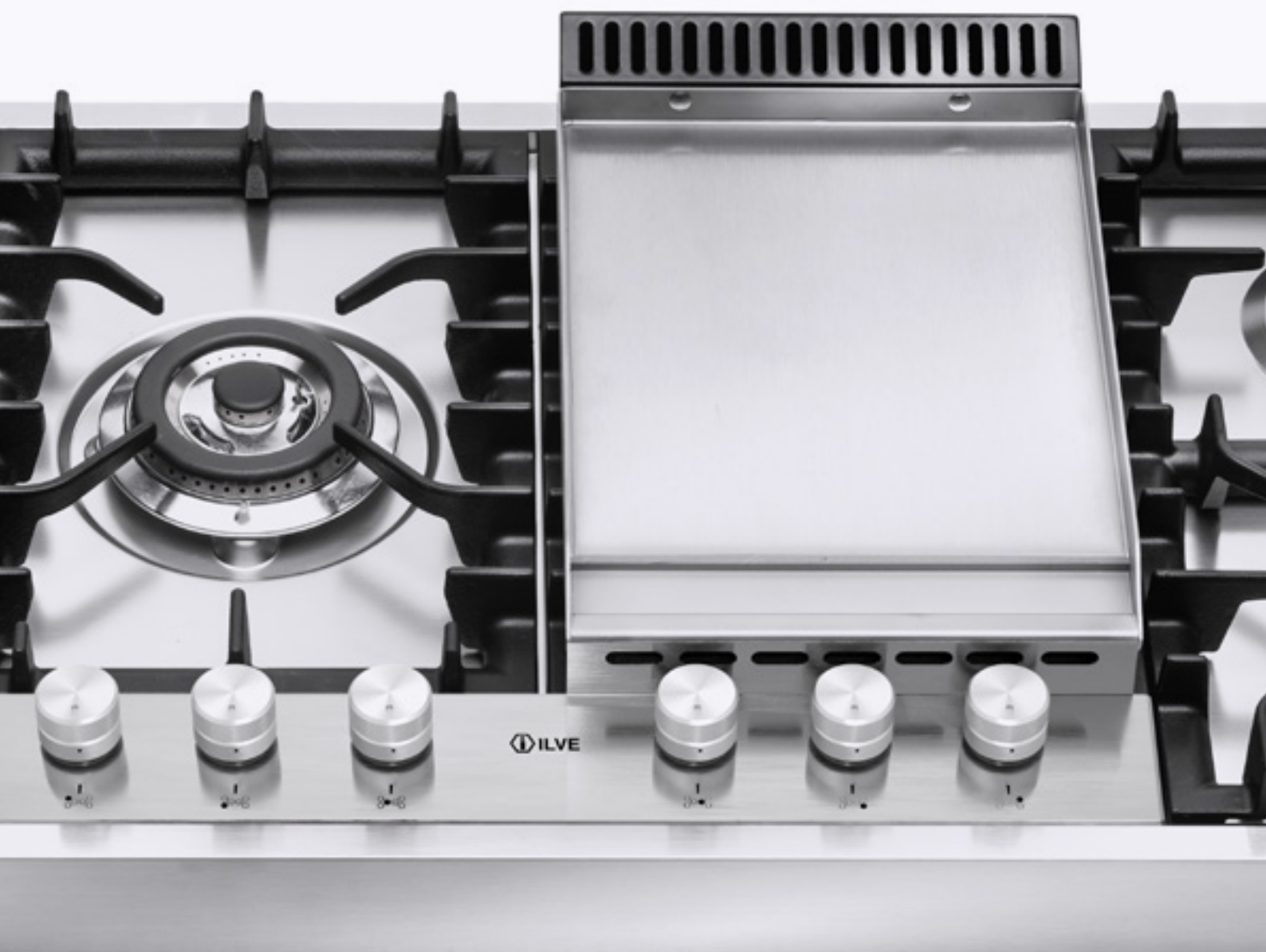


Valvola di sicurezza
Safety valve



Fiamma inclinata
Tilted flame





↑ HAP125FD/SS
120 cm free-standing stainless
steel gas hobs with Fry Top plate

Gamma prodotti

Product range

Blocchi cottura
Range cookers

P06W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 60 E3

4 fuochi / burners

Induzione / Induction

P06W — Gas



Forno principale
Main oven OV 60 H3

4 fuochi / burners

P07W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 60 E3

4 fuochi / burners

P07W — Gas



Forno principale
Main oven OV 60 H3

4 fuochi / burners

P09W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 80 E3

6 fuochi / burners

Fry-Top

Pescera / Fish pot burner

2 zone induzione / induction zones

Induzione / Induction

P09W — Gas



Forno principale
Main oven OV 80 H3

6 fuochi / burners

Fry-Top

Pescera / Fish pot burner

PD09W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 60 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 30 E3

6 fuochi / burners

Fry-Top

Pescera / Fish pot burner

2 zone induzione / induction zones

Induzione / Induction

PD10W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 60 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 40 E3

6 fuochi / burners

Coup de feu

Fry-Top

2 zone induzione / induction zones

Induzione / Induction

P12W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 80 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 30 E3

7 fuochi / burners

8 fuochi / burners

Coup de feu

Fry-Top

Fry-Top + 2 zone induzione /
induction zones

P15W — Elettrica / Electric



Forno principale
Main oven OV 80 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 60 E3

Coup de feu

Fry-Top

Fry-Top + Coup de feu

Cappe

Hoods

AGQ60

Cappa aspirante da parete da 90 cm in acciaio

60 cm style wall-mounted extractor hood in steel



AGQ70

Cappa aspirante da parete da 70 cm in acciaio

70 cm style wall-mounted extractor hood in steel



AGQ90

Cappa aspirante da parete da 90 cm in acciaio

90 cm style wall-mounted extractor hood in steel



AGQ100

Cappa aspirante da parete da 100 cm in acciaio

100 cm style wall-mounted extractor hood in steel



AGQ120

Cappa aspirante da parete da 120 cm in acciaio

120 cm style wall-mounted extractor hood in steel



AGQ150

Cappa aspirante da parete da 150 cm in acciaio

150 cm style wall-mounted extractor hood in steel



Forni Built-in

Built-in ovens

645SZTCT4

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in vetro temperato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 400° C (Pizza party) 60 cm in tempered glass



645STCHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in vetro temperato

Ultracombi compact triple-purpose oven with hot air, steam and microwave function 60 cm in tempered glass



OV60STCT3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in vetro temperato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 320° C 60 cm in tempered glass



OV80STCT3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 80 cm in vetro temperato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 320° C 80 cm in tempered glass



OV91STCT3

Forno elettronico con temperatura massima di 300° C da 90 cm in vetro

Electronic oven with maximum temperature of 300° C 90 cm in glass



BC645STC

Abbattitore di temperatura da incasso in vetro nero

Glossy black tempered glass built-in blast chiller



VM615S

Confezionatrice sottovuoto da incasso in vetro nero

Glossy black tempered glass built-in vacuum packing machine



615SWD

Cassetto riscaldato da incasso in vetro nero
Glossy black tempered glass built-in heated drawer



645SLZT4

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in acciaio inox
Multifunction electronic oven with maximum temperature of 400°C (Pizza Party) 60 cm in stainless steel



645SLHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in acciaio inox
Ultracombi compact triple-purpose oven with hot air, steam and microwave function 60 cm in stainless steel



OV60SLT3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in acciaio inox
Multifunction electronic oven with maximum temperature of 320° C 60 cm in stainless steel



OV30SLT3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 76 cm in acciaio inox
Multifunction electronic oven with maximum temperature of 320° C 76 cm in stainless steel



OV91SLT3

Forno elettronico con temperatura massima di 300° C e controllo full touch da 90 cm in acciaio inox
Electronic oven with maximum temperature 300° C 90 cm in stainless steel



OV948SLT3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox
Multifunction electronic oven with maximum temperature of 300° C 90 cm in stainless steel



BC645SLTC

Abbattitore di temperatura da incasso
Stainless steel built-in blast chiller



VM615SL

Confezionatrice sottovuoto da incasso
Stainless steel built-in vacuum packing machine



615SLWD

Cassetto riscaldato da incasso
Stainless steel built-in heated drawer



Colonna stellata

Star chef column

Colonna free-standing in acciaio con forno Ultracombi, abbattitore e cassetto sottovuoto
Free-standing column in steel with Ultracombi oven, blast-chiller and vacuum drawer

CSTAR



CSTARBK



Piani cottura a gas
Gas hobs

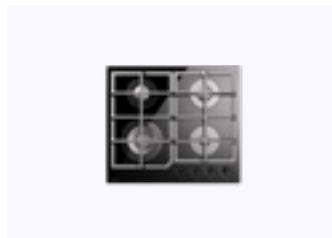
HCG30CK
Piano cottura a gas in vetro temperato
Gas hobs in tempered glass



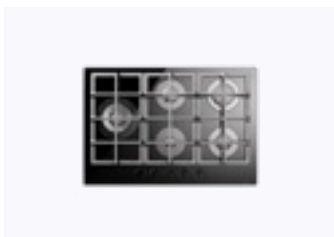
HCG30K
Piano cottura a gas in vetro temperato
Gas hobs in tempered glass



HCG60CK
Piano cottura a gas in vetro temperato
Gas hobs in tempered glass



HCG75SCK
Piano cottura a gas in vetro temperato
Gas hobs in tempered glass



HCG90SCK
Piano cottura a gas in vetro temperato
Gas hobs in tempered glass



HAP95C
Piano cottura a gas in acciaio inox
da appoggio
Gas hobs in stainless steel free-standing



HAP95FC
Piano cottura a gas in acciaio inox
da appoggio
Gas hobs in stainless steel free-standing



HAP125FD
Piano cottura a gas in acciaio inox
da appoggio
Gas hobs in stainless steel free-standing



HP65C
Piano cottura a gas in acciaio inox
Gas hobs in stainless steel



HP75C
Piano cottura a gas in acciaio inox
Gas hobs in stainless steel



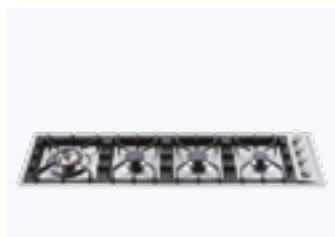
HP95C
Piano cottura a gas in acciaio inox
Gas hobs in stainless steel



HP95FC
Piano cottura a gas in acciaio inox
Gas hobs in stainless steel



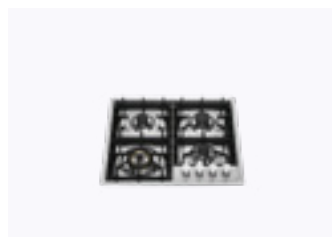
HP1230D
Piano cottura a gas in acciaio inox
Gas hobs in stainless steel



HP125FC
Piano cottura a gas in acciaio inox
Gas hobs in stainless steel



HPT65D
Piano cottura a gas in acciaio inox
con cornice filo top
Gas hobs in stainless steel with
flat frame



HPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Gas hobs in stainless steel with flat frame



HPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Gas hobs in stainless steel with flat frame



HPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Gas hobs in stainless steel with flat frame



HPT1230D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



HPT125FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Gas hobs in stainless steel with flat frame



XLP90F

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Gas hobs in stainless steel with flat frame



XLPT90F

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top

Gas hobs in stainless steel with flat frame



HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

Free-standing gas hobs in stainless steel



Piani cottura a induzione

Inductions hobs

HVI90AGTC

Piano cottura a induzione
in vitroceramica
Induction hobs in ceramic glass



KHVI90TC

Piano cottura a induzione
in vitroceramica
Induction hobs in ceramic glass



HPI90

Piano cottura a induzione in acciaio inox
da appoggio
Free-standing induction hobs
in stainless steel



Altri prodotti

Other products

ES645S

Macchinetta caffè espresso
Espresso coffee maker



RT9020SBS

Frigorifero side by side
Side by side refrigerator



DT60A08

Lavastoviglie
Dishwasher



BBQ1740M

Carrello barbecue da esterno
Outdoor barbecue trolley



HBBQ100

Barbecue esterno da incasso
Built-in outdoor barbecue



Traduzioni
Translations

Professional Plus

→ FR

p.002

Le charme irrésistible de la technologie et des performances.

L'acier AISI304, matière première par excellence des cuisines des meilleurs restaurants, est l'emblème de Professional Plus. Une gamme complète de cuisinières, plans de cuisson, fours, cellules de refroidissement et hottes qui vous permet de créer une cuisine contemporaine et ultra performante. Une esthétique qui parle le langage du professionnalisme le plus élevé, sur mesure de l'espace domestique.

p.012

Cuisinières

Basée sur les meilleures et les plus belles cuisines des restaurants, la gamme ILVE Professional Plus vous propose une cuisinière flexible, conviviale et robuste. Les boutons de commande ergonomiques vous offrent le meilleur contrôle et sont conçus de telle manière que vous pouvez les contrôler même avec des gants de cuisine. Disponible en différentes largeurs, de 60 cm à 150 cm, dans une sélection de couleurs sobres, entièrement en acier inoxydable ou en couleur RAL optionnelles ; orné de boutons de commande en acier inoxydable robustes, mais délicatement finis, cette cuisinière s'intègre parfaitement dans toutes intérieurs.

- brûleur Dual puissance 5kW optionnel
- Tête de brûleurs en laiton Total Black avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plans de cuisson hautement spécialisés
- Plan de cuisson avec grilles en fonte
- Contrôle unique des deux fours
- Contrôle électronique de la température ponctuelle
- Porte et tiroir avec système soft closing
- Évacuation de vapeur
- Porte froide avec triple vitrage amovible
- Quick start

p.014

Colonne Étoile

Four trivalent Ultracombi, cellule de refroidissement, machine sous vide : trois appareils dans une seule structure verticale intégrée, pour travailler en suivant un cycle synergique et optimiser la conservation, combiner les types de cuisson et préserver les qualités organoleptiques des aliments et créer des chefs-d'œuvre culinaires.

Four trivalent Ultracombi

- Cuissons combinées deux par deux
- Micro-ondes
- Convection
- Vapeur

Sous vide

- Chambre à cloche professionnelle
- 4 niveaux de scellage jusqu'à 99 %
- ompe sous vide puissance 4m³/h
- Capacité optimale

- Fonction marinage

Cellule de refroidissement

- Refroidissement rapide positif
- Décongélation, prêt à manger et cuisson lente
- Levée parfaite
- Surgélation : de température ambiante à -20 °C

p.016

Fours et systèmes combinés de cuisson et de conservation

Les fours Professional Plus sont au sommet des performances et de la polyvalence. Tous dotés d'un contrôle électronique de la température, ils permettent de choisir une multitude de fonctions pour une cuisson parfaite à tout moment. En plus d'avoir une grande capacité, ils peuvent créer des compositions doubles, horizontales ou en colonne, pour s'intégrer dans n'importe quel espace. Un grand professionnalisme également dans la cellule de refroidissement, pour passer en très peu de temps et en toute sécurité de la température du four à celle du réfrigérateur (-3 °C) ou de la température ambiante au congélateur (-20 °C). Et puis, avec le sous vide, bien plus qu'une technique pour mieux conserver les aliments, vous permet de cuisiner comme un vrai chef. Les fours à écran TFT full touch peuvent être réalisés avec une finition en verre trempé noir, résistante et d'un grand effet esthétique.

- Températures de 30° à 320 °C
- Porte avec système soft closing
- Serpentin gril rabattable pour un nettoyage complet
- Cuissons combinées
- Vapeur
- Four pizza 400°
- Micro-ondes
- Cuisson uniforme

p.018

Plans de cuisson à gaz et induction

Tout simplement le top du professionnalisme, les plans de cuisson Professional Plus vous garantissent un réglage parfait et une distribution de chaleur pour chaque type de préparation. Les têtes de brûleurs sont en laiton, matériau noble par excellence. En alternative à l'acier, certains plans de cuisson peuvent être réalisés en verre trempé noir, résistant et élégant. Les plans de cuisson à induction, également avec aspiration intégrée, permettent un réglage polyvalent de la température et sont équipés des systèmes de sécurité les plus avancés.

- Indicateur de chaleur résiduelle
- Fonction Booster
- Commandes slide
- Minuterie avec arrêt automatique
- Aspiration intégrée
- Brûleur triple couronne
- Plaque Fry Top full size avec full size de 8 mm d'épaisseur
- Allumage intégré sur les boutons
- Soupape de sécurité
- Flamme inclinée
- Brûleurs multi-gaz
- Tête de brûleurs en laiton

→ DE

p.002

Der unwiderstehliche Charme von Technologie und Leistung.

AISI304-Stahl, der Rohstoff schlechthin für die Küchen der besten Restaurants und das Wahrzeichen von Professional Plus. Ein komplettes System aus Koch-einheiten, Kochfeldern, Öfen, Schnellkühlern und Abzugshauben, um eine leistungsstarke Umgebung zu entwerfen und zu erleben. Ein Look, der höchste Professionalität ausdrückt und auf den Wohnbereich zugeschnitten ist.

p.012

Kocheinheiten

Inspiriert von den Küchen der besten Restaurants, mit besonders ergonomischen Griffen und Design, bringen die Professional Plus-Koch-einheiten die besten Eigenschaften in Bezug auf Robustheit, Ergonomie und Bedienbarkeit in den Haushalt und bieten verschiedene Optionen für die Ausstattung des Kochfelds und die Möglichkeit eines Doppelofens. Die Wahl zwischen verschiedenen Größen zwischen 60 cm und 150 cm, zwischen Standardfarben und Metall-Finishes auf Anfrage, ermöglicht eine perfekte Integration in jeden Einrichtungskontext.

- Dual-Gasbrenner Dual mit einer Leistung von bis zu 5 kW optional
- Brenner aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
- Hochspezialisierte Kochfelder
- Kochfeld mit Gusseisenrosten
- Ein Steuergerät für beide Öfen
- Genaue elektronische Steuerung der Temperatur
- Tür und Schublade mit Soft-Close-System
- Dampfblass
- Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas
- Quick Start

p.014

Sternensäule

Ultracombi-Öfen mit dreifacher Funktion, Schnellkühler, Vakuum: Drei Haushaltsgeräte in einer einzigen integrierten vertikalen Struktur, um nach einem Synergiezyklus zu arbeiten und die Konservierung zu optimieren, Garmethoden zu kombinieren, die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln zu bewahren und Meisterwerke für den Geschmackssinn zu schaffen.

Ofen mit dreifacher Funktion Ultracombi

- Paarweise kombiniertes Garen
- Mikrowelle
- Umluft
- Dampf
- Vakuum
- Professionelle Kammer mit Haube
- 4 Versiegelungsstufen bis zu 99 %
- Vakuumpumpe zu 4 m³/h
- Optimales Fassungsvermögen
- Marinierfunktion

Schnellkühler

- Positive Schnellkühlung
- Auftauen, Fertiggerichte und

langsames Garen

- Perfekte Gärung
- Einfrieren: von Raumtemperatur bis -20° C

p.016

Öfen und kombinierte Kochund Konservierungssysteme

Professional Plus-Öfen zeichnen sich durch höchste Leistung und Vielseitigkeit aus. Alle enthalten eine elektronische Temperaturregelung; so können Sie eine Vielzahl von Funktionen für ein stets perfektes Garen auswählen. Sie haben nicht nur ein großes Fassungsvermögen, sondern können auch in Doppel-, Horizontal- oder Säulenkombinationen angeordnet werden, die in jeden Raum passen. Hohe Professionalität ist auch beim Schnellkühler gegeben, um in sehr kurzer Zeit und in absoluter Sicherheit von der Ofentemperatur auf die des Kühlschranks (- 3° C) oder von der Umgebungstemperatur auf den Gefrierschrank (- 20° C) überzugehen. Mit der Vakuumfunktion können Sie nicht nur die Gerichte konservieren, sondern auch Sous Vide-Garen, wie die echten Chefköche. Die Öfen mit Full-Touch-TFT-Display können mit einem schwarzen Hartglas-Finish gefertigt werden, das widerstandsfähig und von großer ästhetischer Wirkung ist.

- Temperaturen von 30° bis 320° C
- Tür mit Soft-Close-System
- Klappbare Grillschlange für vollständige Reinigung
- Kombiniertes Garen
- Dampf
- Pizzaofen 400°
- Mikrowelle
- Gleichmäßiges Garen

p.018

Gas- und Induktionskochfelder

Die Professional Plus-Kochfelder stehen für hervorragende Professionalität und garantieren Ihnen eine perfekte Regulierung und Verteilung der Wärme für jede Zubereitungsart. Brenner aus Messing, dem edlen Material par excellence. Als Alternative zu Stahl können einige Kochfelder aus widerstandsfähigem und elegantem, schwarzem gehärtetem Glas hergestellt werden. Die Induktionskochfelder, auch mit integrierter Absaugung, ermöglichen eine vielseitige Temperaturregelung und sind mit modernsten Sicherheitssystemen ausgestattet.

- Restwärmeanzeige
- Booster-Funktion
- Stufenlose Touch-Einstellung
- Timer mit automatischem Stopp
- Integrierte Absaugung
- Brenner mit dreifachem Kranz
- Platte Größe Fry Top full, 8 mm dick
- Integrierte Zündung an den Knöpfen
- Sicherheitsventil
- Schräge Flamme
- Multigas-Brenner
- Brenner aus Messing

→ NL

p.002

De aantrekkingskracht van technologie en van prestaties.

Staal AISI304, het materiaal bij uitstek voor de keukens van de beste restaurants, is het kenmerk van de Professional Plus. Een volledig gamma van fornuizen, snelkoelers en afzuigkappen om een omgeving met topprestaties te ontwerpen en tot leven te brengen. Ontwerpen die professionaliteit uitstralen, op maat gemaakt voor uw keuken.

p.012

Fornuizen

De Professional Plus fornuizen zijn geïnspireerd op de keukens van de beste restaurants, met draaiknoppen met speciaal ergonomisch design. Ze vervollmaken de huiselijke omgeving met robuustheid, ergonomie en werkcomfort, dankzij diverse opties voor het uitrusten van de kookplaat en de mogelijkheid om een dubbele oven te kiezen. De keuze tussen verschillende afmetingen van 60 cm en 150 cm, in standaardkleuren of op verzoek met metalen afwerkingen, maken een perfecte integratie in elk interieur mogelijk.

- Optionele Dualgasbranders met een vermogen tot 5 kW
- Branderdeksel Total Black van messing met een nanotechnologische antikleefbehandeling
- Zeer gespecialiseerde kookplaten
- Kookplaat met roosters van gietijzer
- Unieke controle van de twee ovens
- Precieze elektronische temperatuurcontrole
- Deur en lade met soft closing-systeem
- Stoomafvoer
- Koude ovendeur met driedubbele ruit uitneembaar
- Quick Start

p.014

Star Column

Drie-in-één oven Ultracombi, snelkoeler, vacuüm-machine: drie kooktoestellen in één enkele, geïntegreerde verticale structuur, om volgens een synergetische cyclus te werken en het bewaren te optimaliseren, de bereidingswijzen te combineren, de structuur van de gerechten te behouden en meesterwerkjes te creëren.

Drie-in-één oven Ultracombi

- Twee per twee gecombineerde bereidingen
- Magnetron
- Conventionele oven
- Stoom oven
- Vacumeren
- Professionele klokvormige kamer
- 4 dichtingsniveaus tot 99%
- Vacuümpomp van 4 m³/h
- Optimale inhoud
- Marineerfunctie

Snelkoeler

- Positief snelkoelen
- Ontdooien, klaar om op te dienen en trage bereiding

- Perfect rijzen
- Invriezen: van kamertemperatuur tot -20°C

p.016

Ovens en gecombineerde systemen voor bereiding en bewaring

De Professional Plus ovens vormen het summum qua prestaties en veelzijdigheid. Ze zijn allemaal uitgerust met elektronische controle van de temperatuur en bieden keuze uit heel wat functies, voor een bereiding die altijd perfect is. Ze hebben niet alleen een grote inhoud, maar kunnen ook in dubbele samenstellingen worden opgesteld, horizontaal of in een zuil, zodat ze in alle ruimtes kunnen worden ingebouwd. Ook de snelkoeler getuigt van grote professionaliteit, om in een oogwenk en in alle veiligheid over te gaan van oven-temperatuur naar koelkasttemperatuur (-3°C) of van kamertemperatuur naar diepvries (-20°C). Bovendien kan men dankzij de vacuümfunctie gerechten bewaren en daarna vacuüm bereiden, net als de echte chef-koks. De ovens met TFT full touch display kunnen worden uitgevoerd met afwerking in zwart getemperd glas, resistent en met een geweldige uitstraling.

- Temperaturen van 30° tot 320° C
- Deur en lade met soft closing systeem
- Neerklapbaar grillrooster voor een volledige reiniging
- Gecombineerde bereidingen
- Stoom
- Pizzaoven 400°
- Magnetron
- Gelijkmatic garen

p.018

Gas- en inductiekookplaten

De kookplaten Professional Plus zijn gewoonweg het summum van professionaliteit: zij garanderen een perfecte regeling en verdeling van de warmte voor elke soort bereiding. Branderdeksels van messing, nobel materiaal bij uitstek. Als alternatief voor staal kunnen een aantal kookplaten uitgevoerd worden in zwart getemperd glas, resistent en elegant. Met de inductiekookplaten, ook in een versie met geïntegreerde afzuiging, is een veelzijdige temperatuurregeling mogelijk. Deze kookplaten zijn uitgerust met beveiligingssysteem van de nieuwste generatie.

- Indicator resterende warmte
- Booster-functie
- Slide-commando's
- Timer met automatische stop
- Geïntegreerde afzuiging
- Brander met drievoudige kroon
- Fry-top kookplaat full size met een dikte van 8 mm
- Geïntegreerde ontsteking op de draaiknoppen
- Veiligheidsklep
- Schuine vlam
- Multigasbranders
- Messing branderdeksel

→ SE

p.002

Teknikens och prestandans oemotståndliga charm.

Utmärkande för Professional Plus är AISI 304 stål, råmaterialet för högsta kvalitet i de finaste restauranterna och ett komplett system med spisar, inbyggnadshällar- och ugnar, blast chiller och fläktar. Allt utformat för en högpresterande köksmiljö, vars estetik speglar en hög professionalitet som anpassats för hemmiljöer.

p.012

Range cooker

Inspirerade av köken på de bästa restaurangerna erbjuder Professional Plus spisar de bästa egenskaperna för professionell matlagning i hemmamiljö. Ett stort antal hållar och ugnskombinationer innebär att du kan skraddarsy just din optimala spis. Välj mellan storlek 60 till 150 cm bredd, fyra färger eller unik RAL-färg, alltid med det raka stilrena handtaget och de satinerade räfflade vreden.

- Gasbrännare Dual med effekt upp till 5 kW som standard
- Flamspridare i mässing Total Black med nanoteknologisk avstötande ytbehandling
- Högspecialiserade spishällar
- Spishäll med gjutjärnsgaller
- Enkel kontroll av båda ugnarna
- Elektronisk exakt temperaturmätare
- Mjukstängande ugnslucka och låda
- Ångavledning
- Sval ugnslucka med tredubbelt isolerglas
- Quick Start

p.014

Colonna Stellata

Ultracombi trestegsugn, blast chiller, vakuümtillagning – tre vitvaror i en enda integrerad vertikal struktur, för matlagning som följer en synergetisk cykel och optimerar råvaruförvaring, kombinerar olika matlagingsformer, bevarar matens organoleptiska egenskaper och låter dig skapa kulinariska mästerverk.

Trestegsugn Ultracombi

- Kombinerade funktioner
- Mikrovågsugn
- Konvektion
- Ånga
- Vakuümlåda
- Professionell vakuümammare
- 4 förseglingsnivåer upp till 99%
- Vakuümpomp på 4 m³/h
- Optimal kapacitet
- Marineringsfunktion

Blast chiller

- Positiv sprängkyllning
- Upptining, serveringsklar och långsam tillagning
- Perfekt jäsning
- Djupfrysning: från rumstemperatur till -20°C

p.016

Ugnar och kombinerade matlagings- och konserveringssystem

Professional Plus-ugnarna ligger i framkant vad gäller prestanda och mångsidighet. Samtliga ugnar har elektronisk temperaturreglering och erbjuder ett stort antal funktioner för ett perfekt resultat. Utöver ugnarnas stora kapacitet är det möjligt att kombinera de olika produkterna både vertikalt och horisontellt för att optimera kökets funktionalitet. Med en professionell blast chiller är det möjligt att på mycket kort tid gå från ugnstemperatur till kylskåpstemperatur (-3°C) eller från rumstemperatur till djupfrysning (-20°C). Vakuümlådan gör det dessutom möjligt att tillaga sous vide som en mästerkock, utöver att förvara och bevara råvaror och förpreparerade maträtter. Multifunktionsugnar med full touch TFT-display. Välj mellan svart härdat glas och mattsvarta beslag, eller rostfritt.

- Temperatur mellan 30° och 320°C
- Ugnslucka med mjukt stängningssystem
- Fällbart överelement
- Kombinerad tillagning
- Ånga
- Pizzaugn 400°
- Mikrovågsugn
- Enhetlig tillagning

p.018

Gas- och induktionshällar

Professional Plus är en serie professionella inbyggnadshällar i ett brett urval storlekar och konfigurationer, med perfekt värmereglering och fördelning för alla typer av tillagning. Flamspridarna tillverkas i mässing, den ädla metallen par excellence. Förutom hållar i rostfritt stål finns hållar i svart, härdat glas som är både tåligt och elegant. Induktionshällarna i olika varianter för smidig värmereglering och hög prestanda.

- Restvärmeindikator
- Booster-funktion
- Slide-kommandon
- Timer med automatiskt stopp
- Integrerad fläkt
- Trippelringsbrännare
- Stekbord med 8 mm tjocklek
- Integrerad tändning på vreden
- Säkerhetsventil
- Lutad flamma
- Multigasbrännare
- Flamspridare i mässing

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

www.ilve.it

Concept and graphic design:
consilia.it

Photography:
Studio Gianni Sabbadin

3D Render:
Nudesign Studio

Texts:
Daniele Varelli

Printed in Italia
© ILVE SpA 2020

Colours and model shown are used
for reference only and may look
different in reality.

ILVE reserves the right to modify
its products, apply technical improvements
or cancel end-of-series articles when
deemed opportune and at any time,
without prior notice.

I colori e i modelli visualizzati
sono puramente indicativi
e possono variare rispetto alla realtà.

ILVE si riserva, inoltre, la possibilità
di apportare ai propri prodotti
modifiche, migliorie tecniche,
annullamenti di articoli di fine serie
che siano ritenuti opportuni,
in qualsiasi momento e senza preavviso.

Prodotti:

Blocchi cottura

Cappe

Forni e sistemi combinati
di cottura e conservazione

Piani cottura

Products:

Ranges

Hoods

Ovens and cooking
and storage systems

Hobs

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

visit www.ilve.it

