



PRIJSLIJST 2026
INDOOR
incl. 21% BTW

steel



1922

Op jonge leeftijd opende de smid Angelo Po zijn ambachtelijke smederij. Hij was nog erg jong, maar had een grote passie voor vakmanschap en vertrouwen in zijn talent. Zijn fornuizen bleken niet alleen ideaal voor het bereiden van maaltijden, maar ook voor het verwarmen en drogen van wasgoed. Angelo's fornuizen werden al snel een succes, waardoor hij besloot het groter aan te pakken. Hij koos voor seriereproductie en specialiseerde zich vervolgens in de productie van professionele keukens 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.



+100 JAAR LATER

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.



 **steel**
ook voor

OUTDOOR

Ontdek de volledige collectie op steel-cucine.com

Voor meer informatie neem contact op met uw accountmanager.

index.

GENESI

<i>Intro</i>	7
Genesi Mistral	9
Genesi Fornuizen	13
Genesi Pulse Fornuizen	20
Genesi Kook-Units	21
Genesi Kookplaten	22
Genesi Inbouw Ovens	23
Genesi Kolomkasten	27
Genesi Wandschouwkasten	28
Genesi Werktafels en Bovenkasten	29
Genesi Spoelunits	30
Genesi Vaatwasser	31
Genesi Koelkasten	32

ASCOT

<i>Intro</i>	34
Ascot Mistral	36
Ascot Fornuizen	38
Ascot Pulse Fornuizen	45
Ascot Kook-Units	46
Ascot Kookplaten	47
Ascot Ascot Inbouw Ovens	48
Ascot Kolomkasten	51
Ascot Wandschouwkasten	52
Ascot Werktafels en Bovenkasten	53
Ascot Spoelunits	54
Ascot Vaatwasser	55
Ascot Koelkasten	56

ENFASI

<i>Intro</i>	57
Enfasi Mistral	59
Enfasi Fornuizen	63
Enfasi Pulse Fornuizen	69
Enfasi Design40 Inbouw Ovens	71
Enfasi Design40 Wandschouwkasten	77
Enfasi Koelkasten	79

OXFORD

<i>Intro</i>	81
Oxford Mistral	82
Oxford Fornuizen	84
Oxford Wandschouwkasten	87

ACCESSOIRES

88

TECHNISCHE TEKENINGEN

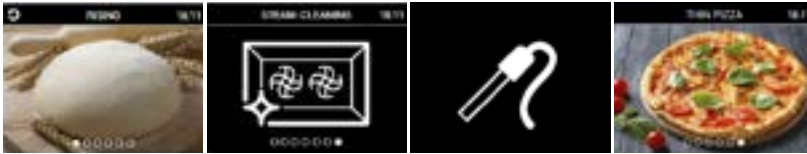
96

GENESI kijk naar de toekomst

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, snel voorverwarmen.



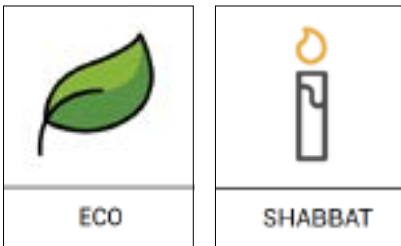
Rijs stand: een speciale functie die de ovenruimte op 28°C brengt, de perfecte temperatuur voor het laten rijzen van gist in tarwe, spelt deeg of desem.

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.

Pizza: 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.

SPECIALE KOOKMODI



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

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

37 VOORGEPROGRAMMEERDE RECEPTEN

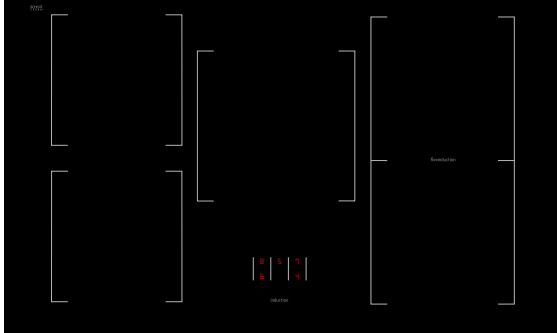


3 voorgerechten, 11 vlees hoofdgerechten, 6 vis hoofdgerechten, 9 desserts, 5 brood- en pizzarecepten, 3 bijgerechten. Selecteer het recept naar keuze; de display geeft de juiste functie, temperatuur en kooktijd aan. Eenvoudiger kan niet.

ALLES BINNEN HANDBEREIK



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



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 op 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.

MULTIFUNCTIONELE 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 MISTRAL all in one

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

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 vetfilters en is ook geschikt voor plasma techniek en luchtafvoer rechtstreeks naar buiten.



GENESI 100 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 2 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Elektronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Opbergcompartiment
- Combi-Steam techniek
- Full glass



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96

GROTE OVEN



FUNCTIES

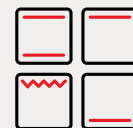


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQ10SF-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

11,9 kW

PRIJS

12878 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

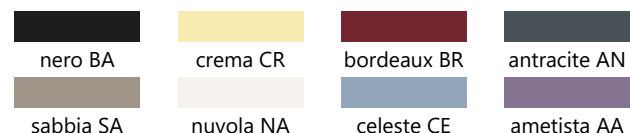
1884 €



RAL

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



GENESI 100 MISTRAL ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 2 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Elektronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Opbergcompartiment
- Full glass
- Combi-steam techniek

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN

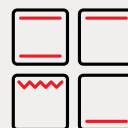


FUNCTIES



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

SMALLE OVEN



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

MODEL

GQ10SF-4FIKW NF

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

11,9 kW

PRIJS

13554 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

GENESI 90 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- 2 Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Opbergcompartiment
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht
- Full glass
- Combi-steam

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQ9S-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

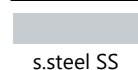
MAXIMUM VERBRUIK

11,1 kW

PRIJS

11256 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

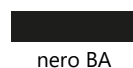


RAL

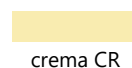
1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



nero BA



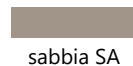
crema CR



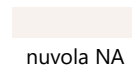
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 90 MISTRAL ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- 2 Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Full glass
- Combi-steam
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Opbergcompartiment
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQ9S-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

11,1 kW

PRIJS

11932 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

GENESI 120

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kernthermometer
- Full Color TFT Scherm

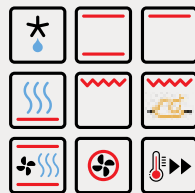
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES

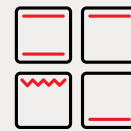


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL	GQ12SF-6M	GQ12SF-6T	GQ12SF-6B	GQ12SF-4TM	GQ12SF-4BM
KOOKPLAAT CONFIGURATIE					
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 1 x 1 kw / 1 x 1,8 kw 1 x 3 kw / 1 x 3,6 kw 1 x 6 kw 1 elektrische frytop dual zone 2,4 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 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	12403 €	13561 €	13561 €	13561 €	13561 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

RAL 1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €

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
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- Full glas kookveld (inductie-uitvoering)

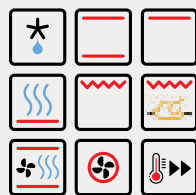


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96

GROTE OVEN



FUNCTIES

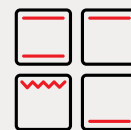


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQ10SF-6W

GQ10SF-4M

GQ10SF-4T

GQ10SF-4B

GQ10SF-5FI

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

8554 €


8554 €

9711 €

9711 €

10707 €

STANDAARD UITVOERING

 s.steel SS


RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

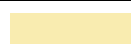
 RAL

1884 €

KLEUREN (ODC-CU)


676 €

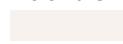
 nero BA


 crema CR


 bordeaux BR

 antracite AN

 sabbia SA

 nuvola NA

 celeste CE

 amethysta AA

GENESI 100/3

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES

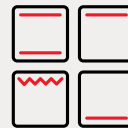


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

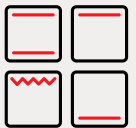


ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

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

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

5,9 kW

5,9 kW

8,3 kW

8,9 kW

13,3 kW

PRIJS

9163 €

9163 €

10320 €

10320 €

11317 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

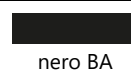


RAL

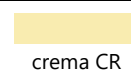
1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



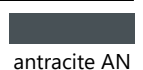
nero BA



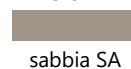
crema CR



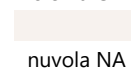
bordeaux BR



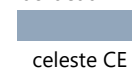
antracite AN



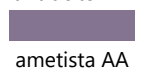
sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 100/3 SOLID DOOR

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

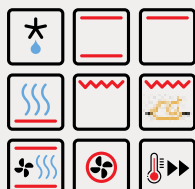
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES

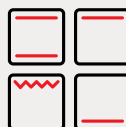


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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:
2 x 3kw / 2 x 3,7kw

MAXIMUM VERBRUIK

5,9 kW

5,9 kW

8,3 kW

8,9 kW

13,3 kW

PRIJS

9163 €

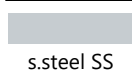
9163 €

10320 €

10320 €

11317 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

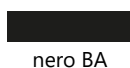


RAL

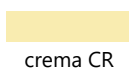
1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



nero BA



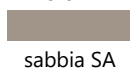
crema CR



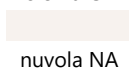
bordeaux BR



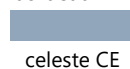
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

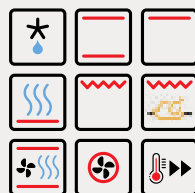
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN




FUNCTIES



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

MODEL	GQ9S-6W	GQ9S-4M	GQ9S-4T	GQ9S-4B	GQ9S-5FI
KOOKPLAAT CONFIGURATIE					
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: 2 x 3kw / 2 x 3,7kw
MAXIMUM VERBRUIK	3,7 kW	3,7 kW	6,1 kW	6,1 kW	11,1 kW
PRIJS	6932 €	6932 €	8089 €	8089 €	9086 €


STANDAARD UITVOERING

 s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

 RAL 1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

 676 €

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

GENESI 70

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES



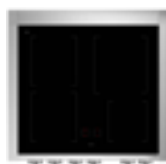
ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

MODEL

GQ7S-4

GQ7S-4I

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

5922 €

7427 €

STANDAARD UITVOERING

 s.steel SS


RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

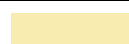
 RAL

1884 €

KLEUREN (ODC-CU)


676 €

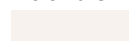
 nero BA


 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
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES

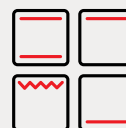


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQ7SF-4

GQ7SF-4I

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

5,1 kW

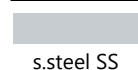
12,5 kW

PRIJS

6595 €

8100 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

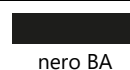


RAL

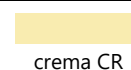
1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



nero BA



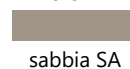
crema CR



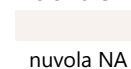
bordeaux BR



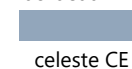
antracite AN



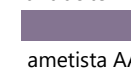
sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI PULSE

120

100

90

MAAT



STANDAARD UITVOERING

- 2 draadroosters (grote/smalle oven)
- 2 Geëmailleerde diepe braadsledes (grote/smalle oven)
- 2 Inleg roosters (grote/smalle oven)
- Gietijzeren wokring
- 6-knops mechanische programmeerder

- 2 draadroosters (grote/smalle oven)
- 2 Geëmailleerde diepe braadsledes (grote/smalle oven)
- 2 Inleg roosters (grote/smalle oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- 6-knops mechanische programmeerder

- 1 draadrooster
- 1 Geëmailleerde diepe braadslede
- 1 Inleg rooster
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- 6-knops mechanische programmeerder

GROTE OVEN



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

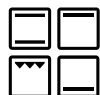


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C



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

SMALLE OVEN



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



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

MODEL / KOOKPLAAT CONFIGURATIE

GP12FF-4TM



- 5 messing gasbranders
- 1 x 1kw / 1 x 1,8kw / 1 x 3kw
- 1 x 3,6kw / 1 x 6kw
- 1 elektrische frytop dual zone 2,4 kw

GP10FF-4M



- 5 messing gasbranders
- 1 x 1kw / 1 x 1,8kw
- 1 x 3kw / 1 x 3,6kw
- 1 x 6kw

GP10FF-5FI



- 5 inductiezones
- 2 x 1,85kw
- 1 x 2,1kw
- 2 flex zones x 2,1 kw

GP9F-4M



- 5 messing gasbranders
- 1 x 1kw / 1 x 1,8kw
- 1 x 3kw / 1 x 3,6kw
- 1 x 6kw

GP9F-5FI



- 5 inductiezones
- 2 x 1,85kw
- 1 x 2,1kw
- 2 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

7,5 kW

4,5 kW

11,9 kW

3,9 kW

11,1 kW

PRIJS

11374 €

7242 €

9395 €

5922 €

8076 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

GENESI 90 KOOK-UNITS

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 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



MODEL

GQ9C-6W

GQ9C-5FI

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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:
2 x 3kw / 2 x 3,7kw

MAXIMUM VERBRUIK

0,1 kW

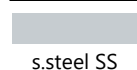
7,4 kW

PRIJS

4926 €

7080 €

STANDAARD UITVOERING



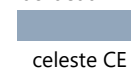
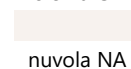
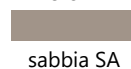
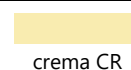
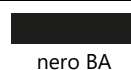
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



1884 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €







GENESI KOOKPLATEN

STANDAARD UITVOERING

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

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



MODEL	GQ9-6W	GQ9-4T	GQ9-4B	GQ9-5FI
KOOKPLAAT CONFIGURATIE				
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 3,6 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: 2 x 3kw / 2 x 3,7kw
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	2,4 kW	2,4 kW	7,4 kW
PRIJS	2591 €	3749 €	3749 €	4745 €

GENESI 60X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten

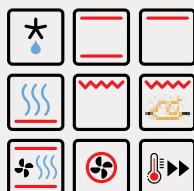
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQFE6-S

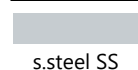
MAXIMUM VERBRUIK

3,05 kW

PRIJS

3533 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

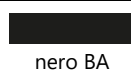


RAL

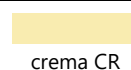
1884 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €



nero BA



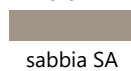
crema CR



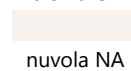
bordeaux BR



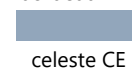
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 60X90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)
- Full Color TFT scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



GROTE OVEN



FUNCTIES

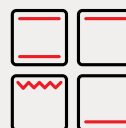


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQFFE6-S

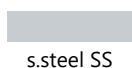
MAXIMUM VERBRUIK

5,15 kW

PRIJS

6054 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

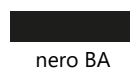


RAL

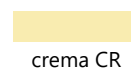
1884 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €



nero BA



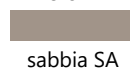
crema CR



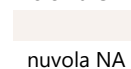
bordeaux BR



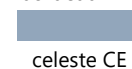
antracite AN



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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

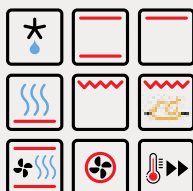


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

GQFE9-S


MAXIMUM VERBRUIK

3,65 kW

PRIJS

5855 €

STANDAARD UITVOERING


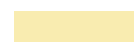


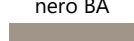
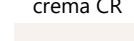
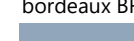


s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)


RAL 1884 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €

 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
- Pizzasteen incl. pizzaschep
- Push-pull opberglade

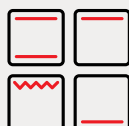
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



PIZZA/BROODBAK OVEN



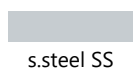
FUNCTIES



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

MODEL	GQFE6-P
MAXIMUM VERBRUIK	2,1 kW
PRIJS	3220 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

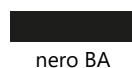


RAL

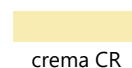
1884 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €



nero BA



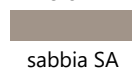
crema CR



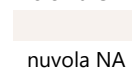
bordeaux BR



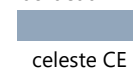
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI KOLOMKASTEN

KENMERKEN

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

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



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

4603 €

4603 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

GENESI WANDSCHOUWKAPPEN

KENMERKEN

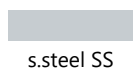
- Roestvrijstale behuizing behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- Soft-touch bedieningspaneel
- Automatische uitschakeling middels timer
- Professionele rvs labyrinth filters

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 105



MODEL	GQK120	GQK100	GQK90	GQK70
OMSCHRIJVING	1200mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte instelbaar LED 4+2	1000mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte instelbaar LED 3+2	900mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte instelbaar LED 3+2	700mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte instelbaar LED 2+2
JAARVERBRUIK	113 kWh	113 kWh	97 kWh	97 kWh
GELUIDSNIVEAU	64 dB	64 dB	64 dB	64 dB
AFZUIGCAPACITEIT	900 m ³	900 m ³	900 m ³	900 m ³
PRIJS	3789 €	3126 €	2766 €	2335 €

STANDAARD UITVOERING



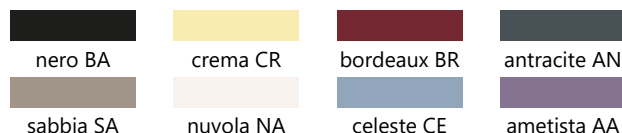
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



1884 €

KLEUREN (GQK170/90/100/120)

162 €



GENESI WERKTAFELS



KENMERKEN

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

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96

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	5434 €	4280 €	3577 €	3577 €	2594 €

GENESI BOVENKASTEN



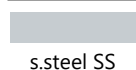
KENMERKEN

- roestvrij staal behuizing
- soft-close

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96

MODEL	GQP9S-S	GQP9S	GQP7S
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	90 cm 1 legplank + 1 afdruipgedeelte 2 deuren	90 cm 2 legplanken 2 deuren	70 cm 2 legplanken 1 deur
PRIJS	2534 €	2406 €	1551 €

STANDAARD UITVOERING



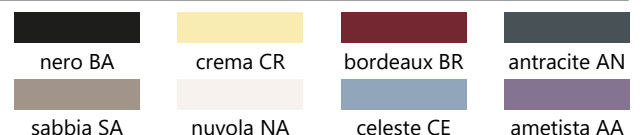
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



1884 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €



GENESI SPOELUNITS

KENMERKEN

- RVS spoelunit
- opbergvakken

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



MODEL

GQ12C-L2

GQ9S-L2

GQ9S-L1G

GQ7S-L2

CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

120 cm
2 spoelbak
2 laden
soft-close

90 cm
2 spoelbak
2 deuren
soft-close

90 cm
1 spoelbak
2 deuren
soft-close

70 cm
2 spoelbak
1 deur
soft-close

PRIJS

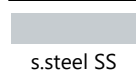
5434 €

4546 €

4546 €

4280 €

STANDAARD UITVOERING



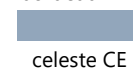
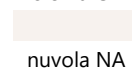
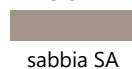
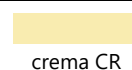
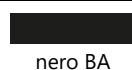
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



1884 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €



GENESI VAATWASSER

KENMERKEN

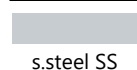
- 9 programma's: Jet wash 14', Quick 30' 40°C, Eco, Super 50' 60°C, Dual Pro Wash 60°C, Hygiene 70°C, Smart 30-50°C, Smart 50-60°C, Smart 60-70°C
- Slim wassen
- 15 PS capaciteit
- Info LED
- Interieur LED-verlichting
- Touch control
- Optie vertragingstimer (tot 19 uur)
- Stille was
- Glansspoelmiddel bijvullen en zout bijvullen indicator
- Einde van programma indicator
- Halve belading optie
- Extra droog functie
- 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
- Energieklasse D (A+++)
- Energieverbruik (EcoMode) 0,807 kWh/cycle
- Waterverbruik (EcoMode) 9 l/cyclus



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96

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
MAXIMUM VERBRUIK	1,9 kW	1,9 kW	1,9 kW
PRIJS	5280 €	2389 €	1709 €

STANDAARD UITVOERING



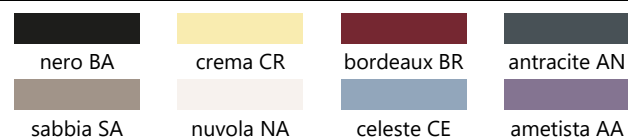
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



1884 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €



GENESI 76 COMBI

KENMERKEN

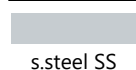
- Massief roestvrijstalen deuren
- Totale capaciteit 534 L
- Koelcapaciteit 403 L
- Vriescapaciteit 131 L
- Natural Ion Tech om stof, verontreinigende stoffen en schimmels te neutraliseren
- No-Frost Multicooling om de luchtvochtigheid te reguleren
- Maxi Fresh systeem om voedselbederf te vertragen
- Vochtregulerende groentelade om fruit en groenten te bewaren
- Chill Zone met een temperatuur van 0°C
- Open deuralarm
- Digitale temperatuurregelaar
- Flessenrek
- Wijnrek
- Eierhouders
- Dubbele ijsblokjescontainer
- Energieklasse E

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 106



MODEL	GQFR-7 DX	GQFR-7 SX	GQFRB-7 DX	GQFRB-7 SX
OMSCHRIJVING	Vrijstaand Roestvrijstaal bekleden zijwanden Rechtsdraaiend	Vrijstaand Roestvrijstaal bekleden zijwanden Linksdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Rechtsdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Linksdraaiend
JAARVERBRUIK	284 kWh	284 kWh	284 kWh	284 kWh
PRIJS	5048 €	5048 €	4324 €	4324 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

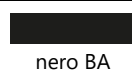


RAL

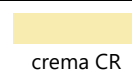
1884 €

KLEUREN (ODC-FR)

676 €



nero BA



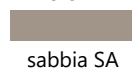
crema CR



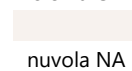
bordeaux BR



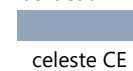
antracite AN



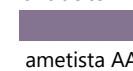
sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 70 WIJNKOELKAST

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 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 96



MODEL	G7FR-O
JAARVERBRUIK	264 kWh
PRIJS	6841 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

ASCOT traditie en innovatie

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, snel voorverwarmen.



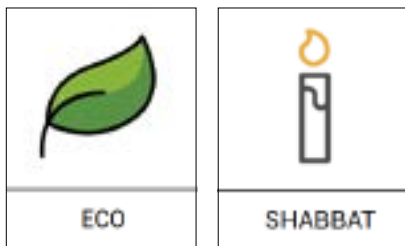
Rijs stand: een speciale functie die de ovenruimte op 28°C brengt, de perfecte temperatuur voor het laten rijzen van gist in tarwe, spelt deeg of desem.

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.

Pizza: 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.

SPECIALE KOOKFUNCTIES



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

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

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.

ALLES BINNEN HANDBEREIK



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

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 op fornuizen van 90 cm en 120 cm breed en de inbouwovens van 90 cm breed)

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.

MULTIFUNCTIONELE 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 MISTRAL all in one

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

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 vetfilters en is ook geschikt voor plasma techniek en luchtafvoer rechtstreeks naar buiten.



ASCOT 100 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 2 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Opbergcompartiment
- Full glass kookveld

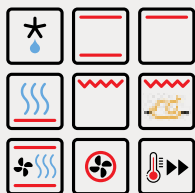


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99

GROTE OVEN



FUNCTIES

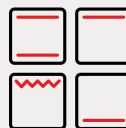


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQ10SF-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

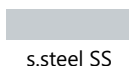
MAXIMUM VERBRUIK

11,9 kW

PRIJS

12878 €

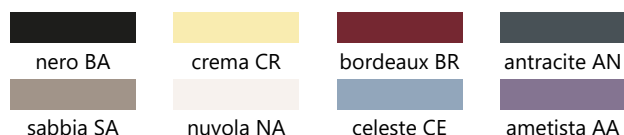
STANDAARD UITVOERING



RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



KLEUREN (ODC-CU)



STANDAARD AFWERKING



AFWERKING OP AANVRAAG (AF)

229 €



ottone O bronzo B nikel N

676 €

ASCOT 90 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- 2 Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Opbergcompartiment
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht
- Full glass kookveld

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQ9S-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

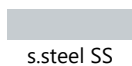
MAXIMUM VERBRUIK

11,1 kW

PRIJS

11256 €

STANDAARD UITVOERING



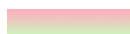
s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



cromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B



nikel N

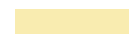
229 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



sabbia SA



crema CR



nuvola NA



bordeaux BR



celeste CE



antracite AN



ametista AA

ASCOT 120

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQ12SF-6M

AQ12SF-6T

AQ12SF-6B

AQ12SF-4TM

AQ12SF-4BM

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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
1 x 1 kw / 1 x 1,8 kw
1 x 3 kw / 1 x 3,6 kw
1 x 6 kw
1 elektrische frytop
dual zone 2,4 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
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

12403 €

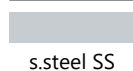
13561 €

13561 €

13561 €

13561 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



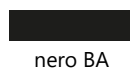
bronzo B



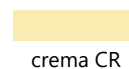
nikel N

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



nero BA



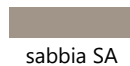
crema CR



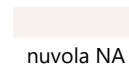
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

229 €

ASCOT 100

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

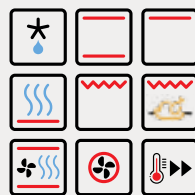


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99

GROTE OVEN



FUNCTIES

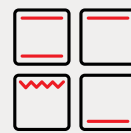


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



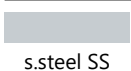
FUNCTIES



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

MODEL	AQ10SF-6W	AQ10SF-4M	AQ10SF-4T	AQ10SF-4B	AQ10SF-5FI
KOOKPLAAT CONFIGURATIE					
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	8554 €	8554 €	9711 €	9711 €	10707 €

STANDAARD UITVOERING



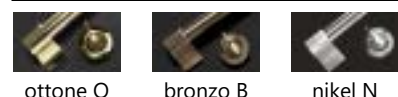
STANDAARD AFWERKING



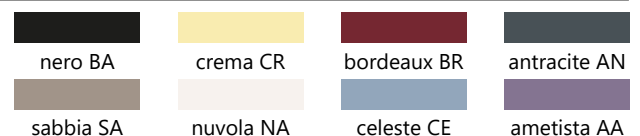
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



KLEUREN (ODC-CU)



229 €

ASCOT 100/3

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES

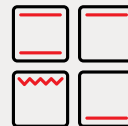


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

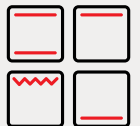


ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

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

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

5,9 kW

5,9 kW

8,3 kW

8,9 kW

13,3 kW

PRIJS

9163 €

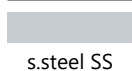
9163 €

10320 €

10320 €

11317 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



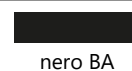
bronzo B



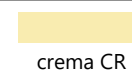
nikel N

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



nero BA



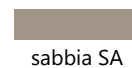
crema CR



bordeaux BR



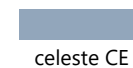
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

229 €

ASCOT 100/3 SOLID DOOR

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- 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 combi-steam reservoir te vullen
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES

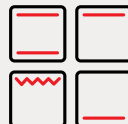


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

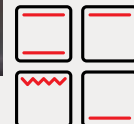


ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

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
KOOKPLAAT CONFIGURATIE					
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	5,9 kW	5,9 kW	8,3 kW	8,9 kW	13,3 kW
PRIJS	9163 €	9163 €	10320 €	10320 €	11317 €
STANDAARD UITVOERING	RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)				KLEUREN (ODC-CU) 676 €
STANDAARD AFWERKING					

229 €

ASCOT 90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Elektronische temperatuur instelling
- Full Color TFT Scherm- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQ9S-6W

AQ9S-4M

AQ9S-4T

AQ9S-4B

AQ9S-5FI

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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:
2 x 3kw / 2 x 3,7kw

MAXIMUM VERBRUIK

3,7 kW

3,7 kW

6,1 kW

6,1 kW

11,1 kW

PRIJS

6932 €

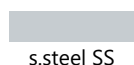
6932 €

8089 €

8089 €

9086 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

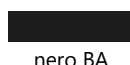


RAL

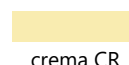
1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



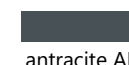
nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN

STANDAARD AFWERKING



chromo C

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B



nikel N

229 €

ASCOT 70

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispits
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQ7S-4

AQ7S-4I

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

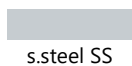
10,5 kW

PRIJS

5922 €

7427 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

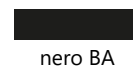


RAL

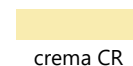
1884 €

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



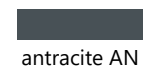
nero BA



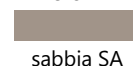
crema CR



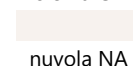
bordeaux BR



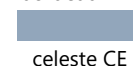
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD AFWERKING



chromo C



ottone O



bronzo B



nikel N

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)

229 €

ASCOT 70/2

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)

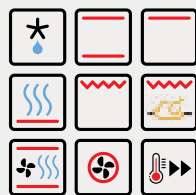
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES

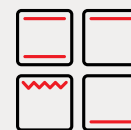


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQ7SF-4

AQ7SF-4I

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

5,1 kW

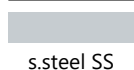
12,5 kW

PRIJS

6595 €

8100 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



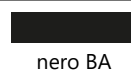
bronzio B



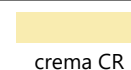
nikel N

KLEUREN (ODC-CU)

676 €



nero BA



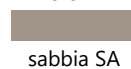
crema CR



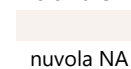
bordeaux BR



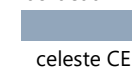
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

229 €

ASCOT PULSE

120

100

90

MAAT



STANDAARD UITVOERING

- 2 draadroosters (grote/smalle oven)
- 2 Geëmailleerde diepe braadsledes (grote/smalle oven)
- 2 Inleg roosters (Grote/smalle oven)
- Gietijzeren wokring

- 2 draadroosters (grote/smalle oven)
- 2 Geëmailleerde diepe braadsledes (grote/smalle oven)
- 2 Inleg roosters (Grote/smalle oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

- 1 draadrooster
- 1 Geëmailleerde diepe braadslede
- 1 Inleg rooster
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

GROTE OVEN



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



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



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

SMALLE OVEN



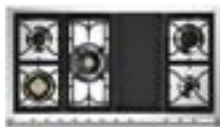
ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C



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

MODEL / KOOKPLAAT CONFIGURATIE

AP12FF-4TM



5 messing gasbranders
1 x 1kw / 1 x 1,8kw / 1 x 3kw
1 x 3,6kw / 1 x 6kw
1 elektrische frytop
dual zone 2,4 kw

AP10FF-4M



5 messing gasbranders
1 x 1kw / 1 x 1,8kw
1 x 3kw / 1 x 3,6kw
1 x 6kw

AP10FF-5FI



5 inductiezones
2 x 1,85kw
1 x 2,1kw
2 flex zones x 2,1 kw

AP9F-4M



5 messing gasbranders
1 x 1kw / 1 x 1,8kw
1 x 3kw / 1 x 3,6kw
1 x 6kw

AP9F-5FI



5 inductiezones
2 x 1,85kw
1 x 2,1kw
2 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

7,5 kW

4,5 kW

11,9 kW

3,9 kW

11,1 kW

PRIJS

11374 €

7242 €

9395 €

5922 €

8076 €

STANDAARD UITVOERING

STANDAARD AFWERKING

KLEUREN OP AANVRAAG (ODC-CU)

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)

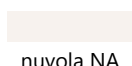
s.steel SS



cromo C



antracite AN



nuvola NA

676 €



bronzo B

229 €

ASCOT 90 KOOK-UNITS

STANDAARD UITVOERING

- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



MODEL

A9C-6W

A9C-5FI

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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: 2 x 3kw / 2 x 3,7kw

MAXIMUM VERBRUIK

0,1 kW

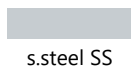
7,4 kW

PRIJS

4926 €

7080 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



cromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B

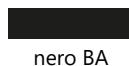


nikel N

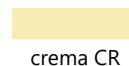
229 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €



nero BA



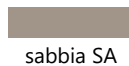
crema CR



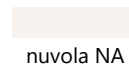
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ASCOT KOOKPLATEN

STANDAARD UITVOERING

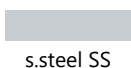
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99

MODEL	A9-6W	A9-4T	A9-4B	A9-5FI
KOOKPLAAT CONFIGURATIE				
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 3,6 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: 2 x 3kw / 2 x 3,7kw
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	2,4 kW	2,4 kW	7,4 kW
PRIJS	2591 €	3749 €	3749 €	4745 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzio B

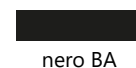


nikel N

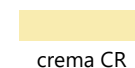
229 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €



nero BA



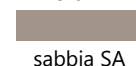
crema CR



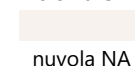
bordeaux BR



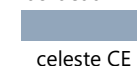
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ASCOT 60X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten

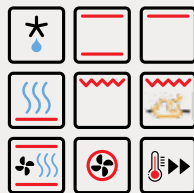
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQFE6-S

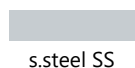
MAXIMUM VERBRUIK

3,05 kW

PRIJS

3533 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B

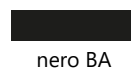


nikel N

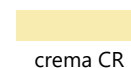
229 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €



nero BA



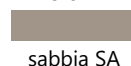
crema CR



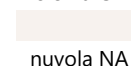
bordeaux BR



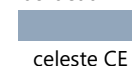
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ASCOT 60X90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



GROTE OVEN



FUNCTIONIES

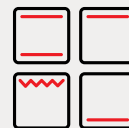


ELEKTRISCHE COMBI-STOOMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIONIES



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

MODEL

AQFFE6-S

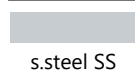
MAXIMUM VERBRUIK

5,15 kW

PRIJS

6054 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B

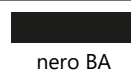


nikel N

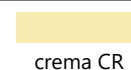
229 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €



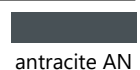
nero BA



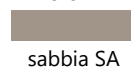
crema CR



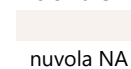
bordeaux BR



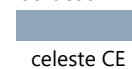
antracite AN



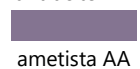
sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

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 combi-steam reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

AQFE9-S

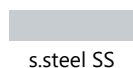
MAXIMUM VERBRUIK

3,65 kW

PRIJS

5855 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B

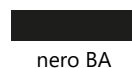


nikel N

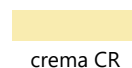
229 €

KLEUREN (ODC-FO)

448 €



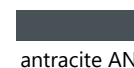
nero BA



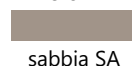
crema CR



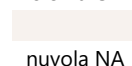
bordeaux BR



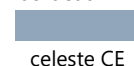
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ASCOT KOLOMKASTEN

KENMERKEN

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

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



MODEL

AMS-7FP

AMS-7FFP

CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

70 cm breed
voor 60x60 inbouwovens
3 laden (1 push-pull)
1 compartiment (push-pull)

70 cm breed
voor 60x90 inbouwovens
1 lade
1 compartiment (push-pull)

PRIJS

4603 €

4603 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B



nikel N

229 €

ASCOT WANDSCHOUWKAPPEN

KENMERKEN

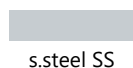
- Roestvrij staal behuizing
- 4 Standen
- Led verlichting
- Soft-touch bedieningspaneel
- Automatische uitschakeling middels timer
- Professionele rvs labyrinth filters

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 105



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 4 + 2	900mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 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
AFZUIGCAPACITEIT	900 m ³	900 m ³	900 m ³	900 m ³
PRIJS	3789 €	3126 €	2766 €	2335 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B

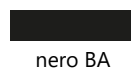


nikel N

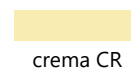
229 €

KLEUREN (ODC-CA)

448 €



nero BA



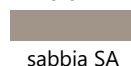
crema CR



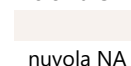
bordeaux BR



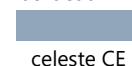
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ASCOT WERKTAFELS

KENMERKEN

- Roestvrij staal behuizing
- Groot opbergvakken
- Soft-close

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



MODEL	A12S-P	A9C-P	A7C-P	A7S-P	A4C-P
CONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	120 cm 2 laden 2 deuren soft-close	90 cm 3 laden (1 push-pull) soft-close	70 cm 3 laden (1 push-pull) soft-close	70 cm 1 lade (push-pull) 1 deur soft-close	45 cm 3 laden (1 push-pull) soft-close
PRIJS	5434 €	4280 €	3577 €	3577 €	2594 €

ASCOT BOVENKASTEN

KENMERKEN

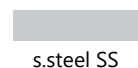
- Roestvrij staal behuizing
- Groot opbergvakken
- Soft-close

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



MODEL	AP9S-S	AP9S	AP7S
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	90 cm 1 legplank + 1 afdruipgedeelte 2 deuren	90 cm 2 legplanken 2 deuren	70 cm 2 legplanken 1 deur
PRIJS	2534 €	2406 €	1551 €

STANDAARD UITVOERING



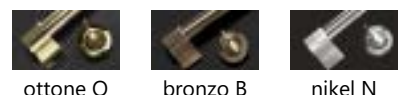
STANDAARD AFWERKING



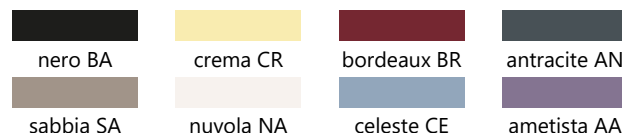
RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



KLEUREN (ODC-CO)



448 €

229 €

ASCOT SPOELUNITS

KENMERKEN

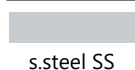
- RVS spoelunit
- opbergvakken

Voor extra accessoires zie pagina 88
 TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99



MODEL	A12S-L2	A9S-L2	A9S-L1G	A7S-L2
CONFIGURATIE				
OMSCHRIJVING	120 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-close	90 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-close	90 cm 1 spoelbak 2 deuren soft-close	70 cm 2 spoelbak 1 deur soft-close
PRIJS	5434 €	4546 €	4546 €	4280 €

STANDAARD UITVOERING



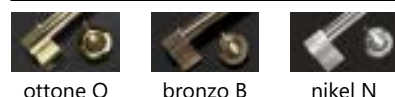
STANDAARD AFWERKING



RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)

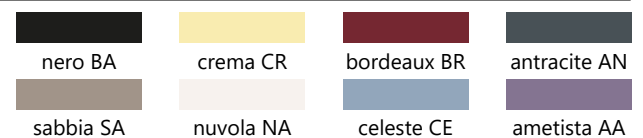


AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



KLEUREN OP AANVRAAG (ODC-CO)

448 €



ASCOT VAATWASSER

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 droog functie
- 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
- Energieklasse D (A+++)
- Energieverbruik (EcoMode) 0,807 kWh/cycle
- Waterverbruik (EcoMode) 9 l/cyclus



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 99

MODEL

AQLS-7

AQLSB-6

CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

70 cm
roestvrijstalen werktafel
vaatwasser inclusief
roestvrijstalen deur

60 cm
ingebouwde vaatwasser
roestvrijstalen deur

MAXIMUM VERBRUIK

1,9 kW

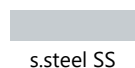
1,9 kW

PRIJS

5280 €

2389 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzó B

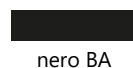


nikel N

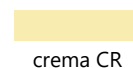
229 €

KLEUREN (ODC-CO)

448 €



nero BA



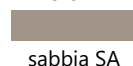
crema CR



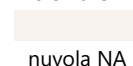
bordeaux BR



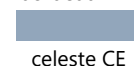
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ASCOT 76 COMBI

KENMERKEN

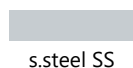
- Massief roestvrijstalen deuren
- Totale capaciteit 534 L
- Koelcapaciteit 403 L
- Vriescapaciteit 131 L
- Natural Ion Tech om stof, verontreinigende stoffen en schimmels te neutraliseren
- No-Frost Multicooling om de luchtvochtigheid te reguleren
- Maxi Fresh systeem om voedselbederf te vertragen
- Vochtregulerende groentelade om fruit en groenten te bewaren
- Chill Zone met een temperatuur van 0°C
- Open deuralarm
- Digitale temperatuurregelaar
- Flessenrek
- Wijnrek
- Eierhouders
- Dubbele ijsblokjescontainer
- Energieklasse E

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 106



MODEL	AQFR-7 DX	AQFR-7 SX	AQFRB-7 DX	AQFRB-7 SX
OMSCHRIJVING	Vrijstaand Roestvrijstaal bekleden zijwanden Rechtsdraaiend	Vrijstaand Roestvrijstaal bekleden zijwanden Linksdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwande Rechtsdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Linksdraaiend
JAARVERBRUIK	284 kWh	284 kWh	284 kWh	284 kWh
PRIJS	5048 €	5048 €	4324 €	4324 €

STANDAARD UITVOERING



s.steel SS

STANDAARD AFWERKING



chromo C

RAL K5 CLASSIC KLEUR (ODC-RAL)



RAL

1884 €

AFWERKING OP AANVRAAG (AF)



ottone O



bronzo B

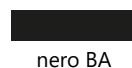


nikel N

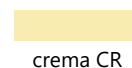
229 €

KLEUREN (ODC-FR)

676 €



nero BA



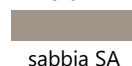
crema CR



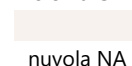
bordeaux BR



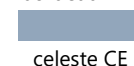
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

ENFASI essentieel ontwerp

9 FUNCTIES



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



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

Pizza: Een pizza functie, 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.

ALLES BINNEN HANDBEREIK



Precieze temperatuur, functie, uitgestelde start, timer, verlichting: het nieuwe kleurrijke TFT Scherm biedt een volledig overzicht van alles wat er in de oven gebeurt, op elk moment.

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 op fornuizen van 90 cm en 120 cm breed en de inbouwovens van 90 cm breed)

NIEUWE VERLICHTING

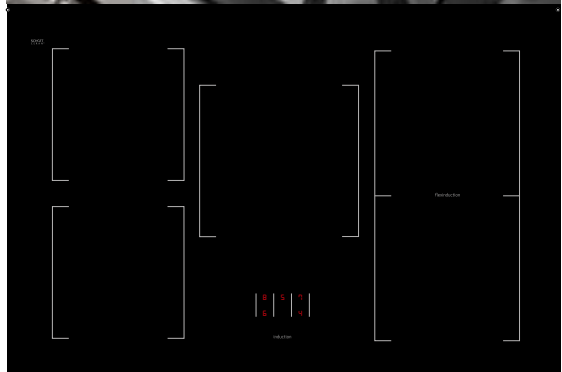
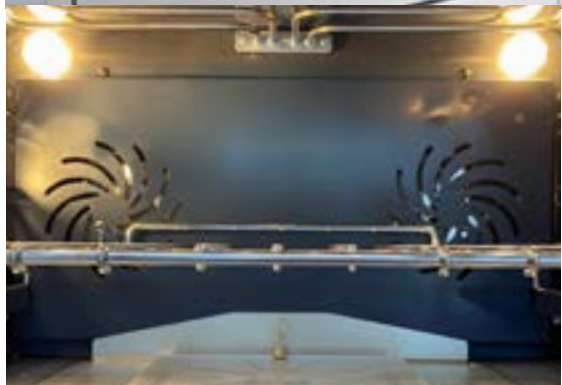
Het nieuwe lichtplan voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant, halverwege de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus tegelijkertijd.

GAS OF INDUCTIE

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

STRAK GEÏNTEGREERD

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; en de twee stolwanden zijn afgestemd op een keuken corpus van 780mm. Indien gewenst kunnen de voorste stelpoten naar achter geplaatst worden, waardoor de keukenplint voorlans gemonteerd kan worden.



ENFASI MISTRAL all in one

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

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 vetfilters en is ook geschikt voor plasma techniek en luchtafvoer rechtstreeks naar buiten.



ENFASI 100 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- Borstelloze high-performance motor 700m³/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten
- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone
- Soft-close deur
- 2 draadroosters
- Draaispit
- 2 geëmailleerde diepe braadsledes
- Kerntemperatuurmeter
- Royaal opberg compartiment
- Elektronische temperatuur instelling
- Full color TFT scherm
- Opbergcompartiment
- Full glass kookveld

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

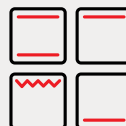


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ10FF-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

11,45 kW

PRIJS

10657 €

STANDAARD UITVOERING

KLEUR (ODC-CE)

346 €

s.steel SS

antracite AN

ENFASI 100 MISTRAL ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Borstelloze high-performance motor 700m3/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten
- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone
- Soft-close deur
- 2 draadroosters
- Draaispit
- 2 geëmailleerde diepe braadsledes
- Kerntemperatuurmeter
- Royaal opberg compartiment
- Elektronische temperatuur instelling
- Full color TFT scherm
- Opbergcompartiment
- Full glass kookvled

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

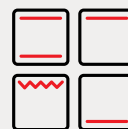


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ10FF-4FIKW NF

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

11,45 kW

PRIJS

11004 €

STANDAARD KLEUR

 nero fumo NF

ENFASI 90 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- Borstelloze high-performance motor 700m3/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten
- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone
- Soft-close deur
- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Elektronische temperatuur instelling
- Full color TFT scherm
- Invented twin fan hetelucht techniek
- Opbergcompartiment
- Full glass kookvled



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ9F-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

10,6 kW

PRIJS

9038 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

KLEUR (ODC-CE)

antracite AN

346 €

ENFASI 90 MISTRAL ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

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
- Full glass kookveld

OVEN:

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



Voor extra accessoires zie pagina 88

TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ9F-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones:
4 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

10,6 kW

PRIJS

9385 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

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
- Groot opbergcompartiment
- Elektronische temperatuur instelling

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

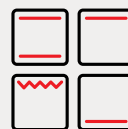


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ10FF-6

EQ10FF-5FIW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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:
2 x 3 kw / 2 x 3,7 kw

MAXIMUM VERBRUIK

4,5 kW

11,9 kW

PRIJS

6333 €

8487 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

KLEUR (ODC-CE)

antracite AN

346 €

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
- Elektronische temperatuur instelling

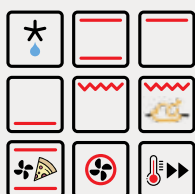
Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

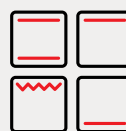


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ10FF-6 NF

EQ10FF-5FIW NF

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

6679 €

8833 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

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)
- Opbergcompartiment
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)

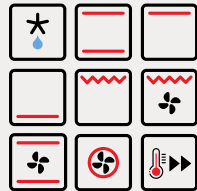


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102

GROTE OVEN



FUNCTIES

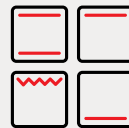


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

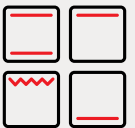


ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ10FFF-6

EQ10FFF-5FIW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

6942 €

9096 €

STANDAARD UITVOERING

KLEUR (ODC-CE)

346 €

s.steel SS

antracite AN

ENFASI 100/3 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)
- Groot opbergcompartiment
- Geïntegreerde pizzasteen met schep (pizza/broodbak oven)

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

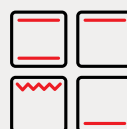


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

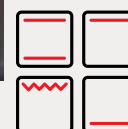


ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ10FFF-6 NF

EQ10FFF-5FIW NF

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

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

7289 €

9442 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI 90

STANDAARD UITVOERING

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



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ9F-6

EQ9F-5FIW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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

4714 €

6868 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

KLEUR (ODC-CE)

346 €

antracite AN

ENFASI 90 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

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

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQ9F-6 NF

EQ9F-5FIW NF

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

6 gasbranders
1 x 1 kw
2 x 1,8 kw
2 x 3 kw
1 x 3,6 kw

MAXIMUM VERBRUIK

3,65 kW

11,1 kW

PRIJS

5061 €

7214 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI PULSE

100

90

MAAT



STANDAARD UITVOERING

- 2 draadroosters (grote/smalle oven)
- 2 Geëmailleerde diepe braadsledes (grote/smalle oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Digitaal scherm

- 1 draadrooster
- 1 Geëmailleerde diepe braadslede
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Digitaal scherm

GROTE OVEN



ELECTRISCHE MULTINUCTIONELE
HETELUCHTOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C



ELECTRISCHE MULTINUCTIONELE
HETELUCHTOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C

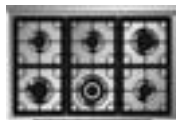
SMALLE OVEN



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

MODEL / KOOKPLAAT CONFIGURATIE

EP10FF-6



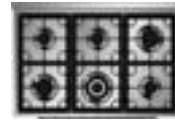
6 gasbranders
1 x 1kw
2 x 1,8kw
2 x 3kw
1 x 3,6kw

EP10FF-5FIW



5 inductiezones
2 x 1,85kw
1 x 2,1kw
2 flex zones x 2,1 kw

EP9F-6



6 gasbranders
1 x 1kw
2 x 1,8kw
2 x 3kw
1 x 3,6kw

EP9F-5FIW



5 inductiezones
2 x 1,85kw
1 x 2,1kw
2 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

4,5 kW

11,9 kW

3,6 kW

11,1 kW

PRIJS

5879 €

8032 €

4260 €

6414 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

ENFASI PULSE ALL BLACK

100

90

MAAT



STANDAARD UITVOERING

- 2 draadroosters (grote/smalle oven)
- 2 Geëmailleerde diepe braadsledes (grote/smalle oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Digitaal scherm

- 1 draadrooster
- 1 Geëmailleerde diepe braadslede
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Digitaal scherm

GROTE OVEN



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



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

SMALLE OVEN



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

MODEL / KOOKPLAAT CONFIGURATIE

EP10FF-6 NF



- 6 gasbranders
- 1 x 1kw
- 2 x 1,8kw
- 2 x 3kw
- 1 x 3,6kw

EP10FF-5FIW NF



- 5 inductiezones
- 2 x 1,85kw
- 1 x 2,1kw
- 2 flex zones x 2,1 kw

EP9F-6 NF



- 6 gasbranders
- 1 x 1kw
- 2 x 1,8kw
- 2 x 3kw
- 1 x 3,6kw

EP9F-5FIW NF



- 5 inductiezones
- 2 x 1,85kw
- 1 x 2,1kw
- 2 flex zones x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

4,5 kW

11,9 kW

3,6 kW

11,1 kW

PRIJS

6225 €

8379 €

4606 €

6760 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI 60X60 DESIGN40

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQFE6

MAXIMUM VERBRUIK

3,05 kW

PRIJS

2285 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

KLEUR (ODC-FE)

antracite AN

448 €

ENFASI 60X60 DESIGN40 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQFE6 NF

MAXIMUM VERBRUIK

3,05 kW

PRIJS

2632 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI 60X90 DESIGN40

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)
- Full Color TFT Scherm
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

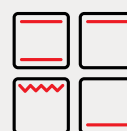


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQFFE6

MAXIMUM VERBRUIK

5,15 kW

PRIJS

4321 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

KLEUR (ODC-FE)

antracite AN

448 €

ENFASI 60X90 DESIGN40 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispits
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteen incl. pizzaschep (pizza/broodbak oven)
- Full Color TFT Scherm
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102



GROTE OVEN



FUNCTIES

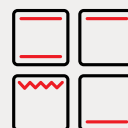


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQFFE6 NF

MAXIMUM VERBRUIK

5,15 kW

PRIJS

4667 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI 90X60 DESIGN40

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQFE9

MAXIMUM VERBRUIK

3,65 kW

PRIJS

3358 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

KLEUR (ODC-FE)

antracite AN

448 €

ENFASI 90X60 DESIGN40 ALL BLACK

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispit
- Kerntemperatuurmeter
- Full Color TFT Scherm



Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 102

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

EQFE9 NF

MAXIMUM VERBRUIK

3,65 kW

PRIJS

3705 €

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

ENFASI WANDSCHOUWKAPPEN DESIGN40

KENMERKEN

- 40mm rand afgestemd op Enfasi fornuis
- Volledig roestvrijstaal
- 4 standen
- LED verlichting

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 105



MODEL	EKL100	EKL90
OMSCHRIJVING	998mm breedte 470mm diepte 770/850mm hoogte 530mm hoogte aanpassing LED strip 3000K	898mm breedte 470mm diepte 770/850mm hoogte 530mm hoogte aanpassing LED strip 3000K
JAARVERBRUIK	64 kWh	64 kWh
GELUIDSNIVEAU	59 dB	59 dB
AFZUIGCAPACITEIT	850 m ³	850 m ³
PRIJS	2450 €	2181 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

ENFASI WANDSCHOUWKAPPEN DESIGN40 ALL BLACK

KENMERKEN

- 40mm rand afgestemd op Enfasi fornuis
- Volledig roestvrijstaal
- 4 standen
- LED verlichting

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 105



MODEL	EKL100 NF	EKL90 NF
OMSCHRIJVING	998mm breedte 470mm diepte 770/850mm hoogte 530mm hoogte aanpassing LED strip 3000K	898mm breedte 470mm diepte 770/850mm hoogte 530mm hoogte aanpassing LED strip 3000K
JAARVERBRUIK	64 kWh	64 kWh
GELUIDSNIVEAU	59 dB	59 dB
AFZUIGCAPACITEIT	850 m ³	850 m ³
PRIJS	2796 €	2528 €

STANDAARD KLEUR

 nero fumo NF

ENFASI 76 COMBI

KENMERKEN

- Massief roestvrijstalen deuren
- Totale capaciteit 534 L
- Koelcapaciteit 403 L
- Vriescapaciteit 131 L
- Natural Ion-Tech om stof, verontreinigende stoffen en schimmels te neutraliseren
- No-Frost Multicooling om de luchtvochtigheid te reguleren
- Maxi Fresh systeem om voedselbederf te vertragen
- Vochtregulerende groentelade om fruit en groenten te bewaren
- Chill Zone met een temperatuur van 0°C
- Open deuralarm
- Digitale temperatuurregelaar
- Flessenrek
- Wijnrek
- Eierhouders
- Dubbele ijsblokjescontainer
- Energieklasse E

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 106



MODEL	EQFR-7 DX	EQFR-7 SX	EQFRB-7 DX	EQFRB-7 SX
OMSCHRIJVING	Vrijstaand Roestvrijstaal bekleden zijwanden Rechtsdraaiend	Vrijstaand Roestvrijstaal bekleden zijwanden Linksdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Rechtsdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Linksdraaiend
JAARVERBRUIK	284 kWh	284 kWh	284 kWh	284 kWh
PRIJS	5048 €	5048 €	4324 €	4324 €

STANDAARD UITVOERING

s.steel SS

ENFASI 76 COMBI ALL BLACK

KENMERKEN

- Massief roestvrijstalen deuren
- Totale capaciteit 534 L
- Koelcapaciteit 403 L
- Vriescapaciteit 131 L
- Natural Ion-Tech om stof, verontreinigende stoffen en schimmels te neutraliseren
- No-Frost Multicooling om de luchtvochtigheid te reguleren
- Maxi Fresh systeem om voedselbederf te vertragen
- Vochtregulerende groentelade om fruit en groenten te bewaren
- Chill Zone met een temperatuur van 0°C
- Open deuralarm
- Digitale temperatuurregelaar
- Flessenrek
- Wijnrek
- Eierhouders
- Dubbele ijsblokjescontainer
- Energieklasse E

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 106



MODEL	EQFR-7 DX NF	EQFR-7 SX NF	EQFRB-7 DX NF	EQFRB-7 SX NF
OMSCHRIJVING	Vrijstaand Zwart stalen zijwanden Rechtsdraaiend	Vrijstaand Zwart stalen zijwanden Linksdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Rechtsdraaiend	Inbouw/Tussenbouw Standaard grijs bekleden zijwanden Linksdraaiend
JAARVERBRUIK	284 kWh	284 kWh	284 kWh	284 kWh
PRIJS	5723 €	5723 €	4671 €	4671 €

STANDAARD KLEUR

 nero fumo NF

OXFORD een harmonie van details

9 FUNCTIES



Lamp, boven- en onderwarmte, bovenwarmte, onderwarmte, grill, grill i.c.m. hetelucht, hetelucht, thermo-hetelucht, ontdooien.



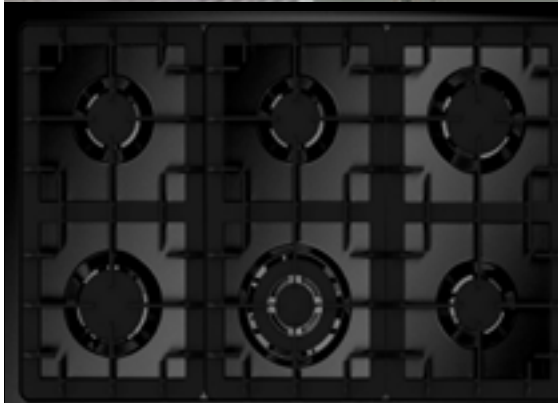
SOFT CLOSE

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



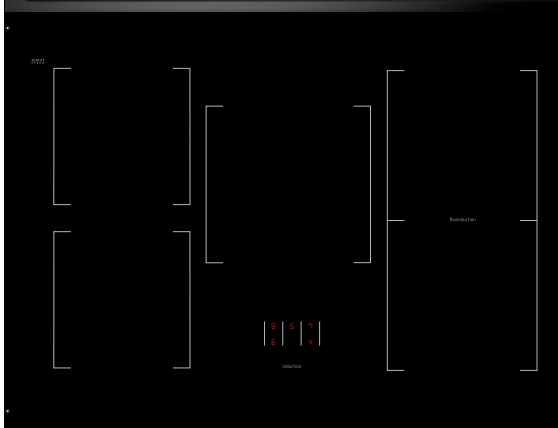
UNIEKE DETAILS

Harmonieuze details. Decoratieve scharnieren, de matzwarte upstand, matzwarte stolwanden, het bedieningspaneel en de plint, vormen een karaktervol geheel. Personaliseerbaar met een ruime keuze aan kleuren en twee elegante afwerkingen.



GAS OF INDUCTIE

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



OXFORD MISTRAL all in one

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

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 vetfilters en is ook geschikt voor plasma techniek en luchtafvoer rechtstreeks naar buiten.



OXFORD 100 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- Borstelloze high-performance motor 700m³/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten
- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone
- Soft-close deur
- 2 draadroosters
- Draaispit
- 2 geëmailleerde diepe braadsledes
- Opbergcompartiment

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 104



GROTE OVEN



FUNCIES



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

SMALLE OVEN



FUNCIES



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

MODEL

X10FF-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

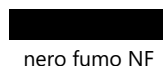
MAXIMUM VERBRUIK

10,7 kW

PRIJS

10411 €

STANDAARD KLEUR



nero fumo NF

STANDAARD AFWERKING



nikel N

OPTIONELE AFWERKING (AF) 229 €



bronzó B

KLEUREN (ODC-CE)

346 €



nero BA



crema CR



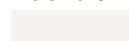
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

OXFORD 90 MISTRAL

STANDAARD UITVOERING

- Borstelloze high-performance motor 700m3/h
- Regeneerbare actieve koolstoffilters
- Uitwasbare aluminium vetfilters
- Optioneel Plasmafilter of afvoer naar buiten
- FLEXzone inductietechniek
- Dertien vermogen standen per zone
- Soft-close deur
- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Draaispits
- Opbergcompartiment

Voor extra accessoires zie pagina 88

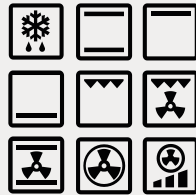
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 104



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONEE HETELUCHTOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C

MODEL

X9F-4FIKW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



OMSCHRIJVING

4 inductiezones
4 flex zones x 2,1 kw

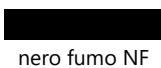
MAXIMUM VERBRUIK

9,85 kW

PRIJS

8789 €

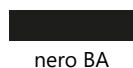
STANDAARD KLEUR



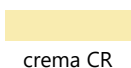
nero fumo NF

KLEUREN (ODC-CE)

346 €



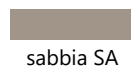
nero BA



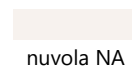
crema CR



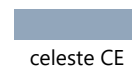
bordeaux BR



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD AFWERKING



nikel N



bronzo B

OPTIONELE AFWERKING (AF) 229 €

OXFORD 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)

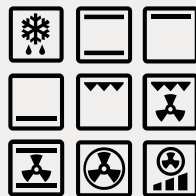


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 104

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONEE HETELUCHTOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

X10FF-6

X10FF-5FIW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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 zone x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

3,75 kW

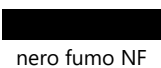
11,15 kW

PRIJS

6087 €

8241 €

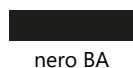
STANDAARD KLEUR



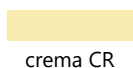
nero fumo NF

KLEUREN (ODC-CE)

346 €



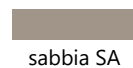
nero BA



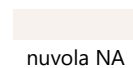
crema CR



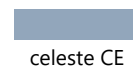
bordeaux BR



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD AFWERKING



nikel N

OPTIONELE AFWERKING (AF) 229 €



bronzó B

OXFORD 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)
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)

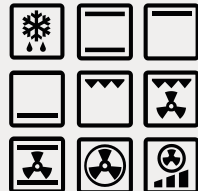


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 104

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONEE HETELUCHTOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

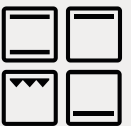


ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

XQ10FFF-6

XQ10FFF-5FIW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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 zone x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

6,6 kW

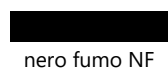
14 kW

PRIJS

7151 €

9304 €

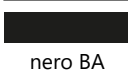
STANDAARD KLEUR



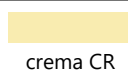
nero fumo NF

KLEUREN (ODC-CE)

346 €



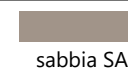
nero BA



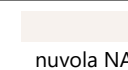
crema CR



bordeaux BR



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD AFWERKING



nikel N

OPTIONELE AFWERKING (AF) 229 €



bronzo B

OXFORD 90

STANDAARD UITVOERING

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

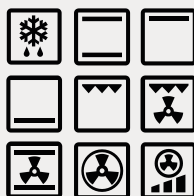


Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 104

GROTE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL

X9F-6

X9F-5FIW

KOOKPLAAT CONFIGURATIE



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 zone x 2,1 kw

MAXIMUM VERBRUIK

2,9 kW

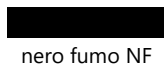
10,3 kW

PRIJS

4465 €

6619 €

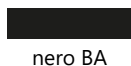
STANDAARD KLEUR



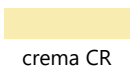
nero fumo NF

KLEUREN (ODC-CE)

346 €



nero BA



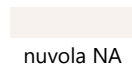
crema CR



bordeaux BR



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD AFWERKING



nikel N

OPTIONELE AFWERKING (AF) 229 €



bronzo B

OXFORD WANDSCHOUWKAPPEN

KENMERKEN

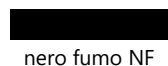
- Roestvrijstalen behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- Geïntegreerd bedieningspaneel
- Automatische uitschakeling middels timer
- Professionele rvs lamellenfilters

Voor extra accessoires zie pagina 88
TECHNISCHE TEKENINGEN op pagina 105



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
AFZUIGCAPACITEIT	900 m ³	900 m ³
PRIJS	3799 €	3439 €

STANDAARD UITVOERING



nero fumo NF

STANDAARD AFWERKING



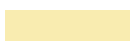
nikel N

KLEUREN (ODC-CA)

448 €



nero BA



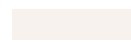
crema CR



bordeaux BR



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE




ametista AA

OPTIONELE AFWERKING (AF) 229 €


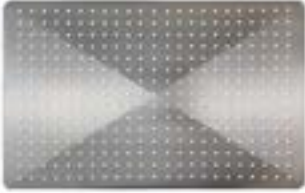



bronzo B




ACCESSOIRES **KOOKPLATEN**

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-PB	Mat geëmailleerde gietijzeren grill-top (*in combinatie met DA-ST)	GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD	259 €
	SA-PT	Mat geëmailleerde gietijzeren fry-top	GENESI ASCOT	259 €
	DA-TY	RVS teppanyaki-top	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	390 €
	DA-ST	Mat geëmailleerde gietijzeren fry-top inclusief roest-vrijstalen onderstel	ENFASI OXFORD	333 €
	SA-SW	Wokring	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	125 €
	SA-CG	Rvs afdekplaat (set van 3)	GENESI	269 €




ACCESSOIRES OVENS

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-P7 SA-P9	Pizzasteen inclusief roestvrijstalen frame 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	246 € 246 €
	SA-PCX	RVS uitneembare zijwanden voor oven (1 paar, links en rechts)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	337 €
	SA-GT	Telescopisch geleidingssysteem (1 paar)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	195 €
	SA-ML	Handgreep tbv diepe braadslede	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	77 €
	SA-L6V SA-L9V	RVS braadslede, voorzien van geventileerde stoominzet 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	199 € 273 €
	SA-L3 SA-L6 SA-L9	Extra diepe geëmailleerde braadslede 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	81 € 151 € 172 €

ACCESSOIRES OVENS

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-G6R SA-G9R	Professioneel verzaamd draadrooster (chromium) 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	276 € 357 €
	SA-G3C SA-G6C SA-G9C	Draadrooster (chromium) 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	172 € 199 € 273 €
	SA-T3 SA-T6 SA-T9	Inleg draadrooster (chromium) t.b.v. geëmailleerde braadslede 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	172 € 199 € 273 €











ACCESSOIRES VOETEN

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	OA-PR	Verstelbare hoge stelpoten, uitvoering: rvs. Hoogte instelbaar van 128mm tot 180mm	ENFASI	77 €
	OA-PR NF	Verstelbare hoge stelpoten, uitvoering: Nero Fumo. Hoogte instelbaar van 128mm tot 180mm	ENFASI	77 €
	SA-PR	Verstelbare kunststof voetjes (set van 4) instelbaar van 40 mm tot 45 mm	GENESI	77 €











ACCESSOIRES **AFSTANDHOUDERS**

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
		RVS afstandshouder 10 cm	GENESI	
	GA-D7-Q	70 cm fornuis		222 €
	GA-D9-Q	90 cm fornuis		229 €
	GA-D10-Q	100 cm fornuis		232 €
	GA-D12-Q	120 cm fornuis		246 €
		RVS afstandshouder 5 cm	GENESI	
	GA-D7-5-Q	70 cm fornuis		222 €
	GA-D9-5-Q	90 cm fornuis		229 €
	GA-D10-5-Q	100 cm fornuis		232 €
	GA-D12-5-Q	120 cm fornuis		246 €
		RVS afstandshouder 10 cm	GENESI	
	GA-D4	45 cm module		222 €
	GA-D7	70 cm module		222 €
	GA-D9	90 cm module		229 €
	GA-D10	100 cm module		232 €
GA-D12	120 cm module		246 €	
		RVS afstandshouder 5 cm	GENESI	
	GA-D4-5	45 cm module		222 €
	GA-D7-5	70 cm module		222 €
	GA-D9-5	90 cm module		229 €
	GA-D10-5	100 cm module		232 €
GA-D12-5	120 cm module		246 €	
		RVS afstandshouder 10 cm fornuis/module	ASCOT	
	AA-D4	45 cm		222 €
	AA-D7	70 cm		222 €
	AA-D9	90 cm		229 €
	AA-D10	100 cm		232 €
AA-D12	120 cm		246 €	
		RVS afstandshouder 5 cm fornuis/module	ASCOT	
	AA-D4-5	45 cm		222 €
	AA-D7-5	70 cm		222 €
	AA-D9-5	90 cm		229 €
	AA-D10-5	100 cm		232 €
AA-D12-5	120 cm		246 €	
		RVS afstandshouder 10 cm	ENFASI	
	OA-D9	90 cm fornuis		229 €
	OA-D10	100 cm fornuis		232 €
		All Black afstandshouder 10 cm		
OA-D9 NF	90 cm fornuis		229 €	
OA-D10 NF	100 cm fornuis		232 €	
		RVS afstandshouder 5 cm	ENFASI	
	OA-D9-5	90 cm fornuis		229 €
	OA-D10-5	100 cm fornuis		232 €
		All Black afstandshouder 5 cm		
OA-D9-5 NF	90 cm fornuis		229 €	
OA-D10-5 NF	100 cm fornuis		232 €	

ACCESSOIRES VERHOOGINGSSET

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-SZ4-Q SA-SZ7-Q SA-SZ7-D-Q SA-SZ9-Q / SA-SZ9-Q NF SA-SZ10-Q / SA-SZ10-Q NF SA-SZ10-T-Q SA-SZ12-Q	5 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint 45 cm 70 cm 70/2 90 cm 100 cm 100/3 120 cm	GENESI	222 € 222 € 222 € 229 € 232 € 232 € 246 €
	SA-SZ4-3-Q SA-SZ7-3-Q SA-SZ7-3-D-Q SA-SZ9-3-Q / SA-SZ9-3-Q NF SA-SZ10-3-Q / SA-SZ10-3-Q NF SA-SZ10-3-T-Q SA-SZ12-3-Q	3 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint 45 cm 70 cm 70/2 90 cm 100 cm 100/3 120 cm		222 € 222 € 222 € 229 € 232 € 232 € 246 €
	SA-SZ7-FR-Q SA-SZ7-3-FR-Q	5 cm verhogingsset t.b.v. wijn-koelkast inclusief plint 3 cm verhogingsset t.b.v. wijn-koelkast inclusief plint	GENESI	222 € 222 €
	SA-SZ7-LVS-Q SA-SZ7-3-LVS-Q	5 cm verhogingsset t.b.v. vaatwassers inclusief plint 3 cm verhogingsset t.b.v. vaatwassers inclusief plint	GENESI	222 € 222 €
	SA-AZ4 SA-AZ7 SA-AZ7-D SA-AZ9 SA-AZ10 SA-AZ10-T SA-AZ12	5 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint 45 cm 70 cm 70/2 90 cm 100 cm 100/3 120 cm	ASCOT	222 € 222 € 222 € 229 € 232 € 232 € 246 €
	SA-AZ4-3 SA-AZ7-3 SA-AZ7-3-D SA-AZ9-3 SA-AZ10-3 SA-AZ10-3-T SA-AZ12-3	3 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint 45 cm 70 cm 70/2 90 cm 100 cm 100/3 120 cm	ASCOT	222 € 222 € 222 € 229 € 232 € 232 € 246 €
	SA-AZ7-LVS SA-AZ7-3-LVS	5 cm verhogingsset t.b.v. vaatwassers inclusief plint 3 cm verhogingsset t.b.v. vaatwassers inclusief plint	ASCOT	222 € 222 €
	SA-XZ9 SA-XZ10 SA-XZ10-T	5 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen inclusief plint 90 cm fornuis 100 cm fornuis 100/3 fornuis	ENFASI/3 OXFORD	229 € 232 € 232 €
	SA-XZ9-3 SA-XZ10-3 SA-XZ10-3-T	3 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen inclusief plint cucina 90 cm cucina 100 cm cucina 100 cm/3 forni	ENFASI/3 OXFORD	229 € 232 € 232 €
	SA-XZ9-7 SA-XZ10-7 SA-XZ10-7-T	7 cm verhogingsset t.b.v. fornuizen inclusief plint 90 cm fornuis 100 cm fornuis 100/3 fornuis	ENFASI/3 OXFORD	229 € 232 € 232 €


ACCESSOIRES UPSTAND EN BEKLEDING

	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-AG7-Q SA-AG9-Q SA-AG10-Q SA-AG12-Q	Upstand (6cm x 2cm) 70 cm fornuis 90 cm fornuis 100 cm fornuis 120 cm fornuis	GENESI	249 € 266 € 273 € 276 €
	SA-AG4 SA-AG7 SA-AG9 SA-AG10 SA-AG12	Upstand (6cm x 2cm) 45 cm module 70 cm module 90 cm module 100 cm module 120 cm cm module	GENESI	249 € 249 € 266 € 273 € 276 €
	SA-BP4 SA-BP7 SA-BP9 SA-BP10 SA-BP12	Bekleding achterzijde bij eiland opstelling diepte 5 cm 45 cm 70 cm 90 cm 100 cm 120 cm	GENESI	643 € 643 € 643 € 643 € 643 €
	AA-BP4 AA-BP7 AA-BP9 AA-BP10 AA-BP12	Bekleding achterzijde bij eiland opstelling diepte 5 cm 45 cm 70 cm 90 cm 100 cm 120 cm	ASCOT	643 € 643 € 643 € 643 € 643 €
	AA-T7 AA-T9 AA-T10 AA-T12	Opvulstrip voor vlak inbouw en aansluiting bovenzijde werkblad - 70 cm fornuis 90 cm fornuis 100 cm fornuis 120 cm fornuis	ASCOT	225 € 225 € 232 € 232 €
	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	498 €
	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	172 €
	G7T-A	Roestvrijstalen hoekblad 70 cm x 70 cm	GENESI	498 €
	GMA-7	Roestvrijstalen hoekkast 70 cm x 70 cm	GENESI	1040 €
	GA-EGI	Afdekking voor lineaire en eiland opstelling	GENESI	172 €







ACCESSOIRES WANDSCHOUWKAPPEN

	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	279 € 333 € 384 € 434 €
	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	279 € 333 € 384 € 434 €
	SA-FKS	Koolstoffilter	GENESI ASCOT OXFORD	121 €
	SA-FKEL	Koolstoffilter	ENFASI	121 €
	SA-FKM	Koolstoffilter voor Mistral (paar)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	242 €
	SA-FKP	Plasmafilter voor Mistral	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	1713 €

ACCESSOIRES REINIGING

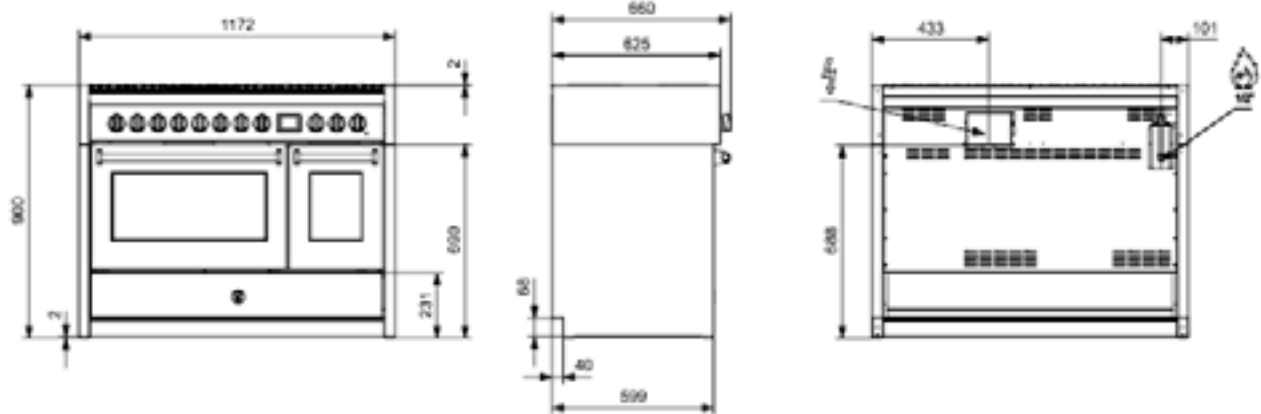
	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	SA-KP	Verzorgings- en onderhoudskits	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	81 €

ACCESSOIRES MODULAIRE SYSTEMEN

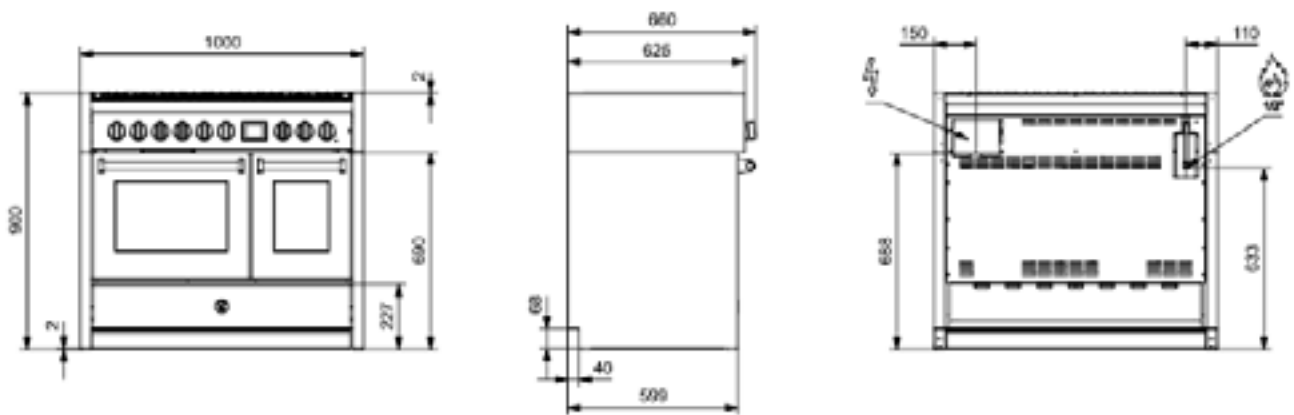
	MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	MPC	Semi-professionele keukenmen- gkraan met uittrekbare hand- douche en dubbele straal	GENESI ASCOT	676 €
	SA-PP7 SA-PP9 SA-PP12	Gerookt beukenhouten bestekinzet uit één deel, voor lades 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	390 € 676 € 983 €
	SA-PT7 SA-PT9 SA-PT12	Houten bodem voor korflades 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	138 € 192 € 232 €
	SA-PTKB	Houte fixatie pinnen (set van 3) voor houten bodem/korflades	GENESI ASCOT	81 €
	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	384 € 552 € 952 € 1151 €
	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	384 € 552 € 952 € 1151 €

TECHNISCHE TEKENINGEN | GENESI

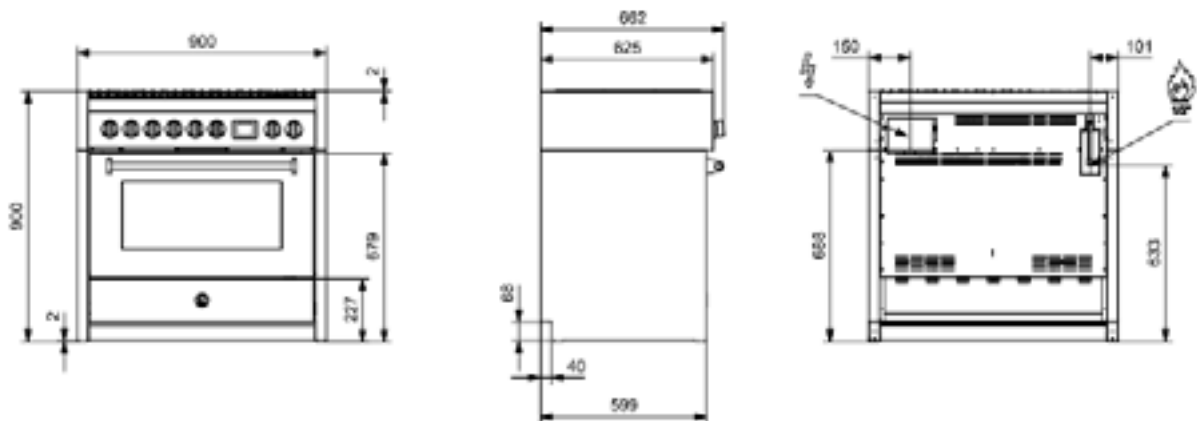
GENESI 120



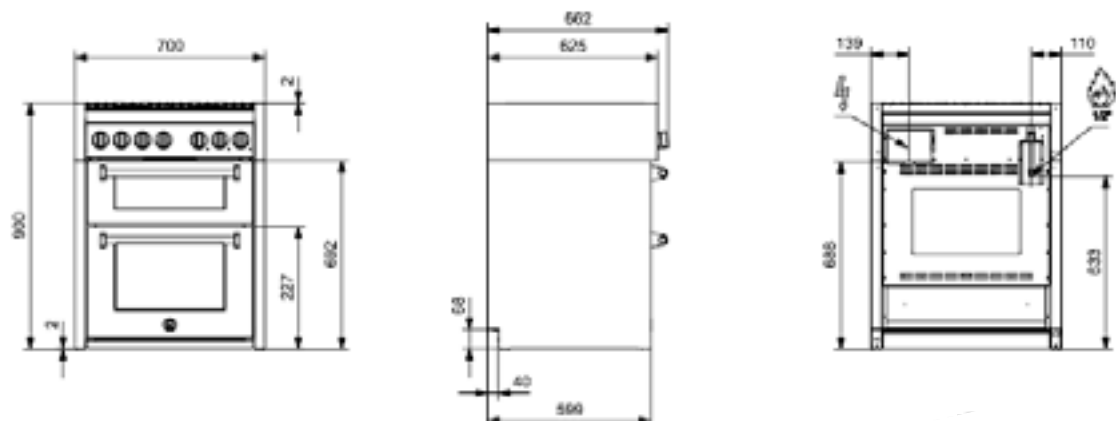
GENESI 100 - GENESI 100|3



GENESI 90

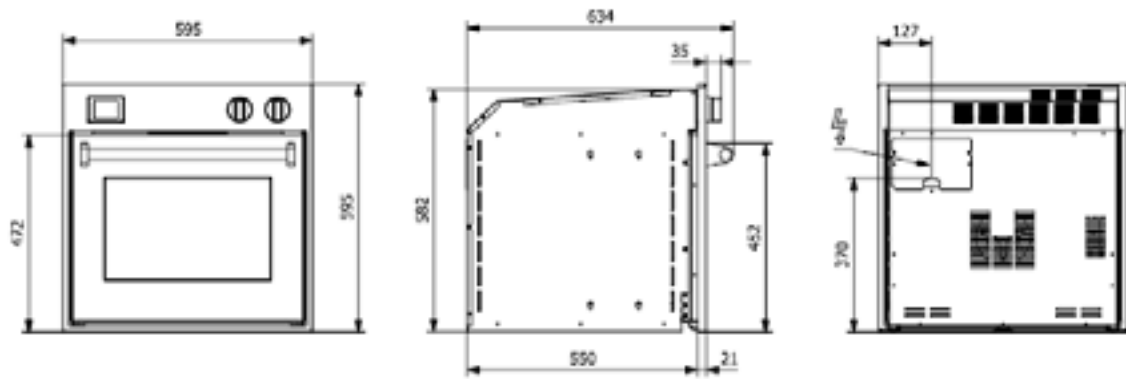


GENESI 70 - GENESI 70|2

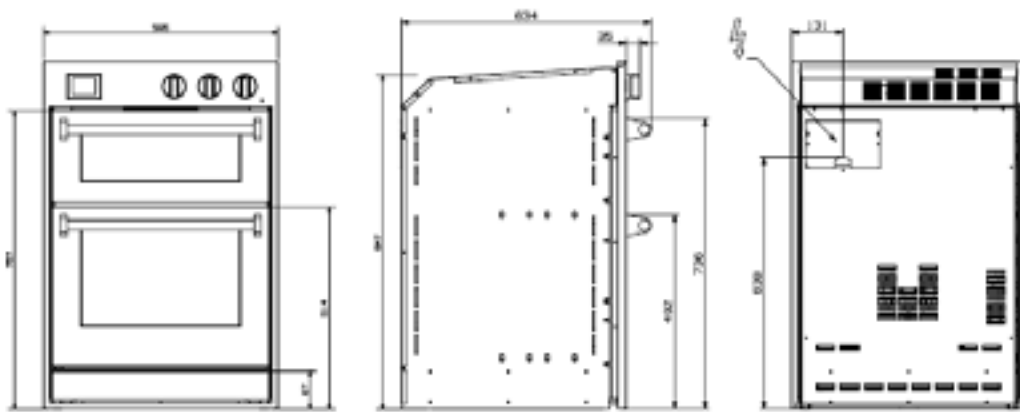


TECHNISCHE TEKENINGEN | GENESI

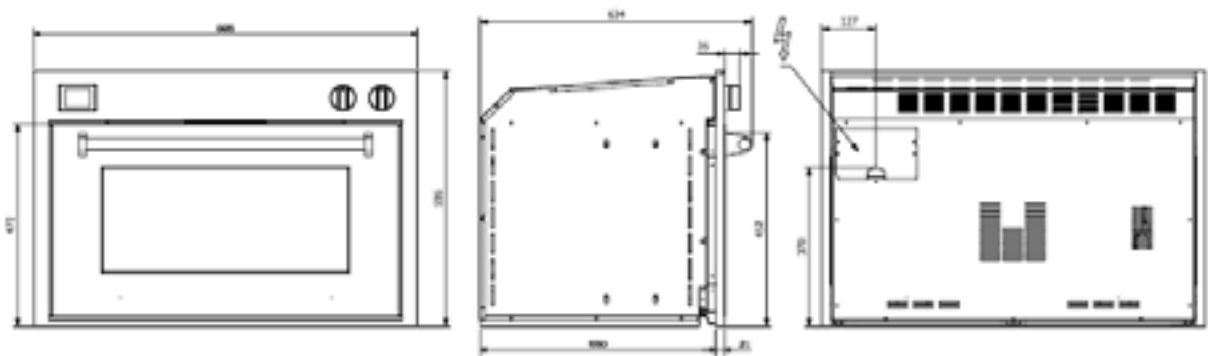
GENESI 60X60



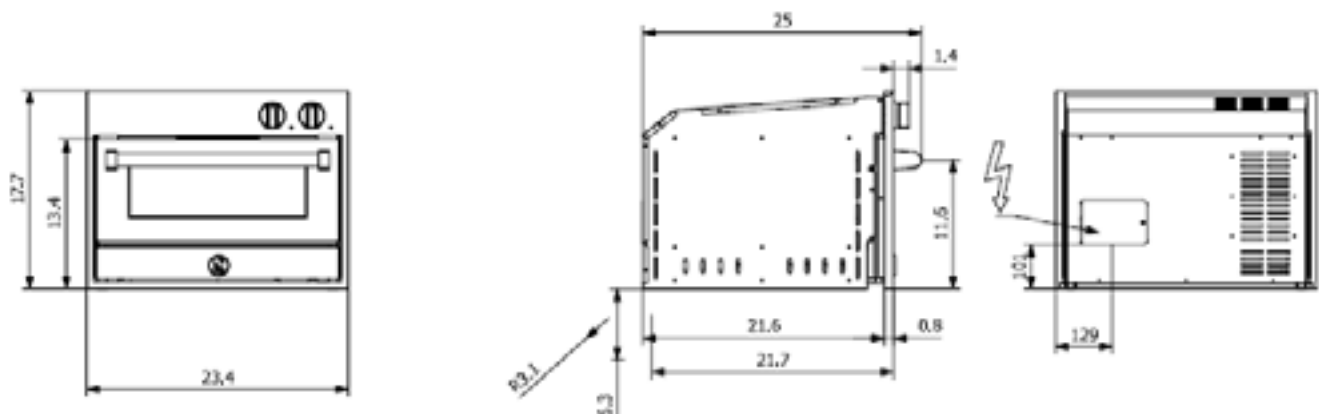
GENESI 60X90



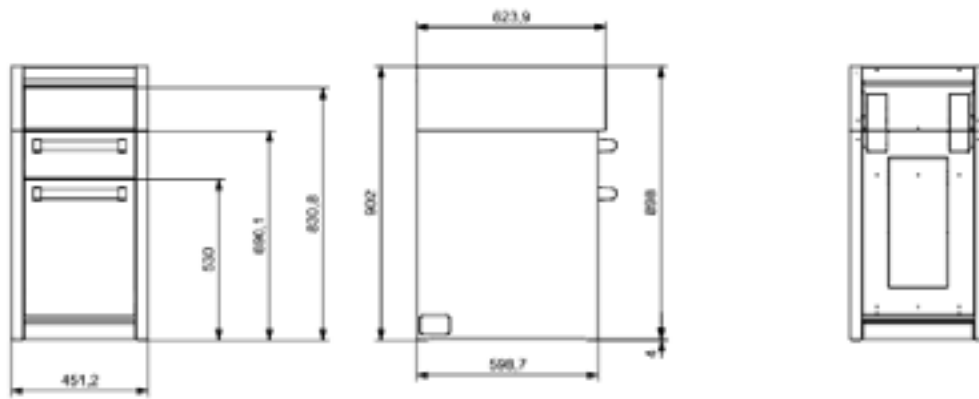
GENESI 90X60



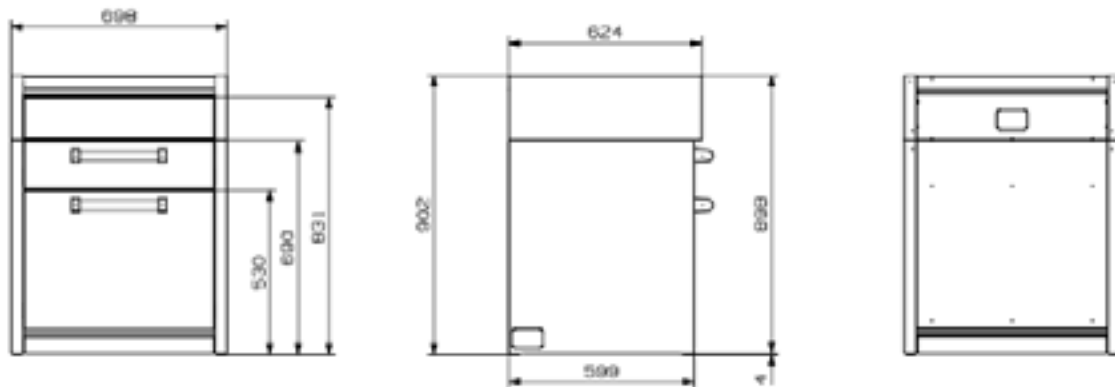
GENESI 60X45



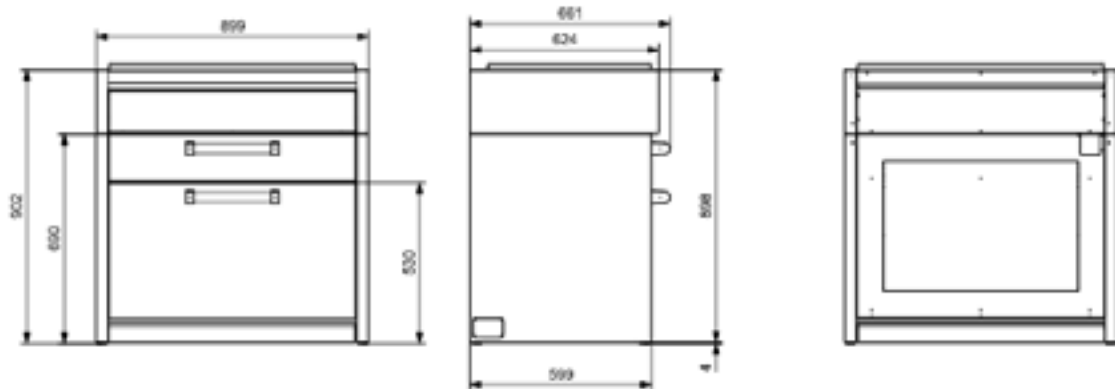
GENESI MODULAIRE SYSTEMEN 45



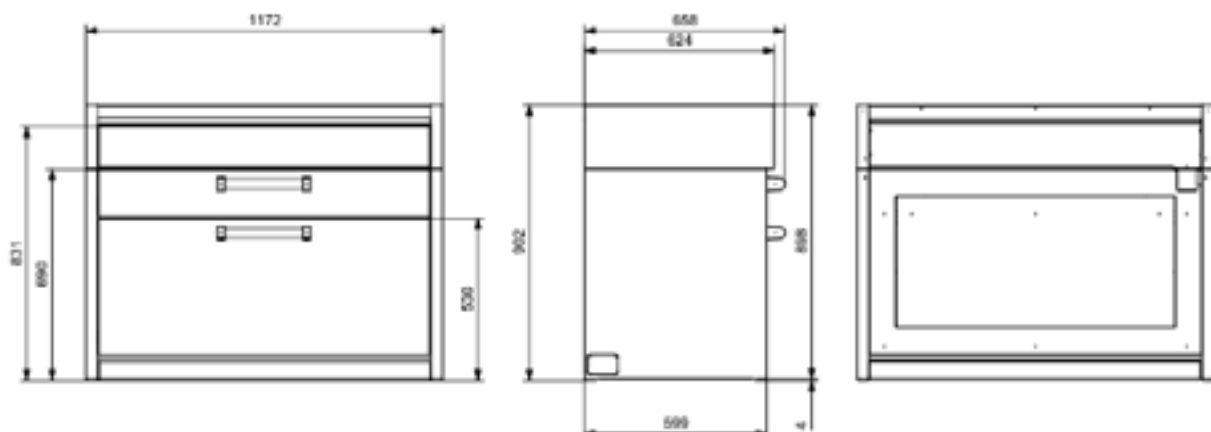
GENESI MODULAIRE SYSTEMEN 70



GENESI MODULAIRE SYSTEMEN 90

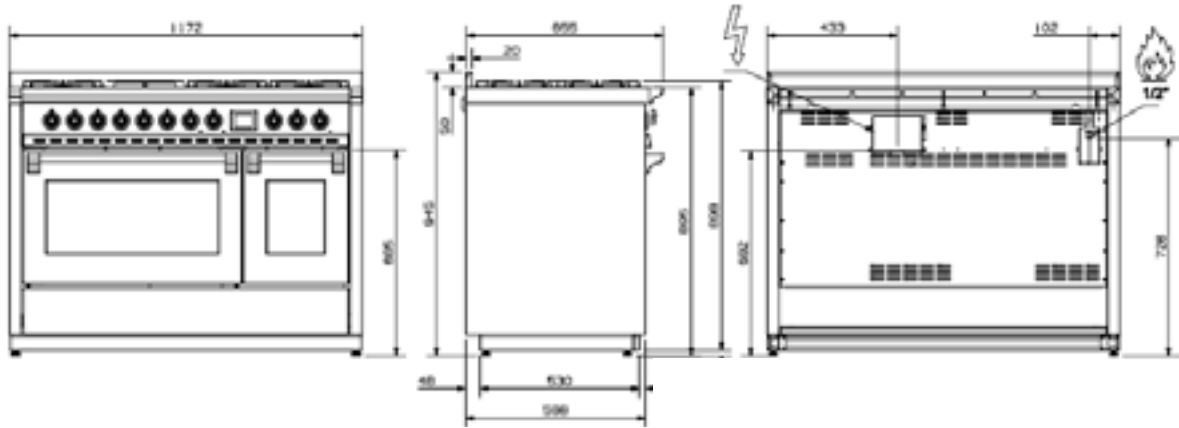


GENESI MODULAIRE SYSTEMEN 120

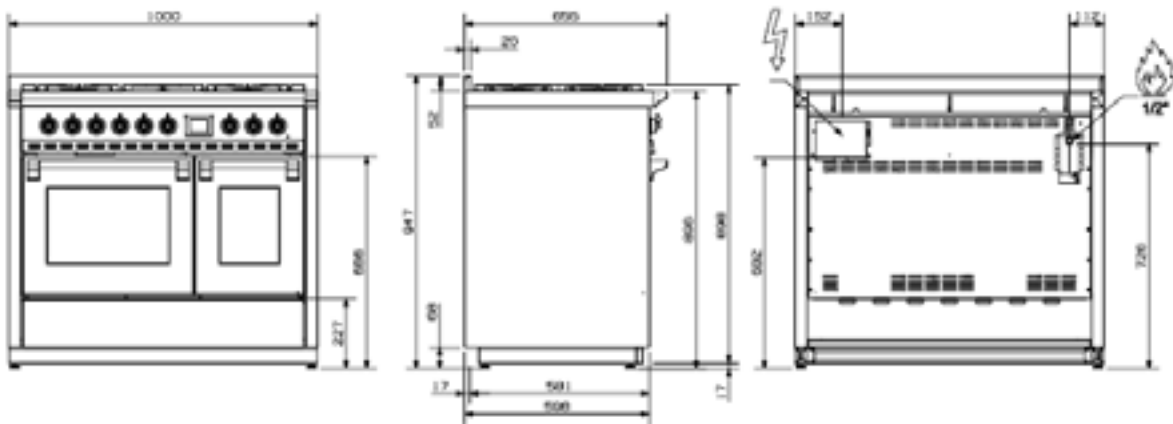


TECHNISCHE TEKENINGEN | ASCOT

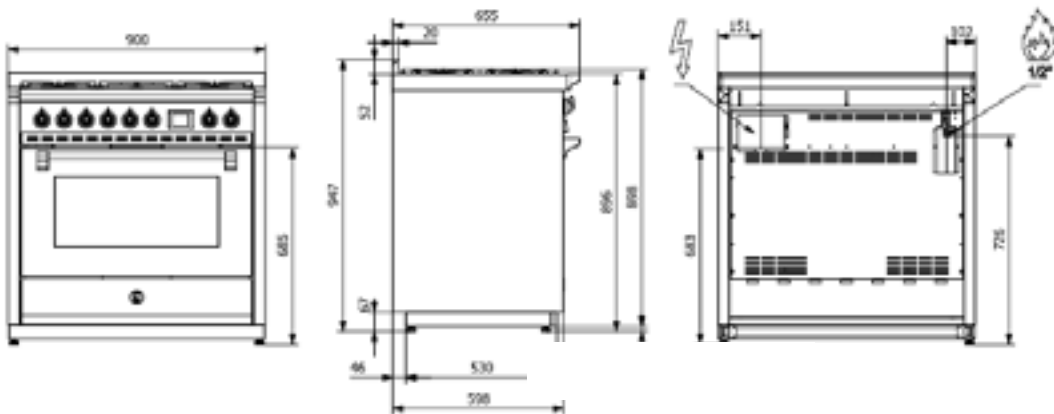
ASCOT 120



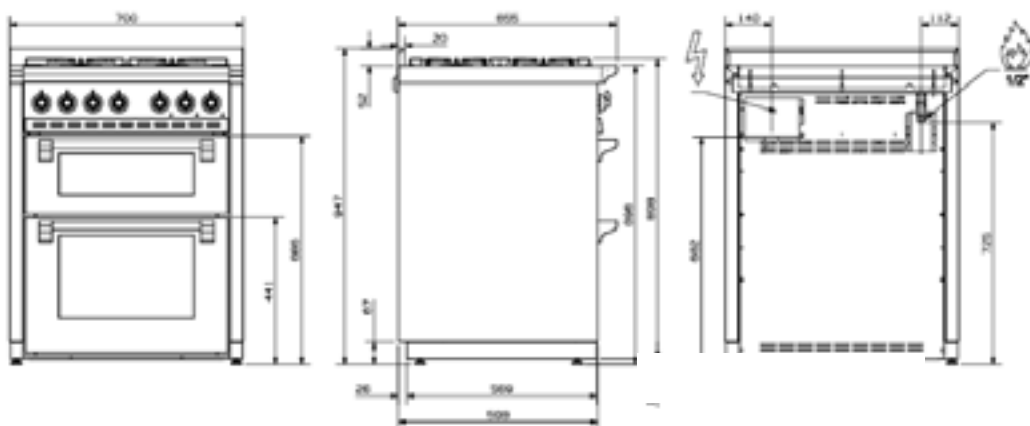
ASCOT 100 - ASCOT 100|3



ASCOT 90

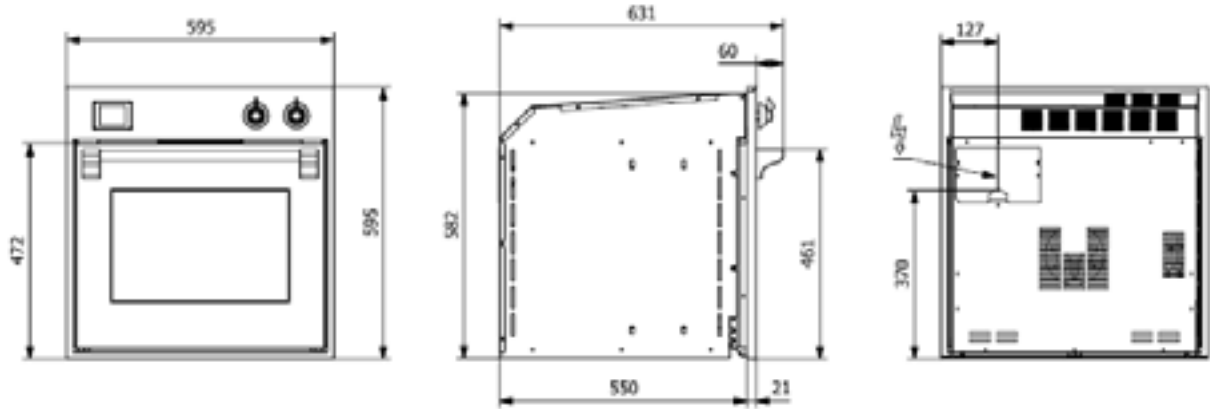


ASCOT 70 - ASCOT 70|2

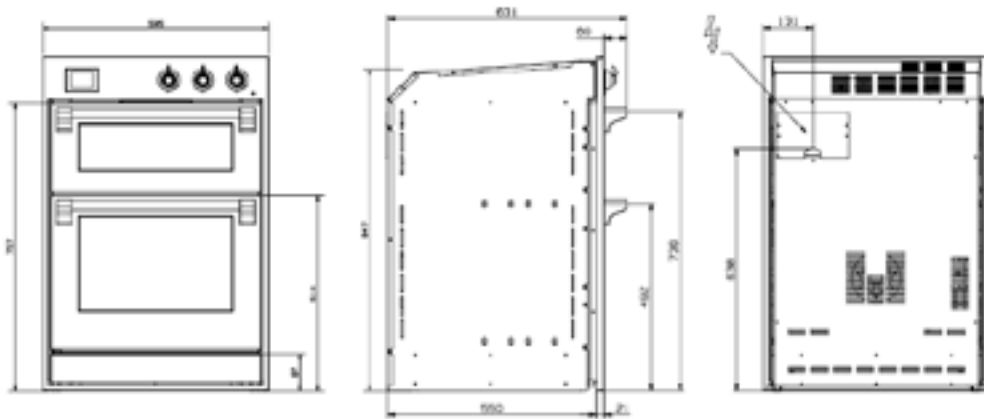


TECHNISCHE TEKENINGEN | ASCOT

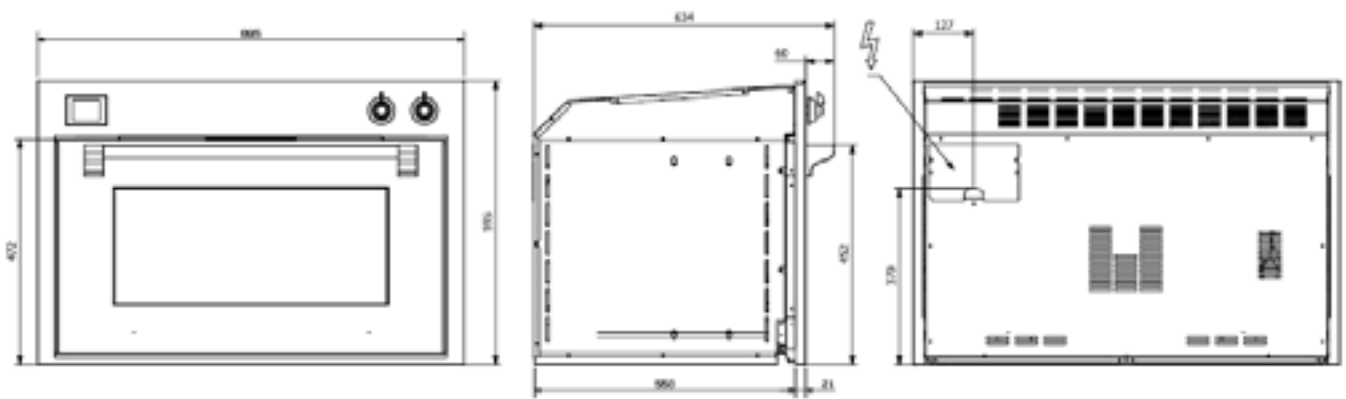
ASCOT 60X60



ASCOT 60X90

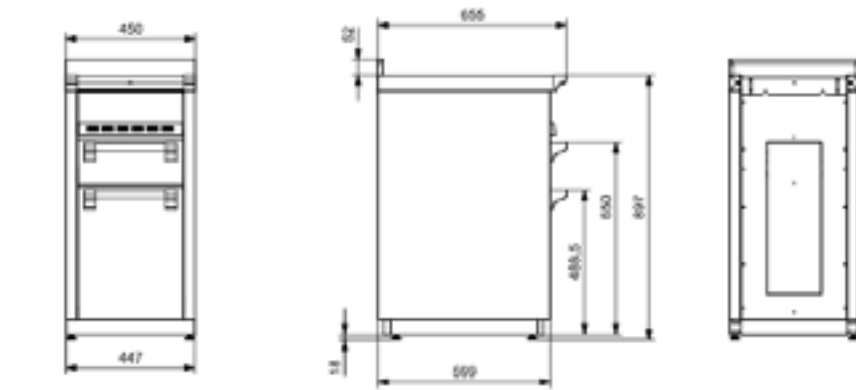


ASCOT 90X60

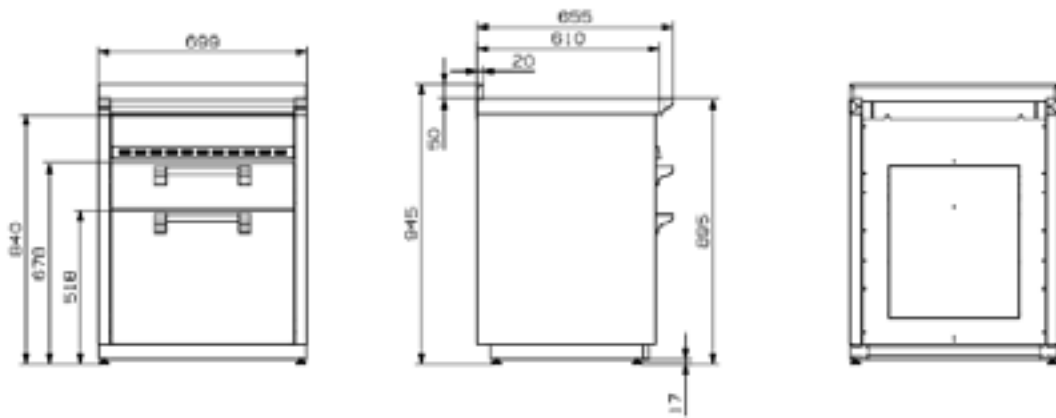


TECHNISCHE TEKENINGEN | ASCOT

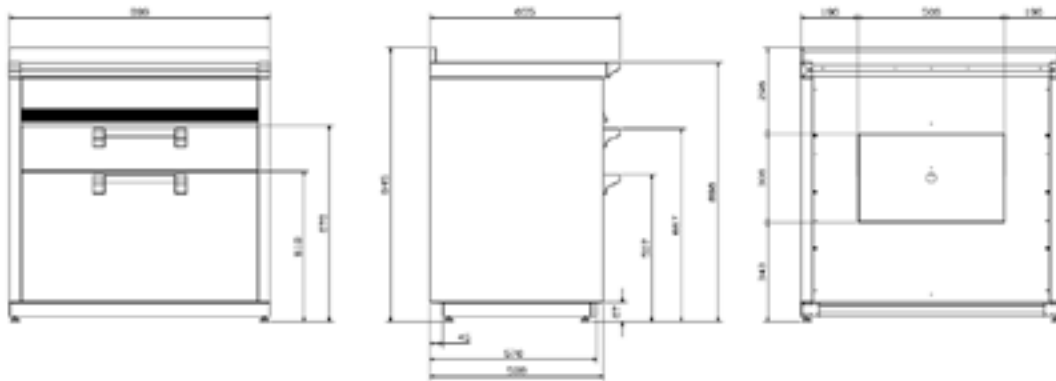
ASCOT MODULAIRE SYSTEMEN 45



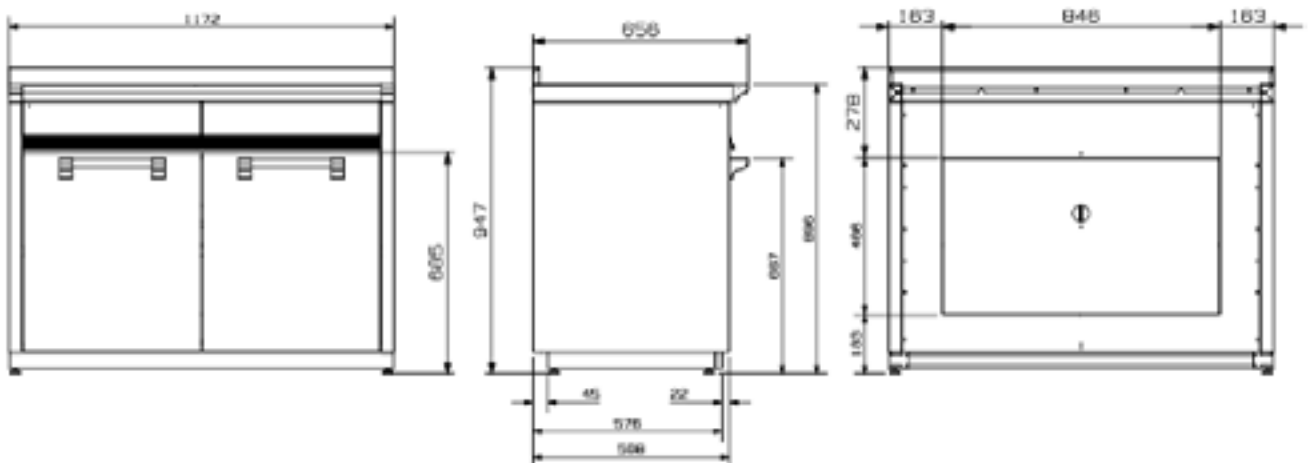
ASCOT MODULAIRE SYSTEMEN 70



ASCOT MODULAIRE SYSTEMEN 90

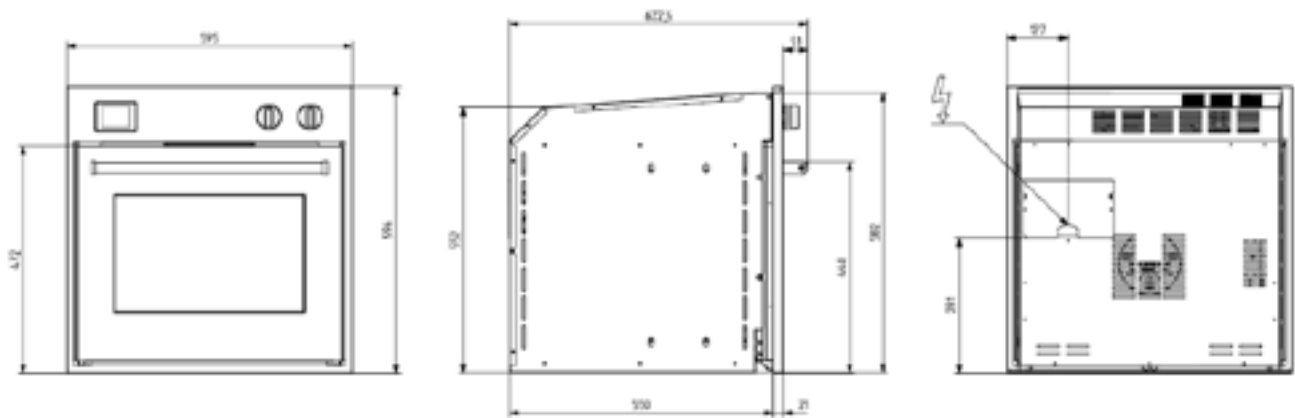


ASCOT MODULAIRE SYSTEMEN 120

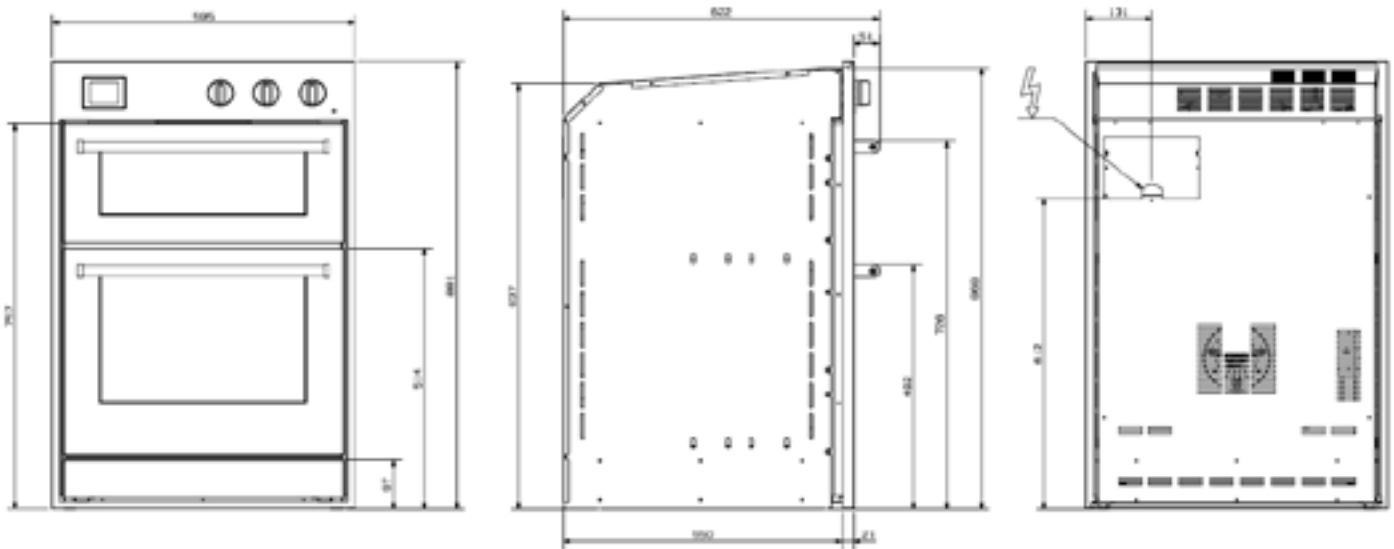


TECHNISCHE TEKENINGEN | ENFASI

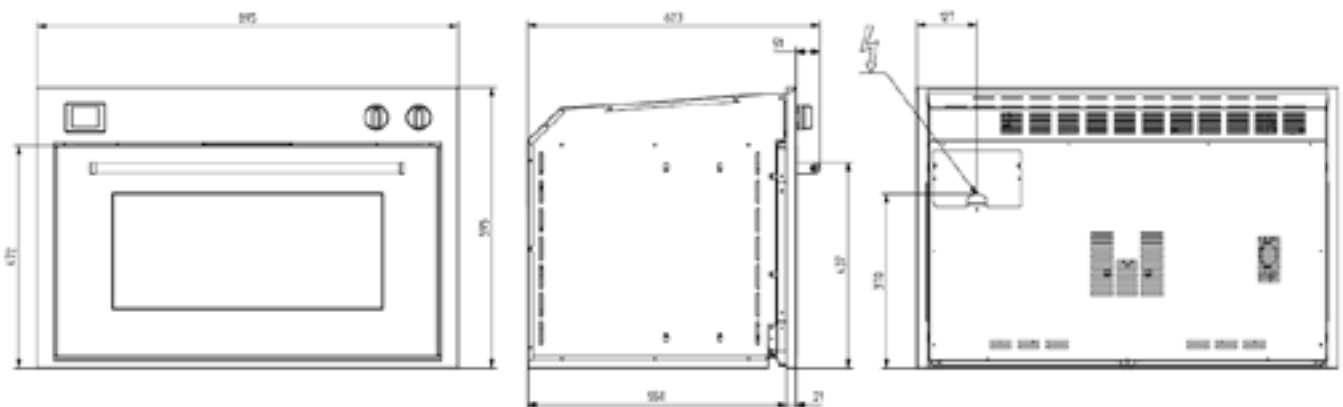
ENFASI 60X60



ENFASI 60X90

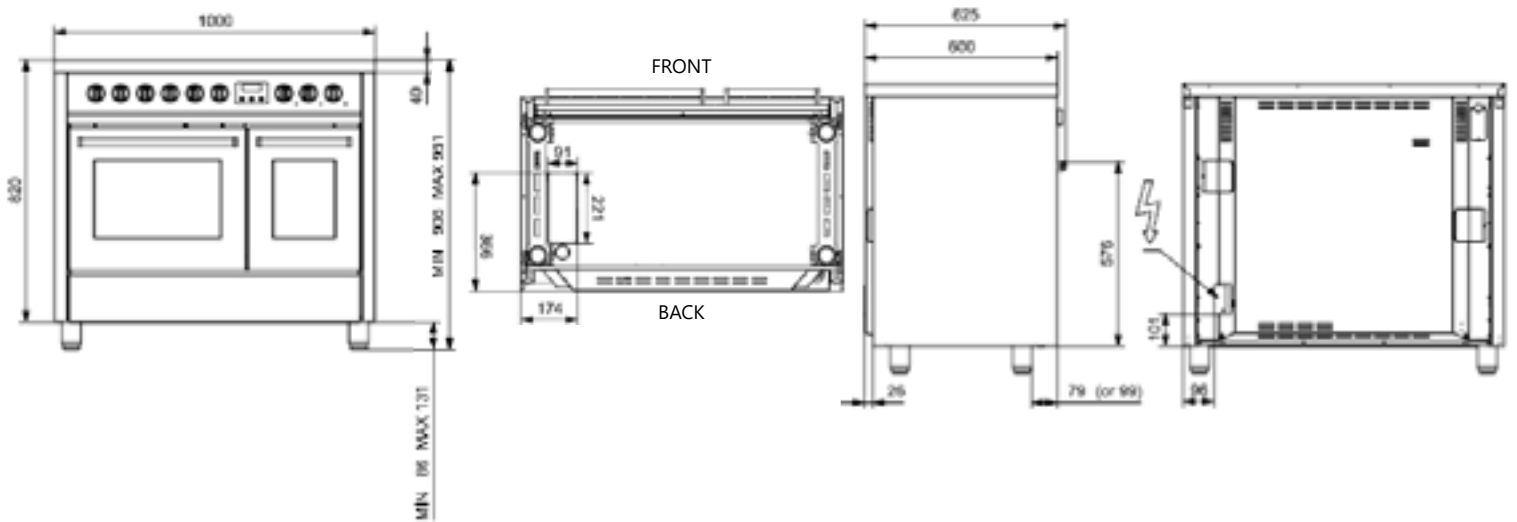


ENFASI 90X60

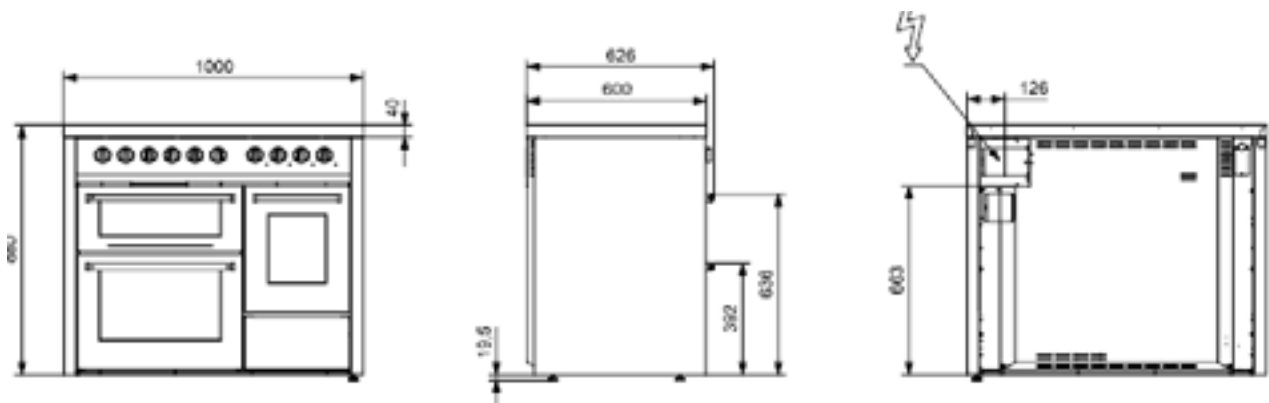


TECHNISCHE TEKENINGEN | ENFASI

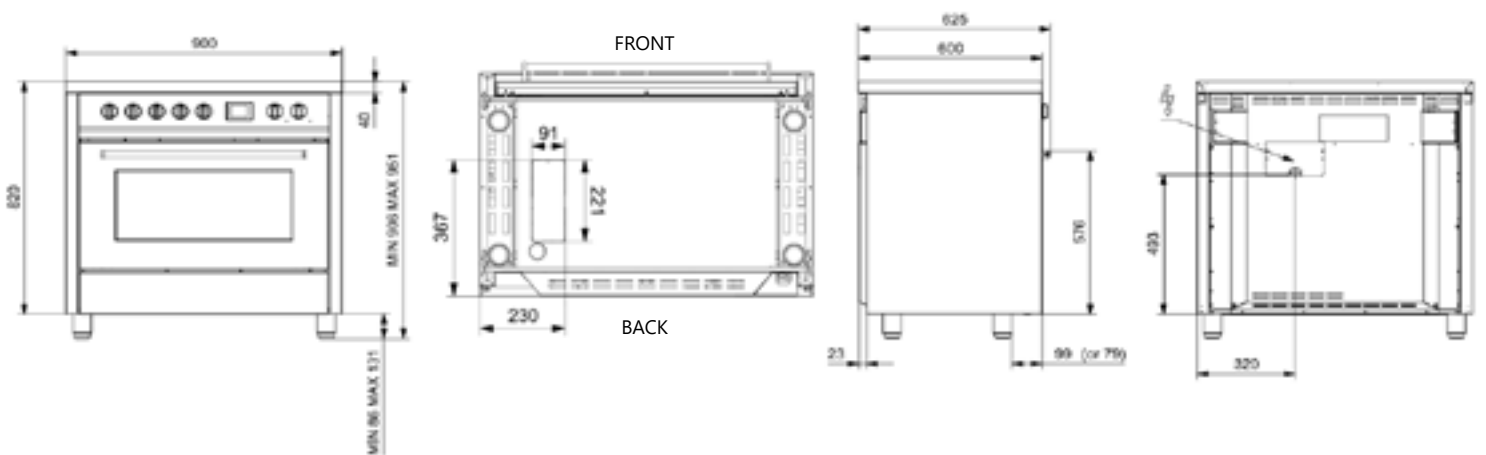
ENFASI 100 - ENFASI MISTRAL 100



ENFASI 100|3

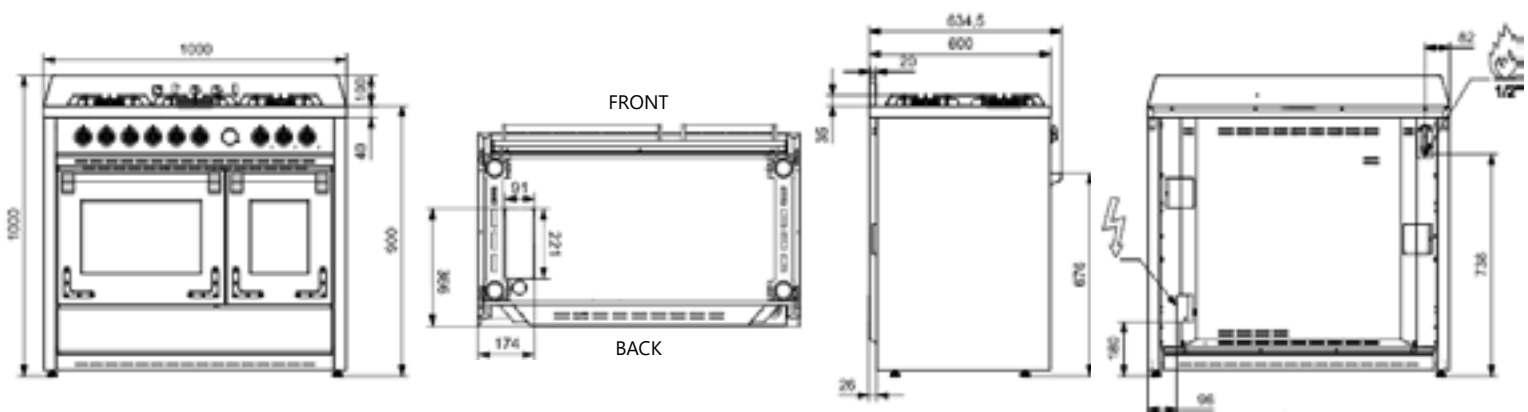


ENFASI 90 - ENFASI MISTRAL 90

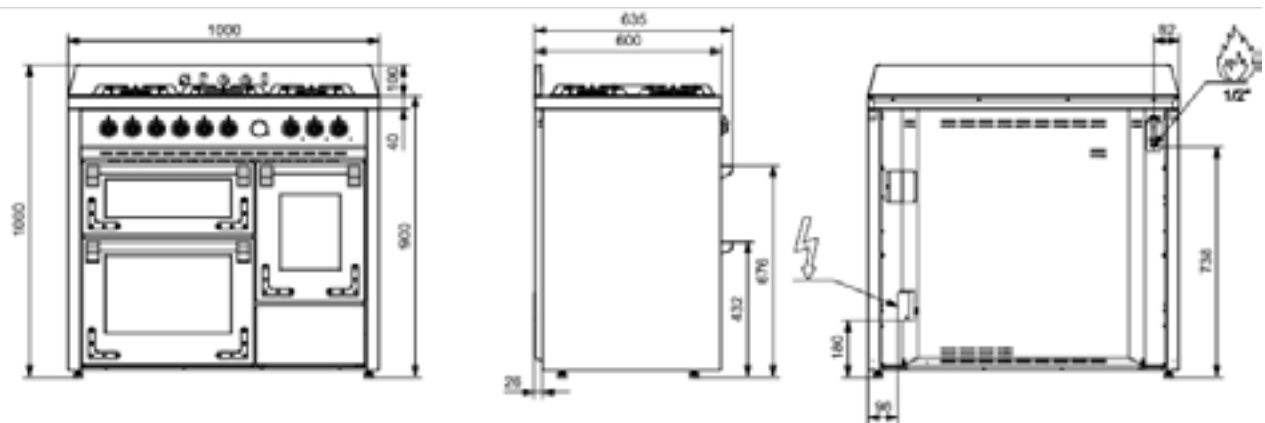


TECHNISCHE TEKENINGEN | OXFORD

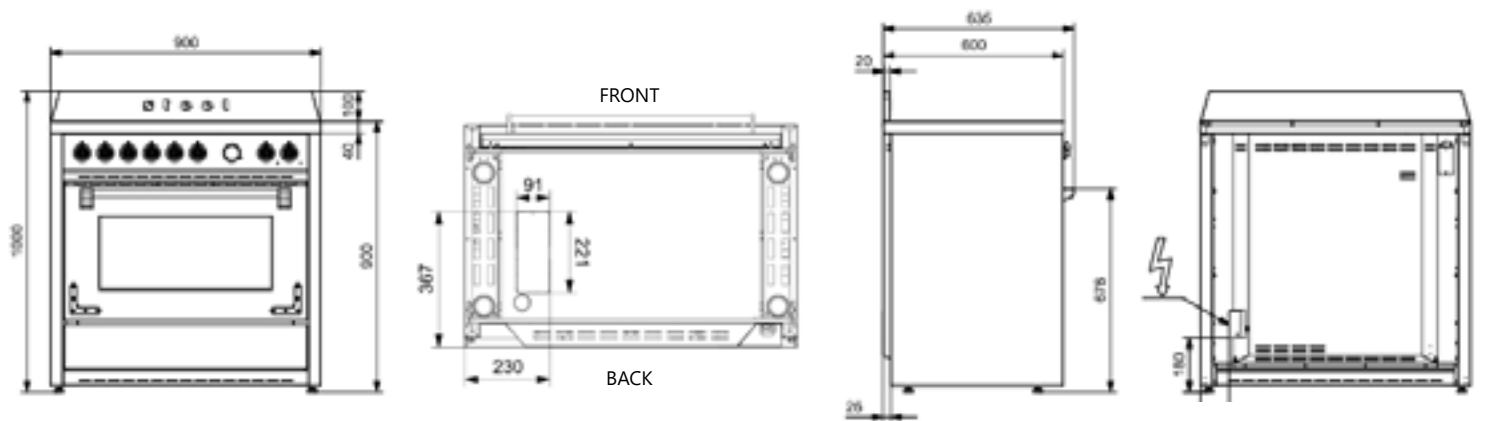
OXFORD 100 - OXFORD MISTRAL 100



OXFORD 100|3

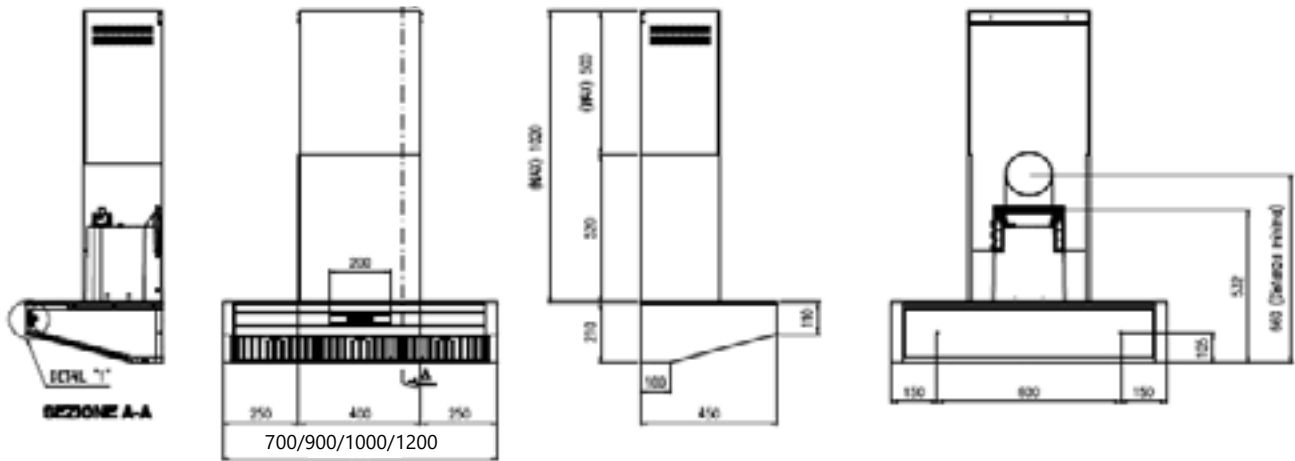


OXFORD 90 - OXFORD MISTRAL 90

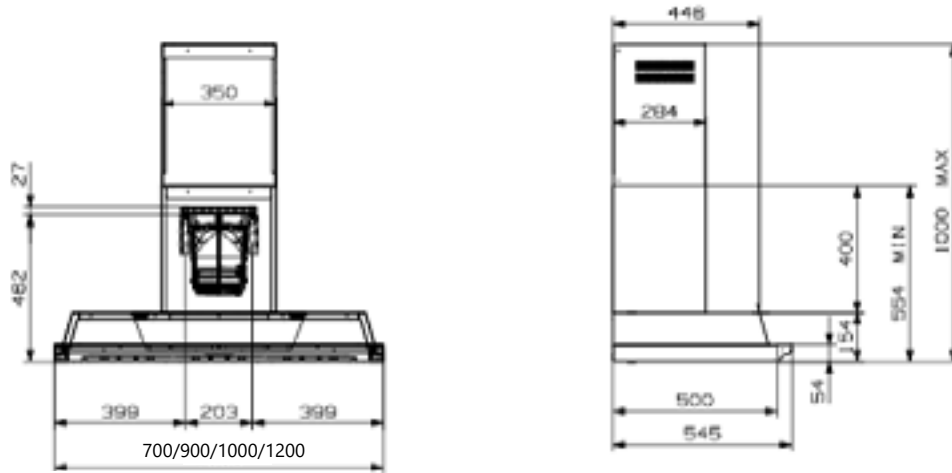


TECHNISCHE TEKENINGEN | HOODS

GENESI WANDSCHOUWKAPPEN



ASCOT - OXFORD WANDSCHOUWKAPPEN

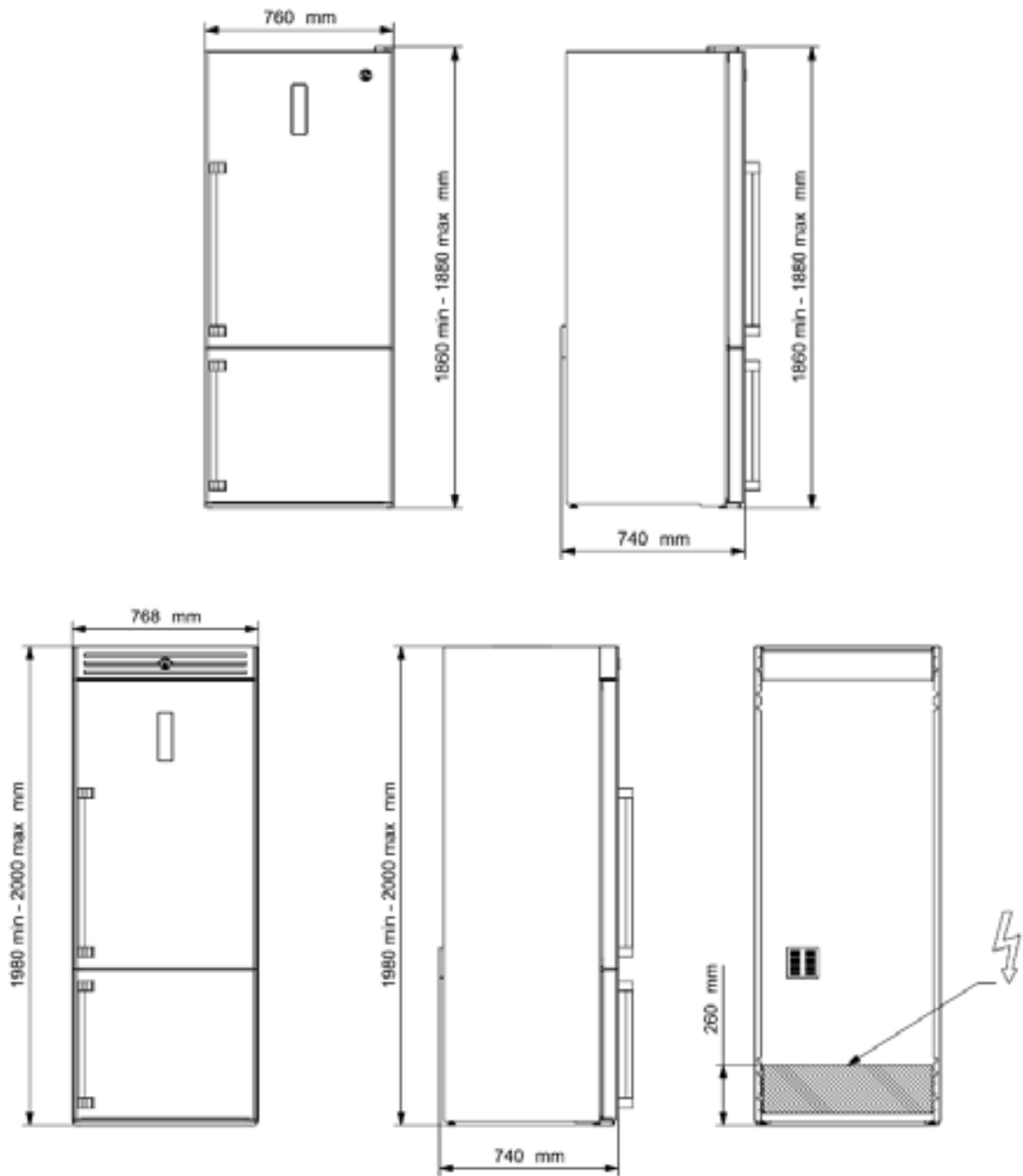


ENFASI WANDSCHOUWKAPPEN



TECHNISCHE TEKENINGEN | COMBI 76

GENESI - ASCOT - ENFASI COMBI 76



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.

infonl@steel-cucine.com
Showroom DTC: -op afspraak-
Nijverheidscentrum 2
2761 JP Zevenhuizen
+31 (0)70 7537641

CONTACTEN

Kantoor +31(0)70 7537641
Christian Borsboom +31(0)6 15460839
Patrick Schalk +31(0)6 25287922
Service +31(0)162 435847