

Live,
Cook,
Love.



i ILVE

Catalogus 2025

Live,
Cook,
Love.



Catalogus

Fornuizen

Inbouw ovens

Kookplaten

Afzuigkappen

Koelkasten

BBQ

Collecties

Majestic

Panoramagic

Nostalgie

Professional Plus



8



10



12



66



98



108



14



20



24



122



128



132

8 ILVE - het bedrijf

10 De Stijlen

12 De kleuren

14 Kenmerken ILVE

20 Alle ILVE functies

24 Fornoizen

26 - 27 ILVE kenmerken fornuizen

28 Majestic

30 MIO96NE3/... - M096DNE3/...

32 MDI106NE3/... - MD106DNE3/...

34 MI127NE3/... - M127DNE3/...

36 Panoramagic

38 PMI09S3/MK / PMI09S3/SS

40 PMI127S3/MK - PMI127S3/ SS

42 Nostalgie

44 PI064NE3/... - P06NE3/...

46 PI096NE3/... - P096NE3/...

48 PDI096NE3/.. - PD096NE3/...

50 PDI106NE3/... - PD106NE3/...

52 PI127NE3/... - P127NE3/...

66

54 Professional Plus

56 PI064WE3/... - P06WE3/...

58 PI096WE3/... - P096WE3/...

60 PDI096WE3/... - PD096WE3/...

62 PDI106WE3/... - PD106WE3/...

64 PI127WE3/... - P127WE3/...

Inbouwovens

68 Panoramagic

69 OV60PMT3-MK - OV60PMT3

70 OV30PMT3-MK - OV30PMT3

71 OV91PMT3-MK - OV91PMT3

72 Nostalgie

73 OV601NTPY/...

74 OV601NT3/...

75 OV601NL3/...

76 645NHSW1/...

77 645NTZ41/...

78 OV91NT31/...

79 OV90SNE3/...

80 Snelkoeler BC645SNTC/...

81 Vacuumlade - VM615SC/...

Verwarmde lade - 615NWDPP/...

82 Professional Plus

83 OV601GTPY - OV601STPY

84 OV601GT3 - OV601ST3

85 OV601GL3 - OV601SL3

86 645GHSW1 - 645SHSW1

87 645GTZ41 - 645STZ41

88 OV30STCT3 - OV30ST31

89 OV80STCT3

90 OV80SM3

91 OV91STCT3 - OV91ST31

92 OV90SM3

93 OV948SLE3

94 Snelkoeler - BC645STC
BC645SLTC

95 Vacuumlade - VM615S
VM615SL

96 Verwarmde lade - 615GWDPP
615SWDPP

98

Kookplaten

101 HCBI382TC - HCBI604TC

102 HCBI754TC - HCBI906TC

103 HVI90TCRF

104 HVI364NHVI395N

105 HVI364 - HVI39

106 HCB60CN - HCB70CN (Gas)

107 HCB70SDN - HCB906CN (Gas)

108

Afzuigkappen

110 Majestic → AM-Serie

112 Panoramagic → APM-Serie

114 Nostalgie → AG-Serie

116 Professional Plus → AGQ-Serie

118 Professional Plus → AGK-Serie

120 Afzuigkappen → IAG-Serie

122

Koelkasten

125 R91NCD

126 R91SCD

127 R96BICD

128

Barbecue

131 Professional Plus → Barbecue

132

Accessoires

135 Sierreling - Sier Poot - Stelpoot

136 Telescopische geleiders -
Kerntemperatuurmeter - Extra
Oven Rooster - Extra Bakplaat
- Pizza Steen - Plasma filter -
Achterwanden RVS -
Koolstoffilter SET

137 Filtersysteem - Keukenplint



ILVE - het bedrijf

ILVE is in 1969 ontstaan in Campodarsego in de provincie Padua, in het nijvere noordoosten van Italië. Dit bedrijf zet trots een grote traditie voort op het gebied van technische knowhow in het bewerken van staal, samen met voortdurend onderzoek op het gebied van processen en technologieën. Het succes is te danken aan een buitengewone flexibiliteit in het ontwerp en de productie, waardoor aan alle persoonlijke eisen in de keuken kan worden voldaan. De collecties van ILVE leveren topprestaties, zijn veelzijdig, en betrouwbaar: ze zijn ontworpen met het oog op een lange levensduur en zijn ontworpen om iedere dag plezier aan te beleven.

De betrouwbaarheid van de producten en diensten van ILVE is een waarde die al meer dan 50 jaar op de markt wordt erkend. Alle keukenapparatuur en fornuizen van ILVE worden vervaardigd in overeenstemming met de meest strenge kwaliteitscertificaten en worden handmatig geassembleerd door gespecialiseerde medewerkers, die alles tot in de kleinste details controleren. Dit garandeert al decennia lang een perfecte werking, wat blijkt uit de voldoening van vele klanten die koken met buitengewone apparaten op het gebied van functionaliteit, veiligheid en levensduur.

Live

Reeds meer dan 50 jaar is ILVE een absolute specialist in kooksystemen. Vanaf de start onderscheidt dit bedrijf zich door haar aanleg voor innovatie: in 1969 werd de maxi-inbouwoven gepresenteerd, en enkele jaren later het revolutionaire Panoramagic fornuis, een heus icoon in deze sector. Een groot succes dat doorgaat: met de gerestylede Panoramagic behaalde ILVE de Good Design Award 2017. Dankzij een halve eeuw onderzoek en niet-aflatende inspanningen heeft ILVE oplossingen bedacht en tot stand gebracht die het niveau van de prestaties van de veiligheid en van de tevredenheid in de keuken naar een hoger niveau hebben getild: want goed koken betekent ook aandacht voor elkaar hebben.

Cook

De fornuizen van ILVE zijn geïnspireerd op de keukens waar de grote chefs hun creaties tot stand brengen, maar hebben een vormgeving en prestaties afgestemd op de huiselijke sfeer. ILVE gebruikt dezelfde hoogwaardige, duurzame materialen als in professionele keukens: roestvrij staal (AISI 304), gietijzer, messing, koper. Net als de selectie van de grondstoffen is ook de technische betrouwbaarheid van de verschillende componenten aan zeer strikte controles onderworpen. De keukenapparatuur van ILVE wordt een voor een gebouwd, volgens de specificaties van de klant, en wordt met de hand geassembleerd met ervaring, passie en ambachtelijk meesterschap.

Love

De keukenapparatuur van ILVE is het resultaat van de liefde van het bedrijf voor hun eigen werk, het enthousiasme om steeds nieuwe uitdagingen aan te gaan op het gebied van ontwerp en techniek, en het voortdurend streven naar perfectie. Gevoelens vormen de basis voor perfecte en unieke apparaten, ontworpen om vreugde en voldoening te schenken aan eenieder die echt van koken houdt. Kwaliteiten die meteen opvallen, zowel in vormgeving als in technische details. Iedereen deelt dezelfde passie voor koken, echter de inrichting van de keuken is sterk persoonlijk. Daarom hebben de collecties van ILVE verschillende stijlen, maar wel met een gemeenschappelijk doel: vooruitstrevende oplossingen bieden om koken tot een dagelijks genot te maken.



De Stijlen

De keuken is een laboratorium waar techniek en passie, gevoel voor smaak en ontwerp, het verleden en het heden op een gelukkige wijze met elkaar samengaan. ILVE heeft 4 verschillende manieren gecreëerd om deze concepten in één enkele emotie te versmelten. Majestic, Nostalgie, Panoramagic, Professional Plus: Laat uw manier van koken aansluiten bij uw levensstijl.

Majestic

Majestic is een samensmelting van schoonheid en functionaliteit. Het is een meesterlijke verpersoonlijking van het idee van het fornuis in de keuken. Een vrijstaand fornuis, dat past in elke opstelling, en het schitterende middelpunt is in uw interieur. Een stijl, gekenmerkt door ronde lijnen, krachtige details en schitterende afwerking, met de techniek en oplossingen afkomstig uit de professionele keukenwereld.

Panoramagic

Het was tijdens de fantastische jaren 60 dat ILVE de Panoramagic introduceerde: het vrijstaande fornuis dat het uitzicht van de particuliere keuken voor altijd zou veranderen. Tot op vandaag blijft het mythische design en de uitzonderlijke toegepaste technologie fascineren. Deze lijn werd opnieuw uitgebracht in een geüpdatet versie en uitgebreid met nieuwe toestellen zodat er steeds één past in uw interieurontwerp.

Nostalgie

Uw fornuis is het kloppende hart van uw keuken. Het is de juiste balans tussen het verleden en het heden. Nostalgie is de fornuizen stijl, die elegante retro uitstraling combineert met de nieuwste hoogwaardige technologie: van inductiekookplaten tot snel-koelers tot vacuüm bereiding.

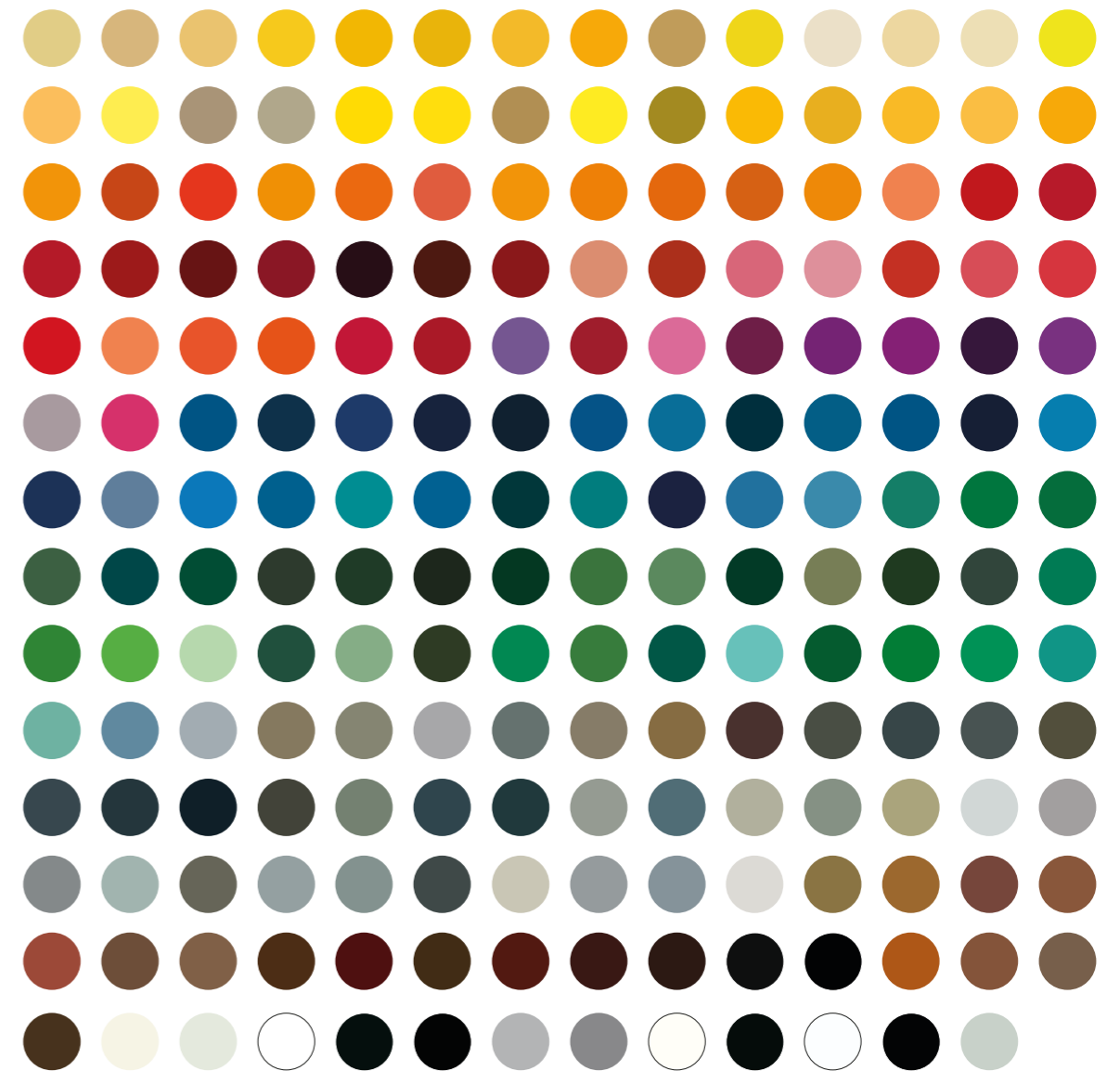
Professional Plus

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



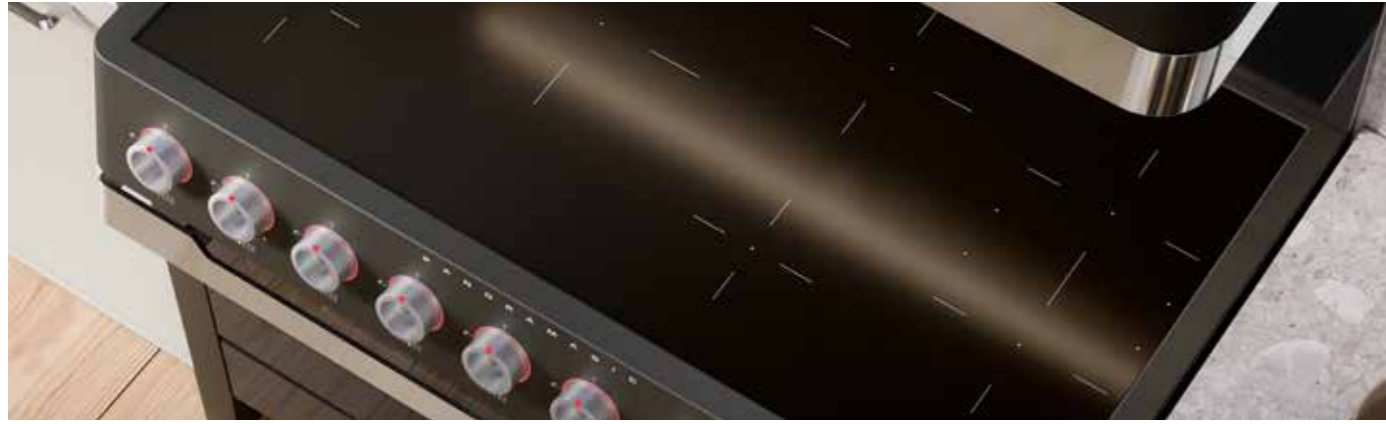
De kleuren

Wenst u een uitvoering met een unieke kleur, perfect aansluitend op het design interieur van uw woning? Naast een keuze uit de beschikbare kleuren in de catalogus, kunt u ook een van de vele tinten uit het RAL Classic-gamma kiezen. Een veelzijdigheid wat kleuren betreft, dankzij het flexibele productieproces van ILVE en het vermogen om aan al uw wensen te voldoen.



RAL color
Voor Majestic, Nostalgie en Professional Plus series.

Kenmerken ILVE



De fornuizen



Snel start

Functie voor het snel voorverwarmen van de oven, om die snel op de gewenste temperatuur te brengen en vervolgens de bereidingsfunctie te kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht. Als u een lage temperatuur (30° C - 40° C) instelt, werkt dit ook om snel te ontdooien.



Elektronische controle van de temperatuur

De elektronische controle zorgt ervoor dat de temperatuur van de oven tijdens de hele bereiding constant blijft, zonder schommelingen zoals bij traditionele ovens. Men kan heel nauwkeurig instellen vanaf 30° C, om perfect te laten rijzen, tot 320° C.



Koude ovendeur

Driedubbele ruit, verwijderbaar. Veilig voor kinderen, perfect geïsoleerd dankzij de drie lagen glas, gemakkelijk schoon te maken.



Ventilatie

Dankzij dit systeem wordt vocht uit de oven verwijderd, zodat u voor een drogere ofwel een vochtigere bereiding kunt opteren. Op die manier kan men een krokante ovenspecialiteit verkrijgen, of een zacht, sappig gebraad.



Easy clean email

Het vet hoopt zich niet op het oppervlak op, zodat men gemakkelijker kan schoonmaken.



Neerklapbaar grill- element

Voor een volledige reiniging. Dankzij de scharnierende steun kan men het element van de grill naar beneden klappen, om de bovenste zone van de oven gemakkelijker schoon te maken.



Deur met soft-closing systeem

De scharnieren van de deuren zijn uitgerust met een schokdemper die het sluiten geleidelijk en geluidsarm maakt.



Geforceerde extra koeling

Extra isolatie en ventilatie. Vermijdt oververhitting van de meubels die grenzen aan de oven en de keukenomgeving.



Kerntemperatuurmeter

Een onmisbaar accessoire om het temperaturniveau van binnen in de gerechten te controleren, bijvoorbeeld in stukken vlees. Let op niet standaard in alle modellen!

Code KSCE3 € 175,-

Let op! Niet alle ILVE kenmerken zijn van toepassing op alle producten.

Bereiding en controle: ovens voor haute cuisine



Temperaturen van 30° tot 320° C

Van het rijzen tot het garen, van gebraad tot bereidingen op lage temperatuur kan men met de ILVE ovens complexe en haute cuisine recepten met groot gemak en perfecte resultaten uitvoeren.



Ventilatie perfecte isolatie en isolatie met hoge isolatie

Vermijdt oververhitting van de meubels die grenzen aan de oven en de keukenomgeving.



Neerklapbaar grillrooster voor een volledige reiniging

Dankzij de scharnierende steun kan men het elektrische element van de grill naar beneden klappen, om de bovenste zone van de oven gemakkelijker schoon te maken.



Easy clean email

Het vet hoopt zich niet op het oppervlak op, zodat men gemakkelijker kan schoonmaken.



Deur met soft closing systeem

De scharnieren van de deuren zijn uitgerust met een schokdemper die het sluiten geleidelijk en geluidsarm maakt.



Reinigingsfuncties

In ILVE ovens zijn verschillende functies beschikbaar om de reiniging van de ovenruimte te vergemakkelijken: dankzij hoge temperaturen transformeert pyrolyse vuil in as, terwijl hydrolyse of stoom de aangekoekte resten verzacht, die vervolgens eenvoudig met een doek kunnen worden verwijderd.

Het gamma ovens van ILVE biedt bereidingsmethoden voor alle wensen



Gecombineerde bereidingen

Met 5 afzonderlijke processen en 4 gecombineerde programma's vermindert Ultracombi de bereidingstijden en levert buitengewone prestaties. Door één enkel display aan te raken kan men bijvoorbeeld de magnetron met de grill combineren, ofwel ventilatie en stoom, om bereidingen te verkrijgen die in alle opzichten perfect zijn.



Stoom

De bereiding met een stoomoven behoudt de aroma's en de minerale zouten, er wordt geen bereidingsvet gebruikt en de natuurlijke smaak van de ingrediënten komt volledig tot zijn recht.



Magnetron

Dankzij de vier vermogensniveaus en de Quick Start-functie, beperkt de technologie van de magnetron zich niet tot verwarmen en ontdooien van voedingswaren, maar garandeert een snelle, uitstekende bereiding.



Convectie

Ventilatie en grill garanderen krokant garen aan het oppervlak en sappig vanbinnen in de gerechten. Ze zijn ideaal om de gerechten een goudbruin kleurtje te geven en gelijkmatig te gratineren.



Pizzaoven 400°

De zeer hoge temperatuur die met de pizzaoven van 400° C kan worden bereikt, stelt u in staat om krokante pizza's uit de oven te halen, volgens de beste traditie. Bovendien is deze oven bruikbaar voor alle soorten bereidingen en voor alle recepten, van 30° C tot 400° C!



Gelijkmatig garen

De luchtcirculatie met "föhn-effect", tot stand gebracht door de speciale deflectoren van de pizzaoven 400° C, zorgt ervoor dat het deeg zowel van boven als van onderen perfect wordt gebakken.



Vacuüm bewaring



Klokvormige kamer

Aparaat met klokvormige kuip van het professionele type, om een zo goed als maximaal vacuümniveau te bereiken (99,9%), in vergelijking met de 80-85% die men bereikt met goedkope machines met externe extractie. Dankzij de bijzondere vorm kan men voedingswaren van verschillende afmetingen erin doen, van een afzonderlijke portie tot een halve kip, waarbij altijd een hoge efficiëntie van de machine wordt behouden.



Optimale inhoud

De interne box is 140 mm hoog, waardoor men een ideaal volume (7,5 liter) ter beschikking heeft, ook voor voedingswaren van grote afmetingen, maar tegelijk is het mogelijk om de vacuüm-machine in een lade met standaardhoogte (150 mm) te installeren.



4 dichtingsniveaus

Van een delicate dichting voor ovenproducten en zacht fruit tot het elimineren van 99% van de lucht om lange tijd te bewaren of voor vacuüm bereidingen.



Beperkt verbruik

Zeer laag maximaal opgenomen vermogen (230 W) om het energieverbruik te beperken, zonder aan prestaties van professioneel niveau te moeten inboeten.



Vacuümpomp van 4 m3/u

Het hoge zuigvermogen behoort tot de hoogste van deze categorie en laat toe om de machine altijd op maximaal efficiënte niveaus te behouden, met voedingswaren van om het even welke stukgrootte.



Marineren

Vacuüm verwijdert de poriën van vlees, vis en groenten, waardoor de aroma's en kruiden diep in de vezels kunnen binnendringen, vooraleer de vacuüm bereiding plaatsvindt.

Snel koelen en bewaren



Positief snelkoelen

Met deze technologie kan men een warm gerecht of een gerecht op kamertemperatuur snel koelen en op 3° C (koelkasttemperatuur) brengen.



Perfect rijzen

Via de functie om te rijzen kunt u de bereiding programmeren van ovenproducten en de vochtigheid van het deeg onder controle houden, voor een perfect resultaat.



Ontdooien, klaar om op te dienen en trage bereiding

Brengt de gerechten langzaam en progressief op de gewenste temperatuur, waarbij de consistentie, de krokante eigenschappen en de structuur behouden blijven. U kunt de temperatuur van de voedingswaren ook "klaar om op te dienen" programmeren.



Diepvriezen: van kamertemperatuur tot -20°C

Brengt de voedingswaren op een temperatuur van -20°C om ze in te vriezen via de technologie met microkristallen. Wanneer de gerechten opnieuw op temperatuur worden gebracht, bevatten ze geen water, ze verliezen geen gewicht en kunnen zonder te ontdooien worden bereid.

Inductiekookplaten



Indicator resterende warmte

Geeft aan dat het glas warm is en men dus moet opletten wanneer u het glas aanraakt en er voorwerpen op legt, die beschadigd kunnen raken.



Timer met automatische stop

Schakelt de actieve zone uit zodra de ingestelde tijd verstreken is.



Geïntegreerde afzuiging

Sommige modellen zijn uitgerust met een afzuigstelsel dat in de inductiekookplaat is geïntegreerd, wat de ergonomie en het plaatsen in de ruimte vergemakkelijkt omdat het niet nodig is om een afzuigkap te installeren.



Bridge controle

Bij inductiekookplaten die hiermee zijn uitgerust, kan men simultaan 2 aangrenzende zones controleren aan de hand van één enkel commando, alsof het een afzonderlijke zone is.



Booster-functie

Hiermee kan men alle vermogen van de inductiekookplaat in de gekozen zone concentreren om de kook- en bereidingstijden te versnellen.



Kinderbeveiliging

Wanneer deze functie is ingesteld en tot die opnieuw wordt uitgeschakeld, wordt de inductiekookplaat niet ingeschakeld als u de commando's bedient.



Vermogensbegrenzer

In geval de maximale stroomopname van de inductiekookplaat het vermogen afgegeven door het net overschrijdt, is het mogelijk om het vermogen ervan te verminderen om overbelasting te vermijden.



Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

Als de kookplaat oververhit raakt of als er vloeistoffen overlopen, treedt een beveiliging in werking die de werking onderbreekt.



TFT-display Gebruiksvriendelijk, meedenkend en compact.

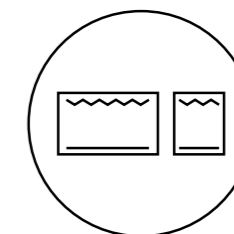
(standaard en alleen bij Majestic / Panoramagic)

U hoeft het ruime display alleen maar met een vinger aan te raken om alle functies van de afzonderlijke oven of van de twee ovens te beheren. Temperatuur, timer, automatische programmering van het begin en het einde van de bereiding: alles is onder controle, met één gebaar en één enkele blik.



Display 4,3" full touch

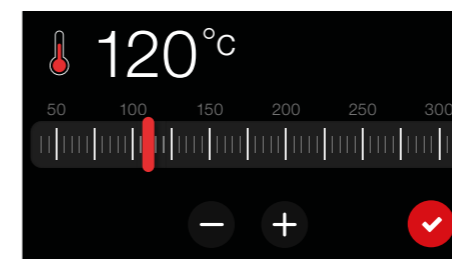
Dankzij de TFT-technologie garandeert het display een voortreffelijke leesbaarheid, en geeft elke functie met een duidelijke, directe grafische voorstelling weer.



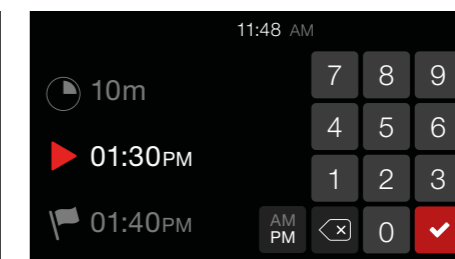
Controle van twee ovens

Alle functies van de afzonderlijke oven worden op het zelfde display beheerd en geprogrammeerd, met een maximale directheid.

Zie hoe eenvoudig u de Majestic kunt controleren



↑ Selectie van de gradeninstelling van de temperatuur van de oven.



↑ Programmering van de bereidingstijd.

Alle ILVE functies

Functies ovens



Pizzafunctie

Geschikt voor het klaarmaken van pizza's, maar ook van brood en focaccia. De belangrijkste warmtebron is het onderste element, die met behulp van de andere elementen van de oven op lage stand, een ideale situatie creëert voor dit soort bereidingen.



Ontdooien

Hiermee kan men alle diepgevroren voedingswaren in het algemeen snel ontdooien om ze snel op kamertemperatuur te brengen, zonder de smaak en de structuur van de voedingswaren te beïnvloeden.



Quick start

Functie voor het snel voorverwarmen van de oven, om die snel op de gewenste temperatuur te brengen en vervolgens de bereidingsfunctie te kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht. Als u een lage temperatuur (30° C - 40° C) instelt, werkt dit ook om snel te ontdooien.



Intensieve bereiding

Hiermee kan men snel en intensief garen, met stoomafvoer. Dit is aangewezen om een krokant resultaat te verkrijgen; aardappelen en groenten in de oven, kip, vis op zout, enz.



Intensieve vochtige bereiding

Hiermee kan men snel en intensief garen, met stoomblokering. Dit is aangewezen voor bereidingen in vocht: kip op jagerswijze, stoofpotjes, konijn met saus, kabeljauw, enz.



Geventileerde grillbereiding

Deze bijzonder snel en diep werkende functie, met een aanzienlijke energiebesparing, is voor vele voedingswaren aangewezen, zoals: varkensribbetjes, worstjes, varkensspiesjes of gemengde spiesjes, wild, gnocchi alla Romana, enz.



Grillbereiding met gesloten deur

Functie aangewezen voor een snelle en diepe bereiding op het rooster, om vlees in het algemeen, filet, T-bone steak, vis en ook groente te gratineren en te roosteren.



Bereiding aan de bovenzijde

Bijzonder geschikt om te braden en om een afwerkingskleurtje aan heel wat gerechten te geven. Deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskarbonade, kalfsbiestuk, tong, kleine inktvisjes, enz.



Vochtige bereiding aan bovenzijde

Ideaal om te braden en om aan vele gerechten een afwerkingskleurtje te geven terwijl de malsheid behouden blijft.



Bereiding aan de onderzijde

Dit is een van de meeste aangewezen bereidingen om het garen van gerechten af te werken, vooral van gebak (koekjes, meringue, gerezen gebak, desserts met fruit, enz.).



Vochtige bereiding aan onderzijde

Dit is een van de meest aangewezen bereidingen om het garen van gerechten af te werken, waarbij het juiste vochtigheidsniveau behouden blijft.



Normale statische bereiding

Dit is de klassieke functie van de elektrische oven, bijzonder geschikt voor de bereiding van de volgende gerechten: varkensribbetjes, worstjes, kabeljauw, gebraad, wild, kalfsgebraad, meringue en koekjes, fruit in de oven, enz.



Normale statische vochtige bereiding

Hiermee kan men de normale statische bereiding een hogere vochtigheidsgraad geven.



Meervoudige geventileerde bereiding

Dit is de functie die simultane bereiding van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat de geuren zich gaan vermengen. Men kan lasagne in de oven, croissants en brioches, taarten, cakes, enz. bereiden en tegelijk tijd en elektriciteit besparen.



Meervoudige geventileerde vochtige bereiding

Hiermee kan men de normale meervoudige geventileerde bereiding een hogere vochtigheidsgraad geven.



ECO-bereiding

Via deze functie kunt u met een aanzienlijke besparing op elektriciteitsverbruik koken. Met de ECO-functie worden de bereidingstijden aan trage bereidingen aangepast, zoals: stoofschotels, wit vlees, pasta in de oven, delicaat gebak. Deze bereidingscyclus is niet aanbevolen voor diepgevroren voedingswaren.



Ontdooien met de magnetron

Met deze methode ontdooit u diepgevroren voedingswaren snel en veilig. Het voorkomt de groei van bacteriën, wat beter is dan ontdooien op kamertemperatuur. Bovendien gaat het sneller dan in de koelkast, ideaal voor het smelten van boter en chocolade.



Bereiding met magnetron

De ILVE magnetron is ontworpen om gerechten snel en gelijkmatig te garen. Dankzij het speciale compartiment worden microgolven gelijkmatig verdeeld, wat zorgt voor een uniforme temperatuur. Ideaal voor het verwarmen van vloeistoffen en kant-en-klare maaltijden, en perfect voor het snel bereiden van groenten.



Stoombereiding

Gezonde en lichte stoombereiding, voor om het even welk type voeding.



Gecombineerde bereiding stoom/warme lucht

Dankzij de stoom blijft het gerecht mals en sappig.



Gecombineerde bereiding magnetron/stoom

De snelheid van de magnetron van 270 W tot 500 W wordt gecombineerd met de delicate bereiding met stoom.



Gecombineerde bereiding warme lucht/magnetron

De microgolven van 270 W tot 500 W versnellen de werking van de traditionele warme lucht, wat de bereidingstijden sterk verkort.



Gecombineerde bereiding grill/magnetron

Voor een snelle en precieze goudbruine bereiding. Grill met magnetron van 500 W tot 800 W.

Functies reiniging



Cyclus voor reiniging met stoom

Een stoomafgifte in de bereidingskamer weekt het vuil, zodat dit gemakkelijker kan worden weggenomen.



Pyrolytische reinigingscyclus

Dankzij de hoge temperaturen worden de vette stoffen omgezet in een poeder dat gemakkelijk kan worden verwijderd met een vochtige doek.



Hydrolytische reinigingscyclus

In slechts 20 minuten verwijdert u vuilresten snel en eenvoudig. Voeg gewoon een kleine hoeveelheid water toe in de ovenruimte en start de functie.



Functies snelkoeler



Snelkoelen

Via deze functie kan men de temperatuur in de kern van een zopas bereid gerecht snel verminderen tot +3°C, een niveau dat nuttig is om het bereidingsproces te onderbreken en de voedingswaren op de volgende behandeling voor te bereiden.



Invriezen met microkristallen

Het invriesproces brengt de voedingswaren snel op een temperatuur van -18°C via de techniek van de microkristallen. Deze modus vermijdt overmatig verlies van vloeistoffen en het daaruit voortvloeiend gewichtsverlies tijdens de volgende ontdooifase.



Voorkoeling

Door de lucht in de cel te koelen, wordt de machine op ideale wijze voorbereid op de functies voor het snelkoelen en invriezen, wat de tijden van de volgende cycli inkort en het verbruik vermindert.



Koeling

Via deze functie kan men het acclimatiseringsproces versnellen van voedingswaren die pas uit de oven komen vooraleer ze te consumeren, ofwel ze snel afkoelen voor de bereiding van andere gerechten.



Koele dranken

Een drankje koelen en op de perfecte inschenktemperatuur brengen is uiterst eenvoudig: u hoeft alleen het aantal flessen en de tijd aan te geven. De interne ventilatie gaat de dranken dan voorbereiden voor de beste degustatie.



Op 0°C bewaren

Deze functie is nuttig om de ontwikkeling van bacteriën in voedingswaren te blokkeren en te verhinderen.



Rauwe vis

Via deze functie kunt u de machine een cyclus laten uitvoeren om langer dan 24 uur op -30°C te bewaren, nuttig om besmetting door de Anisakis-parasiet in rauwe vis tegen te gaan. Op het einde van de cyclus is een bewaring op -18°C voorzien.



Ontdooien

De snelkoeler beheert de ontdooifase van een gerecht volgens de modus "gecontroleerde luchttemperatuur". De voedingswaren worden progressief ontdooid, waarbij de consistentie en de structuur blijven.



Klaar om op te dienen

Via deze functie kan men een gerecht snel op verbruikstemperatuur brengen, ofwel kan men de beschikbaarheid ervan op de gewenste temperatuur programmeren door de verwarming van de voedingswaren tot 10 uur uit te stellen.



Trage bereiding

Via deze functie kan men een gerecht langzaam op lage temperatuur garen. Dit is de ideale bereidingswijze voor de vacuüm bereiding, omdat men zo de structuur van de voedingswaren behoudt door ze niet aan hoge thermische stress te onderwerpen en de voedingswaarden ervan niet verloren gaan.



Rijzen

Via deze functie kan men deeg laten rijzen, door uit drie werkwijzen te kiezen: "Onmiddellijk", "Bewaard", "Vertraagd". Bij elke optie kan men de temperatuur van de lucht, de duur en de vochtigheidsgraad op de machine instellen, voor een perfecte controle van het rijzen.

Functies vacuümlade



Vacuüm in recipiënten

De vaste recipiënten laten toe om de vacuümkracht op te wekken, ook voor voedingswaren die gevoelig zijn voor verplettering.



Vacuüm in zakjes

Methode die voor alle voedingswaren wordt gebruikt, ook vloeibare voeding, die niet gevoelig is voor verplettering.



Chef Sous Vide

Exclusieve functies voor het marinieren, koude infusie en vacuüm laten rijzen.



Afdichting van de zakjes

Garandeert een perfecte sluiting van de zakjes nadat vanbinnen vacuüm werd gecreëerd.



Fornuizen



ILVE kenmerken fornuizen

Hieronder vindt u een overzicht van de belangrijkste kenmerken van de fornuizen, gegroepeerd per stijl. Dit stelt u in staat in één oogopslag te zien welke kenmerken beschikbaar zijn op het fornuis van uw keuze.

Stijl	Majestic	Panoramagic	Nostalgic	Professional Plus
Snel start	✓	✓	✓	✓
Elektronische controle van de temperatuur	✓	✓	✓	✓
Koude oven deur 3 x glas	✓	✓	✓	✓
Ventilate	✓	✓	✓	✓
Geforceerde extra koeling	✓	✓	✓	✓
Neerklapbaar grill-element	✓	✓	✓	✓
Easy clean enamel	✓	✓	✓	✓
Soft closing door	✓	✓	✓	✓
Kern-temperatuurmeter / (optional)	✓ inclusief	✓ Inclusief	✓ optioneel	✓ optioneel



Majestic

Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

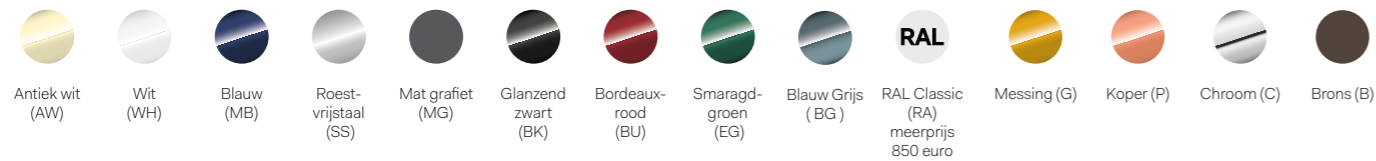
INDUCTIE
MI096NE3/...



GAS
M096DNE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

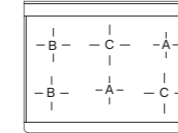
FUNCTIES



Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
MI096NE3/...	INDUCTIE	14,5 kW	€ 8.295,-
M096DNE3/...	GAS	3,4 kW	€ 6.995,-

Configuratie

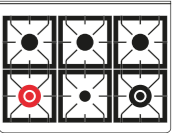
6 Zones
MI096NE3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders
M096DNE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW

- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

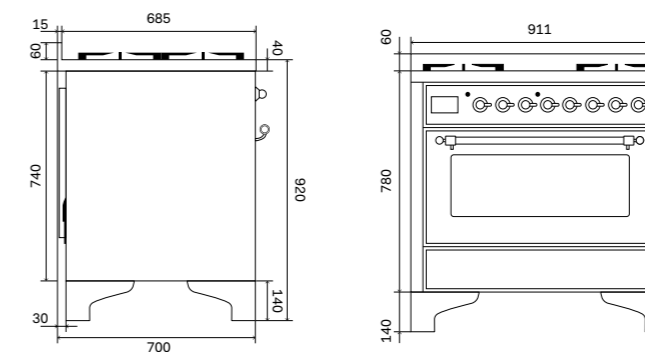
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

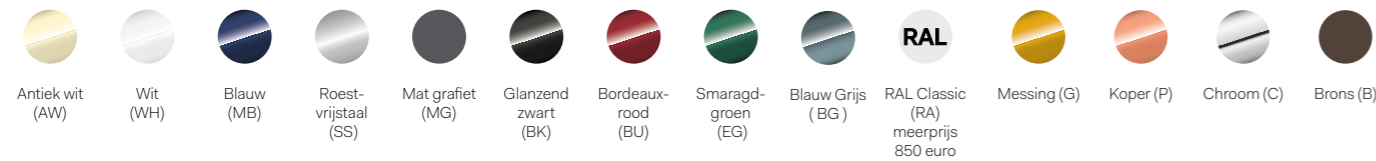
INDUCTIE MDI106NE3/...



GAS MD106DNE3/...

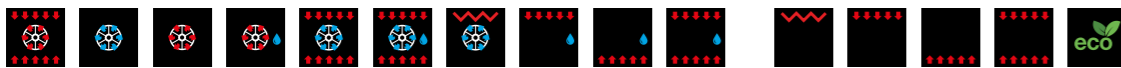


FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

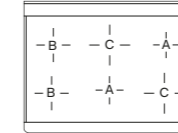


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
MDI106NE3/...	INDUCTIE	16,6 kW	€ 9.795,-
MD106DNE3/...	GAS	5,5 kW	€ 8.595,-

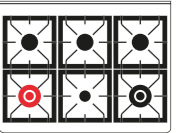
Configuratie

6 Zones MDI106NE3/...



- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders MD106DNE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3 TFT S

Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

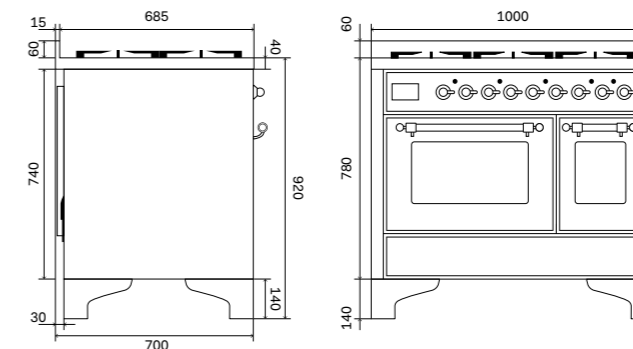
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname: 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan: 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan: 1100 W
- Elektrische grill: 2100 W
- Ronde weerstand: 2100 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

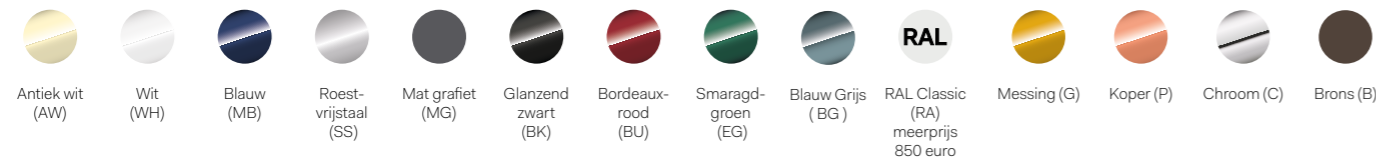
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

INDUCTIE MI127NE3/...

GAS M127DNE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

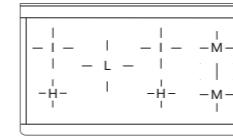


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
MI127NE3/...	INDUCTIE	19,8 kW	€ 15.995,-
M127DNE3/...	GAS	5,7 kW	€ 15.995,-

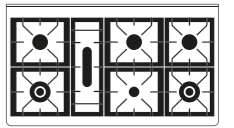
Configuratie

7 Zones MI127NE3/...



- Inductiezone Bridge 210x380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone 210x190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW

7 Branders M127DNE3/...



- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

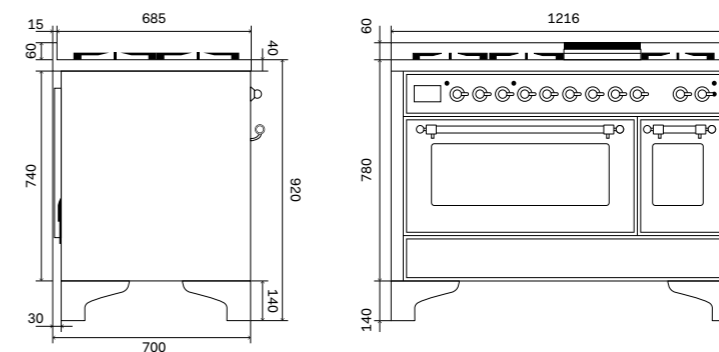
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,75 kW	Maximale stroomopname	2,4 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W	Elektrische weerstand bovenaan	800 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W	Elektrische weerstand onderaan	800 W
Elektrische grill	2150 W	Elektrische grill	1500 W
Ronde weerstand	2100 W		

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.



Panoramagic

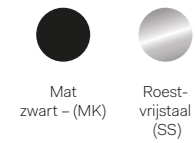
INDUCTIE
PMI09S3/MK



INDUCTIE
PMI09S3/SS



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



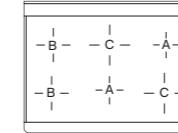
FUNCTIES



Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PMI09S3/MK	INDUCTIE	15,1 kW	€ 8.995,-
PMI09S3/SS	INDUCTIE	15.1 kW	€ 8.995,-

Configuratie

6 Zones
PMI09S3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

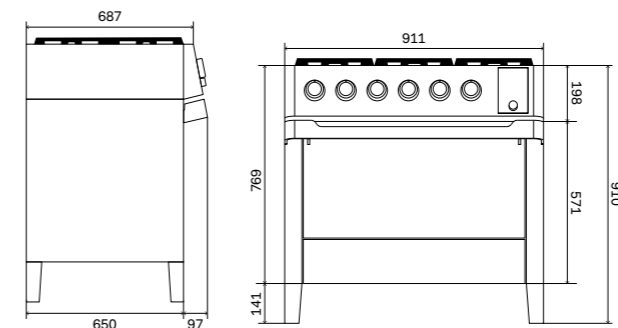
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W

Technische tekening en maten

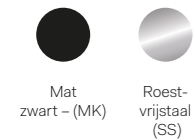


INDUCTIE
PMI127S3/MK

INDUCTIE
PMI127S3/ SS



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES

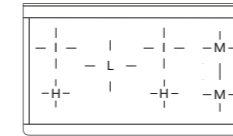


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PMI127S3/MK	INDUCTIE	20,4 kW	€ 18.995,-
PMI127S3/SS	INDUCTIE	20,4 kW	€ 18.995,-

Configuratie

7 Zones
PMI127S3/...



-M- Inductiezone Bridge
210x380 mm
1,5+1,5 kW

-M- Inductiezone
210x190 mm
3,0 kW / 2,1 kW

-H- Inductiezone
Ø 145 mm
1,85 kW / 1,4 kW

-L- Inductiezone
Ø 200 mm
2,3 kW

-L- Inductiezone
Ø 250 mm
3,0 kW / 2,3 kW

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-250°C
- Programmering begin einde bereiding
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

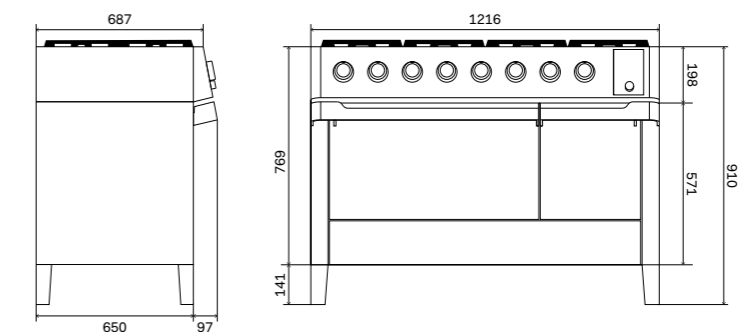
- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 27,5x35,5x44 cm
- Inhoud 43 L
- Vochtafvoer
- Braadspit
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

• Maximale stroomopname	2,75 kW	• Maximale stroomopname	2,4 kW
• Elektrische weerstand bovenaan	1200 W	• Elektrische weerstand bovenaan	800 W
• Elektrische weerstand onderaan	1350 W	• Elektrische weerstand onderaan	800 W
• Elektrische grill	2150 W	• Elektrische grill	1500 W
• Ronde weerstand	2100 W		

Technische tekening en maten





Nostalgie

Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

INDUCTIE
PI064NE3/...



GAS
P06NE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

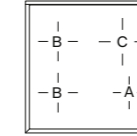
FUNCTIES



Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PI064NE3/...	INDUCTIE	10,6 kW	€ 4.950,-
P06NE3/...	GAS	3,2 kW	€ 3.795,-

Configuratie

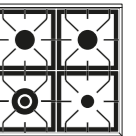
4 Zones
PI064NE3/...



- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

4 Branders
P06NE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW

- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

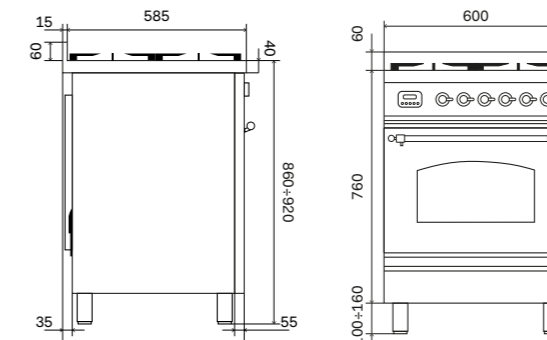
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname: 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan: 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan: 1100 W
- Elektrische grill: 2100 W
- Ronde weerstand: 2100 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

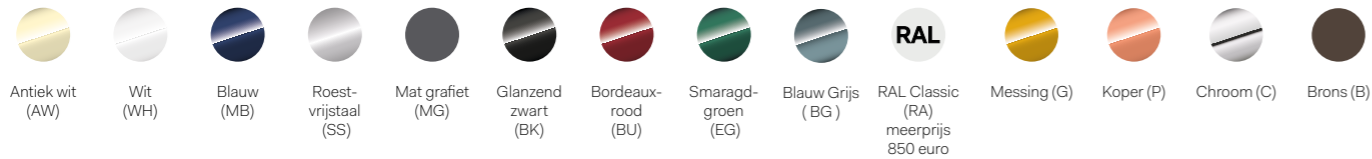
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

INDUCTIE PI096NE3/...

GAS P096NE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

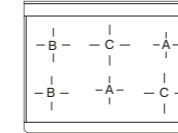
FUNCTIES



Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PI096NE3/...	INDUCTIE	10,8 kW	€ 6.195,-
P096NE3/...	GAS	3,4 kW	€ 4.950,-

Configuratie

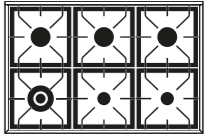
6 Zones PI096NE3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders P096NE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW

- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

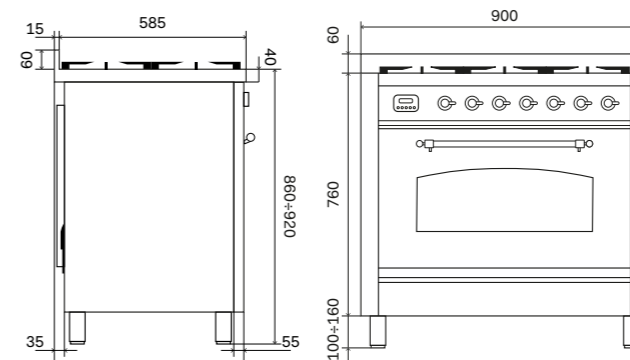
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

INDUCTIE PDI096NE3/..

GAS PD096NE3/..



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

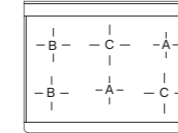


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PDI096NE3/...	INDUCTIE	10,8 kW	€ 7.250,-
PD096NE3/...	GAS	5,5 kW	€ 5.895,-

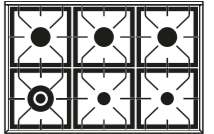
Configuratie

6 Zones PDI096NE3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW
- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders PD096NE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3

Secundaire oven: OV 30 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

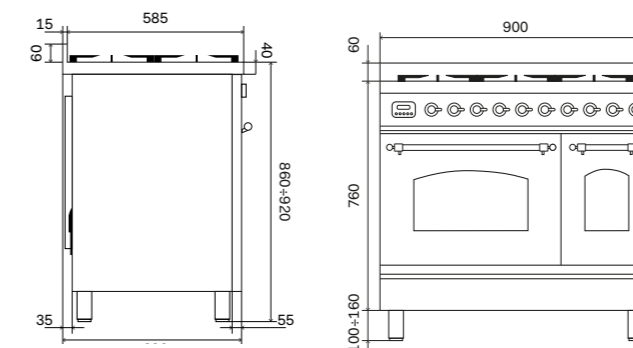
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- | | | | |
|----------------------------------|---------|----------------------------------|--------|
| • Maximale stroomopname | 2,45 kW | • Maximale stroomopname | 2,4 kW |
| • Elektrische weerstand bovenaan | 1000 W | • Elektrische weerstand bovenaan | 800 W |
| • Elektrische weerstand onderaan | 1100 W | • Elektrische weerstand onderaan | 800 W |
| • Elektrische grill | 2100 W | • Elektrische grill | 1500 W |
| • Ronde weerstand | 2100 W | | |

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

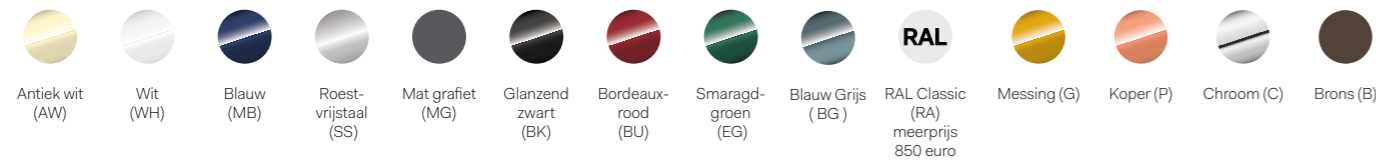
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

INDUCTIE PDI106NE3/...

GAS PD106NE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

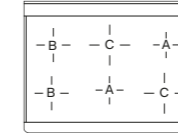


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PDI106NE3/..	INDUCTIE	10,8 kW	€ 7.625,-
PD106NE3/..	GAS	5,7 kW	€ 6.450,-

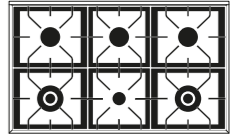
Configuratie

6 Zones PDI106NE3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW
- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders PD106NE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3

Secundaire oven: OV 40 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

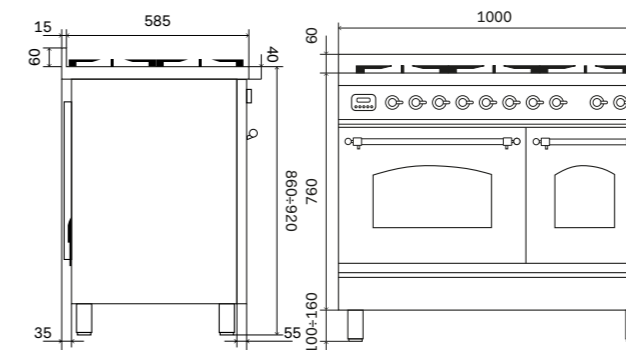
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- | | | | |
|----------------------------------|---------|----------------------------------|--------|
| • Maximale stroomopname | 2,45 kW | • Maximale stroomopname | 2,6 kW |
| • Elektrische weerstand bovenaan | 1000 W | • Elektrische weerstand bovenaan | 850 W |
| • Elektrische weerstand onderaan | 1100 W | • Elektrische weerstand onderaan | 900 W |
| • Elektrische grill | 2100 W | • Elektrische grill | 1600 W |
| • Ronde weerstand | 2100 W | | |

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

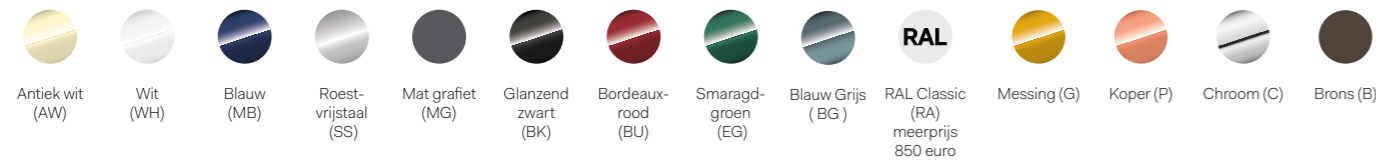
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

INDUCTIE PI127NE3/...

GAS P127NE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

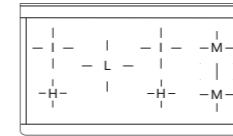


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PI127NE3/..	INDUCTIE	19,8 kW	€ 12.795,-
P127NE3/..	GAS	5,7 kW	€ 12.795,-

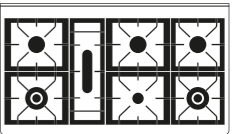
Configuratie

7 Zones PI127NE3/...



- Inductiezone Bridge 210x380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone 210x190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW

7 Branders P127NE3/...



- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3

Secundaire oven: OV 30 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

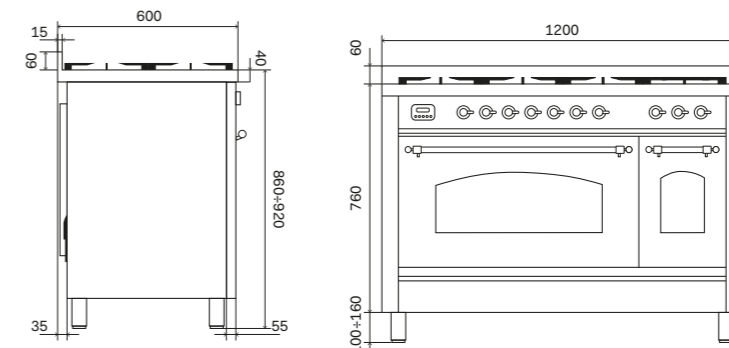
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- | | | | |
|--------------------------------|---------|--------------------------------|--------|
| Maximale stroomopname | 2,75 kW | Maximale stroomopname | 2,4 kW |
| Elektrische weerstand bovenaan | 1200 W | Elektrische weerstand bovenaan | 800 W |
| Elektrische weerstand onderaan | 1350 W | Elektrische weerstand onderaan | 800 W |
| Elektrische grill | 2150 W | Elektrische grill | 1500 W |
| Ronde weerstand | 2100 W | | |

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.



Professional Plus

Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode aan. Zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB).

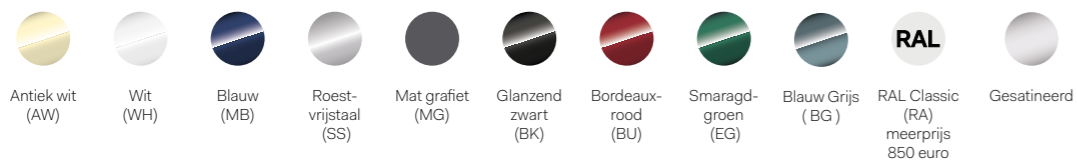
INDUCTIE PI064WE3/...



GAS P06WE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

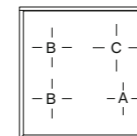
FUNCTIES



Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PI064WE3/...	INDUCTIE	10,6 kW	€ 4.895,-
P06WE3/...	GAS	3,2 kW	€ 3.595,-

Configuratie

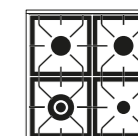
4 Zones PI064WE3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

4 Branders P06WE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW

- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

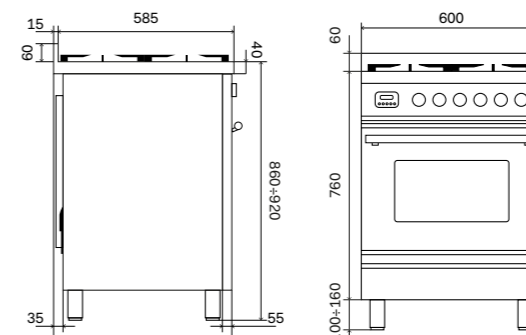
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

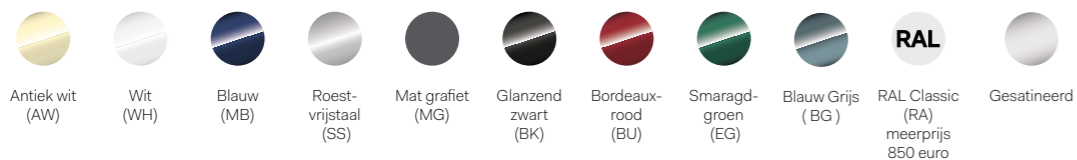
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode aan.
Zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB).

INDUCTIE
PI096WE3/...

GAS
P096WE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

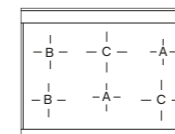
FUNCTIES



Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PI096WE3/...	INDUCTIE	10,8 kW	€ 5.995,-
P096WE3/...	GAS	3,4 kW	€ 4.795,-

Configuratie

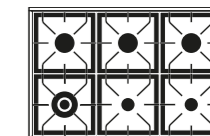
6 Zones
PI096WE3/...



- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders
P096WE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW

- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

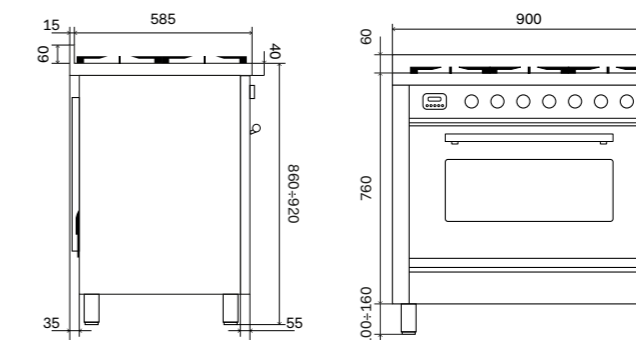
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

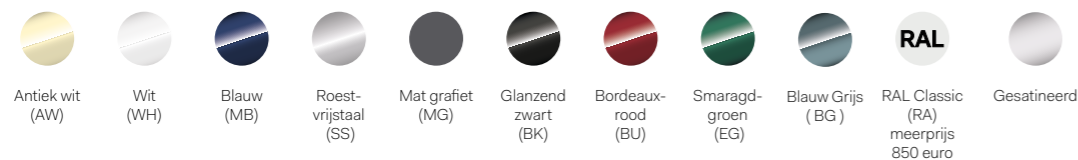
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode aan. Zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB).

INDUCTIE PDI096WE3/...

GAS PD096WE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

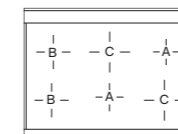


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PDI096WE3/...	INDUCTIE	10,8 kW	€ 6.995,-
PD096WE3/...	GAS	5,5 kW	€ 5.395,-

Configuratie

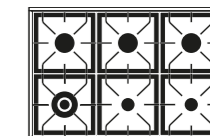
6 Zones PDI096WE3/...



- B- Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW
- A- Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

- B- Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW
- C- Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders PD096WE3/...



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW

- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3

Secundaire oven: OV 30 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-250°C
- Programmering begin einde bereiding
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

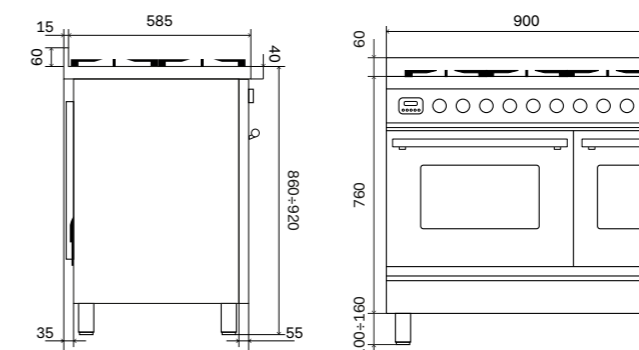
- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 27,5x35,5x44 cm
- Inhoud 43 L
- Vochtafvoer
- Braadspit
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,45 kW	Maximale stroomopname	2,4 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W	Elektrische weerstand bovenaan	800 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W	Elektrische weerstand onderaan	800 W
Elektrische grill	2100 W	Elektrische grill	1500 W
Ronde weerstand	2100 W		

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

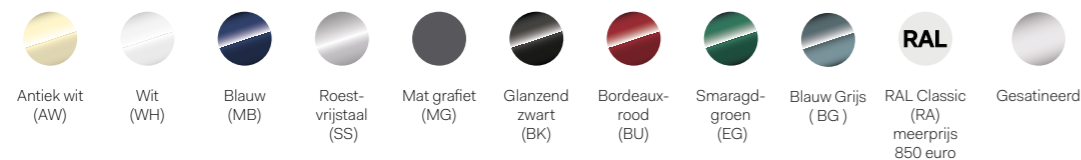
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode aan. Zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB).

INDUCTIE
PDI106WE3/...

GAS
PD106WE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

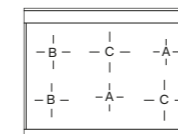


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PDI106WE3/...	INDUCTIE	10,8 kW	€ 7.495,-
PD106WE3/...	GAS	5,7 kW	€ 5.995,-

Configuratie

6 Zones
PDI106WE3/...



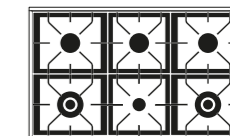
Inductiezone Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW

Inductiezone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

Inductiezone
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

Inductiezone
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

6 Branders
PD106WE3/...



Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW

Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

Grote brander
3 kW / 0,6 kW

Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 60 E3

Secundaire oven: OV 40 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-250°C
- Programmering begin einde bereiding
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

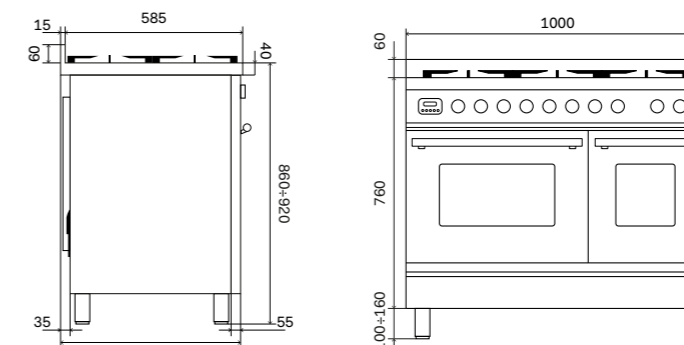
- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 27,5x35,5x44 cm
- Inhoud 57 L
- Vochtafvoer
- Braadspit
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

- Maximale stroomopname 2,6 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 850 W
- Elektrische weerstand onderaan 900 W
- Elektrische grill 1600 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.

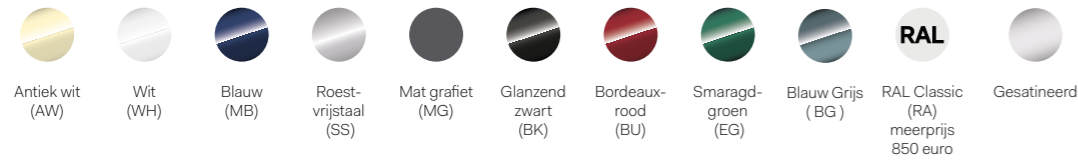
Geef bij bestelling van dit fornuis naast de fornuiscode ook de kleurcode aan. Zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB).

INDUCTIE PI127WE3/...

GAS P127WE3/...



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:

FUNCTIES

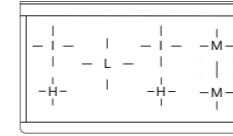


Bovenstaande functies gelden voor beide ovens

Fornuiscode	Uitvoering	Aansluitwaarde	Prijs
PI127WE3/...	INDUCTIE	19,8 kW	€ 12.500,-
P127WE3/...	GAS	5,7 kW	€ 12.500,-

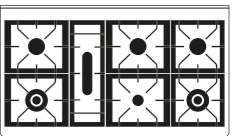
Configuratie

7 Zones PI127WE3/...



- Inductiezone Bridge 210x380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone 210x190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW

7 Branders P127WE3/...



- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie € 113,-

Ovens

Hoofdoven: OV 80 E3

Secundaire oven: OV 30 E3

Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp van binnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit
- Hoogwaardige isolatie
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

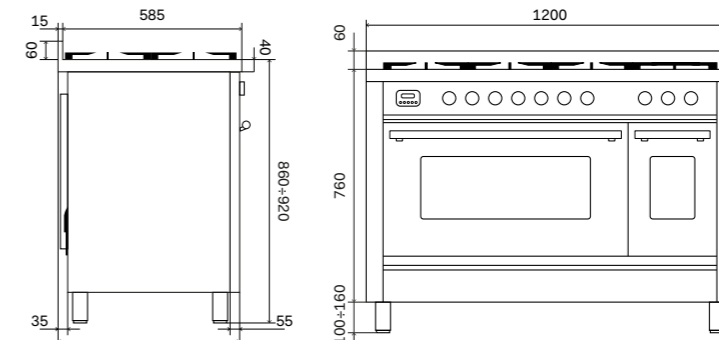
Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W
- Maximale stroomopname 2,4 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 800 W
- Elektrische weerstand onderaan 800 W
- Elektrische grill 1500 W

Technische tekening en maten



Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.



Inbouwovens



Panoramagic

De afmetingen van de inbouwovens van Panoramagic zijn ideaal voor elke ruimte en behoefte: 60 cm, 90 cm of 30 inch (76 cm). Zowel elegant als functioneel van ontwerp, beschikken ze over professionele technologieën die perfecte kookresultaten garanderen: van de snelle voorverwarming met Quick Start, tot de nauwkeurige temperatuurregeling en de stoomafvoer voor meer of minder vochtige bereidingen.

Het elektronische TFT-touchdisplay, waarmee alle ovenfuncties continu kunnen worden gecontroleerd en gemonitord, is gecombineerd met de grote draaiknop met geïntegreerde LED, het onmiskenbare esthetische kenmerk van de Panoramagic-collectie.

Panoramagic → Ovens

60 cm

OV60PMT3-MK



OV60PMT3



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



Mat zwart (MK)

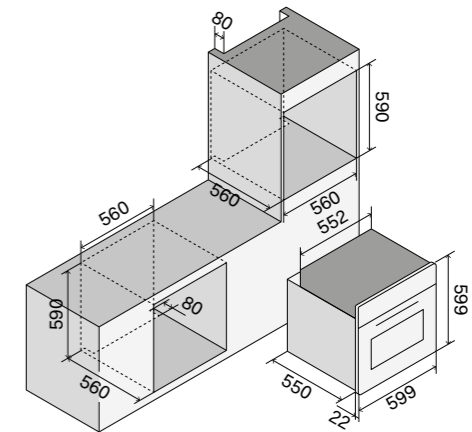


Roest-vrijstaal (SS)

AFWERKING:



Gesatineerd



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV60PMT3-MK	Mat zwart	€ 3.395,-
OV60PMT3	RVS	€ 3.395,-

Panoramagic → Ovens

76 cm

OV30PMT3-MK



OV30PMT3



Algemene kenmerken

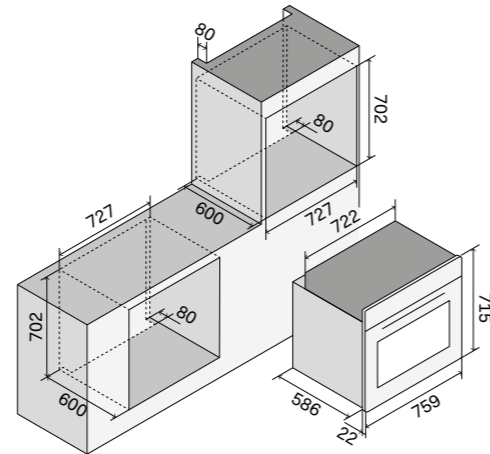
- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64x43,3x41 cm
- Inhoud 114 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 3,1 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1560 W
- Elektrische grill 3000 W
- Ronde weerstand 2x1050 W



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV30PMT3-MK	Mat zwart	€ 4.995,-
OV30PMT3	RVS	€ 4.995,-

Panoramagic → Ovens

90 cm

OV91PMT3-MK



OV91PMT3



Algemene kenmerken

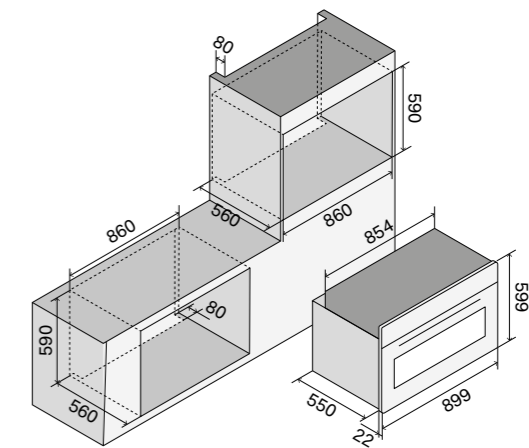
- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 74x36,5x41 cm
- Inhoud 110 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,95 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1560 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W



FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV91PMT3-MK	Mat zwart	€ 4.995,-
OV91PMT3	RVS	€ 4.995,-



Nostalgie

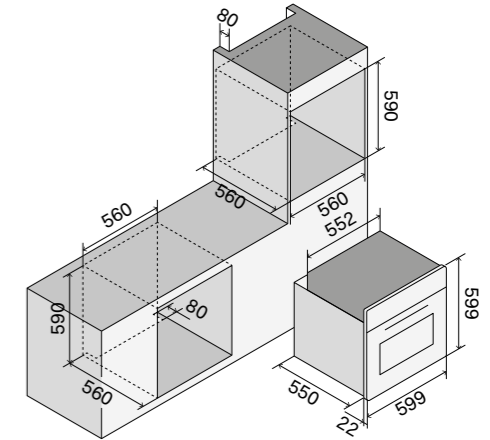
De Nostalgie inbouw keukenapparatuur voor verticaal koken omvat ovens, snelkoelers en vacumeerlades. De ovens zijn beschikbaar in diverse afmetingen (60 tot 90 cm) en zijn uitgerust met een 4,3-inch TFT-scherm, met elektronische temperatuurregeling tot 320°C voor perfecte bereidingen. De collectie biedt ook compacte modellen, zoals de Ultracombi, die convector, stoom en magnetron combineert, en de Pizza oven 400°, die temperaturen tot 400°C bereikt voor een snelle pizza in twee minuten. De snelkoeler heeft handige functies om snel van temperatuur te veranderen, terwijl de vacumeerlade sous-vide koken mogelijk maakt, met behoud van smaak en voedingseigenschappen.

Nostalgie → Ovens

Pyrolyse, 60 cm

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

OV601NTPY/...



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



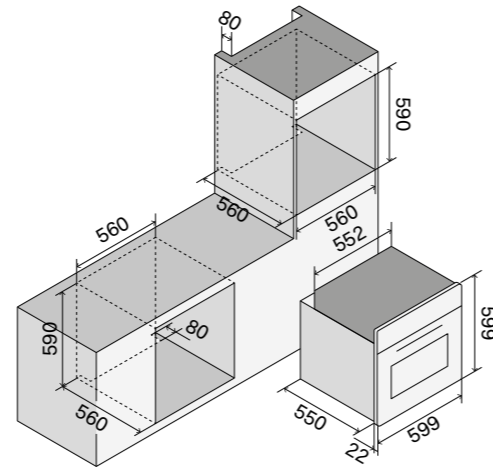
Ovencode	Kleur	Prijs
OV601NTPY/...	Alle kleuropties	€ 2.695,-

Nostalgie → Ovens

60 cm

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

OV601NT3/...



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

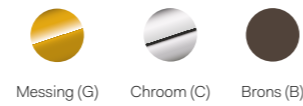
Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



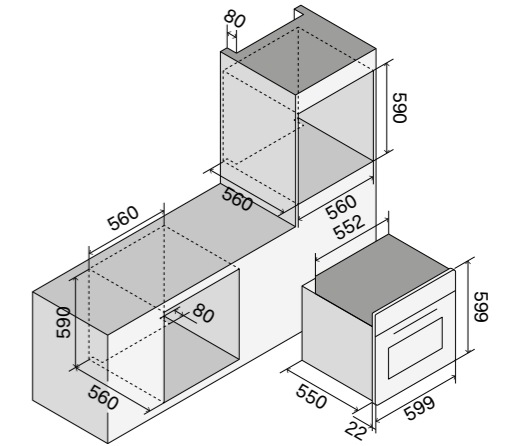
Ovencode	Kleur	Prijs
OV601NT3/...	Alle kleuropties	€ 2.295,-

Nostalgie → Ovens

60 cm

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

OV601NL3/...



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleuropties	Prijs
OV601NL3/...	Alle kleuropties	€ 1.795,-

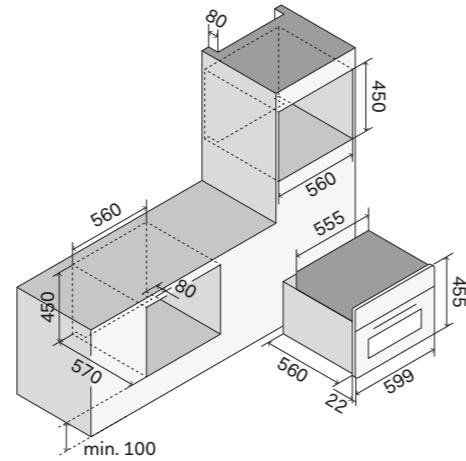
Nostalgie → Ovens

Compacte drie-in-een. Oven, Magnetron, Stoom.
45 cm

645NHSW1/...



Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.



Algemene kenmerken

- Temperatuurbereik 30-250°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting Halogeenlamp vanbinnen
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangentiële koeling met dubbele snelheid
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 41,5x21x41 cm
- Inhoud 36 L
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 3,4 kW
- Elektrische grill 1900 W
- Ronde weerstand 1600 W
- Stoomgenerator 1200 W
- Generator microgolven 1600 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
645NHSW1/...	Alle kleuropties	€ 3.995,-

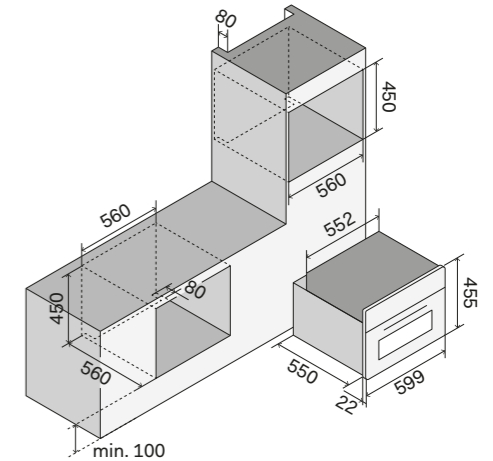
Nostalgie → Ovens

Compacte pizza oven 400°C
45 cm

645NTZ41/...



Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-400°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting lamp vanbinnen
- Ruiten deur met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 44x21x40,5 cm
- Inhoud 37 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding

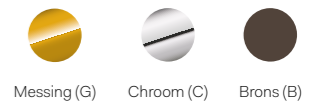
Verbruik

- Maximale stroomopname 2,9 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 900 W
- Elektrische weerstand onderaan 1300 W
- Elektrische grill 1600 W
- Ronde weerstand 2000 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



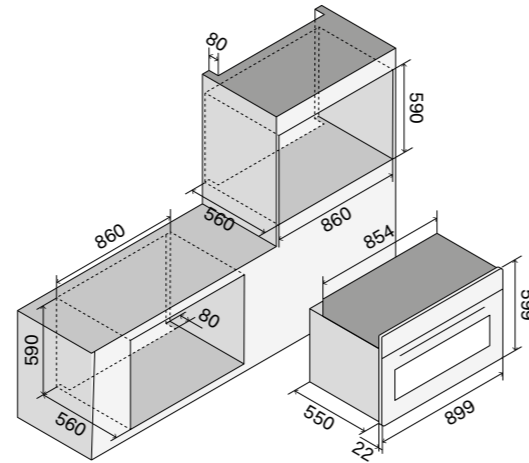
Ovencode	Kleur	Prijs
645NTZ41/...	Alle kleuropties	€ 3.095,-

Nostalgie → Ovens

90 cm

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

OV91NT31/...



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 74x36,5x41 cm
- Inhoud 110 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

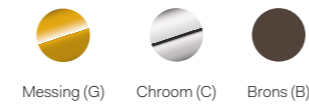
Verbruik

- Maximale stroomopname 2,95 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1560 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



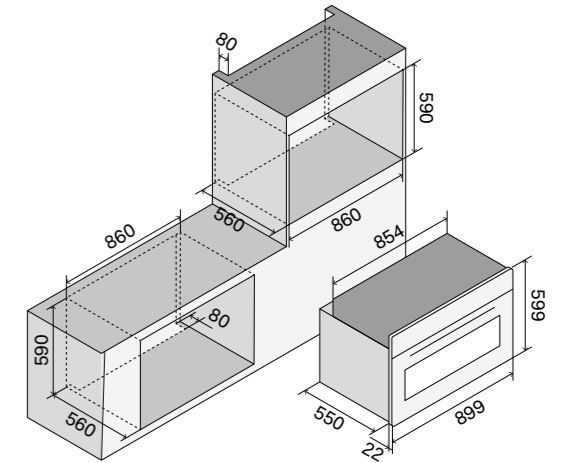
Ovencode	Kleur	Prijs
OV91NT31/...	Alle kleuropties	€ 3.595,-

Nostalgie → Ovens

90 cm

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.

OV90SNE3/...



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV90SNE3/...	Alle kleuropties	€ 2.295,-

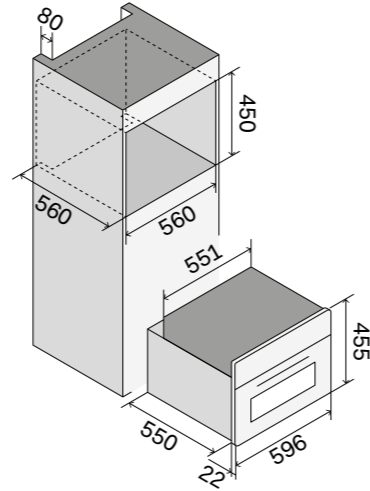
Nostalgie → Snelkoeler

Inbouw snelkoeler
Compact, 45 cm

BC645SNTC/...



Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.



Algemene kenmerken

- 3 roosters
- Rijzen
- Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
- Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
- Snel koelen
- Ontdooien
- Klaar om op te dienen
- Trage bereiding
- Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
- Inhoud 40 L

Verbruik

- Maximale stroomverbruik: 300 kW

FRAMEOPTIES:



FUNCTIES



Snelkoelercode	Kleur	Prijs
BC645SNTC/...	Alle kleuropties	€ 5.250,-

Nostalgie → Vacuümlade - Verwarmde lade

Inbouw vacuümlade, 60 cm

Inbouw verwarmde lade, 60 cm

VM615SC/...



615NWDPP/...



Algemene kenmerken

- Marineren
- Vleesrijping
- Dichtschoeien op 3 niveaus
- H2OUT: ontvochtigingscyclus

Kenmerken bereidingskamer

- Interne afmetingen 30x36x10 cm
- Inhoud 7,5 L

Verbruik

- Maximale stroomverbruik 240 W

Algemene kenmerken

- Bedrijfstemperatuur 40-80°C
- Programmeertoets on/off
- Tangentiële ventilatie

Kenmerken bereidingskamer

- Analoge thermostaat
- Interne afmetingen 41x50x12 cm
- Inhoud 25 L

Verbruik

- Maximale stroomverbruik 400 W

FRAMEOPTIES:



FUNCTIES

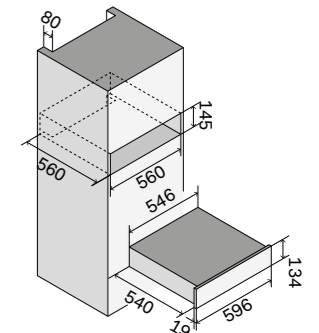


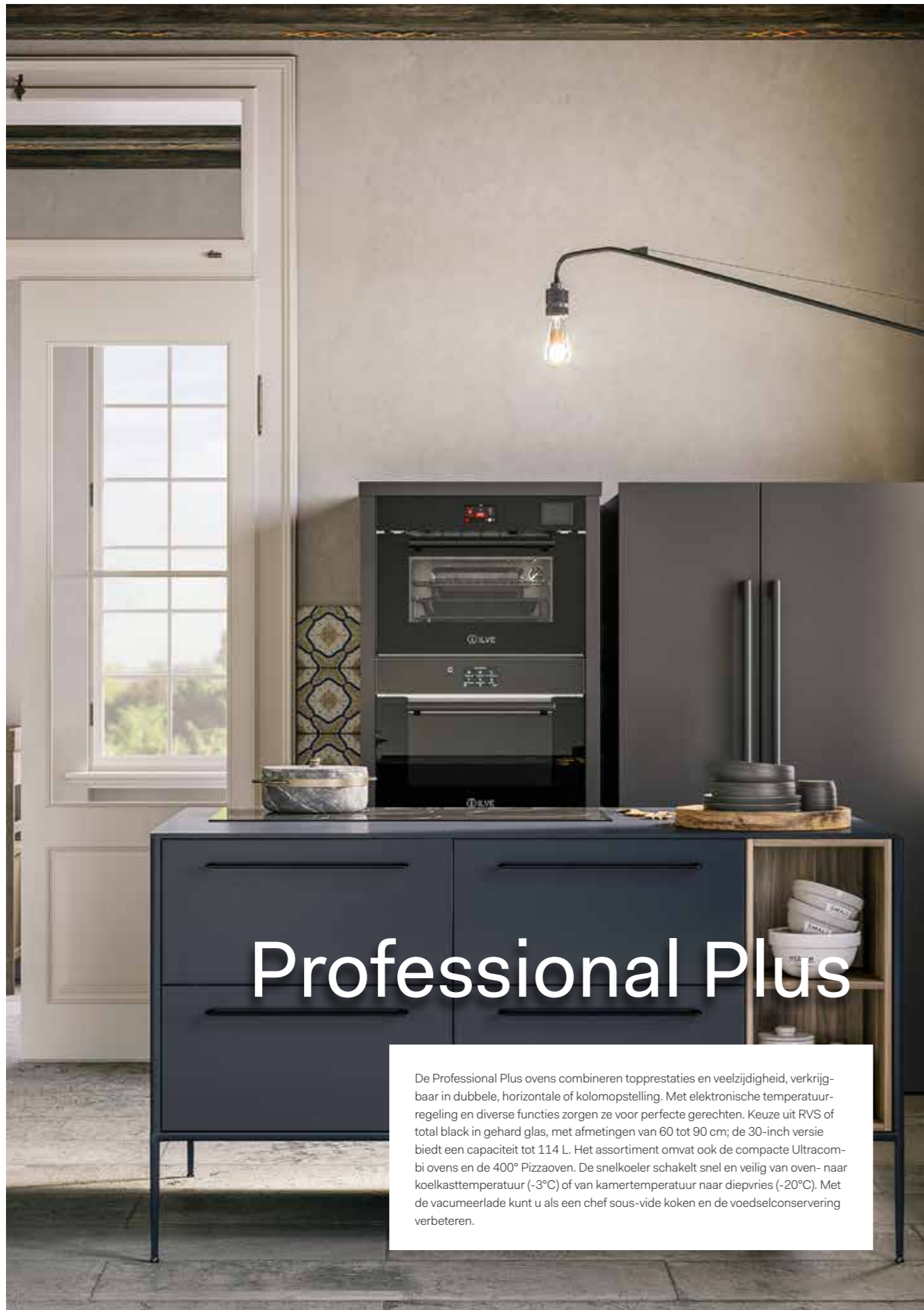
Code	Kleur	Prijs
VM615SC/...	Alle kleuropties	€ 3.695,-
615NWDPP/...	Alle kleuropties	€ 995,-

AFWERKING:



FUNCTIES





Professional Plus

De Professional Plus ovens combineren topprestaties en veelzijdigheid, verkrijgbaar in dubbele, horizontale of kolomopstelling. Met elektronische temperatuurregeling en diverse functies zorgen ze voor perfecte gerechten. Keuze uit RVS of total black in gehard glas, met afmetingen van 60 tot 90 cm; de 30-inch versie biedt een capaciteit tot 114 L. Het assortiment omvat ook de compacte Ultracombi ovens en de 400° Pizzaoven. De snelkoeler schakelt snel en veilig van oven- naar koelkasttemperatuur (-3°C) of van kamertemperatuur naar diepvries (-20°C). Met de vacumeerlade kunt u als een chef sous-vide koken en de voedselconservering verbeteren.

Professional Plus → Ovens

Pyrolyse, 60 cm

OV601GTPY



OV601STPY



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

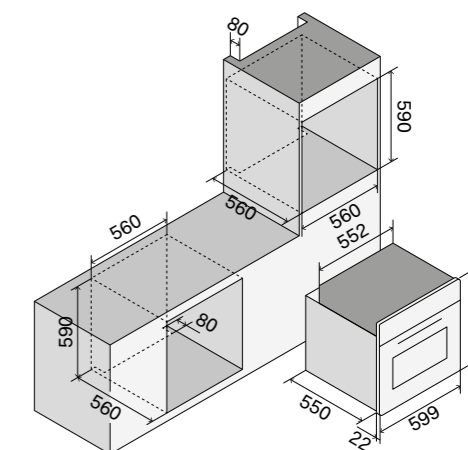
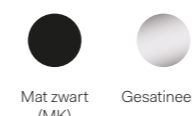
Verbruik

- Maximale stroomopname 2,45 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
- Elektrische weerstand onderaan 1100 W
- Elektrische grill 2100 W
- Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV601GTPY/BK	Zwart	€ 2.695,-
OV601STPY/ SS	RVS	€ 2.695,-

Professional Plus → Ovens

60 cm

OV601GT3



OV601ST3



- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A+
 - Temperatuurbereik 30-320°C
 - Programmering elektronische touch TFT
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting dubbele lamp vanbinnen
 - Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
 - Ovendeur full glass
 - Soft-closing sluiting van de deur
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge dichtheid
 - Ventilatie tangentiële koeling
 - Kinderbeveiliging

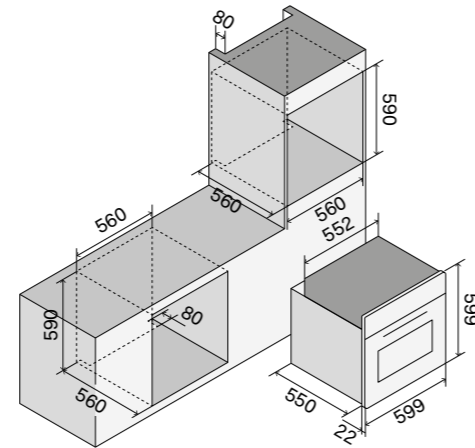
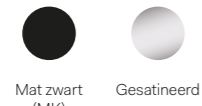
- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden met easy clean email
 - Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
 - Inhoud 65 L
 - Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
 - Neerklapbare grill
 - Thermostaat met elektronische sonde

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 2,45 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1100 W
 - Elektrische grill 2100 W
 - Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV601GT3/BK	Zwart	€ 2.295,-
OV601ST3/SS	RVS	€ 2.295,-

Professional Plus → Ovens

60 cm

OV601GL3



OV601SL3



- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A+
 - Temperatuurbereik 30-300°C
 - Programmering elektronisch
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting dubbele lamp vanbinnen
 - Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
 - Ovendeur full glass
 - Soft-closing sluiting van de deur
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge dichtheid
 - Ventilatie tangentiële koeling
 - Kinderbeveiliging

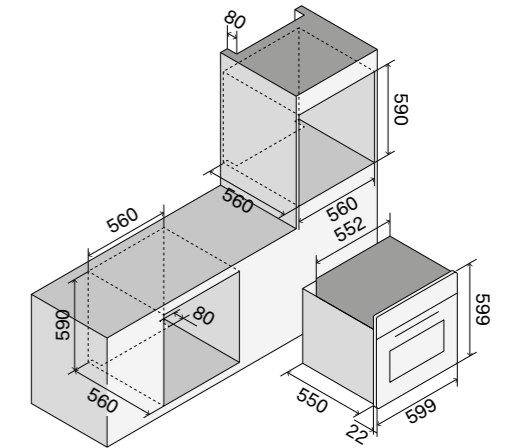
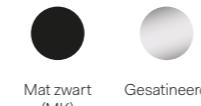
- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden met easy clean email
 - Interne afmetingen 43,7x36x41 cm
 - Inhoud 65 L
 - Neerklapbare grill
 - Thermostaat met elektronische sonde

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 2,45 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 1000 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1100 W
 - Elektrische grill 2100 W
 - Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV601GL3/BK	Zwart	€ 1.695,-
OV601SL3/SS	RVS	€ 1.695,-

Professional Plus → Ovens

Compacte drie-in-een. Oven, magnetron, stoom.
45 cm

645GHSW1



645SHSW1

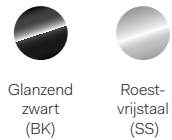


- Algemene kenmerken**
- Temperatuurbereik 30-250°C
 - Programmering elektronische touch TFT
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting Halogeenlamp vanbinnen
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge dichtheid
 - Ventilatie tangentiële koeling met dubbele snelheid
 - Kinderbeveiliging

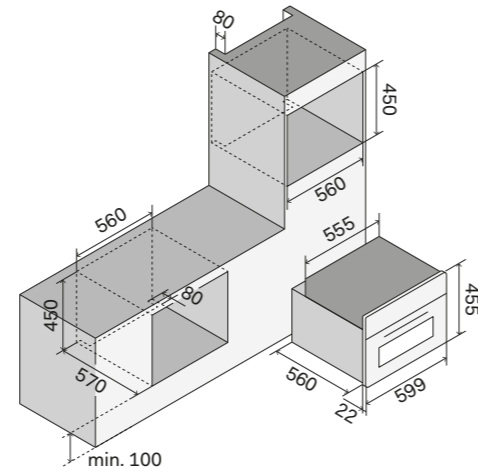
- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
 - Interne afmetingen 41,5x21x41 cm
 - Inhoud 36 L
 - Thermostaat met elektronische sonde

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 3,4 kW
 - Elektrische grill 1900 W
 - Ronde weerstand 1600 W
 - Stoomgenerator 1200 W
 - Generator microgolven 1600 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
645GHSW1/BK	Zwart	€ 3.995,-
645SHSW1/SS	RVS	€ 3.995,-

Professional Plus → Ovens

Compacte pizza oven 400°C,
45 cm

645GTZ41



645STZ41

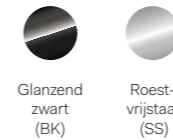


- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30-400°C
 - Programmering elektronische touch TFT
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting lamp vanbinnen
 - Ruiten deur met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge dichtheid
 - Ventilatie tangentiële koeling
 - Kinderbeveiliging

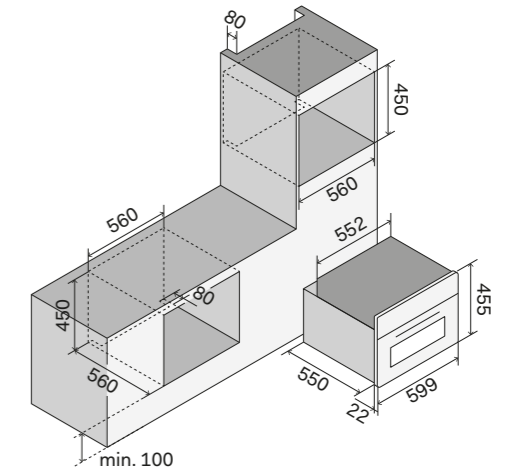
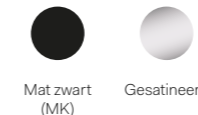
- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
 - Interne afmetingen 44x21x40,5 cm
 - Inhoud 37 L
 - Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 2,9 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 900 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1300 W
 - Elektrische grill 1600 W
 - Ronde weerstand 2000 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
645GTZ41/BK	Zwart	€ 3.095,-
645STZ41/SS	RVS	€ 3.095,-

Professional Plus → Ovens

76 cm

OV30STCT3



OV30ST31

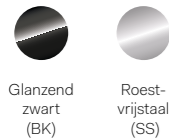


- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30-320°C
 - Programmering elektronische touch TFT
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Temperatuurbereik
 - Verlichting dubbele lamp vanbinnen
 - Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
 - Ovendeur full glass
 - Soft-closing sluiting van de deur
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge densiteit
 - Ventilatie tangentiële koeling
 - Kinderbeveiliging

- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden met easy clean email
 - Interne afmetingen 64x43,3x41 cm
 - Inhoud 114 L
 - Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
 - Neerklapbare grill
 - Thermostaat met elektronische sonde

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 3,1 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1560 W
 - Elektrische grill 3000 W
 - Ronde weerstand 2x1050 W

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV30STCT3/BK	Zwart	€ 3.095,-
OV30ST31/SS	RVS	€ 3.095,-

Professional Plus → Ovens

80 cm

OV80STCT3

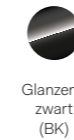


- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A+
 - Temperatuurbereik 30-320°C
 - Programmering elektronische touch TFT
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting dubbele lamp vanbinnen
 - Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
 - Ovendeur full glass
 - Soft-closing sluiting van de deur
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge densiteit
 - Ventilatie tangentiële koeling
 - Kinderbeveiliging

- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden met easy clean email
 - Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
 - Neerklapbare grill
 - Braadspit diagonaal
 - Thermostaat met elektronische sonde

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 2,75 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1350 W
 - Elektrische grill 2150 W
 - Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



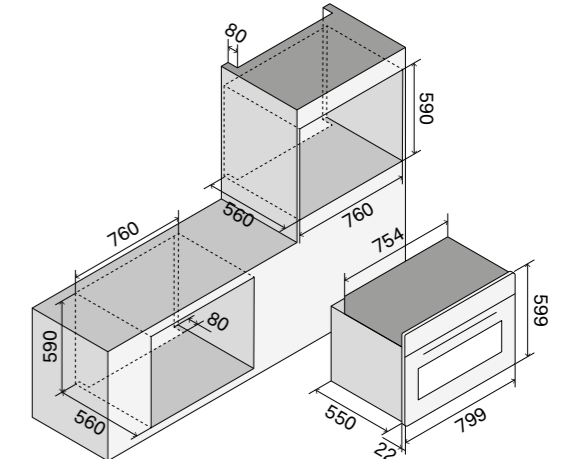
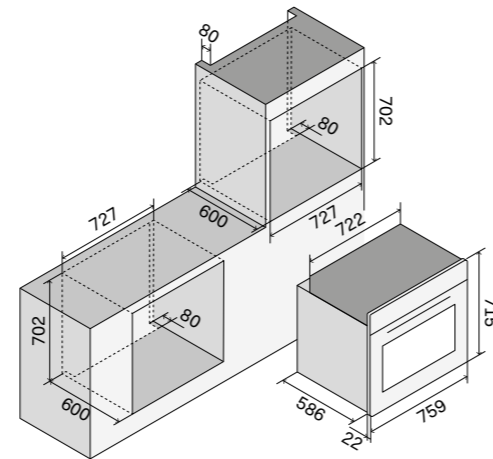
AFWERKING:



FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV80STCT3/BK	Zwart	€ 2.695,-



Professional Plus → Ovens

80 cm

OV80SM3



Algemene kenmerken

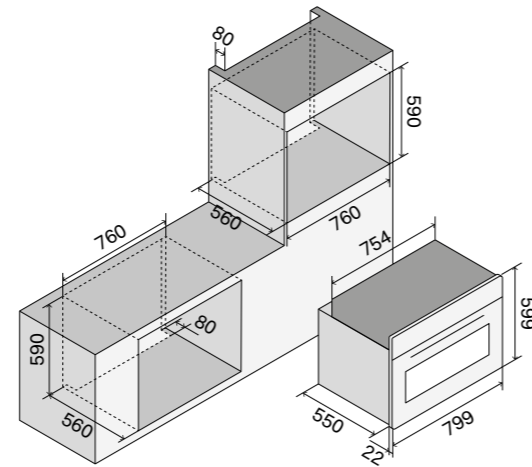
- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
- Inhoud 97 L
- Neerklapbare grill
- Thermostaat analoog

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,75 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1350 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W



FRAMEOPTIES:



Roestvrijstaal (SS)

AFWERKING:



Gesatineerd

FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV80SM3/SS	RVS	€ 2.095,-

Professional Plus → Ovens

90 cm

OV91STCT3



OV91ST31



Algemene kenmerken

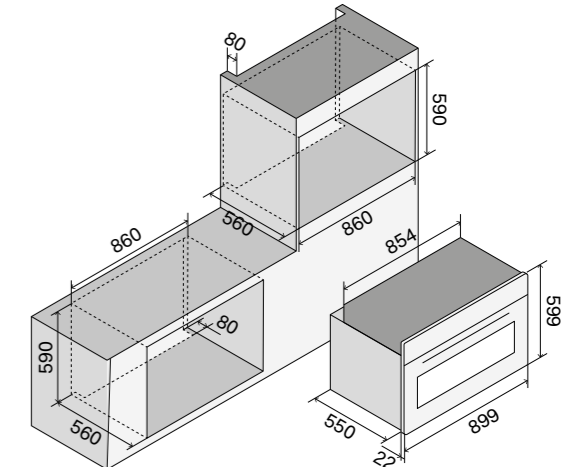
- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- Soft-closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 74x36,5x41 cm
- Inhoud 110 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

- Maximale stroomopname 2,95 kW
- Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
- Elektrische weerstand onderaan 1560 W
- Elektrische grill 2150 W
- Ronde weerstand 2100 W



FRAMEOPTIES:



Glanzend zwart (BK)



Roestvrijstaal (SS)

AFWERKING:



Mat zwart (MK)



Gesatineerd

FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV91STCT3/BK	Zwart	€ 3.695,-
OV91ST31/SS	RVS	€ 3.695,-

Professional Plus → Ovens

90 cm

OV90SM3



- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30-300°C
 - Programmering elektronisch
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting dubbele lamp vanbinnen
 - Ovendeur full glass
 - Soft-closing sluiting van de deur
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge dichtheid
 - Ventilatie tangentiële koeling

- Kenmerken bereidingskamer**
- Ovenwanden met easy clean email
 - Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Neerklapbare grill
 - Thermostaat analogoog

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 2,75 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1350 W
 - Elektrische grill 2150 W
 - Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



Roestvrijstaal (SS)

AFWERKING:



Gesatineerd

FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV90SM3/SS	RVS	€ 2.295,-

Professional Plus → Ovens

90 cm

OV948SLE3



- Algemene kenmerken**
- Energieklasse A+
 - Temperatuurbereik 30-300°C
 - Programmering elektronisch
 - Elektronische controle van de temperatuur
 - Verlichting dubbele lamp vanbinnen
 - Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
 - Ovendeur full glass
 - Soft-closing sluiting van de deur
 - Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
 - Isolatie met hoge dichtheid
 - Ventilatie tangentiële koeling
 - Kinderbeveiliging

- Kenmerken bereidingskamer**
- Interne afmetingen 64,5x36,5x41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Neerklapbare grill
 - Braadspit diagonaal
 - Thermostaat met elektronische sonde

- Verbruik**
- Maximale stroomopname 2,75 kW
 - Elektrische weerstand bovenaan 1200 W
 - Elektrische weerstand onderaan 1350 W
 - Elektrische grill 2150 W
 - Ronde weerstand 2100 W

FRAMEOPTIES:



Roestvrijstaal (SS)

AFWERKING:



Gesatineerd

FUNCTIES



Ovencode	Kleur	Prijs
OV948SLE3/SS	RVS	€ 2.495,-

Professional Plus → Snelkoeler

Inbouw snelkoeler, compact 45 cm

BC645STC



BC645SLTC



Algemene kenmerken

- 3 roosters
- Rijzen
- Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
- Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
- Snel koelen
- Ontdooien
- Klaar om op te dienen
- Trage bereiding
- Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
- Inhoud 40 L

Verbruik

- Maximale stroomverbruik: 300 kW

FRAMEOPTIES:



AFWERKING:



FUNCTIES



Snelkoelercode	Kleur	Prijs
BC645STC/BK	Zwart	€ 5.250,-
BC645SLTC/SS	RVS	€ 5.250,-

Professional Plus → Vacuumlade

Inbouw vacuümlade, 60 cm

VM615S



VM615SL



Algemene kenmerken

- Marineren
- Vleesrijping
- Dichtschoeien op 3 niveaus
- H2OUT: ontvochtigingscyclus

Kenmerken bereidingskamer

- Interne afmetingen 30x36x10 cm
- Inhoud 7,5 L

Verbruik

- Maximale stroomverbruik 240 W

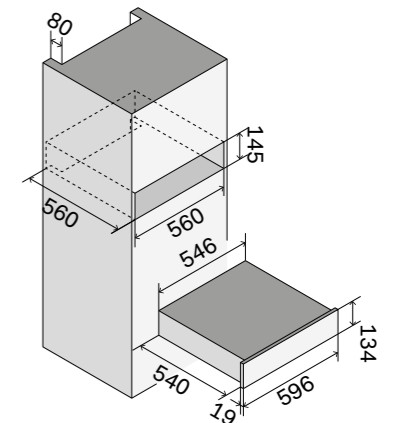
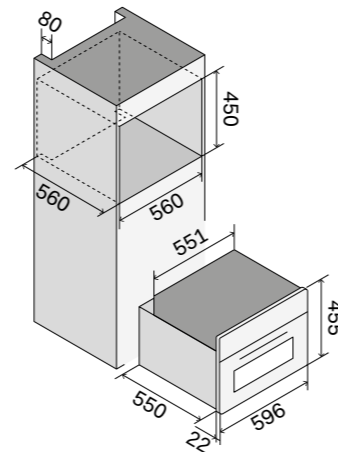
FRAMEOPTIES:



FUNCTIES



Vacuümladercode	Kleur	Prijs
VM615S/BK	Zwart	€ 3.695,-
VM615SL/SS	RVS	€ 3.695,-





Professional Plus → Verwarmde lade

Inbouw verwarmde lade, 60 cm

615GWDPP



615SWDPP



Algemene kenmerken

- Bedrijfstemperatuur 40-80°C
- Programmeertoets on/off
- Tangentiële ventilatie

Kenmerken bereidingskamer

- Analoge thermostaat
- Interne afmetingen 41x50x12 mm
- Inhoud 25 L

Verbruik

- Maximale stroomverbruik 400 W

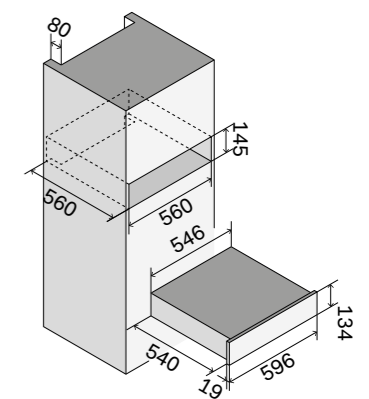
FRAMEOPTIES:



Glanzend
zwart
(BK)

Roest-
vrijstaal
(SS)

FUNCTIES



Snelkoelercode	Kleur	Prijs
615GWDPP/BK	Zwart	€ 995,-
615SWDPP/SS	RVS	€ 995,-



Kookplaten



Kookplaten

De ILVE inductiekookplaten bieden volledige temperatuurregeling en garanderen maximale veiligheid in gebruik. Dankzij de schone en essentiële esthetiek passen ze perfect bij de stijl van de collectie, waardoor een verfijnde mix van eenvoud en elegantie ontstaat. Ze zijn verkrijgbaar in 4 maten, van 38 cm met twee zones tot 90 cm met 6 inductiezones en een maximaal vermogen van 3 kW. De grootste maat is ook verkrijgbaar met geïntegreerde afzuigkap en 4 inductiezones.

Kookplaten → Touch control

HCBI382TC
Inductiekookplaat 2 zones



Algemene kenmerken

- 2 touch-zones
- Booster-functie 9 + booster
- Commando's slide touch
- Bridge-functie
- Kinderbeveiliging
- Indicator resterende warmte
- Timer met automatische stop
- Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

Verbruik standaard/booster

- Zone 01 (standaard/booster)
OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zone 02 (standaard/booster)
OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

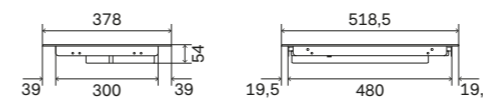
KLEUR



Glanzend
zwart
(BK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 310x490 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HCBI382TC/BK	3,7 kW	€ 895,-

HCBI604TC
Inductiekookplaat 4 zones



Algemene kenmerken

- 4 touch-zones
- Booster-functie 9 + booster
- Commando's slide touch
- Bridge-functie
- Kinderbeveiliging
- Indicator resterende warmte
- Timer met automatische stop
- Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

Verbruik standaard/booster

- Zone 01 (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 02 (standaard/booster)
Ø 160 mm 1,4 kW / 2,0 kW
- Zone 03 (standaard/booster)
OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zone 04 (standaard/booster)
OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

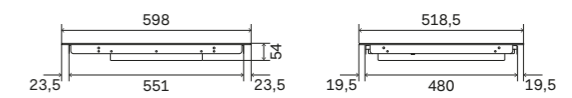
KLEUR



Glanzend
zwart
(BK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 560x490 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HCBI604TC/BK	7,4 kW	€ 1.195,-

HCBI754TC
Inductiekookplaat 4 zones



- Algemene kenmerken
- 4 touch-zones
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's slide touch
 - Bridge-functie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Timer met automatische stop
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

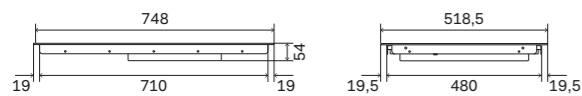
KLEUR



Glanzend zwart (BK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 720x490 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HCBI754TC/BK	7,4 kW	€ 1.295,-

HCBI906TC
Inductiekookplaat 6 zones



- Algemene kenmerken
- 6 touch-zones
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's slide touch
 - Bridge-functie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Timer met automatische stop
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 05 (standaard/booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 06 (standaard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

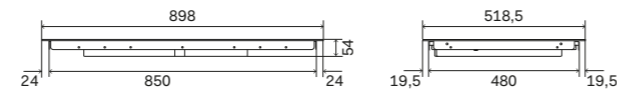
KLEUR



Glanzend zwart (BK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 860x490 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HCBI906TC/BK	11,1 kW	€ 1.995,-

HVI90TCRF
Inductiekookplaat 4 zones met afzuiging



- Algemene kenmerken
- 4 touch-zones met werkbladafzuiging
 - Booster-functie 9 + booster
 - Vermogensbegrenzer 1,4 kW max. 7,4 kW
 - Commando's slide touch
 - Bridge-functie 2 zones tegelijk geactiveerd en aangestuurd
 - Verwarmingsfunctie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Timer met automatische stop

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

- Zuigvermogen
- Energieklasse A+
 - Vermogen 165 W
 - Geluidsniveau 47/66/70 dB
 - Zuigvermogen 650 m3/h
 - Waarschuwing reiniging vetfilter
 - Installatie extraheren, filteren of filteren in sanitairruimte

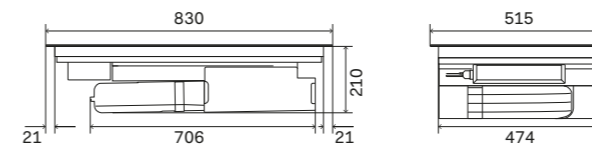
KLEUR



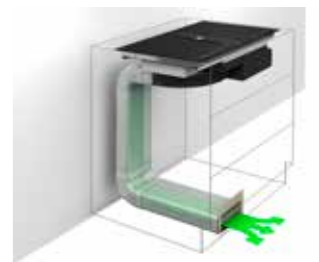
Glanzend zwart (BK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing:



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HVI90TCRF/BK	7,4 kW	€ 2.995,-



Afvoermateriaal zie accessoires P 137

HVI364N
Inductiekookplaat 4 zones



- Algemene kenmerken
- 4 zones met draaiknoppen
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's met draaiknop
 - Verwarmingsfunctie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW

KLEUR



Glanzend zwart (BK)

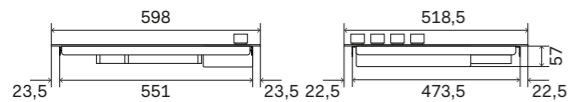
AFWERKING:



Messing (G) Chromom (C)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 565x485 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HVI364N/BKG	7,4 kW	€ 1.095,-
HVI364N/BKC	7,4 kW	€ 1.095,-

HVI395N
Inductiekookplaat 5 zones



- Algemene kenmerken
- 5 zones met draaiknoppen
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's met draaiknop
 - Verwarmingsfunctie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
 - Zone 05 (standaard/booster) Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW

KLEUR



Glanzend zwart (BK)

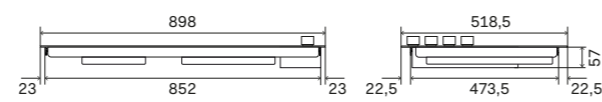
AFWERKING:



Messing (G) Chromom (C)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 865x485 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HVI395N/BKG	10,4 kW	€ 1.595,-
HVI395N/BKC	10,4 kW	€ 1.595,-

HVI364
Inductiekookplaat 4 zones



- Algemene kenmerken
- 4 zones met draaiknoppen
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's met draaiknop
 - Verwarmingsfunctie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW

KLEUR



Glanzend zwart (BK)

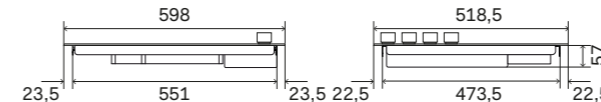
AFWERKING:



Mat zwart (MK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 565x485 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HVI364/BK	7,4 kW	€ 1.095,-

HVI395
Inductiekookplaat 5 zones



- Algemene kenmerken
- 5 zones met draaiknoppen
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's met draaiknop
 - Verwarmingsfunctie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen

- Verbruik standaard/booster
- Zone 01 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 02 (standaard/booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
 - Zone 03 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
 - Zone 04 (standaard/booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
 - Zone 05 (standaard/booster) Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW

KLEUR



Glanzend zwart (BK)

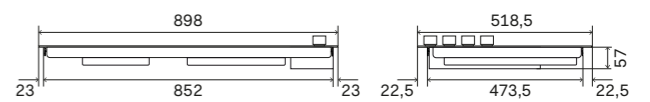
AFWERKING:



Mat zwart (MK)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 865x485 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HVI395/BK	10,4 kW	€ 1.595,-

HC60CN
Gaskookplaat 4 branders



- Algemene kenmerken**
- Stevige gietijzeren pannendragers
 - Geïntegreerde elektrische ontsteking
 - Traploos regelbare vlam
 - Veiligheidsklep
 - Branderring van messing met nanotechnologie antiaanbakbehandeling
- Verbruik standaard**
- Double ring brander Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
 - Grote brander Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
 - Kleine brander Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

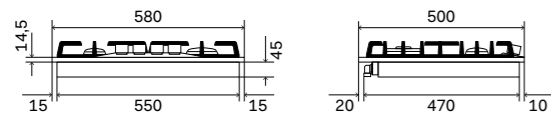
LPG op aanvraag

KLEUR: Antiek wit (AW), Wit (WH), Roest-vrijstaal (SS), Mat grafiet (MG), Messing (G), Chroom (C), Brons (B)

AFWERKING: (Color swatches for different finishes)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 555x475 mm



Ordercode	Kleur	Prijs
HC60CN/...	Alle kleuropties	€ 995,-

HC670CN
Gaskookplaat 5 branders



- Algemene kenmerken**
- Stevige gietijzeren pannendragers
 - Geïntegreerde elektrische ontsteking
 - Traploos regelbare vlam
 - Veiligheidsklep
 - Branderring van messing met nanotechnologie antiaanbakbehandeling
- Verbruik standaard**
- Double ring brander Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
 - Grote brander Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
 - Kleine brander Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

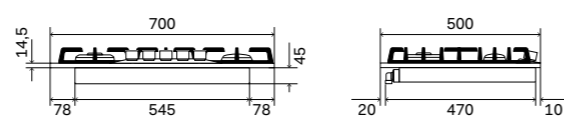
LPG op aanvraag

KLEUR: Antiek wit (AW), Wit (WH), Roest-vrijstaal (SS), Mat grafiet (MG), Messing (G), Chroom (C), Brons (B)

AFWERKING: (Color swatches for different finishes)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 555x475 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HC670CN/...	Alle kleuropties	€ 1.175,-

HC670SDN
Gaskookplaat 5 branders "Dual brander"



- Algemene kenmerken**
- Stevige gietijzeren pannendragers
 - Geïntegreerde elektrische ontsteking
 - Traploos regelbare vlam
 - Veiligheidsklep
 - Branderring van messing met nanotechnologie antiaanbakbehandeling
- Verbruik standaard**
- Dual brander Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
 - Grote brander Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
 - Kleine brander Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

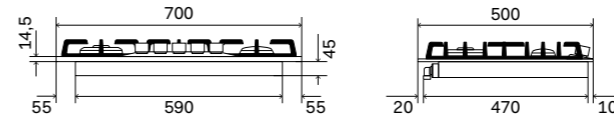
LPG op aanvraag

KLEUR: Antiek wit (AW), Wit (WH), Roest-vrijstaal (SS), Mat grafiet (MG), Messing (G), Chroom (C), Brons (B)

AFWERKING: (Color swatches for different finishes)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 600x475 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HC670SDN/...	Alle kleuropties	€ 1.295,-

HC6906CN
Gaskookplaat 6 branders



- Algemene kenmerken**
- 5 zones met draaiknoppen
 - Booster-functie 9 + booster
 - Commando's met draaiknop
 - Verwarmingsfunctie
 - Kinderbeveiliging
 - Indicator resterende warmte
 - Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeistoffen
- Verbruik standaard**
- Double ring brander Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
 - Grote brander Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
 - Kleine brander Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW

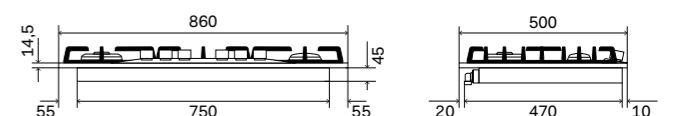
LPG op aanvraag

KLEUR: Antiek wit (AW), Wit (WH), Roest-vrijstaal (SS), Mat grafiet (MG), Messing (G), Chroom (C), Brons (B)

AFWERKING: (Color swatches for different finishes)

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 835x475 mm



Ordercode	Aansluitwaarde	Prijs
HC6906CN/...	Alle kleuropties	€ 1.395,-



Afzuigkappen

De hoogwaardige afzuigkappen van ILVE zijn altijd de perfecte aanvulling op uw kookapparatuur. Met keuze uit verschillende designs, kleuren en afwerkingen, passen ze naadloos in elke keuken. Verkrijgbaar in diverse maten en naar wens uit te breiden met een achterwand, koolstoffilter of plasmafilter, bieden deze afzuigkappen niet alleen stijl, maar ook optimale ventilatie voor een schone en frisse kookomgeving.

AM-Serie
Wand afzuigkap

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode aan (bij. Blauw = MB)



KLEUROPTIES:



FRAME AFWERKING:



AM70
L = 700 mm / C = 280 mm



AM90
L = 911 mm / C = 400



AM100
L = 1000 mm / C = 400 mm



AM120
L = 1216 mm / C = 400 mm

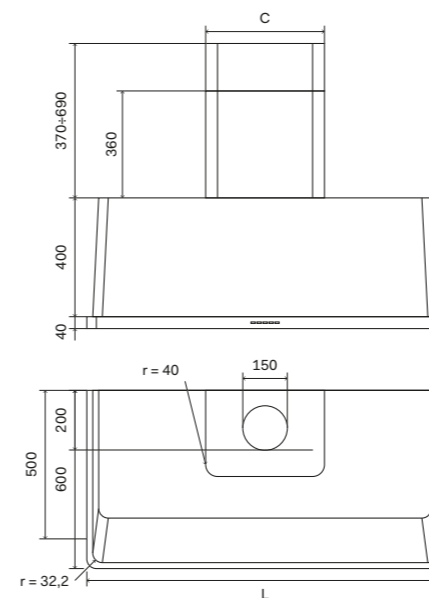


AM150
L = 1511 mm / C = 400 mm



- Algemene kenmerken
- Automatisch lampje voor reiniging filters
 - Vertraagde automatische uitschakelfunctie
 - Uitgang schoorsteengat 15 cm
 - Maximaal vermogen: 705W (AM-70 e AM-76 535W)
 - Energieklasse A
 - 2 infraroodlampen van 175 W voor gerechtenverwarmer aan de muur (een lamp voor mod. AM-70)
 - Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
 - Filters van geanodiseerd aluminium
 - Zuigvermogen 890 m3/h
 - Voorziening voor afstandsbediening (optie)
 - Snelheid 1-2-3-Intensief
 - Versie in zuigende of filterende
 - LED-lichten vooraan

Accessoires zie P 132



Technische gegevens afzuigkap

SNELHEID	W	Pa	m3/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Ordercode	Kleur	Prijs
AM70/...	Alle kleuropties	€ 2.495,-
AM90/...	Alle kleuropties	€ 2.695,-
AM100/...	Alle kleuropties	€ 2.795,-
AM120/...	Alle kleuropties	€ 3.395,-
AM150/...	Alle kleuropties	€ 3.895,-

APM-Serie
Wand afzuigkap



APM90/MK
L = 911 mm



APM120/MK
L = 1216 mm



APM90
L = 911 mm

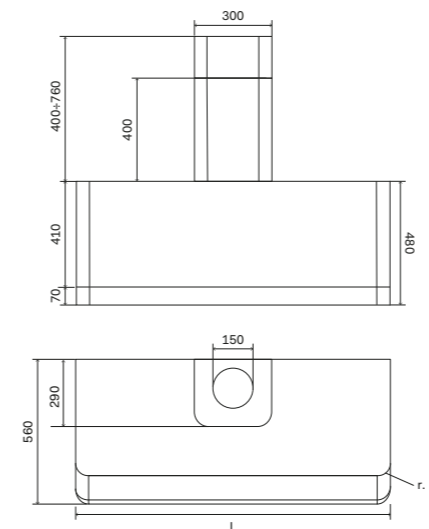


APM120
L = 1216 mm



- Algemene kenmerken
- Automatisch lampje voor reiniging filters
 - Uitgang schoorsteengat 15 cm
 - Maximaal vermogen: 345W
 - Energieklasse A
 - Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
 - Perimeter zuigkracht 1000 m3/h
 - Filters van geanodiseerd aluminium
 - Voorziening voor afstandsbediening (optie)
 - Snelheid 1-2-3-Intensief
 - Versie in zuigende of filterende
 - LED verlichtingsstrip 13W

Accessoires zie P 132



Technische gegevens afzuigkap

SNELHEID	W	m3/h	dB
1	75	270	35
2	135	380	44
3	220	550	52
4	345	920	62

Ordercode	Kleur	Prijs
APM90/MK	Mat zwart	€ 3.295,-
APM120/MK	Mat zwart	€ 4.295,-
APM90	RVS	€ 3.295,-
APM120	RVS	€ 4.295,-

AG-Serie
Wand afzuigkap

Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode aan (bij. Blauw = MB)



KLEUROPTIES:



AG60
L = 600 mm / C = 250 mm



AG90
L = 900 mm / C = 250 mm



AG100
L = 1000 mm / C = 250 mm



AG120
L = 1200 mm / C = 400 mm

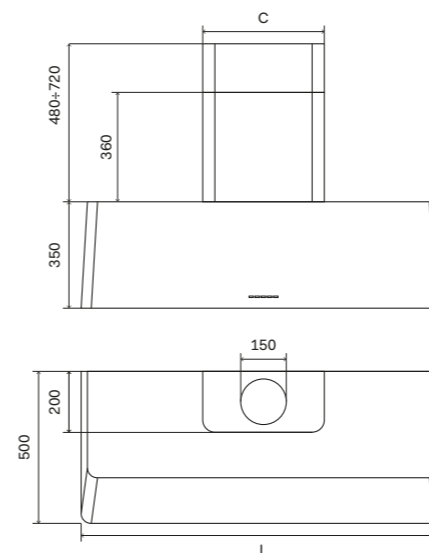


AG150
L = 1500 mm / C = 400 mm



- Algemene kenmerken
- Automatisch lampje voor reiniging filters
 - Vertraagde automatische uitschakelfunctie
 - Uitgang schoorsteengat 15 cm
 - Maximaal vermogen: 355W
 - Energieklasse A
 - Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
 - Filters van geanodiseerd aluminium
 - Zuigvermogen 890 m3/h
 - Voorziening voor afstandsbediening (optie)
 - Snelheid 1-2-3-Intensief
 - Versie in zuigende of filterende
 - LED-lichten vooraan

Accessoires zie P 132



Technische gegevens afzuigkap

SNELHEID	W	Pa	m3/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Ordercode	Kleur	Prijs
AG60/...	Alle kleuropties	€ 1.695,-
AG90/...	Alle kleuropties	€ 1.895,-
AG100/...	Alle kleuropties	€ 2.095,-
AG120/...	Alle kleuropties	€ 2.495,-
AG150/...	Alle kleuropties	€ 2.895,-

AGQ-Serie
Wand afzuigkap



AGQ60
L = 600 mm / C = 330 mm



AGQ90
L = 900 mm / C = 330 mm



AGQ100
L = 1000 mm / C = 330 mm



AGQ120
L = 1200 mm / C = 400 mm

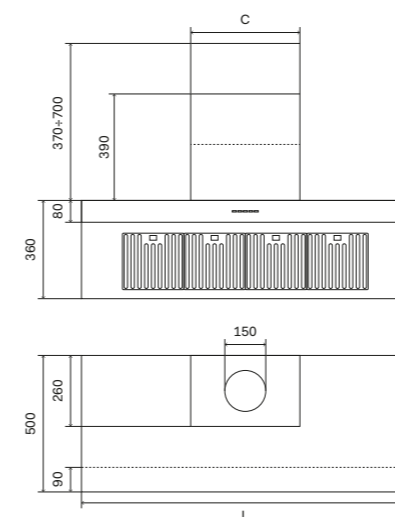


AGQ150
L = 1500 mm / C = 400 mm



- Algemene kenmerken
- Automatisch lampje voor reiniging filters
 - Vertraagde automatische uitschakelfunctie
 - Uitgang schoorsteengat 15 cm
 - Maximaal vermogen: 355W
 - Energieklasse A
 - Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
 - Labyrintfilters van roestvrij staal
 - Zuigvermogen 890 m³/h
 - Voorziening voor afstandsbediening (optie)
 - Snelheid 1-2-3-Intensief
 - Versie in zuigende of filterende
 - LED-lichten vooraan

Accessoires zie P 132



Technische gegevens afzuigkap

SNELHEID	W	Pa	m ³ /h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Ordercode	Kleur	Prijs
AGQ60	RVS	€ 2.095,-
AGQ90	RVS	€ 2.295,-
AGQ100	RVS	€ 2.395,-
AGQ120	RVS	€ 2.995,-
AGQ150	RVS	€ 3.595,-

AGK-Serie
Wand afzuigkap



AGK60
L = 600 mm / C = 330 mm



AGK90/MG
L = 900 mm / C = 330 mm



AGK90
L = 900 mm / C = 330 mm



AGK100
L = 1000 mm / C = 330 mm

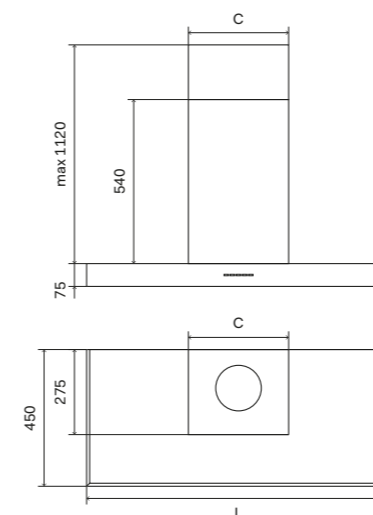


AGK120
L = 1200 mm / C = 330 mm



- Algemene kenmerken
- Uitgang schoorsteengat 15 cm
 - Maximaal vermogen: 180W
 - Vertraagde automatische uitschakelfunctie
 - Energieklasse A
 - Filters van geanodiseerd aluminium
 - Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
 - Zuigvermogen 630 m3/h
 - Snelheid 1-2-3-Intensief
 - Versie in zuigende of filterende
 - LED-lichten vooraan

Accessoires zie P 132



Technische gegevens afzuigkap

SNELHEID	W	Pa	m3/h	dB
1	88	103	320	40
2	104	223	400	46
3	129	386	500	51
4	171	605	630	55

Ordercode	Kleur	Prijs
AGK60	RVS	€ 950,-
AGK90	RVS	€ 1.195,-
AGK90/MG	Mat grafiet	€ 1.195,-
AGK100	RVS	€ 1.295,-
AGK120	RVS	€ 1.395,-

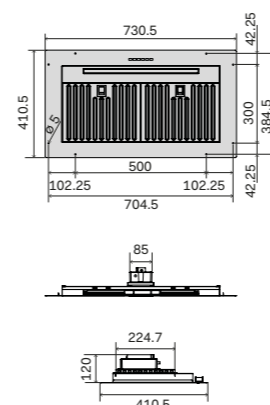
IAG-Serie Inbouw afzuigkap



IAG90



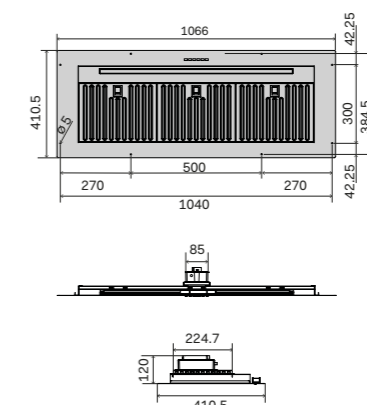
Afmeting inbouwuitsparing: 684×362 mm
RVS
Motor A/407/12



IAG120



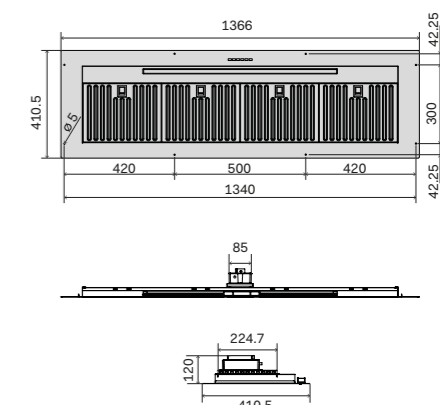
Afmeting inbouwuitsparing: 1018×362 mm
RVS
Motor A/407/12



IAG150



Afmeting inbouwuitsparing: 1352×362 mm
RVS
Motor A/407/12



Algemene kenmerken

- Automatisch lampje voor reiniging filters
- Vertraagde automatische uitschakelfunctie
- Uitgang schoorsteengat 15 cm
- Maximaal vermogen: 355W
- Energieklasse A
- Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
- Labyrintfilters van roestvrij staal
- Zuigvermogen 890 m3/h
- Voorziening voor afstandsbediening (optie)
- Snelheid 1-2-3-Intensief
- Versie in zuigende of filterende
- LED-lichten vooraan
- Zuigmotor voor dampkappen IAG met aansluitkabeling
- Gewicht motor 5,5 kg

Accessoires zie P 132

Technische gegevens afzuigkap

SNELHEID	W	Pa	m3/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Ordercode	Kleur	Prijs
IAG90	RVS	€ 1.095,-
IAG120	RVS	€ 1.295,-
IAG150	RVS	€ 1.395,-
A/407/12	MOTOR	€ 445,-



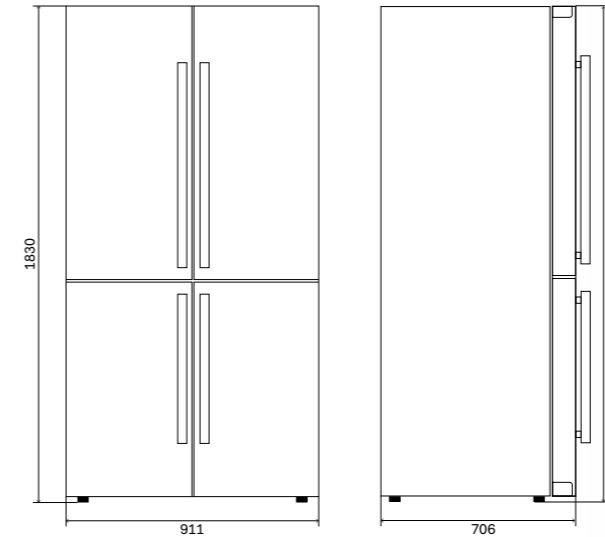
Koelkasten

Ervaar de perfecte mix van luxe en nostalgie met onze dubbeldeurs vrijstaande en inbouwkoelkasten. Deze modellen combineren een hoogwaardige roestvrijstalen interieurafwerking met een tijdloos design, volledig aan te passen in uw interieur dankzij de brede selectie van authentieke ILVE-kleuren. Of u nu kiest voor een naadloze inbouw of een opvallend vrijstaand model, deze koelkasten brengen stijlvolle elegantie en vakmanschap naar elke keuken.



Nostalgie → Koelkasten

R91NCD Vrijstaande cross-deur koelkast Nostalgie



Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Blauw = MB) door.



Algemene kenmerken

- Energieklasse E
- Klimaatklasse SN/N/ST/T
- No Frost
- 539 lt netto inhoud
- Geluidsniveau dB(A) 37
- Interne verlichting koelkast en vriezer
- Deuralarm
- Aluminium achterkant
- Vakantiemodus
- Anti-geur luchtfilter
- Superkoelfunctie
- Supervriesfunctie
- Interne LED-display
- Afmetingen: 911x706x1830 mm

Kenmerken van de koelkast

- Netto inhoud koelkast 322 lt
- 3 glazen planken
- 6 Deurvakken
- Lade met vochtigheidsregeling en instelknop
- Lade met variabele temperatuur (-4°;0°;+4°)

Kenmerken diepvriescompartiment

- Netto-inhoud vriezer 217 lt
- 4 lades
- 2 grote compartimenten
- Automatische ijsmaker

Overige gegevens

- Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar) 321
- Elektrische vereisten 220-240 V 50 Hz - 1,3 A
- Vriescapaciteit 12 kg/24 uur
- Temperatuurstijgingstijd 10 uur
- Koelkast/Injectie-montage R600a / 85 g
- Geclassificeerde ontdooikracht 250 W
- Koelkast met front- en zijpanelen in kleur

KLEUROPTIES:



AFWERKING:

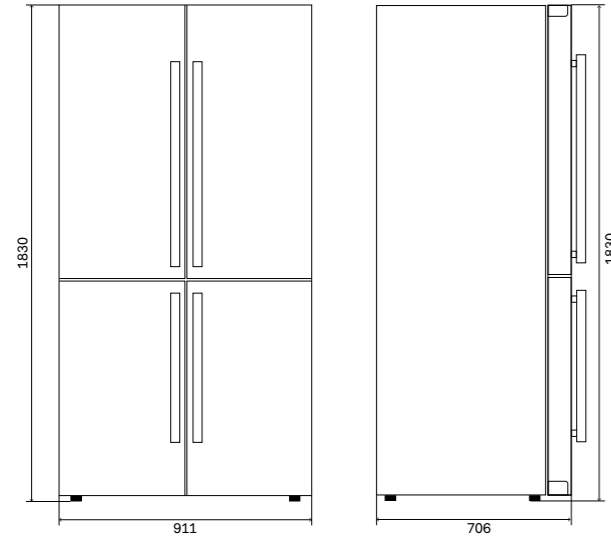


Ordercode	Kleur	Prijs
R91NCD/...	Alle kleuropties	€ 5.995,-

Niet door ILVE geproduceerde koelkast. Afhankelijk van de beschikbaarheid kan ook een product van andere merken worden geleverd waarvan de kenmerken kunnen variëren.

R91SCD

Vrijstaande cross-deur koelkast Professional Plus



Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode en afwerkingscode zoals hieronder is aangegeven (bij. Wit = WH) door.

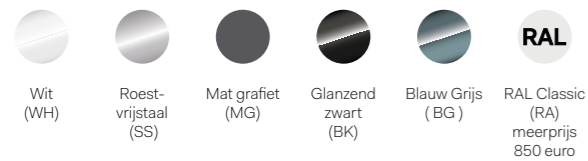
- Algemene kenmerken**
- Energieklasse E
 - Klimaatklasse SN/N/ST/T
 - No Frost
 - 539 lt netto inhoud
 - Geluidsniveau dB(A) 37
 - Interne verlichting koelkast en vriezer
 - Deuralarm
 - Aluminium achterkant
 - Vakantiemodus
 - Anti-geur luchtfilter
 - Superkoelfunctie
 - Supervriesfunctie
 - Interne LED-display
 - Afmetingen: 911x706x1830 mm

- Kenmerken van de koelkast**
- Netto inhoud koelkast 322 lt
 - 3 glazen planken
 - 6 Deurvakken
 - Lade met vochtigheidsregeling en instelknop
 - Lade met variabele temperatuur (-4°;0°;+4°)

- Kenmerken diepvriescompartiment**
- Netto-inhoud vriezer 217 lt
 - 4 lades
 - 2 grote compartimenten
 - Automatische ijsmaker

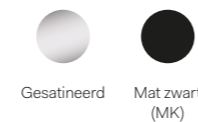
- Overige gegevens**
- Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar) 321
 - Elektrische vereisten 220-240 V 50 Hz - 1,3 A
 - Vriescapaciteit 12 kg/24 uur
 - Temperatuurstijgingstijd 10 uur
 - Koelkast/Injectie-montage R600a / 85 g
 - Geclassificeerde ontdooikracht 250 W
 - Koelkast met front- en zijpanelen in kleur

KLEUROPTIES:



Ordercode	Kleur	Prijs
R91SCD/...	Alle kleuropties	€ 5.750,-

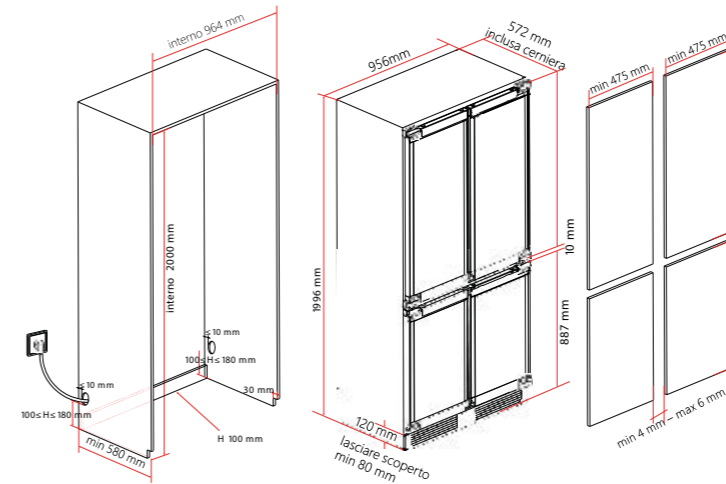
AFWERKING:



Niet door ILVE geproduceerde koelkast. Afhankelijk van de beschikbaarheid kan ook een product van andere merken worden geleverd waarvan de kenmerken kunnen variëren.

R96BICD

Vierdeurs inbouwkoelkast, paneelgereed



Geef bij bestelling naast de artikelcode ook de kleurcode zoals hieronder is aangegeven (bij. Brons = B) door.

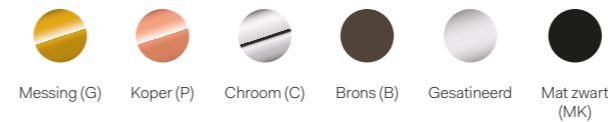
- Algemene kenmerken**
- Energieklasse D
 - Klimaatklasse SN/T
 - No Frost
 - 525 lt netto inhoud
 - Geluidsniveau dB(A) 37
 - Verlichte rekplanks
 - Deuralarm
 - Aluminium achterkant
 - Anti-geur luchtfilter
 - Snelvriezen (snel bevroren tot -5°C)
 - Ventilatie in de frontplint
 - Afmetingen: 962x572x1995 mm

- Kenmerken van de koelkast**
- Netto inhoud koelkast 332 lt
 - Rekplanken
 - 6 Deurvakken
 - Lade met vochtigheidsregeling en instelknop
 - Lade met variabele temperatuur (-4°;0°;+4°)

- Kenmerken diepvriescompartiment**
- Netto-inhoud vriezer 175 lt
 - 6 lades, inclusief één met snelvriezen

- Overige gegevens**
- Jaarlijks energieverbruik (kWh/a) 261
 - Elektrische vereisten 220-240 V 50 Hz - 1,2 A
 - Vriescapaciteit 10 kg/24 hours
 - Maximale ondersteunde belasting per deur: 65 kg
 - Invertercompressor
 - Cilindrische condenser

AFWERKING:



Ordercode	Kleur	Prijs
R96BICD/...	Alle kleuropties	€ 9.995,-

Niet door ILVE geproduceerde koelkast. Afhankelijk van de beschikbaarheid kan ook een product van andere merken worden geleverd waarvan de kenmerken kunnen variëren.



Barbecue

Maak uw buitenkeuken compleet met onze luxe RVS gasbarbecue, vervaardigd uit hoogwaardig AISI 304 staal voor maximale duurzaamheid en stijl. Deze barbecue biedt professionele prestaties en kan optioneel worden uitgerust met een luxe roestvrijstalen deksel voor optimale warmtebeheersing en veelzijdig koken. Geniet van langdurige kwaliteit en een verfijnde look, perfect voor elk tuinfeest of barbecue.



Professional Plus → Barbecue

HBBQ100
Inbouw gas barbecue voor buiten



Algemene kenmerken

- 3 aparte, verwijderbare platen
- Afmetingen van een afzonderlijke plaat 460x285 mm
- Dikte van de plaat 8 mm
- Geïntegreerde elektrische ontsteking met batterij
- Geïsoleerde commando's aan de zijkant
- Vetopvangbakje
- Werkt op methaangas of op LPG

Verbruik (stroomopname)

- Maximum: 9,45 kW
- Brander 3 x 3,15 kW

FRAMEOPTIES:



Roest-
vrijstaal
(SS)

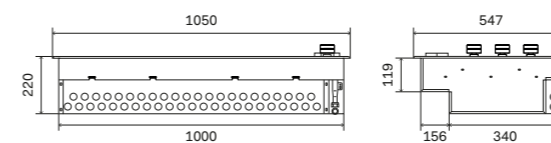
AFWERKING:



Gesatineerd

AFMETINGEN

Afmeting inbouwuitsparing: 1010x510 mm

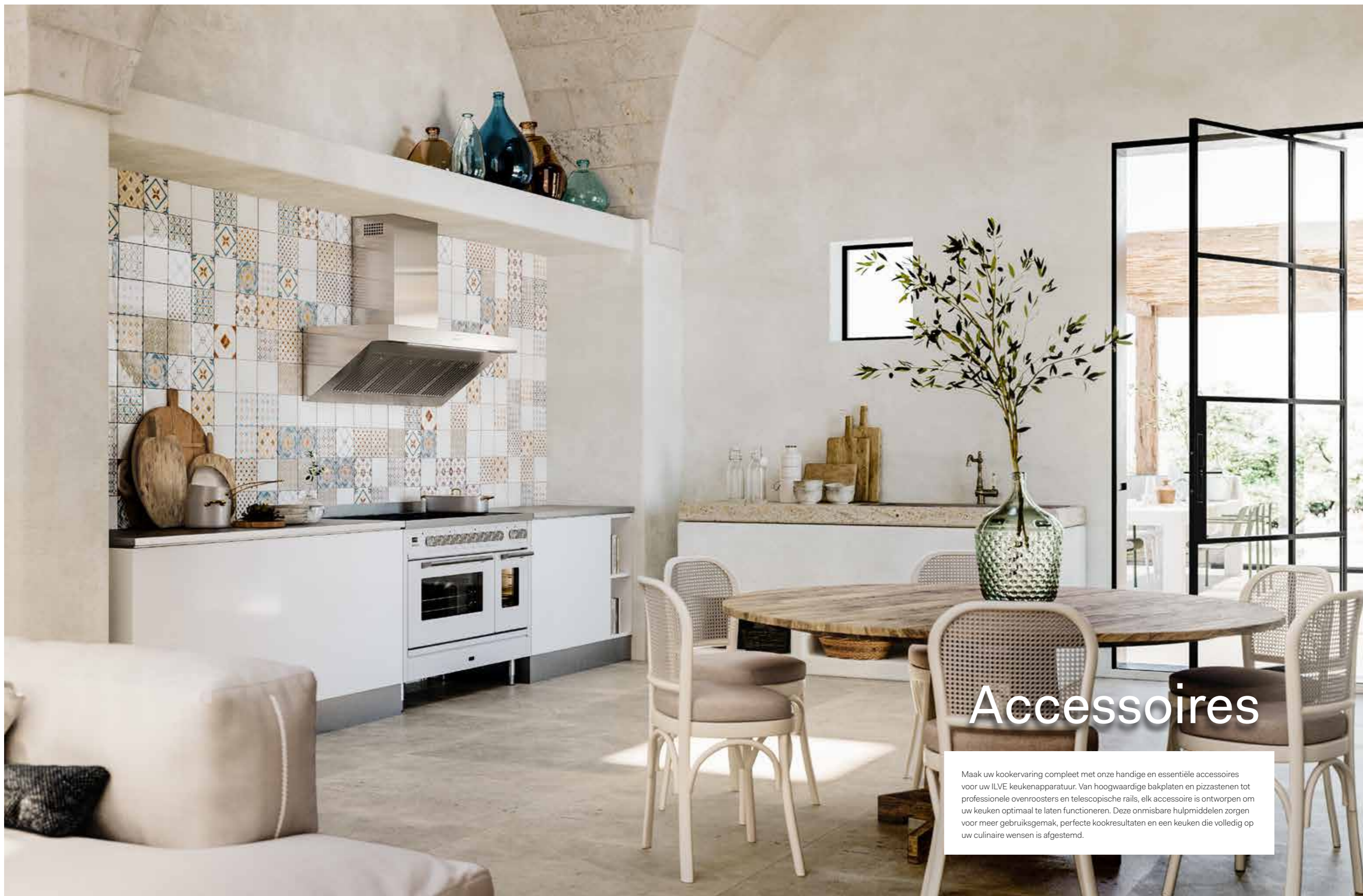


Ordercode	Kleur	Prijs
HBBQ100	RVS	€ 2.895,-
COPHBBQ100	RVS	€ 1.495,-

OPTIE - RVS DEKSEL



COPHBBQ100
Gesatineerd



Accessoires

Maak uw kookervaring compleet met onze handige en essentiële accessoires voor uw ILVE keukenapparatuur. Van hoogwaardige bakplaten en pizzastenen tot professionele ovenroosters en telescopische rails, elk accessoire is ontworpen om uw keuken optimaal te laten functioneren. Deze onmisbare hulpmiddelen zorgen voor meer gebruiksgemak, perfecte kookresultaten en een keuken die volledig op uw culinaire wensen is afgestemd.



Sierreling Majestic / Nostalgie modellen Chroom



AMC-60X	Sier reling voorzijde P60 Chroom l=420	€ 149,-
AMC-90X	Sier reling voorzijde M90 Chroom l=740	€ 205,-
AMC-100X	Sier reling voorzijde MD100 Chroom l=740	€ 215,-
AMC-120X	Sier reling voorzijde M120 Chroom l=955	€ 225,-
AMC-150X	Sier reling voorzijde M150 Chroom l=125	€ 245,-

Sierreling Majestic / Nostalgie modellen Messing



AMC-60	Sier reling voorzijde P60 Messing l=420	€ 149,-
AMC-90	Sier reling voorzijde M90 Messing l=740	€ 205,-
AMC-100	Sier reling voorzijde MD100 Messing l=740	€ 215,-
AMC-120	Sier reling voorzijde M120 Messing l=955	€ 225,-
AMC-150	Sier reling voorzijde M150 Messing l=121	€ 245,-

Sierreling Majestic / Nostalgie modellen Brons



AMC-60Y	Sier reling voorzijde P60 Brons l=420	€ 299,-
AMC-90Y	Sier reling voorzijde M90 Brons l=740	€ 375,-
AMC-100Y	Sier reling voorzijde MD100 Brons l=740	€ 399,-
AMC-120Y	Sier reling voorzijde M120 Brons l=955	€ 425,-
AMC-150Y	Sier reling voorzijde M150 Brons l=125	€ 485,-

Sierreling Majestic / Nostalgie modellen Koper



AMC-60R	Sier reling voorzijde P60 Koper l=420	€ 299,-
AMC-90R	Sier reling voorzijde M90 Koper l=740	€ 375,-
AMC-100R	Sier reling voorzijde MD100 Koper l=740	€ 399,-
AMC-120R	Sier reling voorzijde M120 Koper l=955	€ 425,-
AMC-150R	Sier reling voorzijde M150 Koper l=125	€ 485,-

Sier Poot Majestic / Nostalgie modellen prijs per stuk



G/422/12/18	Design poot massief H 150 mm - Brons	€ 185,-
G/422/12/16	Design poot massief H 150 mm - Messing	€ 109,-
G/422/12/08	Design poot massief H 150 mm - Chroom	€ 109,-

Sier Poot Majestic / Nostalgie modellen prijs per stuk



ES5308001000020	Majestic design poot H=140 Koper	€ 219,-
ES5308001000018	Majestic design poot H=140 Brons	€ 219,-
ES5308001000016	Majestic design poot H=140 Messing	€ 115,-
ES5308001000008	Majestic design poot H=140 RVS	€ 89,-

Stelpoot

Standaard worden alle ILVE fornuizen geleverd met RVS poot 160 tot 220 mm. Hierdoor heeft u een stelhoogte van 920 tot 980 mm.



Lage Stelpoot	Prijs p.s.
EA5315001000000	Stelpoot RVS - LAAG - 100 tot 160 mm € 35,-
Stelhoogte: 86 cm tot 92 cm	
Hoge Stelpoot	Prijs p.s.
EA5315012000000	Stelpoot RVS - HOOG - 160 tot 220 mm € 35,-
Stelhoogte: 92 cm tot 98 cm	

Telescopische geleiders

Prijs per SET



Kit bestaande uit zijgeleiders - volledig uitrekbaar - met kantelbeveiliging. Geschikt voor lekbak en rooster. Maximaal 3 sets te plaatsen per oven.

KGSET001 1 SET telescopische geleiders € 125,-

Kerntemperatuurmeter

Prijs per SET

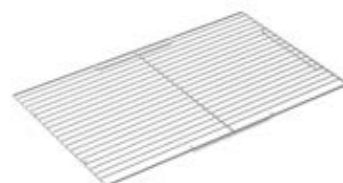


Toepasbaar in alle modellen (behalve Pro-Line)
De Kerntemperatuurmeter dient met de bestelling van het fornuis te worden aangedaan. Kerntemperatuurmeter wordt tijdens productie ingebouwd.
Naderhand inbouwen van Kerntemperatuurmeter kosten ca. 250,- voor alleen het inbouwen.

KSCE3 KIT Kerntemperatuurmeter € 175,-

Extra Oven Rooster

Prijs per stuk



EA2633008000008	Oven Rooster 30 cm	€ 69,-
EA2633009000008	Oven Rooster 40 cm	€ 75,-
EA2633007000008	Oven Rooster 60 cm	€ 85,-
EA2633006000008	Oven Rooster 80 cm	€ 95,-
EA2633005000008	Oven Rooster 90 cm	€ 105,-

Extra Bakplaat

prijs per stuk



ES4053008030006	Geemailerde bakplaat 60 cm	€ 105,-
EA4053004030006	Geemailerde bakplaat 90 cm	€ 135,-

Pizza Steen

Toepasbaar in alle modellen
prijs per stuk



A/418/04	Pizza Plaat steen 30 en 40 cm oven	€ 95,-
A/418/00	Pizza Plaat steen 60 cm oven	€ 135,-
A/418/02	Pizza Plaat steen 80 en 90 cm oven	€ 155,-

Plasma filter

prijs per set



AVIL8121 Geschikt voor volgende ILVE afzuigkappen APM/AG/AGQ/AM/AGP € 675,-

Achterwanden RVS met stang

Pro-Plus / Nostalgie



AP4-60	Achterwand RVS en STANG 600 x 660 x 15 mm	€ 245,-
AP4-70	Achterwand RVS en STANG 700 x 660 x 15 mm	€ 255,-
AP4-80	Achterwand RVS en STANG 800 x 660 x 15 mm	€ 295,-
AP4-90	Achterwand RVS en STANG 900 x 660 x 15 mm	€ 335,-
AP4-100	Achterwand RVS en STANG 1000 x 660 x 15 mm	€ 375,-
AP4-120	Achterwand RVS en STANG 1200 x 660 x 15 mm	€ 450,-
AP4-150	Achterwand RVS en STANG 1500 x 660 x 15 mm	€ 550,-

Achterwanden RVS met stang

Majestic - Panoramagic



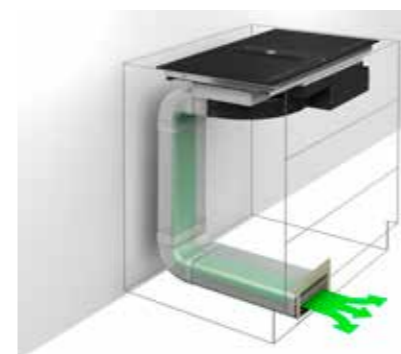
AM4-90	Achterwand RVS en STANG Maj/Pan 911 x 660 x 15 mm	€ 335,-
AM4-100	Achterwand RVS en STANG Maj/Pan 1000 x 660 x 15 mm	€ 375,-
AM4-120	Achterwand RVS en STANG Maj/Pan 1216 x 660 x 15 mm	€ 450,-

Koolstoffilter SET

prijs per set



A/076/24	Carbon filter SET APM/AG/AGQ/IAG/AM - modellen	€ 59,-
A/076/22	Carbon filter SET AGK	€ 55,-



Filtersysteem

Het filtersysteem stelt je in staat om dampen van vet en kookgeuren te filteren en de gefilterde lucht via specifieke pijpen en roosters terug in de woning te brengen. Dit is de installatiemethode die het meest gericht is op energiebesparing, omdat alle lucht wordt gerecycled, waardoor het verlies van warmte naar buiten wordt voorkomen.

Keukenplint 10 - 15 cm

Set met carbon filter



RFKTPI-PLH10	Afvoerset HVI90TCRF-compleet - 10-15 cm plint	€ 185,-
RFKGR-PLH10	Plintrooster HVI90TCRF 10-15 cm plint	€ 60,-
RFKFICAEC	Carbon filter set - installatie KIT HVI90TCRF	€ 129,-

Keukenplint 10 - 15 cm

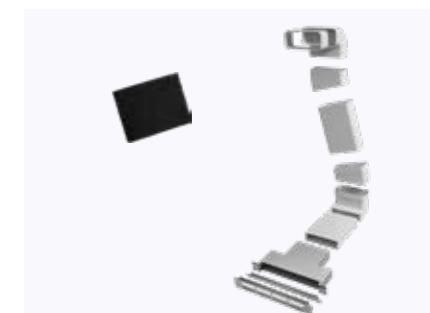
Set met ceramic filter



RFKTPI-PLH10	Afvoerset HVI90TCRF-compleet - 10-15 cm plint	€ 185,-
RFKFICE-PLH10	Ceramic filter set - installatie KIT HVI90TCRF - 10-15 cm plint	€ 499,-

Keukenplint 6 cm

Set met carbon filter



RFKTPI-PLH06	Afvoerset HVI90TCRF-compleet 6 cm plint - incl rooster	€ 475,-
RFKFICAEC	Carbon filter set - installatie KIT HVI90TCRF	€ 129,-

Keukenplint 6 cm

Set met ceramic filter



RFKTPIPLH-06PL	Ceramic filter (incl. afvoermateriaal) HVI90TCRF 6 cm plint	€ 695,-
----------------	---	---------

Vrije uitblaas

Afvoerset



RFKASVS	Afvoerset voor HVI90TCRF - vrij uitblaas - via plint	€ 125,-
---------	--	---------

Met deze specifieke installatie worden de dampen en kookgeuren naar de openruimte afgevoerd achter de keukenkasten. Via de opening in de plint wordt de lucht de openruimte in geblazen. NIET GEFILTERD.



ILVE Nederland B.V.
Stationsweg 22-H
1441 EJ Purmerend
+031(0)850431145

(alleen kantoor – geen showroom)

info@ilve.nl | www.ilve.nl