

COCINAS

LOS PRODUCTOS SMEG, SIEMPRE EN LÍNEA CON LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DE DISEÑO, POR OTRA PARTE SE IMPONEN CON FORMAS ELEGANTES AL MARGEN DE EFÍMERAS MODAS. SEDUCTORES, SON A LA VEZ TAN PRÁCTICOS QUE RESULTAN CAPACES DE ENRIQUECER CUALQUIER TIPO DE COCINAS. A ESTAS CARACTERÍSTICAS SE SUMAN UNA UTILIZACIÓN SIMPLE, SEGURA Y PRÁCTICA FACILIDAD DE MANTENIMIENTO.



Diseño actual

El fabricante SMEG está constantemente en línea con las últimas tendencias de diseño. Todos los detalles, desde pulsadores a mandos de control, son diseñados para combinar facilidad de empleo, innovación, y últimos avances tecnológicos. Estas cocinas son atractivas y prácticas, pero a la vez definidas por su individualidad y diseñadas para reproducir el aspecto de la cocina moderna. Todos los modelos son de uso sencillo, cómodos de limpiar, fiables, y fabricados para ofrecer seguridad rigurosa y alta calidad.



Variaciones en estilo Ópera

Como alternativa al acabado en acero inoxidable cepillado, se ofrecen diferentes opciones en oscuro mate Antracita, que coordinan de manera espectacular con superficies tales como el granito y el acero inoxidable. Otras dos posibilidades son los nuevos colores Burdeos o Negro brillo para la gama Ópera 90cm, que ofrecen un elegante acabado efecto espejo.





Encimera de cocción a gas

Estos productos disponen de una placa de cocción muy perfeccionada con la grasería profunda de antidesbordamiento y difusores a gas con numerosas posibilidades de potencia: un pequeño difusor de 1,05 kW para el mantenimiento, uno elipsoidal 1,90 kW especialmente concebido para la cocción en besugueras, uno ultra-rápido de 3,90 kW para frituras, una plancha de asar fundición, y varias opciones como grill en hierro colado o un Teppan Yakie en acero inoxidable. Otras ventajas son: las parrillas en fundición enrasadas y muy robustas, el encendido automático incorporado en los mandos o la seguridad gas total con termopar rápido sobre cada difusor.

Estética "Victoria"

Las cocinas existen en versión Colonial caracterizadas por el elegante reloj programador de agujas y el tirador ergonómico en acabado plateado. Disponibles en verde o antracita pueden estar coordinadas con campanas de formas abombadas y previstas en los mismos acabados y colores para hacer armoniosos conjuntos.

Encimera de cocción a inducción

SMEG presenta una nueva cocina de cocción exclusiva de gran dimensión, 90 cm, con encimera a inducción y cristal cerámico **Suprema**. De una amplia superficie, esta equipada de 5 zonas inductoras de varias potencias provistas de: fijación de los niveles de potencia, 5 "Booster" (P) permitiendo cocciones a una potencia muy elevada durante un máximo de 10 minutos, indicación mínima del diámetro del recipiente de uso y posición de mantenimiento de calor. Este nuevo producto es dotado de varios sistemas de seguridad tales como dispositivo de bloqueo, detección automática del recipiente, y autoparada en caso de zona descubierta o de olvido de apagado pasado un tiempo.



Doble horno

La gama de cocinas ha sido completada con un modelo de 150cm de ancho y dos hornos: uno de ellos de gran capacidad, 70 litros y un segundo auxiliar de 46cm. La encimera de cocción está dotada de una práctica plancha en aluminio esmaltado y 6 quemadores, uno de ellos "pescera".

Elegante reloj

El reloj/programador análogo a LED electrónico, es característico en todas las cocinas de gama de la gama Ópera y combina una atractiva cara de moderno reloj analógico con la última tecnología electrónica, es exclusivo a SMEG. Todas las funciones son sumamente fáciles de fijar con gran rapidez, e inmediatamente visibles sobre el reloj.



Comodidad y la adaptabilidad

Las superficies planas en toda la encimera son ideales para woks grandes y cazuelas, especialmente el fuego ultra-rápido. Al margen del modelo más pequeño 70cm, toda la gama de cocinas Ópera incluyen a un cajón extraíble de acero inoxidable de gran capacidad, donde numerosos accesorios de cocina y bandejas pueden ser almacenados convenientemente, en el compartimento situado en la base de la cocina.





Cocinas diseño cuadrado

Inspiradas en las cocinas de los grandes chefs, los modelos de esta gama destacan por su diseño cuadrado, extremadamente moderno. También se distinguen por sus parrillas en hierro colado, por sus tiradores de forma lineal de estilo profesional y por las patas regulables de acero inoxidable. El panel frontal de mandos, resistente y de fácil limpieza, se ha embellecido utilizando cristal en los dos modelos de más alta gama. Otra peculiar característica es la presencia de 6 fuegos —uno de más respecto a las cocinas tradicionales— en los modelos de 90 centímetros. Fabricadas en acero inox y materiales de gran calidad, las cocinas de estética cuadrada garantizan excelentes resultados y una larga vida útil. Los modelos de gama alta presentan una puerta con bandas de acero inox, mientras que los modelos de gama media presentan una puerta totalmente de cristal.

Cocinas diseño Clásico

Elegantes y siempre actuales, las cocinas de estética Clásica son hoy en día aún más decorativas, gracias a ciertas novedades estéticas. Las parrillas son de un refinado negro opaco antirrayado. El tirador cuenta con una nueva línea, geométrica y de diseño. La tapa es de cristal y proporciona a la cocina un efecto de mayor ligereza. También se ha cambiado el panel de mandos, para hacer la cocina aún más moderna y funcional.

Acero inoxidable

SMEG escoge siempre los mejores materiales, garantía de larga duración. El acero inox, elaborado con grandes espesores, garantiza solidez, así como la máxima higiene.



Encimera de gas

Espaciosas y racionales, las encimeras de las cocinas SMEG han sido estudiadas para la máxima facilidad de uso y ofrecen múltiples soluciones de quemador. El quemador ultrarrápido de triple corona proporciona una potencia de 4,0 kW, ideal para las cocciones rápidas. Además, está dotado de doble regulación con el fin de permitir la máxima versatilidad de uso. Todos los quemadores están dotados, asimismo, de válvula de seguridad, que bloquea el escape de gas en caso de apagado accidental de la llama.



Inducción

Las nuevas encimeras de inducción SMEG permiten la cocción profesional sobre una superficie cerámica. Las ventajas de la inducción son numerosas. Esta tecnología permite en efecto una cocción dos veces más veloz con respecto de los métodos de cocción tradicional, y un control preciso de la temperatura. Además, la encimera de inducción es diseñada para conseguir la más elevada optimización de energía y la mínima dispersión de calor, exclusivamente por el calor de la base de la olla. Todas las encimeras de inducción son dotadas con superficie vitrocerámica negra **Suprema**: un vidrio extremadamente resistente al calor y duradero en el tiempo.

Display electrónico con recetas preprogramadas

Como novedad tecnológica, las cocinas de la gama más alta de estética profesional destacan por su innovador doble display electrónico de iconos. Este display cuenta con 8 recetas programadas, a punto para poner a la mesa platos siempre impecables. Basta seleccionar el tipo de alimento que se desea cocinar y el horno introduce automáticamente tiempos y modalidades de cocción. Asimismo, el display permite programar a gusto del consumidor 2 recetas adicionales y modificar las existentes, según las necesidades. Por otra parte, un elegante display analógico digital caracteriza las cocinas de la gama.





Todo horno

El diseño todo horno, eléctrico multifunción o de gas, ofrece la posibilidad y cocinar con gran disponibilidad de espacio. Gracias a su extraordinaria capacidad, puede alojar fuentes de gran tamaño y cocinar varios alimentos a la vez. Los hornos de 90 cm de ancho tienen capacidad hasta 112 litros, y los de 60 cm hasta 65 litros. En los modelos de más alta gama de 90 cm, el horno multifunción, único en su categoría, cuenta con 2 ventiladores y 2 resistencias separados, que permiten alcanzar la temperatura seleccionada en poco tiempo y garantizan una cocción uniforme.



Opción gas ventilado

Mayor uniformidad de cocción, temperatura más constante y menor tiempo de preparación: la opción de gas ventilado es una novedad que ofrece las prestaciones de los hornos de gas pero todavía más eficientes. Esta característica permite, además, cocinar simultáneamente alimentos varios en distintos niveles, puesto que impide la mezcla de olores. Tras situar el mando en el símbolo correspondiente, el aire caliente circula en el interior del horno de modo homogéneo y crea un óptimo ambiente de cocción, perfecto para cualquier tipo de receta.

Hornos Pirolíticos Clase A

El proceso autolimpiable Pirolítico alcanza temperaturas muy elevadas, de hasta 500 °C. Por este motivo, los hornos vienen equipados con interiores esmaltados muy resistentes al calor. Dependiendo del grado de suciedad del horno, la autolimpieza se puede programar desde 1h 50 min hasta 3h. Los últimos modelos alcanzan temperaturas muy elevadas en muy poco tiempo y con un consumo de energía muy bajo, lo cual les ha otorgado la distinción de clase energética A. El autolimpiable pirolítico es una forma de ahorrar tiempo para dedicarlo a fines más productivos manteniendo la cocina siempre impecable.



Puerta fría

La puerta de los hornos está hecha con un doble cristal templado y garantiza el mantenimiento de temperaturas de seguridad muy por debajo de aquellas impuestas por las normativas europeas, evitando el recalentamiento de la puerta y los mandos.



Sistema de enfriamiento tangencial

Gracias a una recirculación forzada de aire fresco, este sistema mantiene baja la temperatura de la puerta y de los componentes interiores del horno, garantizando una mayor seguridad y una más larga duración del electrodoméstico. El sistema de enfriamiento tangencial permanece activo aunque haya terminado la cocción y sigue funcionando con el horno apagado para dispersar todo el calor acumulado en el interior. Esta característica permite proteger los muebles donde está integrado el horno, ya que impide su sobrecalentamiento.



Opcional

Una serie de accesorios, suministrados por separado, completan la versatilidad de las cocinas: campanas coordinadas, traseras, parrillas en hierro colado (incluso de serie), bandeja pastelera, perfil posterior o tapas y asador. Estos opcionales permiten ultimar la cocina en cada detalle, siempre con alta calidad y el estilo inconfundible de SMEG.

Clase A

Las cocinas SMEG están a la vanguardia también en lo que respecta a consumo, y cumplen con las normativas más recientes de eficiencia energética. Muchos modelos han obtenido la Clase A, como reconocimiento a su bajo consumo de energía eléctrica.

Hornos multifunción

Presente en la mayor parte de los modelos, el horno multifunción permite escoger entre numerosas modalidades de cocción, de la tradicional a la ventilada, de la descongelación al grill, incluyendo la preparación simultánea de varios alimentos. Y para quien tenga necesidad de cocinar en poco tiempo, la función turbo activa simultáneamente la resistencia superior, la resistencia inferior, el ventilador y la resistencia circular, lo cual permite cocinar los alimentos rápidamente.

CS150-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
150 CM, INOX
CLASE ENERGÉTICA: A/A



ENCIMERA DE COCCIÓN, 7 QUEMADORES A GAS + GRILL:

Central dcha. ultra-rápido 4,60 kW
Posterior dcha. pescera 1,90 kW
Posterior cto 3,00 kW
Posterior izq. 1,80 kW
Plancha/Barbacoa eléctrica: 1,60 kW
Anterior dcha. 1,05 kW
Anterior cto. 1,05 kW
Anterior izq. ultra-rápido. 4,00 kW

Potencia nominal: 8 kW

Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO GRANDE 9 funciones



Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
70 litros
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento tangencial
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

Potencia grill: 2,80 kW
Consumo de energía convección forzada:
0,99 kWh
Consumo de energía convencional:
1,13 kWh

HORNO PEQUEÑO: 8 funciones



Horno eléctrico Pizza
Multifunción termo ventilado
46 litros
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento tangencial
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

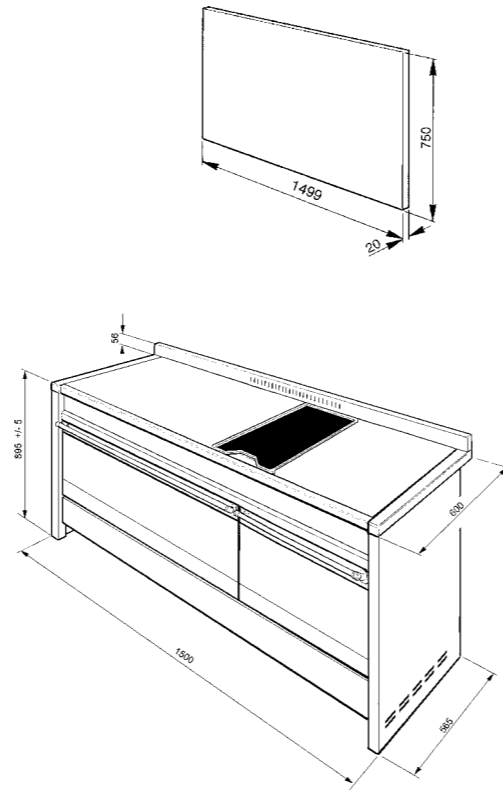
ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Piedra refractaria y tapa esmaltada
Pala Pizza

Potencia grill: 1,80 kW
Consumo de energía convección forzada:
0,79 kWh
Consumo de energía convencional: 0,85 kWh

2 relojes digital-analógicos con programador
electrónico de inicio y final de cocción
(encendido y apagado automático)
Compartimento extraíble: calentaplatos por
calor residual
Ventilación forzada de enfriamiento

Potencia nominal eléctrica: 3,39 kW



CS120-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
120 CM, INOX
CLASE ENERGETICA: A/B



ENCIMERA DE COCCIÓN, 6 QUEMADORES
A GAS + GRILL:

Posterior dcha. pescera 1,90 kW
Posterior ctro. 3,00 kW
Posterior izq. 1,80 kW
Plancha/Barbacoa eléctrica: 1,60 kW
Anterior dcha. 1,05 kW
Anterior ctro. 1,05 kW
Anterior izq. ultra-rápido 4,00 kW

Potencia nominal: 12,30 kW

Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO GRANDE
9 funciones



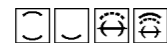
Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
70 litros
Reloj digital-analógico con programador
electrónico de principio y final de cocción
(encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

Potencia grill: 2,80 kW
Consumo de energía convección forzada: 0,99 kWh
Consumo de energía convencional: 1,13 kWh

HORNO PEQUEÑO AUXILIAR:
4 funciones



Horno eléctrico
Estático
34,5 litros
Grill
Triple cristal

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
2 parrillas inox
Asador

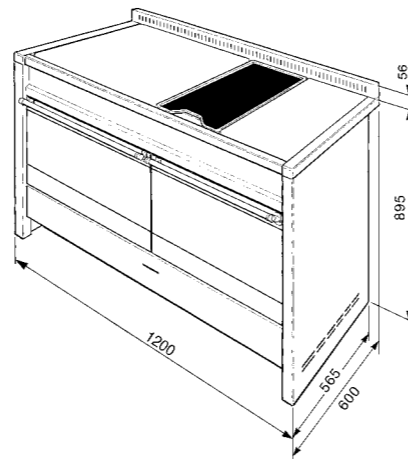
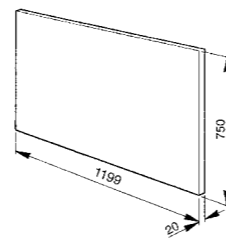
Potencia grill: 1,40 kW

Consumo de energía convencional: 0,70 kWh

Compartimento extraíble: calentaplatos
por calor residual
Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 6,80 kW

OPCIONAL:

Trasera inox:
KIT1A3-6
Zócalo inox:
KIT2A3-2
Grill barbacoa:
GO120
Grill en hierro colado:
GC120
Plancha teppan yakie inox:
TPKX
Sistema guías telescópicas
sobre 3 niveles
GTA-6



CS20-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
100 CM, INOX
CLASE ENERGÉTICA: A/A



ENCIMERA DE COCCIÓN, 6 QUEMADORES
A GAS:

Posterior dcha. 3,00 kW
Posterior ctro. 1,80 kW
Posterior izq. ultra-rápido 4,00 kW
Anterior dcha. ultra-rápido 4,00 kW
Anterior ctro. 1,05 kW
Anterior izq. 1,80 kW

Potencia nominal: 14,65 kW

Encendido electrónico incorporado
en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO GRANDE
8 funciones



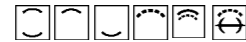
Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
51 litros
Reloj digital-analógico con programador
electrónico de principio y final de cocción
(encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox

Potencia grill: 1,70 kW
Consumo de energía convección forzada:
0,75 kWh
Consumo de energía convencional:
0,86 kWh

HORNO PEQUEÑO AUXILIAR:
6 funciones



Horno eléctrico
Estático
27 litros
Grill
Triple cristal

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
2 parrillas inox
Asador

Potencia grill:
1,40 kW
Consumo de energía convencional:
0,59 kWh

Compartimento extraíble: calentaplatos
por calor residual
Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 5,30 kW

OPCIONAL:

Trasera inox:

KIT1A2-6

Zócalo inox:

KIT2A2-2

Grill en hierro colado:

GC120

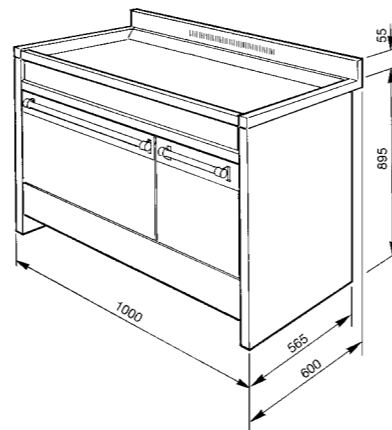
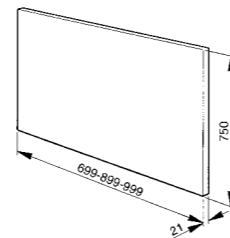
Plancha teppan yakie inox:

TPKX

Sistemas de guías telescópicas
sobre 3 ó 2 niveles

GT123DX

GT13X



CS19ID-6

COCINA VITROCERÁMICA INDUCCIÓN
"ÓPERA", 90 CM, INOX
CLASE ENERGÉTICA: A
EDICIÓN EXCLUSIVA



ENCIMERA DE COCCIÓN A INDUCCIÓN
5 zonas inducción "plena potencia":
Posterior izq. 1,40 kW - "booster"
1,80 kW Ø 145 mm - mini 90 mm
Anterior de izq. 2,30 kW - "booster"
3,30 kW Ø 210 mm - mini 135 mm
Central: 1,85 kW - "booster" 2,50 kW
Ø 180 mm - mini 110 mm
Posterior dch. 1,40 kW - "booster"
1,80 kW Ø 145 mm - mini 90 mm
Anterior dch. 2,30 kW - "booster"
3,30 kW Ø 210 mm - mini 135 mm

Potencia nominal inducción: 9,25 kW
(P máximo = 9,90 kW con 5 "booster")

Mandos "Clásicos"
Cristal vitrocerámico Suprema
Mandos de potencia y (P) "booster"
Indicadores ± 9 niveles de potencia,
posición "booster"
Acelerador de caldeo sobre todas
las zonas
Posición "Conservación al calor
en temperatura"
Indicadores luminosos de calor residual
(H) Dispositivo de bloqueo potencia
Detección Ø recipiente
Seguridad sobre calentamiento por sensor
Seguridad niños
Interrupción automática en caso de olvido
(según nivel de potencia establecido)
Ventilación forzada de enfriamiento
a 2 velocidades
Rasqueta de limpieza

HORNO

9 funciones

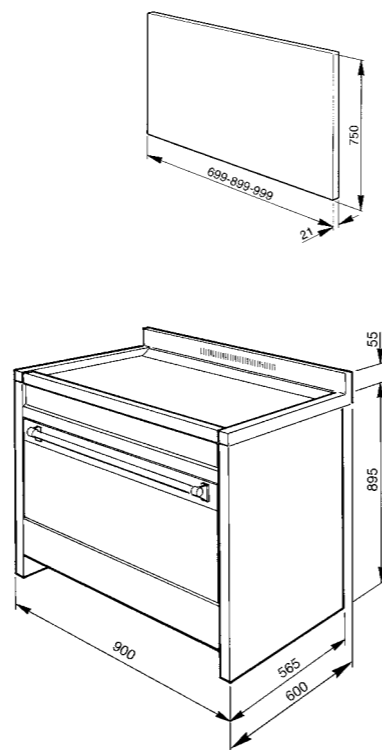


Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
70 litros
Reloj digital-analógico con programador
electrónico de principio y final de cocción
(encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

Potencia grill: 2,80 kW
Consumo de energía convección forzada:
0,98 kWh
Consumo de energía convencional:
1,13 kWh
Compartimento inferior extraíble:
calentaplatos por calor residual
Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 3,00 kW
Potencia nominal total: 11,90 kW



OPCIONAL:
Trasera inox
KIT1A1-6
Zócalo inox
KIT2A1-2
Sistemas de guías telescópicas
sobre 3 niveles
GTA-6



CS19-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
90 CM, INOX
CLASE ENERGÉTICA: A



ENCIMERA DE COCCIÓN, 6 QUEMADORES A GAS:

Posterior dcha. 3,00 kW
Posterior ctro. pescera 1,90 kW
Posterior izq. 3,00 kW
Anterior dcha. 1,80 kW
Anterior ctro. 1,05 kW
Anterior izq. ultra-rápido 4 kW

Potencia nominal: 14,25 kW

Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO 9 funciones



Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
70 litros
Reloj digital-analógico con programador electrónico de principio y final de cocción (encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

CS19A-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
90 CM, ANTRACITA INOX
CLASE ENERGÉTICA: A



Potencia grill: 2,80 kW

Consumo de energía convección forzada:
0,98 kWh

Consumo de energía convencional:
1,13 kWh

Compartimento extraíble: calentaplatos por calor residual

Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 3,00 kW

DISPONIBLE TAMBIÉN:

Antracita/inox
CS19A-6

OPCIONAL:

Trasera inox:

KIT1A1-6

Zócalo inox:

KIT2A1-2

Zócalo antracita:

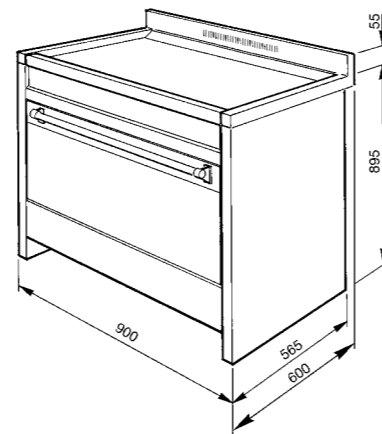
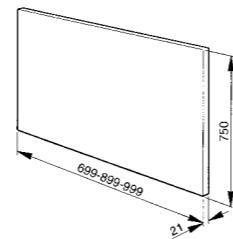
KIT2A1A-2

Plancha teppan yakie inox:

TPKX

Sistemas de guías telescópicas sobre 3 niveles:

GTA-6



CS19RW-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
90 CM, INOX/BURDEOS BRILLANTE
CLASE ENERGÉTICA: A



ENCIMERA DE COCCIÓN, 6 QUEMADORES A GAS:

Posterior dcha. 3,00 kW
Posterior ctro. pescera 1,90 kW
Posterior izq. 3,00 kW
Anterior dcha. 1,80 kW
Anterior ctro. 1,05 kW
Anterior izq. ultra-rápido 4,00 kW

Potencia nominal: 14,25 kW

Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO 9 funciones



Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
70 litros
Reloj digital-analógico con programador electrónico de principio y final de cocción (encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:

1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

CS19N-6

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
90 CM, INOX/NEGRO BRILLANTE
CLASE ENERGÉTICA: A



Potencia grill: 2,80 kW

Consumo de energía convección forzada:
0,98 kWh

Consumo de energía convencional:
1,13 kWh

Compartimento extraíble: calentaplatos por calor residual

Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 3,00 kW

DISPONIBLE TAMBIÉN:

Negro brillante
CS19N-6

OPCIONAL

Trasera inox brillante:

KIT1A1SE6

Zócalo negro brillante:

KIT2A1N-6

Zócalo burdeos brillante:

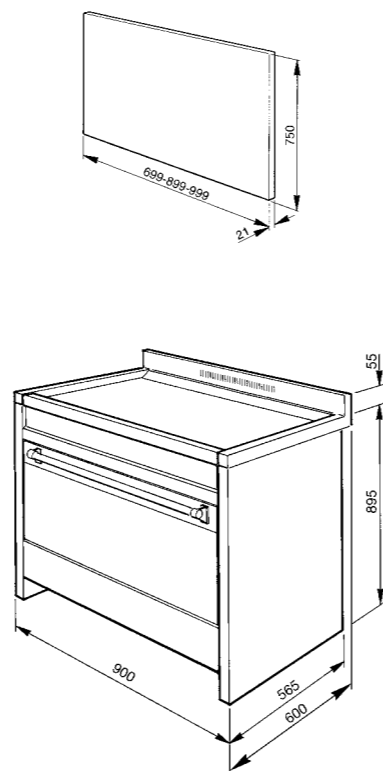
KIT2A1WR6

Plancha teppan yakie inox:

TPKX

Sistemas de guías telescópicas sobre 3 niveles

GTA-6



CS18A-6

COCINA "VICTORIA"
MANUFACTURADA ESPECIAL, 90 CM,
ANTRACITA/INOX
CLASE ENERGÉTICA: A



Cocina Victoria antracita, serigrafía y acabados plateados
Encimera de cocción, 6 quemadores a gas:
Posterior dcha. 3,00 kW
Posterior cto. pescera 1,90 kW
Posterior izq. 3,00 kW
Anterior dcha. 1,80 kW
Anterior cto. 1,05 kW
Anterior izq. ultra-rápido 4 kW

Potencia nominal: 14,25 kW
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO
9 funciones

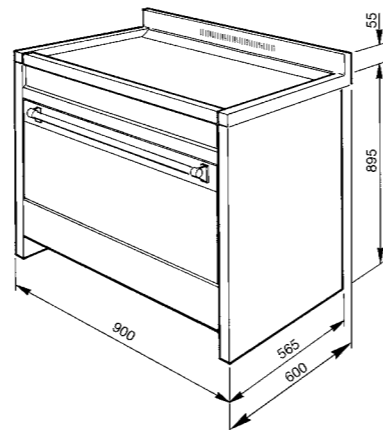
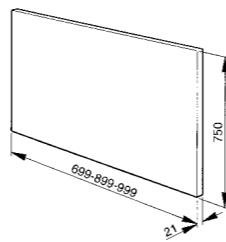
Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
70 litros
Reloj digital-analógico con programador electrónico de principio y final de cocción (encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:
1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

Potencia grill: 2,80 kW
Consumo de energía convección forzada: 0,98 kWh
Consumo de energía convencional: 1,13 kWh

Compartimento abatible: calentaplatos por calor residual
Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 3,00 kW

OPCIONAL:
Trasera inox:
KIT1A1-6
Zócalo antracita:
KIT2A1A-2
Plancha teppan yakie inox:
TPKX
Sistema guías telescópicas sobre 3 niveles
GTA-6



CS71-5

COCINA "ÓPERA" MANUFACTURADA ESPECIAL,
70 CM, INOX
CLASE ENERGÉTICA: A



ENCIMERA DE COCCIÓN, 4 QUEMADORES
A GAS:
Posterior dcha. 2,90 kW
Posterior izq. 1,70 kW
Anterior dcha. 1,00 kW
Anterior izq. ultra-rápido 3,60 kW

Potencia nominal: 9,20 kW
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Parrillas de hierro colado a ras de encimera
Preparada para gas natural

HORNO
8 funciones

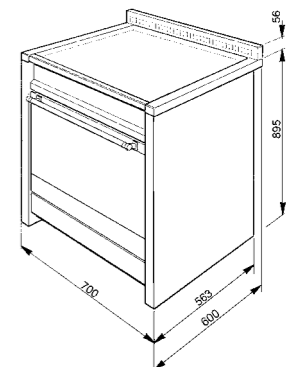
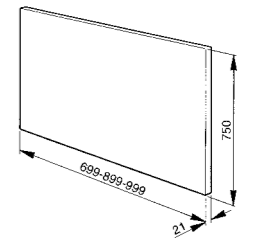
Horno eléctrico
Multifunción termo ventilado
51 litros
Reloj digital-analógico con programador electrónico de principio y final de cocción (encendido y apagado automático)
Grill
Sistema centrífugo de enfriamiento
Puerta desmontable triple cristal
Paneles autolimpiables de serie

ACCESORIOS:
1 bandeja asados
1 bandeja pastelera
2 parrillas inox
Asador

Potencia grill: 1,70 kW
Consumo de convección forzada: 0,79 kWh
Consumo de convencional: 0,85 kWh

Compartimento extraíble: calentaplatos por calor residual
Ventilación forzada de enfriamiento
Potencia nominal eléctrica: 2,95 kW

OPCIONAL:
Trasera inox:
KIT1A41-2
Zócalo inox:
KIT2A41-2
Grill en hierro colado:
GC120
Plancha teppan yakie inox:
TPKX



CE6IPX

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX, 60 CM,
MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO 9 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA A



ENCIMERA DE INDUCCIÓN, 4 ZONAS:

Ant. dcha. Ø 145 / 1,40 kW - "booster" 1,80 kW
Post. dcha. Ø 210 / 2,30 kW - "booster" 3,00 kW
Post. izq. Ø 180 / 1,85 kW - "booster" 2,50 kW
Ant. izq. Ø 145 / 1,40 kW - "booster" 1,80 kW

Cristal cerámico ecológico Suprema negro
Indicador diámetro mínimo de uso
4 pilotos de calor residual
Rasqueta de limpieza en dotación

Horno eléctrico multifunción pirolítico 54 l
Display electrónico, 8 recetas
pre-determinadas y 2 programables
Programador electrónico duración
y final de cocción
Termostato electrónico regulable
de forma continua 50°-260°C
Puerta fría 4 cristales, enfriamiento tangencial
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW
Consumo de energía: 0,79 kW (convección
forzada) 0,88 kW (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 10,90 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
2 bandejas
1 asador

OPCIONAL:
KITC6X trasera inox



CE6IMX

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX, 60 CM,
MULTIFUNCIÓN 9 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA A



ENCIMERA DE INDUCCIÓN, 4 ZONAS:

Ant. dcha. Ø 145 / 1,40 kW - "booster" 1,80 kW
Post. dcha. Ø 210 / 2,30 kW - "booster" 3,00 kW
Post. izq. Ø 180 / 1,85 kW - "booster" 2,50 kW
Ant. izq. Ø 145 / 1,40 kW - "booster" 1,80 kW

Cristal cerámico ecológico Suprema negro
Indicador diámetro mínimo uso
4 pilotos de calor residual
Rasqueta de limpieza en dotación

Horno eléctrico multifunción 65 l
Display electrónico, 8 recetas
pre-determinadas y 2 programables
Programador electrónico duración
y final de cocción
Termostato electrónico regulable
de forma continua 50°-260°C
Puerta ventilada 2 cristales, enfriamiento
tangencial
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW
Consumo de energía: 1,25 kW (convección
forzada) 0,98 kWh (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 10,60 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja
1 parrilla soporte
1 bandeja pastelera

OPCIONAL:
KITC6X Trasera inox

CE6IMX
CE6IPX



CE6GPX

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX, 60 CM,
MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO 9 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA A



ENCIMERA COCCIÓN 4 QUEMADORES A GAS:

Ant. dcha. Ø (auxiliar) 1,00 kW
Post. dcha. Ø 1,75 kW
Post. izq. Ø 1,75 kW
Ant. izq. Ø 4,00 kW

Parrillas en hierro colado y difusores
esmaltados opacos negros
Encendido electrónico incorporado
en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno eléctrico multifunción pirolítico 54 l
Display electrónico, 8 recetas
pre-determinadas y 2 programables
Programador electrónico duración
y final de cocción
Termostato electrónico regulable de forma
continua 50°-260°C
Puerta fría 4 cristales, enfriamiento tangencial
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW
Consumo de energía: 0,79 kWh (convección
forzada) 0,88 kWh (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 3,10 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
2 bandejas horno
1 asador

OPCIONAL:
KITC6X trasera inox



CE6GPX



C9GMXI

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
90x86,5 cm, MULTIFUNCIÓN 8 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA B



ENCIMERA COCCIÓN 6 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,75 kW
Posterior dcha.	3,00 kW
Anterior ctro.	1,00 kW
Posterior ctro.	1,75 kW
Posterior izq.	1,00 kW
Anterior izq. ultra-rápido	4,00 kW

Parrillas en hierro colado y difusores
esmalutados opacos negros
Encendido electrónico incorporado
en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano
en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno eléctrico multifunción 109 l
Timer cuenta minutos – final de cocción
Termostato electrónico regulable 50°-260°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal
(interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

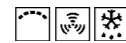
Potencia grill: 1,7 kW
Consumo de energía: 1,60 kW h (convec-
ción forzada) 1,19 kW h (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 4,10 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja

OPCIONAL:
KITC9X trasera inox
PPX6090 plancha
WOKGHU wok

C9GVXI

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
90x86,5 cm,
HORNO A GAS VENTILADO



ENCIMERA COCCIÓN 6 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,75 kW
Posterior dcha.	3,00 kW
Anterior central	1,00 kW
Posterior central	1,75 kW
Posterior izq.	1,00 kW
Anterior izq. ultra-rápido	4,00 kW

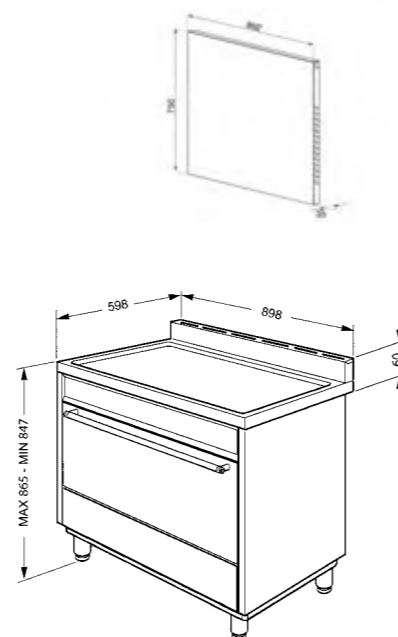
Parrillas en hierro colado y difusores
esmalutados opacos negros
Encendido electrónico incorporado
en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano
en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno a gas 109 l
Gas ventilado opcional
Timer cuenta minutos
Termostato regulable 120°-275°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal
(interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,80 kW
Potencia nominal eléctrica : 2,90 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja

OPCIONAL:
KITC9X trasera inox
PPX6090 plancha
WOKGHU wok



C9GMXI
C9GVXI



C6GMXI

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
60x86,5 CM, MULTIFUNCIÓN 8 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA A



ENCIMERA COCCIÓN 4 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq. ultra-rápido	4,00 kW

Parrillas en hierro colado y difusores
esmaltados opacos negros
Encendido electrónico incorporado
en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano
en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno eléctrico multifunción 65 l
Timer cuenta minutos – final de cocción
Termostato electrónico regulable 50°-260°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal
(interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW
Consumo de energía: 1,25 kWh (convec-
ción forzada) 0,98 kWh (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 2,90 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja

OPCIONAL:
KITC6X trasera inox
PPX6090 plancha
WOKGHU wok

C6GVXI

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
60x86,5 CM,
HORNO A GAS VENTILADO



ENCIMERA COCCIÓN 4 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq. ultra-rápido	4,00 kW

Parrillas en hierro colado y difusores
esmaltados opacos negros
Encendido electrónico incorporado
en los mandos
válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano
en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno a gas 65 l
Gas ventilado opcional
Timer cuenta minutos
Termostato regulable 120°-275°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura
Puerta desmontable con doble cristal
(interior termo reflectante)

Potencia grill: 2,00 kW
Potencia nominal eléctrica: 2,90 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja

OPCIONAL:
KITC6X trasera inox
PPX6090 plancha
WOKGHU wok



C6GMXI
C6GVXI



SX91M

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
90x86,5 CM, MULTIFUNCIÓN 8 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA B



ENCIMERA COCCIÓN 5 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Anterior cto.	3,50 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq. Ultra-rápido	3,00 kW

Tapa en cristal
Parrillas y tapetas esmaltadas mate
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno eléctrico multifunción 109 l
Timer cuenta minutos - final de cocción
Termostato electrónico regulable 50°-260°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal (interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 1,7 kW
Consumo de energía: 1,60 kWh (convección forzada) 1,19 kWh (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 3,00 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja

SX91GVE

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
90x86 CM, GAS VENTILADO



ENCIMERA COCCIÓN 5 QUEMADORES A GAS:

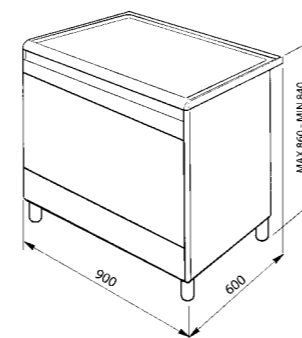
Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Central ultra-rápido	3,50 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq.	2,50 kW

Tapa en cristal
Parrillas y tapetas esmaltadas mate
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno a gas valvulado 112 l
Encendido electrónico
Termostato electrónico regulable 120°-275°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal (interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,80 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno
1 bandeja



SX91M
SX91GVE



CX91M

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
90x86 CM, MULTIFUNCIÓN 8 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA A



ENCIMERA COCCIÓN 5 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Central ultra-rápido	3,50 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq.	3,00 kW

Tapa en cristal
Parrillas y tapetas esmaltadas mate
Encendido electrónico incorporado en los mandos
válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

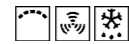
Horno eléctrico multifunción 57 l
Timer cuenta minutos – final de cocción
Termostato electrónico regulable 50°-260°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal (interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible y portabombona
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW
Consumo de energía: 1,02 kWh (convección forzada) 0,79 kWh (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 2,80 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno trasera
1 bandeja

CX91GVE

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
90x86 CM, GAS VENTILADO



ENCIMERA COCCIÓN 5 QUEMADORES A GAS:

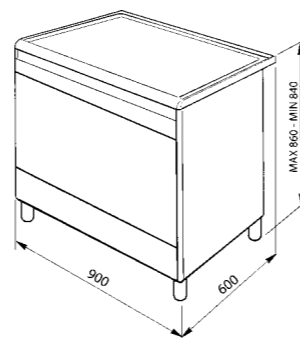
Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Central ultra-rápido	3,50 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq.	3,00 kW

Tapa en cristal
Parrillas y tapetas esmaltadas mate
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno a gas valvulado 57 l
Encendido electrónico
Termostato electrónico regulable 120°-275°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal (interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible y portabombona
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno trasera
1 bandeja



CX61M

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
60x86 CM, MULTIFUNCIÓN 8 FUNCIONES
(TERMO VENTILADO)
CLASE ENERGÉTICA A



ENCIMERA COCCIÓN 4 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq.	3,50 kW
Tapa en cristal	

Parrillas esmaltadas mate irrallables
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno eléctrico multifunción 65 l
Timer cuenta minutos – final de cocción
Termostato electrónico regulable 50°-260°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal (interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW
Consumo de energía: 1,25 kWh (convección forzada) 0,98 kWh (natural)
Potencia nominal eléctrica total: 2,80 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno trasera
1 bandeja

CX61GVE

COCINA LIBRE INSTALACIÓN, INOX,
60x86 CM, GAS VENTILADO



ENCIMERA COCCIÓN 4 QUEMADORES A GAS:

Anterior dcha.	1,00 kW
Posterior dcha.	1,75 kW
Posterior izq.	1,75 kW
Anterior izq.	3,50 kW
Tapa en cristal	

Parrillas esmaltadas mate irrallables
Encendido electrónico incorporado en los mandos
Válvulas rápidas de seguridad
Inyectores a gas butano/propano en dotación
Fácil acceso para cambio inyectores
Encimera anti-derramamientos

Horno a gas valvulado 57 l
Encendido electrónico
Termostato electrónico regulable 120°-275°C
Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
Puerta desmontable con doble cristal (interior termo reflectante)
Piloto termostato
Compartimento abatible
Pies acero inox regulables en altura

Potencia grill: 2,00 kW

ACCESORIOS:
2 parrillas horno trasera
1 bandeja

