

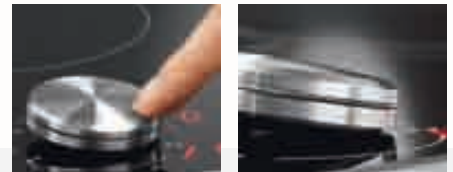




“CUANDO FALTAN MANOS
PARA HACERLO TODO,
ES BUENO ENCONTRAR
ALGO QUE SE PUEDA HACER
CON UN SOLO DEDO”



PLACAS



FLEXINDUCCIÓN

TWISTPAD®

PRESTACIONES

PRODUCTOS

ACCESORIOS



FUNCIONES ESPECIALES DE LA INDUCCIÓN NEFF

- ThermoControl: para mantener la comida caliente y derretir chocolate o mantequilla.
- Bloqueo para limpieza: desactiva los mandos de control durante 20 segundos para que podamos limpiar sin activar ninguna zona o función accidentalmente.
- Limitación manual de potencia: a través de una combinación de sensores se puede limitar la potencia total de la placa, para un consumo de energía más responsable.



La cocina no debe ser solamente un placer a la hora de comer, sino también a la hora de cocinar. Este es el motivo principal de todos nuestros avances y por eso las placas de cocción Neff resultan tan fáciles de utilizar:

VARIEDAD E INNOVACIÓN Una cocina se debe ajustar a los gustos y necesidades de los usuarios, y no al revés. Las placas Neff no sólo se presentan en tamaños y acabados diferentes y ofrecen distintas posibilidades de combinación, sino que también ofrecen una gran variedad de nuevas ideas que entusiasmarán a cualquier enamorado de la cocina.

Placas panorámicas o placas modulares Dominó; con control TwistPad o con TouchControl; con marco de acero inoxidable de diseño profesional o enrasadas. En definitiva, una solución para cualquier proyecto de cocina.

“INDUCCIÓN NEFF: RÁPIDA, INTELIGENTE, SEGURA, LIMPIA Y EFICIENTE”

INDUCCIÓN Los apasionados de la cocina disfrutan tanto cocinando como comiendo. Una placa de inducción Neff es perfecta para disfrutar de la cocina, ya que gracias a esta tecnología se cocina con la rapidez, precisión y excelentes resultados que se pueden conseguir con las placas de gas, pero con una mayor comodidad y seguridad. Las placas de inducción Neff son el doble de rápidas que las placas vitrocerámicas e incluso más que las de gas.

En las placas de inducción no se calienta la superficie de la placa, sino directamente el recipiente que colocamos sobre ella. Una bobina situada debajo de la zona de cocción produce un campo electromagnético que actúa directamente sobre el recipiente, de base ferromagnética. Una tecnología inteligente que ofrece auténticas ventajas.

PRECISIÓN Y CONTROL Basta con aumentar la potencia para aportar calor instantáneamente o bajarla sólo un nivel para que no se derrame un líquido hirviendo. Además, al calentar sólo el recipiente, el cristal no alcanza temperaturas tan elevadas como para poder interferir en el proceso de cocción.

RAPIDEZ Además de ser el sistema de cocción más rápido, las placas de inducción Neff incorporan la función especial PowerBoost. Las placas con zonas de 28 y 32 cm de diámetro pueden llegar a alcanzar hasta 4,4 y 4,6 kW respectivamente, con lo que pueden hervir 2 litros de agua en menos de 5 minutos.



“TODO BAJO CONTROL CON UN SOLO DEDO”

SEGURIDAD La superficie de la placa permanece a menor temperatura, ya que sólo se calienta ligeramente por estar en contacto con el recipiente en el que se cocina, disminuyendo considerablemente el riesgo de quemaduras. Además, no calienta si no detecta recipientes encima e incluso puede bloquearse para evitar encendidos accidentales y proteger así la seguridad de los niños.

LIMPIEZA Debido a que la superficie de la placa de inducción se mantiene a una temperatura inferior a la de una vitrocerámica, los líquidos o alimentos que se puedan derramar sobre ella no se requeman ni se pegan, haciendo mucho más fácil su limpieza. Apenas hay que esperar para que se enfríe del todo y basta con pasar un paño húmedo para que esté como nueva.

AHORRO DE ENERGÍA Toda la energía producida es utilizada para calentar el recipiente y, como reconoce el diámetro del mismo, el calor se concentra en esa superficie, evitando posibles pérdidas de energía. Del mismo modo, se reduce el tiempo de cocción con el consiguiente ahorro de energía.



TWISTPAD

Neff apuesta por el control TwistPad, que convierte la cocina en un auténtico placer y es ahora más cómodo que nunca. Un único mando central con base magnética situado en la parte delantera de la placa, permite seleccionar la zona de cocción que queremos utilizar presionando suavemente en dirección a ésta. Girando el TwistPad se seleccionan los diferentes niveles de potencia de forma rápida y precisa.

- Control de todas las zonas con un único mando central
- Fácil limpieza, ya que el TwistPad se puede retirar:
- Seguridad máxima: sin TwistPad la placa no se puede encender.

En caso necesario, las placas Neff con control TwistPad pueden funcionar también sin el mando, mediante una combinación de sus sensores TouchControl.

TOUCHCONTROL

El TouchControl de las placas Neff hace su manejo mucho más práctico. Permite seleccionar el fuego que queremos utilizar tocando ligeramente con el dedo y con un único + y - se controlan todas las zonas de cocción.

NUEVA PLACA FLEXINDUCCIÓN NEFF T 44T43 N0

Los verdaderos amantes de la cocina saben ser rigurosos y flexibles al mismo tiempo, saben cuándo se debe improvisar; cuándo seguir una regla y cuándo romperla. Por eso, aunque valoran los cánones, también aprecian las ideas que les permiten un poco de libertad.

La nueva placa FlexInducción Neff ofrece un espacio de cocción absolutamente versátil para calentar cualquier tipo de recipiente en cualquier punto de la superficie. Se trata de la más moderna tecnología de inducción en un concepto totalmente flexible, para que cada uno pueda adecuar el espacio a la grandeza de sus ideas.



UNA SOLUCIÓN FLEXIBLE DE 760 cm² Y DOS ZONAS CONVENCIONALES

La nueva FlexInducción Neff T 44T43 N0 redibuja la cuadrícula de cocción tradicional, estableciendo dos zonas convencionales y una zona flexible. Esta última puede usarse por completo (como una única zona de 760 cm²) o bien como varias zonas de cocción controladas de forma independiente. Usada en su totalidad, la zona flexible puede albergar cualquier tipo de recipiente, independientemente de su forma, siempre que sus dimensiones no excedan los 760 cm².



“UN ESPACIO A LA MEDIDA DE CADA PERSONA, DE CADA RECETA: FLEXINDUCCIÓN”

FLEXIBILIDAD

La zona de 760 cm² ofrece máxima versatilidad, independientemente del número de recipientes, del lugar donde se coloquen, su tamaño o su forma. Incluso con varios recipientes pequeños funcionando a la misma potencia, o a dos diferentes, la adaptación es total.

TWISTPAD

Para una mayor comodidad, la placa FlexInducción incorpora este mando magnético que permite controlar todas las zonas con un solo dedo.

SEGURIDAD

La detección del recipiente de la superficie se ha calibrado con la máxima precisión, de forma que si olvidamos utensilios de cocina, sobre la placa, como un cuchillo, ésta detecta que no se trata de un recipiente y no lo calentará.

COMODIDAD

La zona flexible de 760 cm² aporta una gran comodidad a la hora de cocinar con cualquier tipo de recipiente. Dado que no existe una zona de cocción limitada, el recipiente se puede colocar en cualquier punto sin miedo a que se cocine de forma irregular. Incluso los más pequeños. Incluso en las esquinas. Los pequeños inductores que cubren toda la zona garantizan una distribución de calor homogénea, por tanto, una cocción uniforme incluso con recipientes grandes.



EFICIENCIA Y RAPIDEZ

La tecnología empleada en la placa FlexInducción T 44T 43 N0 optimiza la distribución del calor en cualquier tamaño y forma de recipiente y con unos resultados siempre perfectos.

Gracias a las filas de inductores situadas bajo la zona flexible, que se activan de forma independiente, el calor únicamente se generará bajo los recipientes que empleemos, sin activar el resto de inductores de forma innecesaria. De esta forma ahorramos tiempo y energía.

LA MEJOR COCCIÓN

Además con estas filas de inductores conseguimos tener una distribución de calor totalmente homogénea con cualquier forma de recipiente, para que el plato se cocine siempre al punto justo deseado por el cocinero.



► **NUEVO** CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE CON CONTROL TWISTPAD®

Este nuevo control que incorpora la placa Neff T 44T35 N0 mide la temperatura del interior del recipiente y la mantiene en el nivel adecuado para cada tipo de alimento. El control de temperatura del aceite hará que la placa emita calor sólo cuando sea necesario para mantener el nivel de temperatura prefijado. De esta forma, además de obtener un cocinado perfecto y un ahorro de energía, evitamos que el aceite pueda llegar a quemarse o que afecte al material antiadherente de la sartén. Además, al cocinar el alimento a su temperatura adecuada, éste absorberá menos aceite, consiguiendo una fritura más sana y saludable. Es la forma más segura de freír ya que nunca se puede llegar a inflamar el aceite.

El resultado óptimo de esta función se consigue con las sartenes de 18 y 15 cm de diámetro disponibles como accesorios especiales (códigos HZ 390220 y HZ 390210).

“AHORA PUEDO FREÍR DE UNA MANERA MÁS SALUDABLE”

ZONA DE COCCIÓN GIGANTE DE 32 CM La nueva placa Neff T 44T35 N0 dispone de una zona de cocción triple de 32 cm de diámetro, la mayor del mercado, que permite cocinar hasta una paella para 9 ó 10 personas. Y además, es la más potente, ya que puede alcanzar una potencia de hasta 4,6 kW gracias a la función Super PowerBoost. Esta zona de cocción ofrece una flexibilidad total, ya que detecta automáticamente el tamaño del recipiente y en función de éste, ajusta la potencia adecuada.



CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE:

- La función especial Control de temperatura del aceite mide la temperatura del interior del recipiente y la mantiene en el nivel adecuado según el alimento que estemos cocinando.
- La placa emite calor sólo cuando es necesario para mantener el nivel de temperatura prefijado.
- La misma placa T 44T35 N0 incorpora ahora el control TwistPad®, para mayor facilidad de uso.

NIVELES DE TEMPERATURA QUE SE ADECUAN A CUALQUIER ALIMENTO:

- Nivel mínimo para pochar verduras.
- Nivel bajo para cocinar verduras, pechugas, rollitos primavera...
- Nivel medio para freír patatas, huevos fritos, carne picada...
- Nivel máximo para cocinar a la plancha un solomillo poco hecho, una pieza de atún....



Placa de gas T 69S86 N0

Placa de gas con elegante diseño ▲
en cristal vitrocerámico y el nuevo
marco con diseño profesional en acero
inoxidable.

“EL MEJOR RENDIMIENTO UNIDO AL MEJOR DISEÑO”

WOK Lo último en placas de gas: un nuevo quemador wok mucho más potente, hasta un 20% más rápido. Los quemadores wok duales permiten controlar los diferentes anillos de llama independientemente con un solo mando, desde una pequeña llama hasta la máxima potencia. Con esta tecnología, cocinar con wok hace las delicias de cualquier amante de la cocina. El anillo especial para wok, evita que la llama tenga contacto directo con el recipiente, con lo que se puede cocinar con calor residual, hacer salsas delicadas, derretir chocolate o mantener calientes los alimentos antes de sacarlos a la mesa.

RAPIDEZ Y PRECISIÓN El hecho de que los cocineros profesionales utilicen siempre gas para cocinar no es casualidad. El gas es, sin duda, una de las formas más adecuadas para cocinar alimentos, ya que es rápido y la regulación del calor es perfecta.

VARIEDAD Y DISEÑO Las placas de gas Neff están disponibles en anchos de 60, 70 y 90 cm, con cristal vitrocerámico y marco de acero o superficie de acero inoxidable. Se integran perfectamente en la encimera y combinan perfectamente con el resto de aparatos Neff.

Todas las parrillas y quemadores de las placas de gas Neff son de hierro fundido y tienen un aspecto robusto y profesional. Los quemadores están perfectamente distribuidos, de modo que hay espacio suficiente para cocinar cómodamente con varios recipientes simultáneamente.

SEGURIDAD El gas debe ser tratado con respeto. Por eso, toda la gama de gas Neff está equipada con el sistema de seguridad GasStop, que corta automáticamente la salida de gas en caso de que la llama se apague accidentalmente.

SENCILLEZ Y COMODIDAD Todas las placas Neff tienen el encendido integrado en el mando, por lo que basta con pulsarlo ligeramente y girarlo para que la llama aparezca, con lo que resulta más fácil y cómodo de usar:

“LA COCINA DE GAS YA NO ES LA MISMA QUE ERA ANTES”



◀ Placa de gas T 25Z55 N0.

Las placas con instalación enrasada quedan perfectamente integradas con la encimera, como si fueran una sola pieza.

◀ Placa de gas T 69S68 N0.

Las placas de gas con cristal vitrocerámico y marco de acero inoxidable presentan un aspecto inmejorable.

“CON NEFF PUEDO TENER A LA VEZ TODOS LOS SISTEMAS DE COCCIÓN”

MARCO DISEÑO PROFESIONAL

El marco recto de diseño profesional y cristal vitrocerámico y la junta de unión no visible, hacen que las placas se integren perfectamente, consiguiendo un acabado impecable. Por supuesto, las placas modulares Dominó también pueden combinarse con cualquier otra placa del catálogo que tenga el marco de diseño profesional Neff.

PLACAS MODULARES DOMINÓ Porque no siempre es fácil decantarse por un sistema de cocción u otro, se pueden combinar todos ellos y conseguir una zona de cocción a la medida y gustos de cada uno, gracias a las placas modulares Dominó de Neff.

El toque profesional del gas, la velocidad y limpieza de la inducción, complementado con una freidora, un grill barbacoa o un Teppan Yaki... Todas las opciones son posibles. Porque cada cocina y cada persona son distintas, no existe una combinación ganadora de placas modulares, sino que las combinaciones son infinitas. Con las placas modulares de 30 ó 40 cm de ancho, es posible adaptar cualquier combinación al espacio disponible.



FREIDORA En los últimos años, la freidora se ha convertido en un complemento imprescindible en la cocina. Es práctica, rápida y limpia y además ahorra aceite. La freidora Neff dispone de una zona fría debajo de la resistencia donde se depositan los restos de las frituras. Mientras que el aceite de la freidora está a una temperatura de entre 160 y 190°C, esta zona se mantiene a una temperatura inferior a 100°C, por lo que los restos no se requeman y no se mezclan ni olores ni sabores. Al igual que la barbacoa, la freidora tiene una válvula para el desagüe de aceite.

GRILL BARBACOA El grill de Neff es ideal para cocinar alimentos a la brasa. Puede utilizarse con piedras volcánicas o con agua. Las piedras de lava volcánica recogen en su superficie la grasa del alimento que se está cocinando. Esta grasa en contacto con las piedras produce un humo que envuelve al alimento y le da ese gusto a la brasa. Cuando las piedras de lava se encuentran saturadas, se pueden sustituir por otras nuevas solicitándolas a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Si se prefiere, en vez de piedras, también puede usarse agua. El alimento va perdiendo grasa que va goteando y cayendo al agua. Una forma de cocinar distinta, sana y libre de grasa. La barbacoa Neff tiene una válvula de desagüe que hace más cómodo y fácil el cambio de agua.

“EL DISEÑO MÁS ACTUAL PARA UN ESTILO DE COCINA MILENARIO”

TEPPAN YAKI A la velocidad de la inducción o al toque profesional del gas, se une la posibilidad de cocinar al más puro estilo oriental, con el Teppan Yaki Neff. La solución perfecta para completar todas las posibilidades que ofrecen los diferentes sistemas de cocción de las placas Neff, y obtener resultados, no sólo deliciosos, sino también saludables.

Su amplia superficie de acero inoxidable permite cocinar verduras, carnes y pescados sin necesidad de utilizar ningún recipiente. Además, el Teppan Yaki incorpora una tapa de cristal vitrocerámico para cubrirlo mientras no se esté utilizando y una espátula de acero que permite manejar los alimentos como un auténtico cocinero profesional.

EL SECRETO DE LA COCINA MÁS SALUDABLE DEL MUNDO

El misterio de la cocina oriental reside en su fuerte base vegetal, la poca grasa que contienen sus platos y sobre todo, la forma de cocinarlos. El Teppan Yaki permite obtener una precisión total del cocinado gracias a su función de control de temperatura electrónico, regulable de 140 a 240°C.

Placas



FÁCIL DE USAR, FÁCIL DE LIMPIAR Es posible preparar recetas sofisticadas de forma sencilla y con una fácil limpieza.

El propio mando del Teppan Yaki tiene una posición “limpieza” simbolizada mediante un cepillo, que mantiene la superficie de acero a la temperatura adecuada para que resulte mucho más fácil limpiarlo.

Basta echar agua fría sobre la superficie o incluso cubitos de hielo, para que se despeguen todos los restos de la superficie. A continuación hay que ir retirando el líquido con ayuda de la espátula de acero. Para su limpieza, se puede utilizar detergente neutro para vajilla y una bayeta de cocina. En el Teppan Yaki pueden cocinarse infinidad de alimentos: verduras, cualquier tipo de carne o pescado, crepes y hasta huevos o frutas. Sólo hay que ponerle imaginación para crear combinaciones únicas y realmente sorprendentes.



COCCIÓN INDEPENDIENTE

Además, dependiendo de la cantidad de alimentos que se desee cocinar, se puede utilizar toda la superficie del Teppan Yaki o sólo la zona delantera de modo independiente.



THERMOCONTROL

Y si no vamos a servir los alimentos en el momento, podemos dejarlos sobre el Teppan Yaki con la función ThermoControl activada y mantenerlos calientes para poder servir los platos en su punto.





PLACA FLEXINDUCCIÓN



T 44T43 N0

4242004138037

Disponibilidad Mayo 2010

Precio de Cesión (IVA no incluido):	850,00 €
Precio de referencia:	986,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	989,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con TwistPad* y zona flexible
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ TwistPad con programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.
- ▶ 3 zonas de cocción por inducción:
 - 1 zona flexible de 760 cm² desde 1 kW (máx. PowerBoost 1,6 kW) hasta 3,3 kW (máx. PowerBoost 3,6 kW), según forma, tamaño y ubicación del recipiente.
 - 2 zonas convencionales:
 - 1 de 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

*En caso necesario, la placa puede utilizarse sin el mando TwistPad.

PLACAS DE INDUCCIÓN



T 44T90 N0

4242004115908

Precio de Cesión (IVA no incluido):	1.300,00 €
Precio de referencia:	1.508,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.511,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con TwistPad*

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ TwistPad con programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante doble PowerBoost de 4,4 kW.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro de niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 5 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 18 cm con 1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 28/18 cm con 2,8/1,8 kW (máx. PowerBoost 4,4/3,6 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 880 x 490 mm.



T 45T90 X0

4242004116516

Precio de Cesión (IVA no incluido):	1.300,00 €
Precio de referencia:	1.508,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.511,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con TwistPad*

Instalación enrasada

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ TwistPad con programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante doble PowerBoost de 4,4 kW.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro de niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 5 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 18 cm con 1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 28/18 cm con 2,8/1,8 kW (máx. PowerBoost 4,4/3,6 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 892 x 512 mm.
- Encastre: 880-896 x 500-516 mm.

*En caso necesario, la placa puede utilizarse sin el mando TwistPad.



T 44D85 N0

4242004115946

Precio de Cesión (IVA no incluido):	1.050,00 €
Precio de referencia:	1.218,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.221,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro de niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ 4 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 28 cm con 2,4 kW (máx. PowerBoost 3,4 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750 x 490 mm.



T 42P90 X0

4242004114642

Precio de Cesión (IVA no incluido):	950,00 €
Precio de referencia:	1.102,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.105,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl

Terminación biselada

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro de niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 3 zonas de cocción por inducción:
 - 1 de Ø 28 cm con 2,4 kW (máx. PowerBoost 3,4 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 903 x 346 mm.
- Encastre: 880 x 330 mm.

PLACAS DE INDUCCIÓN



T 43P90 N0

4242004114680

Precio de Cesión (IVA no incluido):	950,00 €
Precio de referencia:	1.102,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.105,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl

Marco de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro de niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 4 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 18 cm con 1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 897 x 345 mm.
- Encastre: 885 x 335 mm.

T 45P90 X0

4242004114833

Precio de Cesión (IVA no incluido):	950,00 €
Precio de referencia:	1.102,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.105,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl

Instalación enrasada

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro de niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 4 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 18 cm con 1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 892 x 342 mm.
- Encastre: 880-896 x 330-346 mm.

PLACA DE INDUCCIÓN CON CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE



T 44T35 N0

4242004138372

Sustituye a T 44D35 N0

Disponibilidad Mayo 2010

Precio de Cesión (IVA no incluido):	785,00 €
Precio de referencia:	910,60 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	913,60 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con TwistPad*
y Control de temperatura del aceite
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Zona gigante triple de Ø 32 cm.
- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ TwistPad con programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Control de temperatura del aceite con 4 niveles para los fuegos de Ø 18 y 15 cm.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante triple PowerBoost de 3,6 kW y Super PowerBoost de 4,6 kW.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 3 zonas de cocción por inducción:
 - 1 de Ø 32/26/21 cm con 3,3/2,6/2,2 kW (máx. PowerBoost 4,6-3,6/3,4/3,3 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 18 cm con 1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.

- Encastre: 560 x 490 mm.

Accesorios opcionales:

Sartén de Ø 18 cm HZ 390220.

Sartén de Ø 15 cm HZ 390210.

*En caso necesario, la placa puede utilizarse sin el mando TwistPad.

PLACAS DE INDUCCIÓN



T 44T30 N0

4242004114710

Precio de Cesión (IVA no incluido):	740,00 €
Precio de referencia:	858,40 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	861,40 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con TwistPad*
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ TwistPad con programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante doble PowerBoost de 4,4 kW.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 3 zonas de cocción por inducción:
 - 1 de Ø 28/18 cm con 2,4/1,8 kW (máx. PowerBoost 4,4/2,5 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T 42D30 X0

4242004116684

Precio de Cesión (IVA no incluido):	640,00 €
Precio de referencia:	742,40 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	745,40 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl
Terminación biselada

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Zona gigante doble PowerBoost de 4,4 kW.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 3 zonas de cocción por inducción:
 - 1 de Ø 28/18 cm con 2,4/1,8 kW (máx. PowerBoost 4,4/2,5 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

*En caso necesario, la placa puede utilizarse sin el mando TwistPad.



T 45T40 XO

4242004118312

Precio de Cesión (IVA no incluido):	765,00 €
Precio de referencia:	887,40 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	890,40 €

IVA aplicado: 16%



T 44D20 N0

4242004114727

Precio de Cesión (IVA no incluido):	720,00 €
Precio de referencia:	835,20 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	838,20 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con TwistPad*
Instalación enrasada

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ TwistPad con programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 4 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
 - 1 de Ø 28/18 cm con 2,4/1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 572 x 512 mm.
- Encastre: 560-576 x 500-516 mm.

Placa de inducción TouchControl
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 4 zonas de cocción por inducción:
 - 2 de Ø 18 cm con 1,8 kW (máx. PowerBoost 2,5 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 2,2 kW).
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

*En caso necesario, la placa puede utilizarse sin el mando TwistPad.

PLACAS MODULARES DOMINÓ 40 cm



N 54K40 NO

4242004119395

Precio de Cesión (IVA no incluido):	1.250,00 €
Precio de referencia:	1.450,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	1.453,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa Teppan Yaki

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Superficie de acero inoxidable con tapa de cristal vitrocerámico.
- ▶ 2 zonas de cocción con regulación independiente de la zona delantera.
- ▶ Control electrónico de temperatura de 140°C a 240°C.
- ▶ Función especial ThermoControl (mantener caliente).
- ▶ Función limpieza.

Equipamiento:

- ▶ 2 espátulas profesionales.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 396 x 546 mm.
- Encastre: 360 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.



N 44K45 NO

4242004114956

Precio de Cesión (IVA no incluido):	475,00 €
Precio de referencia:	551,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	554,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de inducción TouchControl con mando

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ 1 zona gigante doble con PowerBoost de 3,6 kW.
- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido.
- ▶ Indicador digital de nivel de potencia.
- ▶ 1 zona doble de cocción por inducción de Ø 28/18 cm con 2,8/1,8 kW (máx. PowerBoost 3,6/2,5 kW).
- ▶ Desconexión automática de seguridad.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 396 x 546 mm.
- Encastre: 360 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.



N 24K45 NO

4242004113430

Precio de Cesión (IVA no incluido):	475,00 €
Precio de referencia:	551,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	551,00 €

IVA aplicado: 16%



N 64K40 NO

4242004119388

Precio de Cesión (IVA no incluido):	650,00 €
Precio de referencia:	754,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	757,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de gas* de cristal vitrocerámico
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrilla de hierro fundido.
- ▶ Anillo especial para Wok incluido.
- ▶ 1 zona gigante Wok dual de cocción a gas de 6 kW.

Grill barbacoa
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ 2 zonas de asado con regulación independiente de 1,7 kW cada una.
- ▶ Zona de grill barbacoa sobre parrilla de hierro fundido.
- ▶ Cuba de acero inoxidable que puede emplearse con piedra volcánica o con agua.
- ▶ Frontal y tapa de cristal vitrocerámico.
- ▶ Válvula de seguridad para cambio de agua.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 396 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 396 x 546 mm.
- Encastre: 360 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.

*Placa de gas preparada para instalación de gas natural. Para su utilización con gas butano, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica que efectuará los cambios necesarios sin coste adicional.

PLACAS MODULARES DOMINÓ 30 cm



N 44D30 NO

4242004116035

Precio de Cesión (IVA no incluido):	475,00 €
Precio de referencia:	551,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	554,00 €

IVA aplicado: 16%

Placa de inducción TouchControl

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido.
- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Función especial ThermoControl.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ Limitación manual del nivel de potencia.
- ▶ 2 zonas de cocción por inducción:
 - 1 de Ø 21 cm con 2,2 kW (máx. PowerBoost 3,3 kW).
 - 1 de Ø 15 cm con 1,4 kW (máx. PowerBoost 1,8 kW).
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

Aparato: 306 x 546 mm. Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.



N 14D30 NO

4242004114796

Precio de Cesión (IVA no incluido):	375,00 €
Precio de referencia:	435,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	438,00 €

IVA aplicado: 16%

Placa vitrocerámica TouchControl

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Programación de tiempo para todas las zonas de cocción.
- ▶ Avisador acústico de fin de cocción.
- ▶ Impulso automático de cocción.
- ▶ Función pausa limpieza del TouchControl.
- ▶ 2 zonas de cocción, 1 de ellas doble:
 - 1 de Ø 18/12 cm con 2,0/0,8 kW.
 - 1 de Ø 15 cm con 1,2 kW.
- ▶ Desconexión automática de seguridad.
- ▶ Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

Aparato: 306 x 546 mm. Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.



N 64K30 NO

4242004112013

Precio de Cesión (IVA no incluido):	500,00 €
Precio de referencia:	580,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	583,00 €

IVA aplicado: 16%

Grill barbacoa

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ 1 zona de asado de 2,4 kW.
- ▶ Zona de grill barbacoa sobre parrilla de hierro fundido.
- ▶ Cuba de acero inoxidable que puede emplearse con piedra volcánica o con agua.
- ▶ Frontal y tapa de cristal vitrocerámico.
- ▶ Válvula de seguridad para cambio de agua.

Medidas (ancho x fondo):

Aparato: 306 x 546 mm. Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.

**130****N 24K35 NO**

4242004113416

Precio de Cesión (IVA no incluido):	375,00 €
Precio de referencia:	435,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	435,00 €

IVA aplicado: 16%

Placa de gas* de cristal vitrocerámico
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrilla de hierro fundido.
- ▶ Anillo especial para Wok incluido.
- ▶ 1 zona gigante Wok dual de cocción a gas de 6 kW.

Medidas (ancho x fondo):

Aparato: 306 x 546 mm. Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.

**130****N 24K30 NO**

4242004113423

Precio de Cesión (IVA no incluido):	375,00 €
Precio de referencia:	435,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	435,00 €

IVA aplicado: 16%

Placa de gas* de cristal vitrocerámico
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en los mandos.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrillas de hierro fundido.
- ▶ 2 zonas de cocción a gas:
 - 1 zona grande de 2,8 kW.
 - 1 zona estándar de 1,9 kW.

Medidas (ancho x fondo):

Aparato: 306 x 546 mm. Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.

**130****N 34K30 NO**

4242004112020

Precio de Cesión (IVA no incluido):	500,00 €
Precio de referencia:	580,00 €
Coste de Reciclado:	3,00 €
Precio de referencia final:	583,00 €

IVA aplicado: 16%

Freidora eléctrica

Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Selector de temperatura de 100 a 190°C.
- ▶ Capacidad: 4 litros.
- ▶ Cubeta con zona fría.
- ▶ Frontal y tapa de cristal vitrocerámico.
- ▶ Válvula de seguridad para cambio de aceite.

Medidas (ancho x fondo):

Aparato: 306 x 546 mm. Encastre: 270 x 490 mm.

Accesorio opcional:

Accesorio de unión con otras placas con marco diseño profesional Z 9914 X0.

*Placa de gas preparada para instalación de gas natural. Para su utilización con gas butano, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica que efectuará los cambios necesarios sin coste adicional.



T 69S86 N0

PLACAS DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO



T 69S86 N0

4242004113508

Precio de Cesión (IVA no incluido):	875,00 €
Precio de referencia:	1.015,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	1.015,00 €

IVA aplicado: 16%



T 67S76 N0

4242004113485

Precio de Cesión (IVA no incluido):	775,00 €
Precio de referencia:	899,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	899,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de gas* de cristal vitrocerámico
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en los mandos.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrillas de hierro fundido.
- ▶ Anillo especial para Wok incluido.
- ▶ 5 zonas de cocción:
 - 1 zona gigante Wok dual de 6 kW.
 - 1 zona grande de 2,8 kW.
 - 2 zonas estándar de 1,9 kW.
 - 1 zona auxiliar de 1,1 kW.

Placa de gas* de cristal vitrocerámico
Marco diseño profesional de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en los mandos.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrillas de hierro fundido.
- ▶ Anillo especial para Wok incluido.
- ▶ 5 zonas de cocción:
 - 1 zona gigante Wok dual de 4,2 kW.
 - 1 zona grande de 2,8 kW.
 - 2 zonas estándar de 1,9 kW.
 - 1 zona auxiliar de 1,1 kW.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 850 x 490 mm.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 708 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

*Placa de gas preparada para instalación de gas natural. Para su utilización con gas butano, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica que efectuará los cambios necesarios sin coste adicional.

PLACAS DE GAS DE ACERO INOXIDABLE



T 25Z55 N0

4242004118343

Acero inoxidable

Precio de Cesión (IVA no incluido):	575,00 €
Precio de referencia:	667,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	667,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de gas* de acero inoxidable

- ▶ Posibilidad de instalación sobre encimera o enrasada.
- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en los mandos.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrillas individuales de hierro fundido.
- ▶ 5 zonas de cocción:
 - 1 zona gigante Wok de 3,6 kW.
 - 1 zona grande de 3,0 kW.
 - 2 zonas estándar de 1,7 kW.
 - 1 zona auxiliar de 1,0 kW.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 700 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T 26S56 N0

4242004117117

Sustituye a T 25S56 N0

Acero inoxidable

Precio de Cesión (IVA no incluido):	450,00 €
Precio de referencia:	522,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	522,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de gas* de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en los mandos.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrillas de hierro fundido.
- ▶ 5 zonas de cocción:
 - 1 zona gigante Wok de 4 kW.
 - 1 zona rápida de 3 kW.
 - 2 zonas estándar de 1,7 kW.
 - 1 zona auxiliar de 1,0 kW.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 702 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 480 mm.

*Placa de gas preparada para instalación de gas natural. Para su utilización con gas butano, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica que efectuará los cambios necesarios sin coste adicional.



T 22S16 N0

4242004117018

Acero inoxidable

Precio de Cesión (IVA no incluido):	300,00 €
Precio de referencia:	348,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	348,00 €

IVA aplicado: 16%



Placa de gas* de acero inoxidable

- ▶ Autoencendido eléctrico integrado en los mandos.
- ▶ Sistema de seguridad GasStop.
- ▶ Parrillas de hierro fundido.
- ▶ 3 zonas de cocción:
 - 1 zona gigante Wok de 4 kW.
 - 1 zona grande de 3,0 kW.
 - 1 zona auxiliar de 1,0 kW.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 582 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 480 mm.

*Placa de gas preparada para instalación de gas natural. Para su utilización con gas butano, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica que efectuará los cambios necesarios sin coste adicional.

ACCESORIOS PLACAS



HZ 390210

4242003420133

NUEVO

Precio de Cesión (IVA no incluido):	34,50 €
Precio de referencia:	40,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	40,00 €

IVA aplicado: 16%

Sartén ø15 cm para sensor de fritura

Válido para el modelo: T 44T35 N0.



HZ 390220

4242003420249

NUEVO

Precio de Cesión (IVA no incluido):	38,80 €
Precio de referencia:	45,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	45,00 €

IVA aplicado: 16%

Sartén ø18 cm para sensor de fritura

Válido para el modelo: T 44T35 N0.



Z 9460 X0

4242004117964

NUEVO

Precio de Cesión (IVA no incluido):	64,65 €
Precio de referencia:	75,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	75,00 €

IVA aplicado: 16%

Sartén con base ø28 cm

Válido para los modelos: T 42P90 X, T 44T90 N0, T 45T90 X0, T 44D85 N0, T 44T35 N0, T 44T30 N0, T 42D30 N0 y N 44K45 N0.



570370

Solicitar a través del Servicio de Asistencia Técnica

NUEVO

Sartén con base ø32 cm

Válido para el modelo: T 44T35 N0.

Z 2480 X0

4242004121251

NUEVO

Precio de Cesión (IVA no incluido):	21,55 €
Precio de referencia:	25,00 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	25,00 €

IVA aplicado: 16%

Accesorio para cocción: simmering

Válido para placas de gas. Accesorio para obtener un fuego delicado para cocinar emulsiones, salsas delicadas o derretir chocolate o mantequilla.



Z 9914 X0

4242004117971

NUEVO

Precio de Cesión (IVA no incluido):	45,00 €
Precio de referencia:	52,20 €
Coste de Reciclado:	0,00 €
Precio de referencia final:	52,20 €

IVA aplicado: 16%

Cerquillo unión placas Dominó o placas marco diseño profesional

Válido para todos los modelos de marco diseño profesional.