

Indice

3	Una expertise di 50 anni nella produzione di cucine professionali	57	Abbattitore e Sottovuoto Design
4	50 anni di innovazione	61	Forni Design
6	Artigiani d'alta gamma	64	Forni da 60 cm
8	Professionisti della cottura	75	Forni da 70 cm
10	Ambiente	77	Forni da 80 cm
13	La qualità dei prodotti che fa la differenza	79	Forni da 90 cm
14	Forni	83	Forni Classic
16	Ultracombi	84	Forni da 60 cm
18	400° Forno Pizza	99	Forni da 90 cm
20	Gamma cavità	103	Piano Built-In
24	Funzioni Cottura dei Forni	104	Tradition
28	Piani Cottura	121	Professional serie 40
30	Gamma Piani Cottura	125	Professional Hi-Tech
32	Colonna stellata	139	Nostalgie
34	Majestic	151	Professional Nostalgie
36	Professional Plus	157	Lavelli Built-In
39	Optional	163	Cappe
40	Forni: 600 / 800 / 900 Blocchi cottura: Professional Plus / Majestic	171	Blocchi Cottura
42	Blocchi cottura: Professional Plus / Majestic	171	Pro Line • Window
48	Blocchi cottura: Optional per conservazione e cottura	183	Professional Plus • Hi-Tech
49	Forni: OV60 / OV80 / OV90 / OV948 Blocchi cottura: Pro Line	227	Pro Line • Nostalgie
50	Blocchi cottura: Pro Line	241	Professional Plus • Nostalgie
51	Optional per conservazione e cottura Piani da Incasso	285	Majestic
52	Optional per Piani da Incasso	313	Majestic • Techno
54	Optional tutti i modelli	339	Frigo Free Standing
55		343	Lavastoviglie
		347	Collegamento Elettrico / Gas
		351	Il mondo Ilve
		357	Centri di Assistenza Italia



→ Una expertise di 50 anni
nella produzione
di cucine professionali

Da più di 50 anni Ilve è il vero specialista nei sistemi per la cottura. Fin dai propri esordi l'azienda si è caratterizzata per una spiccata vocazione all'innovazione; nel 1969 nasceva il maxi forno da incasso e, pochi anni dopo, la rivoluzionaria cucina Panoramagic, vera pietra miliare del settore. La riedizione di Panoramagic, nel 2017, ha permesso a Ilve di vincere il Good Design Award. In 50 anni di vita e con una cadenza continua e costante, Ilve ha ideato e prodotto soluzioni che hanno consentito ottime performance in cucina e hanno contribuito a migliorare la qualità di vita dei propri clienti perchè, cucinare bene, significa volersi bene.

Artigiani d'alta gamma

Ilve nasce nel 1969 a Campodarsego in provincia di Padova e di questo territorio italiano porta avanti, con orgoglio, la tradizione artistica, la passione per la terra, lo spirito di innovazione, la maestria artigianale della sua gente e la sapiente lavorazione dell'acciaio. Tecnologia, estetica e funzionalità sono i plus delle cucine Ilve.

Il successo di ILVE è dovuto alla straordinaria flessibilità di progettazione e di produzione che permettono, uniti alla elevata specializzazione, di soddisfare qualsiasi esigenza nel campo della cottura. La gamma dei prodotti ILVE è sicuramente la più ampia disponibile oggi sul mercato mondiale e la bontà di costruzione conta senz'altro pochi rivali.

È la ragione per la quale le nostre cucine sono performanti, polivalenti ed affidabili. Pensate per durare nel tempo e per un semplice utilizzo, disegnate per soddisfare in tutta sicurezza le vostre esigenze e i vostri gusti.





Professionisti della cottura

I blocchi cottura Ilve sono direttamente ispirati alle cucine professionali sulle quali i grandi chef compongono le loro creazioni gastronomiche.

Ilve offre ai virtuosi della cucina la possibilità di esprimersi ai massimi livelli con una gamma di opzioni che esalta la creatività in cucina. Ilve produce blocchi cottura a che non sono soltanto belli: sono strumenti in tutto e per tutto professionali per prestazioni ed affidabilità.

Ilve utilizza gli stessi materiali usati dai produttori di cucine professionali: acciaio, acciaio inox (Aisi 304), smalto, ghisa, ottone, rame.

Come la scelta delle materie prime, anche l'affidabilità tecnica dei componenti è oggetto di un'attenzione costante e scrupolosa. Ma il vero segreto dei prodotti Ilve sta in un procedimento di produzione artigianale gelosamente custodito. Tutti i nostri elettrodomestici vengono realizzati individualmente secondo le specifiche del cliente ed assemblati a mano: perché niente può sostituire l'occhio e la mano esperta dello specialista.





Ilve è consapevole dell'importanza del rapporto tra le sue attività e l'ambiente e si impegna a fondo per la sostenibilità, la sicurezza e l'efficienza di tutte le fasi di lavorazione. Si assicura che i suoi prodotti vengano costruiti nel modo più scrupoloso, utilizzando materiali riciclabili e non nocivi per l'ambiente.



Ilve fa in modo che utilizzare un suo elettrodomestico significhi anche utilizzare l'energia nel modo più responsabile. Il 99% di tutti i materiali che Ilve utilizza per costruire i suoi prodotti, compreso l'imballaggio, è riciclabile. Ilve rispetta in pieno la Direttiva Europea in materia di Restrizioni sull'uso delle Sostanze Pericolose (RoHS). Di conseguenza i suoi fornitori sono selezionati ed i materiali sicuri. La massima e totale sicurezza certificata dai più importanti enti di settore.



La qualità dei prodotti che fa la differenza

Forni

Temperature da 30° fino a 300°

I nostri forni possono cucinare sfruttando temperature dai 30° ai 300°C (forni E3).

Porta fredda con triplo vetro estraibile



Tutti i forni sono dotati di porta fredda (norma EN 60335) con triplo vetro. Questa soluzione consente un miglior isolamento termico ed una riduzione dei consumi.

Il vetro estraibile permette una facile pulizia tra i vetri così come le cerniere, ad arresto intermedio, consentono una facile sfilabilità della porta per una pulizia accurata.

Controllo elettronico della temperatura (forni E3-E4)

Il controllo elettronico del forno consente di ridurre drasticamente la differenza tra temperatura impostata e temperatura selezionata. In questo modo si ottiene una più accurata e costante temperatura di cottura per performance da veri professionisti.

È possibile regolare la temperatura del forno già a partire dai 30°C, ottenendo la vera funzione di lievitazione, e poi su fino ad arrivare ai 300°C per cuocere in modo perfetto pizze e focacce. Laddove sono previsti, con la nuova elettronica E3, è possibile programmare due forni in modo completamente indipendente.



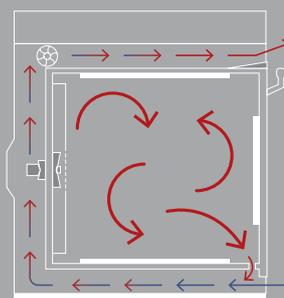
Ilve progetta e realizza forni di alta qualità capaci di prestazioni superiori perché i risultati di cottura esaltino l'originalità delle preparazioni e dei cibi.



Isolamento

È ottenuto mediante pannelli di materiale isolante ad alta densità e con fogli di alluminio riflettenti, in modo da garantire uniformità di temperatura e ridotto consumo di energia.

Ventilazione tangenziale



Crea un cuscinetto d'aria attorno alla camera di cottura mantenendo freddi i mobili e i comandi.

Rohs

Tutti i prodotti ILVE sono conformi alla normativa ROHS che vieta l'utilizzo di diverse sostanze nocive all'ambiente.

- Temperatura impostata
- Controllo elettronico E3
- Termostati tradizionali



Ultracombi

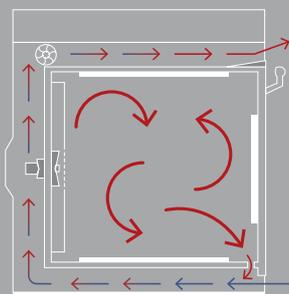
9 programmi di cottura

- 01 Aria calda ventilata
- 02 Grill
- 03 Grill ventilato
- 04 Microonde con 4 livelli di potenza (270W, 500W, 800W, 1000W) e funzione quick start
- 05 Vapore da 40° C a 100°C regolabile di grado in grado
- 06 Combi 1: Vapore + Aria calda
- 07 Combi 2: Vapore + Microonde da 270W a 500W
- 08 Combi 3: Aria calda + Microonde da 270W a 500W
- 09 Combi 4: Grill + Microonde da 500W a 800W



Sous vide

Con la tecnologia del vapore e con l'ausilio della macchina opzionale per il sottovuoto, è possibile cucinare "sous vide" con tutti i vantaggi che questa tecnica offre: cottura "dolce", esaltazione dei sapori, mantenimento delle qualità nutrizionali ed organolettiche dei cibi.



Ventilazione tangenziale

Crea un cuscinetto d'aria attorno alla camera di cottura mantenendo freddi i mobili e i comandi.



Ultracombi, è l'innovativo forno trivalente Ilve che abbina, in un unico elettrodomestico, le funzioni aria calda, grill, microonde e vapore per cotture combinate e per un utilizzo esteso di una macchina fatta per cucinare.



Serbatoio acqua

Il serbatoio dell'acqua, indispensabile per la funzione vapore, ha una accessibilità facilitata per il caricamento e dispone di un volume pari ad un litro.



Porta fredda con triplo vetro estraibile

Tutti i forni sono dotati di porta fredda (norma EN 60335)

Ciò consente un miglior isolamento termico ed una riduzione dei consumi. Le cerniere sono ad arresto intermedio e consentono anche una facile sfilabilità della stessa porta, dal corpo del forno, per una pulizia più accurata.

Muffola in acciaio

La muffola è completamente in acciaio a garanzia di lunga durata per un componente fondamentale del forno.

Isolamento ad alta densità

È ottenuto mediante pannelli di materiale isolante ad alta densità e con fogli di alluminio riflettenti, in modo da garantire uniformità di temperatura e ridotto consumo di energia.

400° Forno Pizza

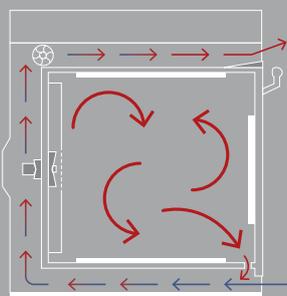
Il forno Pizza Ilve è l'unico forno domestico in grado di cuocere la pizza alla temperatura di 400° proprio come avviene in pizzeria. Può essere utilizzato anche come forno tradizionale a partire da 30°C

Deflettore superiore

Con l'utilizzo del deflettore si riduce la bocca della camera di cottura a tutto vantaggio di una migliore concentrazione del calore

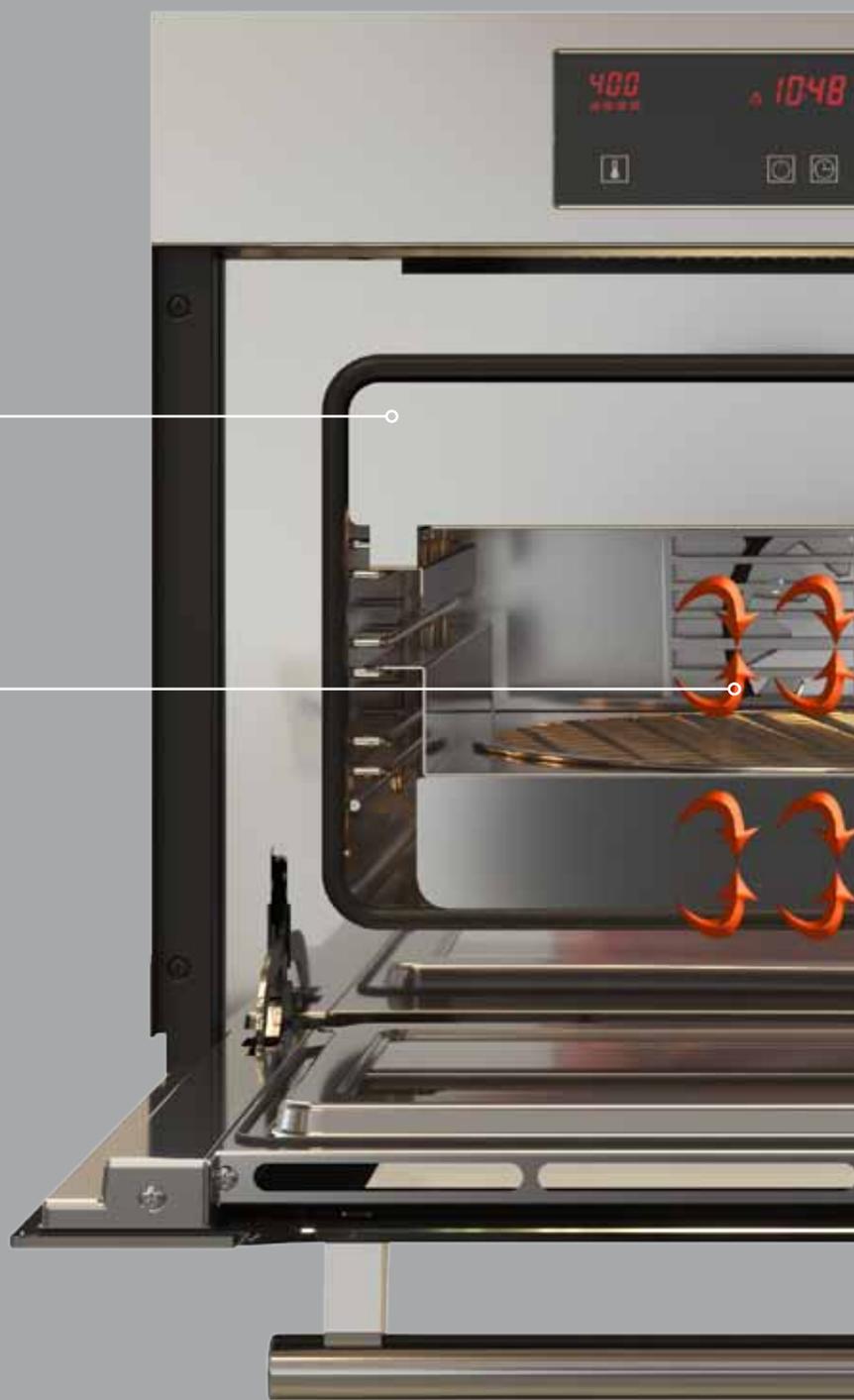
Effetto Fon

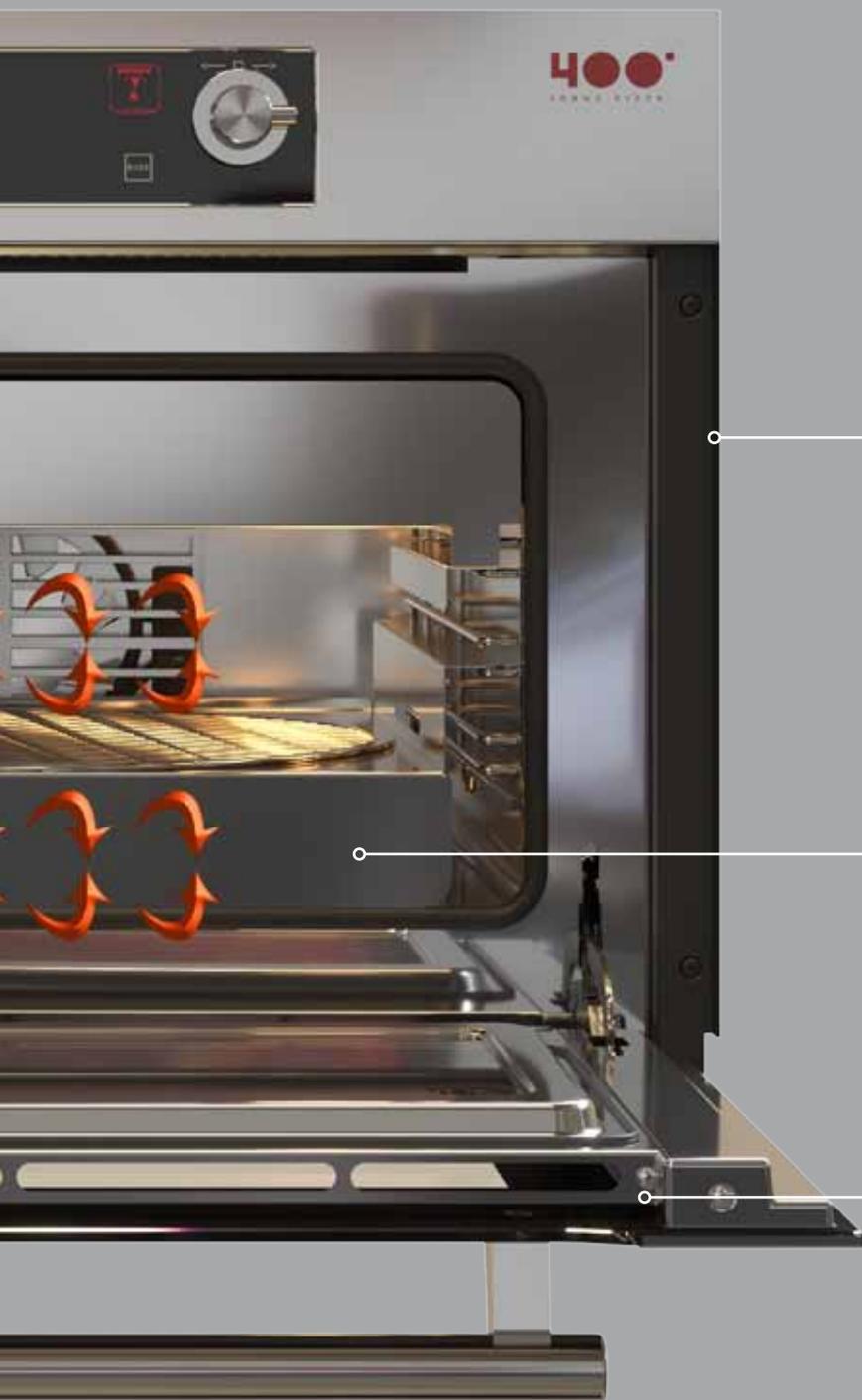
La circolazione dell'aria all'interno della camera è favorita dalla particolare conformazione dei deflettori che creano vortici utili alla migliore ed omogenea distribuzione del calore.



Ventilazione tangenziale

Crea un cuscinetto d'aria attorno alla camera di cottura mantenendo freddi i mobili e i comandi.





Muffola in acciaio

La muffola è completamente in acciaio a garanzia di lunga durata per un componente fondamentale del forno.

Doppio isolamento

È ottenuto mediante doppio pannello di isolante ad alta intensità; riduce i consumi e salvaguarda dal calore sprigionato dal forno il mobile che lo accoglie.

Deflettore inferiore

L'utilizzo combinato dei due deflettori riduce notevolmente la bocca della camera di cottura e, in particolare, il deflettore inferiore è sagomato per accogliere la griglia sulla quale è adagiata la pizza che riceve il calore anche da sotto per una cottura uniforme.

Porta fredda 4 vetri

Tutti i forni sono dotati di porta fredda (norma EN 60335) con 4 vetri estraibili. Ciò consente un miglior isolamento termico ed una riduzione dei consumi. Le cerniere sono ad arresto intermedio e consentono anche una facile sfilabilità della stessa porta, dal corpo del forno, per una pulizia più accurata.

Gamma Cavità

Forni: 600 / 700 / 900

Blocchi cottura: Professional Plus

Blocchi cottura: Majestic

Maxi forno 900

Smalto Tradizionale black/nero lucido

900 M

Maxi forno multifunzione

900 E3

Maxi forno elettronico 30-300°C

900 VG

Maxi forno a gas ventilato



Maxi forno 700

Smalto Tradizionale black/nero lucido

700 M

Maxi forno multifunzione

700 E3

Maxi forno elettronico 30-300°C

700 VG

Maxi forno a gas ventilato



Forno standard 600

Smalto Tradizionale black/nero lucido

600 M

Forno multifunzione

600 E3

Forno elettronico 30-300°C

600 VG

Forno a gas ventilato

600 PY

Forno pirolitico



Forno compatto 645

Smalto Tradizionale black/nero lucido

645 E3Q

Forno compatto elettronico 30-300°C

645 E4

Forno compatto elettronico 30-400°C

645 ST

Forno a vapore

645 W

Forno a microonde combinato

645 HSW

Forno compatto ULTRACOMBI aria calda, vapore, microonde



Forno 600 grill

Smalto Tradizionale black/nero lucido

600 GR

Forno grill



Midi forno 400

Smalto Tradizionale black/nero lucido

400 E

Midi forno elettrico statico

400 E3

Midi forno elettronico statico 30-250°C

400 W

Midi forno a microonde / cavità Inox



Mini forno 300

Smalto Tradizionale black/nero lucido

300 E

Mini forno elettrico statico

300 E3

Mini forno elettronico statico 30-250°C



Gamma Cavità

Forni: OV 60 /OV 80 /OV 90

Blocchi cottura: Pro Line

Maxi forno OV 80

Smalto Easy Clean grigio puntinato

OV 80 M

Forno multifunzione

OV 80 E3

Maxi forno elettronico 30-300°C



Forno standard OV 60

Smalto Easy Clean grigio puntinato

OV 60 M

Forno multifunzione

OV 60 E3

Maxi forno elettronico 30-300°C



Midi forno OV 40

Smalto Easy Clean grigio puntinato

OV 40 E

Midi forno elettrico statico



Mini forno OV 30

Smalto Easy Clean grigio puntinato

OV 30 E

Mini forno elettrico statico



Funzioni cottura dei forni

Funzione pizza



Adatta alla cottura di pizza, ma anche di pane e focacce. La fonte principale di calore è la resistenza inferiore che, con l'ausilio delle altre resistenze del forno depotenziate, crea una situazione ideale per questo tipo di cottura.



Scongelamento



Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere che vengono velocemente portati alla temperatura ambiente. Lo scongelamento a temperatura ambiente ha il vantaggio di non modificare il gusto e l'aspetto delle vivande.



Quik start



Funzione di preriscaldamento veloce del forno per portarlo alla temperatura desiderata in breve tempo per poi scegliere la funzione di cottura più adatta alla pietanza. Impostando una temperatura bassa 30/40° C funziona anche come scongelamento rapido.



Cottura intensiva



Consente la cottura rapida ed intensiva con scarico a vapore. È indicata per una performance di cottura croccante: patate e verdure al forno, pollo, pesce al sale, ecc.



Cottura intensiva umida



Consente la cottura rapida ed intensa con blocco vapore. È indicata per cotture in umido: pollo alla cacciatora, brasati, coniglio in umido, baccalà, ecc.



Cottura grill ventilata



Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc.



Cottura grill a porta chiusa



La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia.



Funzioni cottura dei forni

Cottura da sopra



“Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, bracioline di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.”



Cottura da sopra umida



Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi evitando che si possano seccare, mantenendo la tenerezza delle pietanze a seconda delle esigenze.



Cottura da sotto



Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.



Cottura da sotto umida



Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, senza seccarli. Mantenendo umili i cibi a seconda delle esigenze.



Cottura normale statica



È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



Cottura normale statica umida



Consente di apportare un grado maggiore di umidità alla normale funzione statica.



Cottura ventilata multipla



È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro. Si possono cuocere lasagne al forno, croissants e brioches, crostate, torte, ecc



Funzioni cottura dei forni

Cottura ventilata multipla umida



Consente di apportare un grado maggiore di umidità alla normale funzione ventilata multipla.



Cottura ventilata multipla



È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro. Si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc



Cottura ECO



È la funzione che permette di cucinare con un notevole risparmio sul consumo elettrico. Con la funzione ECO, i tempi di cottura si adattano a cotture lente come: brasati, carni bianche, pasta al forno, pasticceria delicata. Questo ciclo di cottura non è consigliato per cibi congelati.



Scongelamento microonde



Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere. E' più sicuro dello scongelamento a temperatura ambiente in quanto impedisce la proliferazione batterica. Allo stesso tempo è più veloce dello scongelamento in frigorifero. Perfetta per sciogliere burro e cioccolato.



Cottura a microonde



Il microonde ILVE ha una cavità, studiata al simulatore e sperimentata a lungo, capace di una cottura al tempo stesso veloce ed uniforme. Le pietanze vengono investite dalle microonde in ogni parte così da ottenere temperature omogenee. Comodissima per riscaldare liquidi e cibi precotti ma anche per cuocere verdure in tempi rapidi.



Cottura vapore



Sana cottura a vapore per qualsiasi tipo di alimento.



Cottura combinata vapore / aria calda



Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



Funzioni cottura dei forni

Cottura combinata vapore / aria calda

Vengono combinate la velocità del microonde con la delicatezza della cottura a vapore.



Cottura combinata aria calda / microonde

Le microonde accelerano la cottura della tradizionale aria calda accorciando di molto i tempi.



Cottura combinata grill / microonde

Per una cottura veloce e ben dorata.



Funzioni pulizia dei forni

Ciclo di pulizia a vapore

Un'emissione di vapore in camera di cottura ammorbidisce lo sporco e lo rende facile da rimuovere.



Ciclo di pulizia pirolitico

Grazie alle alte temperature tutti i grassi vengono trasformati in polvere facilmente rimovibile con un panno umido.



Piani Cottura

Piano unico

Le robuste griglie in ghisa compongono un piano unico di appoggio per le pentole garantendo sicurezza in caso d'urto e facilità nello spostamento delle stesse tra fuochi.

Bruciatore a tripla corona

È un bruciatore di elevata potenza (4,3 kW) che consente, per esempio, di far bollire l'acqua di cottura della pasta in pochissimi minuti. Ideato per gli amanti della cucina esotica. Possono trovare impiego recipienti dalla forma del Wok, particolare pentola dal fondo rotondo usata dalla raffinata cucina cinese ed è particolarmente adatto per pentole e tegami di grandi dimensioni.



Bruciatore dual 4,5 kW Potenza al vertice



Il bruciatore Dual sviluppa fino a 4,5 kW con un'ottima omogeneità di fuoco.



Bruciatori multigas

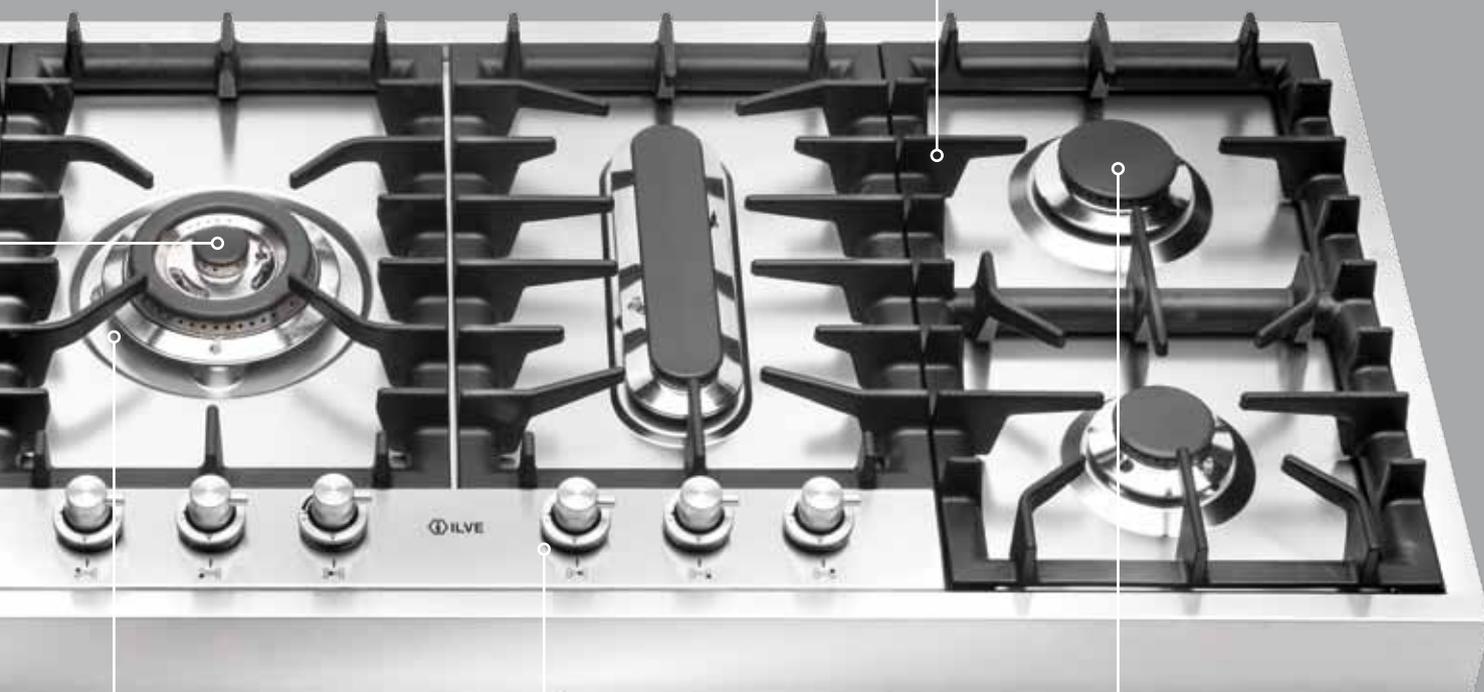
A fiamma stabilizzata, eliminano eventuali spegnimenti accidentali dei fuochi, dovuti a correnti d'aria o a traboccamenti di liquidi.



I piani cottura Ilve sono fortemente specializzati e con componenti e modularità da cucina professionale.

Robuste griglie in ghisa

Smalto vetrificato con doppio passaggio superiore ed inferiore antiacido, griglie complete di gommini stabilizzatori ed antigraffio; di serie su tutti i modelli.



Valvola di sicurezza

Tutti i modelli sono dotati di valvola di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Accensione elettrica integrata nelle manopole

Si preme la manopola e la fiamma si accende.

Spartifiamma in fusione di ottone

Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.

Caratteristiche Piani Cottura

Fry Top

Spessa piastra in acciaio inox (8 mm) per ottenere un'uniformità di temperatura su tutta la superficie per cucinare al naturale carne, pesce, verdure ecc. Di facile pulizia può essere usato come piano di appoggio sia freddo che caldo. A differenza del barbecue va benissimo anche per pietanze molli come formaggi e uova.



Coup de feu

La grande piastra "Coup de Feu" in ghisa è alimentata da un bruciatore a gas (2,6 kW). Progettata per ottenere un calore indiretto, consente cotture più lente. È l'ideale per sughì e salse, cotture prolungate e allo stesso tempo un utilissimo scaldavivande.



Induzione

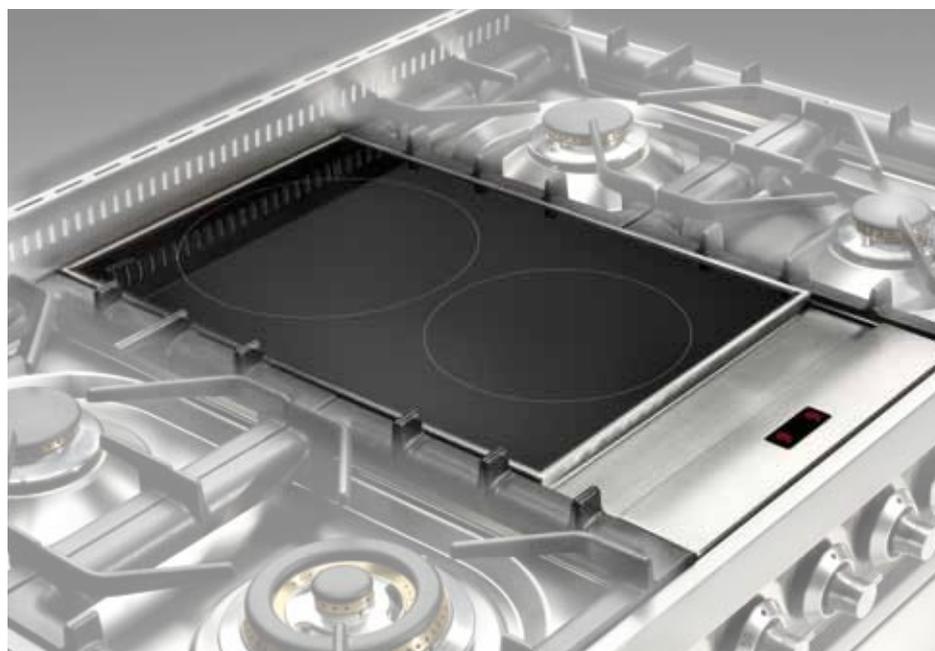
Innovativo sistema che consente una cottura elettrica con miglior controllo della potenza e minor consumo rispetto al tradizionale vetroceramica.



Induzione a due zone

Blocco professionale con doppia zona di cottura ad induzione centrale:

- Display digitale
- Comandi semplici a manopola
- Acciaio inossidabile.
- Potenza 1850 W ciascuna
- Blocco protezione bambini
- Assorbimento 3700 W
- 9 livelli di potenza
- Funzione di riscaldamento automatico



Colonna stellata

01 Ultracombi

9 programmi di cottura

- 01 Aria calda ventilata
- 02 Grill
- 03 Grill ventilato
- 04 Microonde con 4 livelli di potenza (270W, 500W, 800W, 1000W) e funzione quick start
- 05 Vapore da 40° C a 100°C
- 06 Combi 1: Vapore + Aria calda
- 07 Combi 2: Vapore + Microonde da 270W a 500W
- 08 Combi 3: Aria calda + Microonde da 270W a 500W
- 09 Combi 4: Grill + Microonde da 500W a 800W

Plus

- 01 Temperatura vapore 40-100°C regolabile di grado in grado
- 02 Controllo elettronico della temperatura
- 03 Sonda cottura
- 04 Temperatura di cottura 30-250°C
- 05 Carico acqua frontale con serbatoio acqua interno da 1 litro
- 06 Display TFT
- 07 Ventilazione tangenziale di raffreddamento a due velocità
- 08 Porta fredda a triplo vetro

02 Abbattitore

8 funzioni / procedimenti

- 01 Abbattimento positivo
- 02 Surgelazione
- 03 Pesce fresco
- 04 Bevande o raffreddamento bottiglie
- 05 Rimessa in temperatura
- 06 Mantenimento
- 07 Lievitazione
- 08 Cottura a bassa temperatura

Benefit

- 01 Ottimizza il lavoro in cucina
- 02 Garantisce qualità costante
- 03 Garantisce sicurezza alimentare
- 04 Permette di ottimizzare gli acquisti di prodotto fresco
- 05 Surgela con la tecnica dei microcristalli
- 06 Mantiene inalterate le qualità organolettiche dei cibi
- 07 Mantiene inalterate croccantezza, consistenza e colore dei cibi
- 08 Evita il calo peso
- 09 Permette la cottura "sous vide"

03 Macchina per il vuoto

8 funzioni / procedimenti

- 01 Vuoto fino al 99%: riduce drasticamente la proliferazione della flora batterica
- 02 Marinatura: Sfruttando il principio dell'osmosi, si accelera di molto il processo di marinatura.
- 03 Frollatura: "massaggia" il prodotto rendendolo morbido e pronto per la preparazione
- 04 Sigillatura: 3 livelli

Per cucinare come uno chef stellato.
Cuocere, abbattere, conservare:
cucinare secondo cicli complementari e sinergici.



Majestic

Majestic è il blocco cottura dedicato ai veri appassionati di gastronomia: esteticamente si caratterizza per elementi e dettagli ricercati mentre, tecnicamente, utilizza componenti di altissima qualità e materiali resistenti, inalterabili e tradizionalmente puri come l'acciaio inox, la ghisa e l'ottone. Majestic propone una offerta particolarmente ampia in termini di dimensioni, colori e allestimenti

Caratteristiche

-
- 01 Struttura completamente in acciaio AISI 304

 - 02 Spessore fianchi in acciaio 10/10

 - 03 Spessore telaio piano in acciaio 12/10

 - 04 Veniciatura a polveri resistenti alle alte temperature

 - 05 Alta specializzazione del piano:
 - 05.1 Griglie in ghisa
 - 05.2 Fino a 7 fuochi
 - 05.3 Fuochi + fry-top
 - 05.4 Fuochi + coupe de feu
 - 05.5 Fuochi + fry-top + coupe de feu
 - 05.6 Fuochi + barbecue

 - 06 Piastra fry-top full size

 - 07 Bruciatore dual da 5 kW

 - 08 Bruciatore tripla corona

 - 09 Pietra lavica per cottura alla griglia

 - 10 Forno 30-300° con controllo elettronico della temperatura
 - 10.1 Ventilazione tangenziale
 - 10.2 Girarrosto
 - 10.3 Sonda di cottura
 - 10.4 Pannelli autopulenti

 - 11 Cassetto scaldapiatti



Professional Plus

Professional Plus immediatamente comunica la propria vocazione di blocco cottura progettato e realizzato per un utente esigente e competente; il look professionale è confermato dalla struttura in acciaio, dall'utilizzo di forni a controllo elettronico e da piani cottura che offrono bruciatori con potenze fino a 5 kW. È, in tutto e per tutto, una cucina professionale dedicata al mercato domestico

Caratteristiche

-
- 01 Struttura completamente in acciaio
AISI 304

 - 02 Spessore fianchi e telaio piano:
8/10 per cucina 60 e 100 cm
10/10 per cucine 120 e 150 cm

 - 04 Veniciatura a polveri resistenti
alle alte temperature

 - 05 Alta specializzazione del piano:
 - 05.1 Griglie in ghisa
 - 05.2 Fino a 7 fuochi
 - 05.3 Fuochi + fry-top
 - 05.4 Fuochi + coupe de feu
 - 05.5 Fuochi + fry-top + induzione a 2 zone
 - 05.6 Fuochi + barbecue

 - 06 Piastra fry-top full size

 - 07 Bruciatore dual da 5 kW

 - 08 Bruciatore tripla corona

 - 09 Pietra lavica per cottura alla griglia

 - 10 Forno 30°-300° con controllo elettronico
della temperatura
 - 10.1 Ventilazione tangenziale
 - 10.2 Girarrosto

 - 11 Cassetto scaldapiatti



Optional

Optional disponibili per

Forni: 600 / 800 / 900

Blocchi cottura: Professional Plus

Blocchi cottura: Majestic

PIASTRA PER PIZZA



Piastra in argilla per pizza, pane ecc.

A/418/04 Miniforno 30

A/418/00 Forno 60

A/418/02 Maxiforno 90

VASSOIO PER DOLCI



S/146/08 LECCARDA PIATTA PER DOLCI 80/90 NERO

S/146/18 LECCARDA PIATTA PER DOLCI 60 NERO

S/146/21 LECCARDA PIATTA PER DOLCI 70 NERO

KIT SONDA COTTURA



Su tutti i modelli con forno elettronico 300°C è possibile applicare la sonda cottura dove non sia già fornita di serie

**Da specificare al momento dell'ordine

KSCE3 KIT SONDA COTTURA FORNO/CUC E3

GRIGLIA GRATICOLA PER LECCARDA



Per la cottura al forno di grigliate di carne e pesce, verdure, crostini, bruschette, ecc.

A/092/59	GRIGLIA LECCARDA MINIF D900/PD90
A/092/49	GRIGLIA LECCARDA FORNO 40
A/092/60	GRIGLIA LECCARDA FORNO 60
A/095/11	GRIGLIA LECCARDA FORNO 70
A/092/61	GRIGLIA LECCARDA FORNO 80/90

PARETI AUTOPULENTI CATALITICHE



Uno speciale rivestimento che ha la proprietà di bruciare tutti i grassi che si depositano sulle pareti, consente di avere sempre il forno pulito. **Di serie nei BLOCCHI COTTURA MAJESTIC

G/170/18	PANNELLI AUTOPULENTI KIT MINIFORNO(D900/PD90/P120)
G/170/22	PANNELLI AUTOPULENTI KIT 600 MULTIFUNZIONE
G/170/23	PANNELLI AUTOPULENTI KIT 900 MULTIFUNZIONE
G/170/24	PANNELLI AUTOPULENTI KIT FORNO 40CM PD100
G/170/25	PANNELLI AUTOPULENTI KIT 600 VG
G/170/26	PANNELLI AUTOPULENTI KIT 900 VG
G/170/27	PANNELLI AUTOPULENTI KIT 700 MULTIFUNZIONE
G/170/28	PANNELLI AUTOPULENTI KIT 700 VG

Optional disponibili per

Blocchi cottura: Professional Plus

Blocchi cottura: Majestic

Solo per modelli con Fry-Top e per piani da incasso Mod. XLP90F, HP965F, HP1265F, HP90F e HP120F

PIASTRA FRY-TOP PER INDUZIONE CENTRALE



La doppia induzione centrale può essere equipaggiata con la piastra FRY-TOP. Spessa piastra in acciaio inox (8 mm) per ottenere un'uniformità di temperatura su tutta la superficie per cucinare al naturale carne, pesce, verdure ecc. Di facile pulizia può essere usato come piano d'appoggio sia freddo che caldo. A differenza del barbecue va benissimo anche per le pietanze molli come formaggi e uova.

G/419/08

TAGLIERE PER FRY-TOP



Spessore di 30 mm, in legno massiccio stagionato ed oliato. Si adagia perfettamente sulla piastra FRY-TOP una volta che questa è fredda.

Anche per mod. HP45F e HF40F

A/484/01

BACINELLE PER COTTURA A VAPORE



È composto da due cestelli forati, due coperchi e bacinella contenitore.

Anche per mod. HP45F e HF40F

G/002/02

COPERCHIO DI COTTURA PER FRY-TOP



Il vapore di cottura rimane dentro il coperchio e le pietanze risultano così più morbide.

Accessorio indispensabile per gli amanti della cucina giapponese "Tepanyaki".

Anche per mod. HP45F e HF40F

G/040/01

BARBECUE A GAS INTERCAMBIABILE CON IL FRY-TOP



Ideale per cuocere la bistecca "con la riga".

G/419/03

GRIGLIA PESCERA INTERCAMBIABILE CON IL FRY-TOP



Per usare la pescera sottostante come bruciatore da pentola.

KGRFT001

BACINELLE IN ACCIAIO INOX PER BAGNOMARIA



Solo per modelli con il Fry-top. Il kit necessita della griglia pescera per il Fry-top (KGRFT001). È composto da tre bacinelle con coperchio e da un contenitore.
Anche per mod. HP45F e HF40F

G/002/01

DISPLAY ACCESSORI FRY TOP (Riservato rivenditori)



(Per articoli dotati di piastra Fry-top)

Efficace strumento per esporre nel punto vendita tutti gli accessori disponibili per il Fry -Top.

E/OPT0001 ESPOSITORE COMPL OPTIONAL FRY TOP

Optional disponibili per

Blocchi cottura: Professional Plus

Blocchi cottura: Majestic

DIFFUSORE DI CALORE IN GHISA



Ponendolo tra la fonte di calore e la padella, evita che i cibi si brucino o si attacchino al fondo, perché distribuisce uniformemente il calore. Adatto a pentole sprovviste di doppio fondo radiante ed indispensabile per pentole in Pyrex e terracotta, si rivela ideale per sciogliere burro e cioccolato.

A/095/36/10

RIDUZIONE GRIGLIE IN GHISA



A/092/53/10

RIDUZIONE IN GHISA PER WOK



Griglia in ghisa per il perfetto utilizzo del Wok.

A/092/34

BISTECCHIERA IN GHISA



Per cucinare con pochi grassi hamburger, bistecche, ecc. sopra ai fuochi gas.

A/006/02 BISTECCHIERA RIGATA (280X340)
PROFESSIONAL 90 SMALTATA



A/006/08 BISTECCHIERA LISCIA (280X340)
PROFESSIONAL 90 SMALTATA



A/006/04 BISTECCHIERA RIGATA (280X285)
PROFESSIONAL 60 SMALTATA



A/006/06 BISTECCHIERA LISCIA (280X285)
PROFESSIONAL 60 SMALTATA



PIEDINO IN OTTONE MASSICCIO



Altezza 15 cm

G/422/12/08	Piedino Cromato - Altezza 15 Cm
G/422/12/16	Piedino Ottone - Altezza 15 Cm
G/422/12/18	Piedino Brunito - Altezza 15 Cm

PIEDINO MAJESTIC



Altezza 15 cm
Da specificare al momento dell'ordine.

S/191/00/08	Piedino Inox - Altezza 15 Cm
S/191/00/16	Piedino Ottone - Altezza 15 Cm
S/191/00/18	Piedino Brunito - Altezza 15 Cm

PIEDINO INOX



Regolabile in altezza da 16 a 23 cm

A/422/14	PIEDINO REGISTRABILE H 160-220
----------	--------------------------------

Corrimano disponibili per

Blocchi cottura: Professional Plus

Blocchi cottura: Majestic

CORRIMANO FRONTALE



AMC-60	Ottone
AMC-60X	Cromo
AMC-60Y	Brunito
AMC-70	Ottone
AMC-70X	Cromo
AMC-70Y	Brunito
AMC-76	Ottone
AMC-76X	Cromo
AMC-76Y	Brunito
AMC-80	Ottone
AMC-80X	Cromo
AMC-80Y	Brunito
AMC-90	Ottone
AMC-90X	Cromo
AMC-90Y	Brunito
AMC-100	Ottone
AMC-100X	Cromo
AMC-100Y	Brunito
AMC-120	Ottone
AMC-120X	Cromo
AMC-120Y	Brunito
AMC-150	Ottone
AMC-150X	Cromo
AMC-150Y	Brunito

CORRIMANO FRONTALE TECHNO



AQC-60
AQC-70
AQC-76
AQC-80
AQC-90
AQC-100
AQC-110
AQC-120
AQC-150

CORRIMANO PERIMETRALE



Solo per serie Majestic

AMCP-70	Ottone
AMCP-70X	Cromo
AMCP-70Y	Brunito
AMCP-76	Ottone
AMCP-76X	Cromo
AMCP-76Y	Brunito
AMCP-90	Ottone
AMCP-90X	Cromo
AMCP-90Y	Brunito
AMCP-100	Ottone
AMCP-100X	Cromo
AMCP-100Y	Brunito
AMCP-120	Ottone
AMCP-120X	Cromo
AMCP-120Y	Brunito
AMCP-150	Ottone
AMCP-150X	Cromo
AMCP-150Y	Brunito

Zoccoli disponibili per

Blocchi cottura: Majestic Techno

Blocchi cottura: Professional Plus

Blocchi cottura: Pro Line

ZOCCOLO COPRIPIEDINI H 150 MM



Per serie Majestic
1 frontale + 2 lati in acciaio inox

 INOX

AMZ70/I	INOX
AMZ76/I	INOX
AMZ90/I	INOX
AMZ100/I	INOX
AMZ120/I	INOX
AMZ150/I	INOX

ZOCCOLO COPRIPIEDINI H 120 MM



Per serie Pro Line, Professional Plus
1 frontale + 2 lati in acciaio inox

 BIANCO ANTICO

 BLU

 INOX

 GRAFITE/MAT

 ROSSO BORGOGNA

 VERDE SMERALDO

 OPTIONAI RAL
+

H 120 mm

APZ60/120

APZ70/120

APZ76/120

APZ80/120

APZ90/120

APZ100/120

APZ120/120

APZ150/120

H 140 mm

APZ60/140

APZ70/140

APZ76/140

APZ80/140

APZ90/140

APZ100/140

APZ120/140

APZ150/140

Optional disponibili per

Forni: OV 60 - OV 80 - OV 90 - OV 948

Blocchi cottura: Pro Line

COPPIA GUIDE TELESCOPE FORNO



Questa soluzione è studiata per aumentare l'ergonomicità, la praticità e la sicurezza nel movimentare teglie e vassoi nel forno. Il kit è composto da una coppia di guide laterali ad estrazione totale antiribaltamento e compatibili con la leccarda e le griglie standard presenti nel forno. Possibilità di inserimento di un massimo di tre coppie al I°, II°, IV° livello a partire dal basso.

KGSET001

GRIGLIA GRATICOLA PER LECCARDA



Per la cottura al forno di grigliate di carne e pesce, verdure, crostini, bruschette, ecc.

EA2633001000000	GRIGLIA LECC FORNO 80 '15
EA2633002000000	GRIGLIA LECC FORNO 60 '15
EA2633004000000	GRIGLIA LECC FORNO 40 '15
EA2633003000000	GRIGLIA LECC FORNO 30 '15

PIASTRA PER PIZZA



Piastra in argilla per pizza, pane ecc.

A/418/04	Miniforno 30
A/418/00	Forno 60
A/418/02	Maxiforno 90

Optional disponibili per

Blocchi cottura: Pro Line

DIFFUSORE DI CALORE IN GHISA



Ponendolo tra la fonte di calore e la padella, evita che i cibi si brucino o si attacchino al fondo, perché distribisce uniformemente il calore. Adatto a pentole sprovviste di doppio fondo radiante ed indispensabile per pentole in Pyrex e terracotta, si rivela ideale per sciogliere burro e cioccolato.

A/095/36/10

RIDUZIONE IN GHISA PER WOK



Griglia in ghisa per il perfetto utilizzo del Wok.

A/092/34

PIEDINO MAJESTIC



Altezza 15 cm
Da specificare al momento dell'ordine.

S/191/00/08	Piedino Inox - Altezza 15 Cm
S/191/00/16	Piedino Ottone - Altezza 15 Cm
S/191/00/18	Piedino Brunito - Altezza 15 Cm

PIEDINO INOX



Regolabile in altezza da 16 a 23 cm

A/422/14 PIEDINO REGISTRABILE H 160-220

Optional per conservazione e cottura

KIT CONTENITORI PER CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO



Ideali per una corretta e migliore conservazione in sottovuoto di alimenti particolarmente sensibili allo schiacciamento. Sono stati effettivamente testati per resistere ad un vuoto spinto, tipico delle macchine professionali, contrariamente alla maggioranza dei contenitori per sottovuoto disponibili sul mercato.

Il kit è composto da:

- 1 contenitore esagonale d. mm 140 x h mm 125
- 1 contenitore esagonale d. mm 140 x h mm 170
- 1 contenitore esagonale d. mm 140 x h mm 185
- Tubetto e raccordi di collegamento tra coperchio e macchina di aspirazione.

Non adatti alla cottura, rigenerazione e riscaldamento

Non adatti per microonde e congelatore

Adatti per frigorifero

Lavabili in lavastoviglie (max 50°C)

KCSV001

KIT BUSTE PER CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

Le buste per conservazione in PA/PE sono ideali per aumentare i tempi di conservazione di qualsiasi prodotto, dal più delicato al più spigoloso con parti contundenti. Non sono adatte alla cottura sottovuoto.

KBSV001 KIT(100 PZ)BUSTE 200X300 CONSERV SV

KBSV002 KIT(100 PZ)BUSTE 250X350 CONSERV SV

KIT BUSTE PER COTTURA SOTTOVUOTO

All'interno del centro Ricerca e Sviluppo ILVE, in collaborazione con Chef specialisti della cottura sous-vide, sono state studiate e realizzate le migliori buste per la cottura sottovuoto. Le buste cottura ILVE si compongono di due resistentissimi film OPA/PE che permettono la conservazione sottovuoto e la cottura degli alimenti fino a 121°C per 30 minuti. Le buste per cottura ILVE, sono idonee per la cottura e la conservazione sottovuoto. Nessuna cessione del materiale, anche in fase di cottura, sull'alimento. Non sono adatte alla cottura in forno a microonde e alla conservazione in freezer.

KBSV003 KIT(100 PZ)BUSTE 200X300 COTTURA SV

KBSV004 KIT(100 PZ)BUSTE 250X350 COTTURA SV

Optional disponibili per

Piani da Incasso

PIASTRA FRY-TOP PER PIANI DA INCASSO CON COMANDI FRONTALI



Adatta a modelli dotati di pescera. Spessa piastra in acciaio inox (8 mm) per ottenere un'uniformità di temperatura su tutta la superficie per cucinare al naturale carne, pesce, verdure ecc. Di facile pulizia può essere usato come piano d'appoggio sia freddo che caldo. A differenza del barbecue va benissimo anche per le pietanze molli come formaggi e uova.

G/419/04 Per: HCB90PC

G/419/05 Per: H30PV

G/419/06 Per: HP95PC - HAP95PC - HP125PC

G/419/07 Per: H39PC

BISTECCHIERA IN GHISA



Per cucinare con pochi grassi hamburger, bistecche, ecc. sopra ai fuochi gas.
Per modelli: HCB90PC, H39PC, H30P

A/006/00 BISTECCHIERA GHISA DOMINO (232X384)SMALTATA

BISTECCHIERA IN GHISA



Per cucinare con pochi grassi hamburger, bistecche, ecc. sopra ai fuochi gas.
Per modelli: HP65, HP95, HP95C, HAP95C, HAP95

A/006/04 Rigata (280x285)



A/006/06 Liscia (280x285)



COPERCHIO DI COTTURA PER FRY-TOP



Il vapore di cottura rimane dentro il coperchio e le pietanze risultano così più morbide. Accessorio indispensabile per gli amanti della cucina giapponese "Tepanyaki". (Solo per fry top su piani da incasso).

G/040/03 COPERCHIO FRY TOP PIANO

KIT VAPORE PER FRY-TOP PIANI COTTURA



La cottura a vapore è un metodo sano. Il kit vapore è ideale per verdure, patate, riso, carne e pesce.

G/002/04 Bacinelle

Optional disponibili per

**Piani da Incasso:
H30-H360-H39**

**Piani Professional da incasso:
HP65-HP95-HP125**

**Piani Professional da appoggio:
HP965-HP1265**

**Blocchi cottura:
Majestic / Professional Plus**

COPRITAZZINE



Utili coperture in lamiera smaltata per facilitare la pulizia delle tazzine in alluminio.

(ADATTI PER PRODUZIONE A PARTIRE DAL 2006)

KCT45	KIT COPRITAZZINA 4/5 FIAMME
KCT45D	KIT COPRITAZZINA 4/5 FIAMME DUAL
KCT5CC	KIT COPRITAZZINA 3 FIAMME + 2 TC
KCT5CD	KIT COPRITAZZINA 3F+1 TC+1 DUAL
KCT5PC	KIT COPRITAZZINA 5 FIAMME CON PESC
KCT5PD	KIT COPRITAZZINA 5 F CON PESC DUAL
KCT6	KIT COPRITAZZINA 6 FIAMME
KCT6D	KIT COPRITAZZINA 6 FIAMME DUAL
KCT7	KIT COPRITAZZINA 7 FIAMME
KCT7D	KIT COPRITAZZINA 7 FIAMME DUAL
KCT8	KIT COPRITAZZINA 8 FIAMME
KCT8D	KIT COPRITAZZINA 8 FIAMME DUAL

Optional tutti i modelli

KIT PROFESSIONALE PER LA PULIZIA



(Per tutti i piani e i forni)

PULITORE INOX "Steel Cream" (CLEAN001) Crema professionale per la pulizia di tutte le parti in acciaio e per il Fry Top. Contenuto 250ml.

SGRASSANTE PER FORNO "Degreasy" (CLEAN002) Liquido universale sgrassante all'aroma d'agrumi adatto alla pulizia della muffola interna forno, parti verniciate, smaltate e vetri. Contenuto 500 ml.

PANNO MICROFIBRA (CLEAN003) Panno in micro-fibra professionale specifico per l'utilizzo nell'ambiente cucina. Dimensioni: 40x40 cm.

CLEANKIT01 KIT PRODOTTI PULIZIA
