

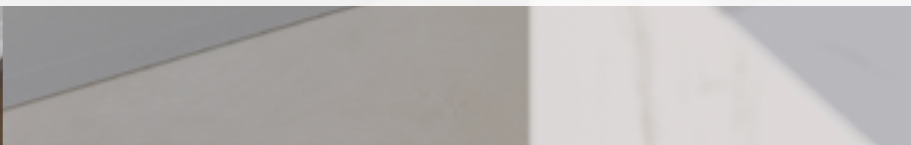
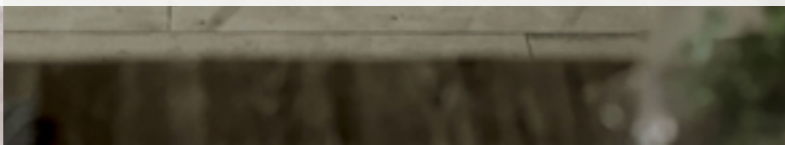
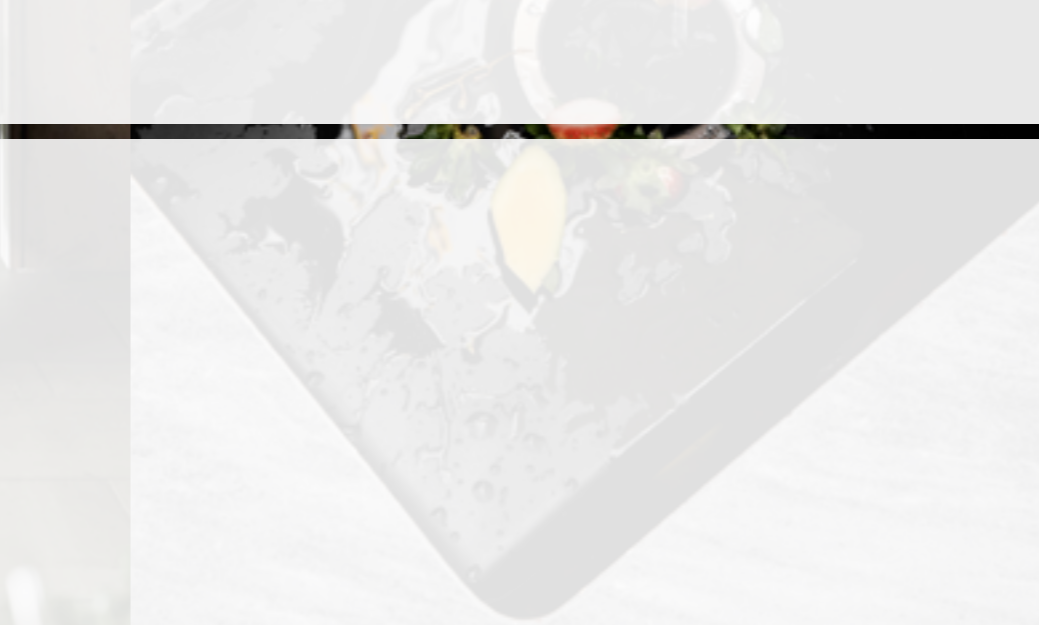
**35 años** **DAKE**  
CULTO A LA COCINA



Para los más exigentes, DAKE distribuye en España, Portugal y Andorra marcas de reconocido prestigio a nivel internacional.

Cuenta con un portafolio de marcas como **AGA**, fabricante británico que con más de un siglo de experiencia y mediante el uso de materiales honestos, produce cocinas modernas con valores tradicionales que crean tendencia y un particular estilo de vida. **BLANCO**, marca alemana especialista en la zona de aguas: fregaderos, grifería, selectores y accesorios. **FHIABA**, fabricante italiano especialista en la fabricación de frigoríficos de altísima calidad. **INSINKERATOR**, fabricante americano especialista en sistemas para la eliminación de residuos y dispensadores de agua a punto de ebullición. **JOSPER**, marca española especialista en la fabricación de hornos y parrillas de brasa profesionales. **LA CORNUE**, firma francesa de cocinas de lujo para el deleite culinario. **NOVY**, exclusiva marca belga con un largo recorrido en el mundo de la extracción y especialista en la fabricación de campanas de excelente calidad con un rendimiento ultra silencioso. **OPERA**, fabricante alemán especialista en la fabricación de campanas de gran potencia con un alto rendimiento. **STEEL**, firma italiana de electrodomésticos y módulos de cocción con estética de look industrial y de estilo rústico-contemporáneo, así como elementos de outdoor. **U-LINE**, líder en la fabricación de módulos fabricantes de hielo, refrigeradores y conservadores de vino bajo encimera. **VARIMIXER**, especialista danés en el diseño de procesadores de alimentos. **VIKING**, fabricante americano de electrodomésticos de rendimiento profesional para el hogar. **WESTIN**, marca inglesa especializada en la fabricación de campanas con características especiales a medida.







Descubre nuestra pasión por la excelencia, encendida como el fuego que forjan los productos de estas empresas con dedicación y calidad incandescente.



AGA lleva un siglo dando vida a un concepto de cocina en el que bajo el brillante esmalte de hierro fundido, late el corazón del hogar. Un hogar en el que se respira una calidez clásica, una agradable conversación mezclada con aromas y donde se puede cocinar de forma diferente y vivir exquisitamente...

Las cocinas de AGA no fueron concebidas en un centro de investigación, sino en una cocina. Su inventor, un físico sueco que se recuperaba de un terrible accidente que le dejó ciego, se percató de que su mujer utilizaba una cocina que consumía mucho tiempo al cocinar y que era muy compleja de limpiar. Por esa razón, ideó una cocina fácil de usar, de limpiar y que fuera capaz de preparar excelente comida con el mínimo esfuerzo y tiempo.

Bajo estas premisas, logró crear el concepto de AGA, una cocina que cambió la vida de cocineros de todo el mundo.

Con sus peculiares prestaciones y con una constante renovación y evolución tanto a efectos estéticos, como tecnológicos, las cocinas de AGA cuentan con un amplio abanico de posibilidades que las hacen realmente únicas.





AGA  
ERA



AGA  
eR7 Series



AGA  
R3 Series





MODELO 60



MODELO 90



MODELO 150



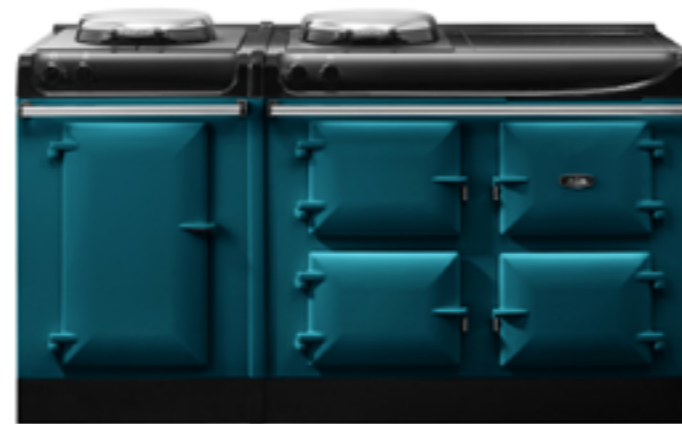
MODELO 160



MODELO 100



MODELO 110



MODELO 170



MODELO 210

# Josper®

El horno de brasa que tienen los mejores chefs del mundo, ahora en tu cocina. De la unión entre las más innovadoras tecnologías y la tradición más artesanal nace Josper en 1969, la leyenda de la brasa gastronómica internacional creada en Pineda de Mar, Barcelona.

Josper, con más de 50 años desarrollando equipos al servicio de la gastronomía, es el aliado perfecto de los chefs más exigentes para conseguir braseados de la más alta calidad. Y sin renunciar a sus orígenes familiares, a la nobleza del carbón de la mejor leña y al ancestral arte de la brasa gastronómica, en Josper han sido siempre fieles a la brasa de ayer, con la rapidez y la potencia de hoy. Tradición y vanguardia se unen para diseñar una elegante y revolucionaria combinación de parrilla y horno en un solo equipo, fabricado con aleaciones de acero de alta tecnología y máxima calidad.

Josper, una caja mágica que te trasladará a la cocina ancestral, recordando los sabores de antaño. Josper, una empresa construida a base de una historia de verdadera pasión y amor por las brasas, es líder de la cocina al carbón en todo el mundo, con la brasa como estilo de vida, una auténtica Passion for Grilling!





JC-CC510

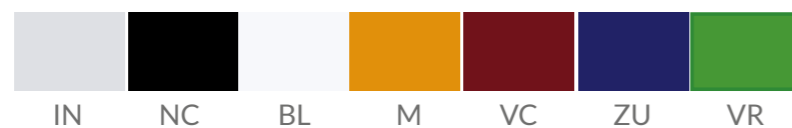


HJX-15



HJX-PRO-S80

Disponible en siete colores



IN

NC

BL

M

VC

ZU

VR



JOSPER HOME  
GRILL

HJX-PRO-S80

## JOSPER HOME GRILL

### Especificaciones HJX-15

- Ancho x Alto x Profundidad: 500 x 688 x 550 mm
- Consumo diario de carbón Jospet - 1,5 a 2,5 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 6 horas
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos
- Doble función - horno y parrilla

### Especificaciones HJX-PRO-S80

- Ancho x Alto x Profundidad: 649 x 1030 x 778 mm
- Consumo diario de carbón Jospet - 10 a 12 kgs
- Autonomía por carga - 9 horas
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos
- Doble función - horno y parrilla

### Especificaciones JC-CC510

- Ancho x Alto x Profundidad: 1690 x 1695 x 830 mm
- Consumo diario de carbón Jospet - 14 a 17 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 9 horas
- Temperatura de braseado: 250 a 350 °C
- Tiempo de encendido: ±30 minutos
- Doble función - horno y parrilla

### Accesorios incluidos:

- Parrilla de acero inoxidable
- Cepillo metálico, pinzas y atizador

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJX-15	Horno Brasa JOSPER HJX-15	6.350 €
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	11.845 €
JC-CC510	HORNO DE BRASA Y PARRILLA VASCA	32.000 €

# LA CORNUE

Miembro de las Empresas del Patrimonio Vivo y de la Excelencia Francesa, La Cornue desea preservar y transmitir el saber hacer único de sus artesanos. En nuestra empresa, sometemos las innovaciones tecnológicas a los valores de la artesanía. No se trata de reemplazar al hombre, sino de contribuir a sus talentos. El amor y el orgullo por el trabajo bien hecho no tienen precio.

Cada Château La Cornue es la obra original y numerada de un artesano. Se fabrica exclusivamente por encargo, de forma individual, la monta un único artesano que pondrá todo el cuidado necesario, con el fin de realizar una pieza única. Nuestros clientes quieren un producto del más alto nivel de exigencia y calidad. En La Cornue, nos aseguramos de que así sea, en cada una de las fases de fabricación: en la elección de nuestros proveedores, en la fabricación de las chapas o del cuerpo de nuestras cocinas, en la aplicación del esmalte, así como en el control y el montaje final.

La dimensión artesanal de nuestra empresa y nuestra exclusiva experiencia nos permiten hacer frente a todos los retos de implantación, ya sea respetando las imposiciones de una residencia histórica o innovando en una arquitectura futurista. El orgullo y el placer de los clientes de La Cornue es nuestro mayor patrimonio, pues ellos son nuestros mejores embajadores y nuestra más grata recompensa.



LA CORNUE

CHATEAU



LA CORNUE

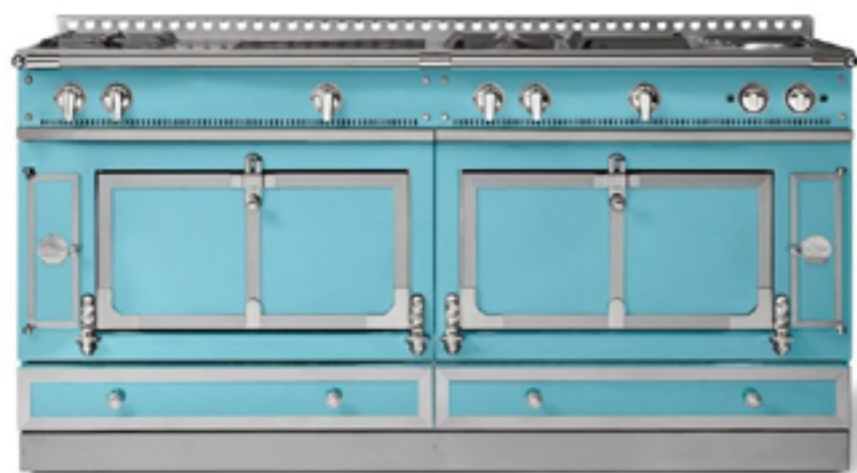
CORNUFÉ



LA CORNUE

FLAMBERGE

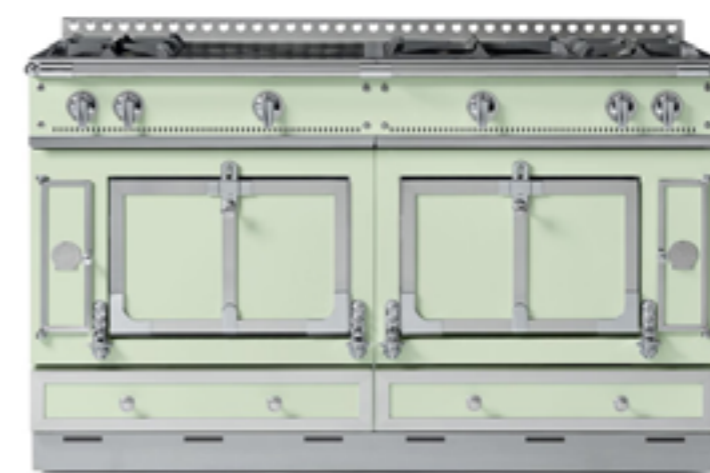




GRAND PALAIS 180



CHÂTEAU 165



CHÂTEAU 150



CHÂTELET 135



CHÂTEAU 120



CHÂTEAU 90



CASTEL 75



CASTEL 60



PLACA DE COCCIÓN 120



FLAMBERGE



CORNUFÉ ALBERTINE 90



CORNUFÉ ALBERTINE 110



# Varimixer

---

En 1915, un joven mecánico danés fundó la empresa que se convertiría en mundialmente conocida por ser «fuerte como un oso». La atención se centró entonces en los mezcladores para usuarios profesionales que siguen aún en la actualidad. Mezcladores que incorporan la fuerza y la experiencia resultante de esta especialización. El oso sigue utilizándose como símbolo de la artesanía danesa: calidad, diseño, funcionalidad e innovación.

Varimixer fabrica equipos sólidos, diseñados para durar años y contruidos sobre una tradición artesana y una idea única: las herramientas giran alrededor de su propio eje, al mismo tiempo que se mueven en un movimiento circular en el cuenco, como planetas alrededor del sol. Esto significa que se trabaja toda la mezcla alcanzando todos los puntos a lo largo de los lados del bol. El conocimiento profundo de las rutinas de los usuarios, junto al cuidado por la ergonomía y la facilidad en la limpieza de los utensilios, es la premisa de los experimentados artesanos que asumen de principio a fin la responsabilidad de la fabricación con la ayuda de la precisión que ofrece la tecnología actual y con el claro objetivo de construir el mejor mezclador del mundo.





Disponibile en cuatro acabados



BLANCO



NEGRO



PLATA



ROJO



PROCESADOR DE ALIMENTOS

M005-8303Z

## PROCESADOR DE ALIMENTOS

### Especificaciones

- 5 litros de capacidad
- Pequeño electrodoméstico de libre instalación
- Accesorios en acero inoxidable incluidos: Bol, pala, gancho, batidor, protector antisalpicaduras de plástico, embudo, tapa para bol
- Accesorios compatibles para ser lavados en el lavavajillas
- Pantalla de seguridad para evitar que el gancho o pala causen daños durante el uso
- Sistema de sujeción mediante ventosas
- Potencia de 300 W | Tensión 220-240 V
- Dimensiones: 400 x 240 x 462 mm (alto x ancho x profundidad)

### Funciones

- Amasar
- Batir
- Montar
- Doblar
- Mezclar

Referencia	Modelo	PVP (sin IVA)
M005-8301Z	Color blanco	1.360 €
M005-8303Z	Color negro	1.360 €
M005-8305Z	Color plata	1.360 €
M005-8306Z	Color rojo	1.360 €

# VIKING

Hace casi 30 años, en el corazón de los Estados Unidos, Viking introducía los rendimientos profesionales para el hogar confeccionando la primera y lujosa colección de cocinas Viking pensadas y diseñadas para el ámbito doméstico. Hoy en día, líder en el mercado Americano, Viking ofrece a los consumidores las últimas novedades en equipamientos de cocina incorporando la más innovadora tecnología junto a exquisitos detalles creados bajo la premisa de un diseño vanguardista.

La excelencia está en el corazón de las colecciones Viking, inspiradas por los equipamientos profesionales pero diseñados para el uso doméstico. Todos los productos Viking son un reflejo de nuestros clientes, porque para ellos como para nosotros, cocinar no es sólo una necesidad sino una pasión con la que los más exigentes disfrutan al poderlo hacer con un producto tan exclusivo. Viking, rendimiento profesional para el hogar.



COLECCIÓN  
VIKING  
HORNOS



COLECCIÓN  
VIKING

HORNOS, MICROONDAS  
Y PLACAS DE COCCIÓN





Steel es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por iniciativa de los hermanos Po, quienes supieron trasladar a la industria de las cocinas profesionales la experiencia y la notoriedad del fundador de la estirpe Angelo Po, auténtico pionero del sector, quien inició su actividad como artesano del acero en 1922 con las primeras cocinas de leña, consolidándose más tarde en la producción de avanzados modelos para hostelería.

En la actualidad, Steel se distingue por ofrecer una amplia gama de productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas GENESI, ASCOT y ENFASI ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.







DESCONGELACIÓN



COCCIÓN SUPERIOR E INFERIOR



COCCIÓN SUPERIOR



COCCIÓN INFERIOR



COCCIÓN RÁPIDA



COCCIÓN SUPERIOR E INFERIOR CON VAPOR



GRILL



GRILL, VENTILADOR, ASADOR



COCCIÓN SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR



COCCIÓN TRASERA POR CONVECCIÓN

## COCINAS INDEPENDIENTES

AQ12SF-6T



## COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 120 CM

### Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Horno eléctrico tradicional 39 L con temperatura de 50 °C - 265 °C
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Asador
- Control de temperatura con sonda
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Soporte para wok
- Programador automático TFT con 37 recetas preestablecidas
- Cajón inferior de almacenamiento
- Disponible campana de aspiración de pared a juego de 120 cm (consultar especificaciones técnicas en Catálogo Indoor Steel)

HORNO PRINCIPAL HORNO LATERAL



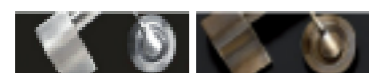
GQ10SF-6W    GQ10SF-4M    GQ10SF-4T    GQ10SF-4B    GQ10SF-5FI  
 AQ10SF-6W    AQ10SF-4M    AQ10SF-4T    AQ10SF-4B    AQ10SF-5FI

### Selecciona la combinación:

Tiradores para la colección ASCOT



C    O



N    B

Colores STEEL



SS    AN    BA    CR

Colores Carta RAL



BR    AA    CE    NA    SA

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ12SF-6M	6 QG con 2 wok y 1 mega-wok 6kW	10.760 €
AQ12SF-6M	6 QG con 2 wok y 1 mega-wok 6kW	10.760 €
GQ12SF-6T	6 QG con 2 wok y 1 plancha lisa	11.645 €
AQ12SF-6T	6 QG con 2 wok y 1 plancha lisa	11.645 €
GQ12SF-6B	6 QG con 2 wok y 1 plancha ondulada	11.645 €
AQ12SF-6B	6 QG con 2 wok y 1 plancha ondulada	11.645 €
GQ12SF-4BM	4 QG con 1 wok, 1 mega-wok 6 kW y 1 plancha ondulada	11.645 €
AQ12SF-4BM	4 QG con 1 wok, 1 mega-wok 6 kW y 1 plancha ondulada	11.645 €
GQ12SF-4TM	4 QG con 1 wok, 1 mega-wok 6 kW y 1 plancha lisa	11.645 €
AQ12SF-4TM	4 QG con 1 wok, 1 mega-wok 6 kW y 1 plancha lisa	11.645 €
GQK120	Campana extractora GENESI de 120 cm de ancho	2.900 €
AKL120	Campana extractora ASCOT de 120 cm de ancho	2.900 €
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (Genesi y Ascot)	530 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €
TIRADOR	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	170 €

QG: Quemador de gas

## COCINAS INDEPENDIENTES

GQ10SF-5FI



GQK100

GQ10SF-6W



AKL100

AQ10SF-4T

## COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100 CM

### Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Horno eléctrico tradicional de 39 L con temperatura de 50 °C - 265 °C
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Asador
- Control de temperatura con sonda
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Soporte para wok
- Programador automático TFT con 37 recetas preestablecidas
- Cajón inferior de almacenamiento
- Disponible campana de aspiración de pared a juego de 100 cm (consultar especificaciones técnicas en Catálogo Indoor Steel)

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



GQ10SF-6W  
AQ10SF-6W



GQ10SF-4M  
AQ10SF-4M



GQ10SF-4T  
AQ10SF-4T



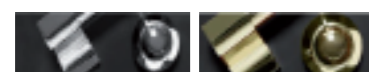
GQ10SF-4B  
AQ10SF-4B



GQ10SF-5FI  
AQ10SF-5FI

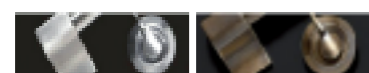
### Selecciona la combinación:

Tiradores para la colección ASCOT



C

O



N

B

Colores STEEL



SS

AN

BA

CR

Colores Carta RAL



BR

AA

CE

NA

SA

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SF-6W	6 QG con 2 wok	6.545 €
AQ10SF-6W	6 QG con 2 wok	6.545 €
GQ10SF-4M	4 QG con 1 wok y 1 mega-wok 6 kW	6.545 €
AQ10SF-4M	4 QG con 1 wok y 1 mega-wok 6 kW	6.545 €
GQ10SF-4T	4 QG con 1 wok y 1 plancha lisa	7.430 €
AQ10SF-4T	4 QG con 1 wok y 1 plancha lisa	7.430 €
GQ10SF-4B	4 QG con 1 wok y 1 plancha ondulada	7.430 €
AQ10SF-4B	4 QG con 1 wok y 1 plancha ondulada	7.430 €
GQ10SF-5FI	5 zonas de inducción con 2 zonas de flex-inducción	8.190 €
AQ10SF-5FI	5 zonas de inducción con 2 zonas de flex-inducción	8.190 €
GQK100	Campana extractora GENESI de 100 cm de ancho	2.390 €
AKL100	Campana extractora ASCOT de 100 cm de ancho	2.390 €
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (GENESI y ASCOT)	530 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €
TIRADOR	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	170 €

QG: Quemador de gas



GQK100



AKL100



GQ10SF-6W



AQ10SF-4T

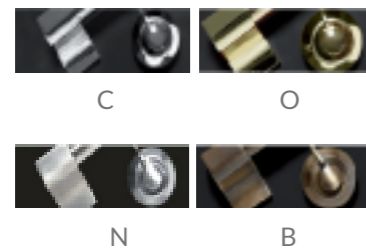
HORNO PRINCIPAL

HORNO LATERAL

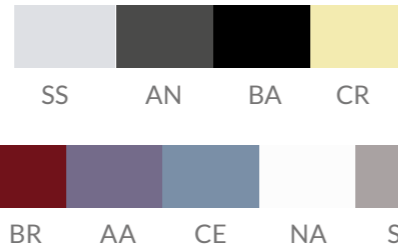
GQ10SFF-6W / AQ10SFF-6W    GQ10SFF-4M / AQ10SFF-4M    GQ10SFF-4T / AQ10SFF-4T    GQ10SFF-4B / AQ10SFF-4B    GQ10SFF-5FI / AQ10SFF-5FI

**Selecciona la combinación:**

Tiradores para la colección ASCOT



Colores STEEL



Colores Carta RAL



**COCINAS INDEPENDIENTES**

GQ10SFF-5FI

**COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3 CM**

**Especificaciones**

- Horno eléctrico combi-vapor de 70 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Horno eléctrico tradicional de 39 L con temperatura de 50 °C - 265 °C
- Horno eléctrico pizza/grill de 34 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Asador
- Control de temperatura con sonda
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Soporte para wok
- Disponible campana de aspiración de pared a juego de 100 cm (consultar especificaciones técnicas en Catálogo Indoor Steel)

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-6W	Fuego de 6 QG con 2 wok	7.010 €
AQ10SFF-6W	Fuego de 6 QG con 2 wok	7.010 €
GQ10SFF-4M	4 QG con 1 wok y 1 mega-wok 6 kW	7.010 €
AQ10SFF-4M	4 QG con 1 wok y 1 mega-wok 6 kW	7.010 €
GQ10SFF-4T	4 QG con 1 wok y 1 plancha lisa	7.895 €
AQ10SFF-4T	4 QG con 1 wok y 1 plancha lisa	7.895 €
GQ10SFF-4B	4 QG con 1 wok y 1 plancha ondulada	7.895 €
AQ10SFF-4B	4 QG con 1 wok y 1 plancha ondulada	7.895 €
GQ10SFF-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de flex-inducción)	8.660 €
AQ10SFF-5FI	5 zonas de inducción (2 zonas de flex-inducción)	8.660 €
GQK100	Campana extractora GENESI de 100 cm de ancho	2.390 €
AKL100	Campana extractora ASCOT de 100 cm de ancho	2.390 €
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (GENESI y ASCOT)	530 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €
TIRADOR	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	170 €

*QG: Quemador de gas*



EKL100NF



EKL100SSC



EQ10FF-5FINF



EQ10FFF-6SSC

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



EQ10FF-6  
EQ10FFF-6



EQ10FF-5FI  
EQ10FFF-5FI

Colores disponibles



NF SS



DESIGN  
ALL BLACK

EQ10FFF-5FINF

## COCINAS INDEPENDIENTES - ENFASI 100 / 100/3

### Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Horno eléctrico tradicional de 39 L con temperatura de 50 °C - 265 °C
- Horno eléctrico pizza/grill de 34 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción
- Programador automático TFT
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm
- Disponible campana de aspiración de pared a juego de 100 cm (consultar especificaciones técnicas en Catálogo Indoor Steel)

### Opción placa de gas

- 6 zonas de cocción: 1 auxiliar de 1 kW, 2 quemadores rápidos de 1,8 kW, 2 muy rápidos de 3 kW y 1 wok de 3,6 kW

### Opción placa de inducción

- 2 zonas flex-inducción de 2,1 kW (3,7 kW con booster) y 3 zonas de inducción de diferente diámetro: 2 de 1,85 kW (3 kW con booster) y 1 con 2,3 kW (3,7 kW con booster)

### Opción hornos

- 2 hornos: FF - Horno principal y lateral
- 3 hornos: FFF - Horno principal, lateral y superior

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ10FF-6NF	6 QG con 1 wok. ALL BLACK	5.110 €
EQ10FF-6SSC	6 QG con 1 wok. Acero inoxidable	4.705 €
EQ10FF-5FINF	5 zonas inducción (2 flex-inducción). ALL BLACK	6.760 €
EQ10FF-5FISSC	5 zonas inducción (2 flex-inducción). Acero inoxidable	6.305 €
EQ10FFF-5FINF	5 zonas inducción (2 flex-inducción). ALL BLACK	7.225 €
EQ10FFF-5FISSC	5 zonas inducción (2 flex-inducción). Acero inoxidable	6.755 €
EQ10FFF-6NF	6 QG con 1 wok. ALL BLACK	5.580 €
EQ10FFF-6SSC	6 QG con 1 wok. Acero inoxidable	5.160 €
EKL100NF	Campana extractora ENFASI de 100 cm de ancho	2.140 €
EKL100SSC	Campana extractora ENFASI de 100 cm de ancho	1.875 €

QG: Quemador de gas



DESIGN  
ALL BLACK

EQ9F-4FIKNF

## COCINAS INDEPENDIENTES CON EXTRACCIÓN - ENFASI MISTRAL 100 Y 90 CM



EQ10FF-4FIKWSSC



EQ9F-4FIKNF

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Colores disponibles



NF SS

### Especificaciones Mistral 100

- 4 zonas de inducción flex con aspiración de superficie integrada
- Rejillas en Acero Inoxidable (1 para el horno principal, 1 para el horno lateral)
- Asador
- Bandeja honda esmaltada (1 para horno principal, 1 para horno lateral)
- Control de temperatura con sonda para carne
- Consumo máximo 11,45 kW
- Horno principal: Multifunción eléctrica 91 L, Temp. 50°C - 315°C
- Horno lateral: Tradicional eléctrico 39 L, Temp. 50°C - 265°C

### Especificaciones Mistral 90

- 4 zonas de inducción flex con aspiración de superficie integrada
- Rejillas en Acero Inoxidable
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Soporte para wok (versión con quemadores de gas)
- Control de temperatura con sonda para carne
- Consumo máximo 10,6 kW
- Multifunción eléctrica 91 L, Temp. 50°C - 315°C

### Especificaciones aspiración

- Rendimiento aproximado: Motor Brushless 700 m3/h
- Intensidad acústica: Max 63 dB
- Elementos de control: Touch control
- Soluciones técnicas de extracción: Aspiración filtrante
- Soluciones técnicas de filtrado: Filtro en aluminio anodizado / Filtros de Carbono

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ10FF-4FIKWNF	4 flex-inducción de 100 cm. ALL BLACK	8.175 €
EQ10FF-4FIKWSSC	4 flex-inducción de 100 cm. Acero inoxidable	7.915 €
EQ9F-4FIKNF	4 flex-inducción de 90 cm. ALL BLACK	6.970 €
EQ9F-4FIKSSC	4 flex-inducción de 90 cm. Acero inoxidable	6.715 €



GQK90

GQ9S-4B



AKL90

AQ9S-4T



GQ9S-6W  
AQ9S-6W

GQ9S-4M  
AQ9S-4M

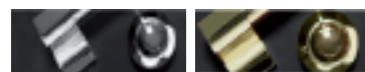
GQ9S-4T  
AQ9S-4T

GQ9S-4B  
AQ9S-4B

GQ9S-5FI  
AQ9S-5FI

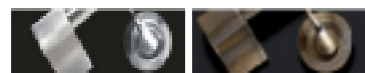
**Selecciona la combinación:**

Tiradores para la colección ASCOT



C

O



N

B

Colores STEEL



SS

AN

BA

CR

Colores Carta RAL



BR

AA

CE

NA

SA



**COCINAS INDEPENDIENTES**

GQ9S-4B

**COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 90 CM**

**Especificaciones**

- Horno eléctrico combi-vapor de 91 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 rejillas para horno principal y 1 rejilla para horno lateral, con sus correspondientes bandejas esmaltadas y de acero inoxidable
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Asador
- Control de temperatura con sonda
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Programador automático TFT con 37 recetas preestablecidas
- Soporte para wok
- Cajón inferior de almacenamiento
- Disponible campana de aspiración de pared a juego de 90 cm (consultar especificaciones técnicas en Catálogo Indoor Steel)

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
GQ9S-6W	6 QG con 2 wok	5.305 €
AQ9S-6W	6 QG con 2 wok	5.305 €
GQ9S-4M	4 QG con 1 wok y 1 mega-wok 6 kW	5.305 €
AQ9S-4M	4 QG con 1 wok y 1 mega-wok 6 kW	5.305 €
GQ9S-4T	4 QG con 1 wok y 1 plancha lisa	6.190 €
AQ9S-4T	4 QG con 1 wok y 1 plancha lisa	6.190 €
GQ9S-4B	4 QG con 1 wok y 1 plancha ondulada	6.190 €
AQ9S-4B	4 QG con 1 wok y 1 plancha ondulada	6.190 €
GQ9S-5FI	5 zonas de inducción (2 flex-inducción)	6.950 €
AQ9S-5FI	5 zonas de inducción (2 flex-inducción)	6.950 €
GQK90	Campana extractora GENESI de 90 cm de ancho	2.115 €
AKL90	Campana extractora ASCOT de 90 cm de ancho	2.115 €
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (GENESI y ASCOT)	530 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €
TIRADOR	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	170 €

QG: Quemador de gas



EKL90NF



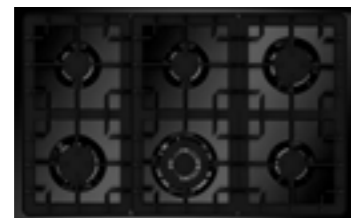
EKL90SS



EQ9F-6NF



EQ9F-5FISS



HORNO PRINCIPAL



Colores disponibles



NF SS



DESIGN  
ALL BLACK

EQ9F-5FINF

## COCINAS INDEPENDIENTES - ENFASI 90

### Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción
- Programador automático TFT
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm
- Disponible campana de aspiración de pared a juego de 90 cm (consultar especificaciones técnicas en Catálogo Indoor Steel)

### Opción placa de gas

- 6 zonas de cocción: 1 auxiliar de 1 kW, 2 quemadores rápidos de 1,8 kW, 2 muy rápidos de 3 kW y 1 wok de 3,6 kW

### Opción placa de inducción

- 2 zonas flex-inducción de 2,1 kW (3,7 kW con Booster) y 3 zonas de inducción de diferente diámetro: 2 de 1,85 kW (3 kW con Booster) y 1 con 2,3 kW (3,7 kW con booster)

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
EQ9F-6NF	6 QG con 1 tipo wok. ALL BLACK	3.870 €
EQ9F-6SSC	6 QG con 1 tipo wok. Acero inoxidable	3.500 €
EQ9F-5FINF	5 zonas inducción (2 flex-inducción). ALL BLACK	5.520 €
EQ9F-5FISSC	5 zonas inducción (2 flex-inducción). Acero inoxidable	5.100 €
EKL90NF	Campana extractora ENFASI de 90 cm. ALL BLACK	1.935 €
EKL90SS	Campana extractora ENFASI de 90 cm. Acero inoxidable	1.670 €

QG: Quemador de gas



E9P-5FINF



E9P-5FISSC



E9P-6NF

Colores disponibles



DESIGN  
ALL BLACK

E9P-5FINF

## PLACAS DE COCCIÓN - ENFASI 90 CM

### Placa de inducción

- Ergonómicos mandos independientes para integrar en el frontal del mueble
- 5 zonas de flex-inducción con reconocimiento del diámetro de la olla
- Función booster, potencia máxima de 7,4 kWh

### Placa de gas

- Ergonómicos mandos independientes para integrar en el frontal del mueble
- 6 quemadores de gas (1 tipo wok)

Referencia	Descripción de la composición superior	PVP (sin IVA)
E9P-5FINF	Placa de inducción con mandos integrables. ALL BLACK	3.760 €
E9P-5FISSC	Placa de inducción con mandos integrables. Acero inoxidable	3.500 €
E9P-6NF	6 QG con mandos integrables. ALL BLACK	2.115 €
E9P-6SSC	6 QG con mandos integrables. Acero inoxidable	1.850 €

QG: Quemadores de gas



GQFE9-S



AQFE9-S

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



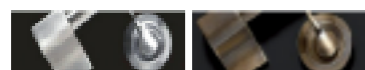
### Selecciona la combinación:

Tiradores para la colección ASCOT



C

O



N

B

Colores STEEL



SS

AN

BA

CR

Colores Carta RAL



BR

AA

CE

NA

SA



HORNOS  
90 X 60

AQFE9-S

## HORNOS - GENESI / ASCOT 90 X 60 CM

### Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 91 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 rejillas integradas
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- Asador
- Control de temperatura con sonda
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Programador automático TFT con 37 recetas preestablecidas.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFE9-S	Horno Combi-Steam	4.480 €
AQFE9-S	Horno Combi-Steam	4.480 €
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (GENESI y ASCOT)	530 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €
TIRADOR	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	170 €



GQFFE6-S



AQFFE6-S

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



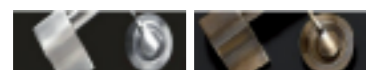
### Selecciona la combinación:

Tiradores para la colección ASCOT



C

O



N

B

Colores STEEL



SS

AN

BA

CR

Colores Carta RAL



BR

AA

CE

NA

SA



HORNOS  
60 X 90

GQFFE6-S

## HORNOS - GENESI / ASCOT 60 X 90 CM

### Especificaciones

- Horno eléctrico combi-vapor de 70 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Horno eléctrico pizza/grill de 34 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- 2 rejillas integradas para horno principal y horno superior
- Raíles telescópicos (2 parejas) y estructuras de soporte en acero inoxidable de fácil limpieza
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- Asador
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Programador automático TFT con 37 recetas preestablecidas.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam	4.635 €
AQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam	4.635 €
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (GENESI y ASCOT)	530 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €
TIRADOR	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	170 €



EQFE6NF



EQFFE6NF

HORNO PRINCIPAL



HORNO LATERAL



Colores disponibles



NF SS



DESIGN  
ALL BLACK

EQFFE6NF

## HORNOS - ENFASI 60 X 90 CM / 60 X 60 CM

### Horno multifuncional

- Horno eléctrico de 70 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Rejilla integrada
- Asador
- Control de temperatura con sonda
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Programador TFT con 10 funciones

### Doble horno multifuncional

- Horno eléctrico pizza/grill de 34 L con temperatura de 50 °C - 315 °C
- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Puerta fría con triple cristal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQFE6NF	Horno multifunción de 60 x 60 cm. ALL BLACK	2.015 €
EQFE6SSC	Horno multifunción de 60x 60 cm. Acero inoxidable	1.750 €
EQFFE6NF	Horno doble: pizza + multifunción de 60 x 90 cm. ALL BLACK	3.570 €
EQFFE6SSC	Horno doble: pizza + multifunción de 60 x 90 cm. Acero inoxidable	3.210 €



Steel es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por iniciativa de los hermanos Po, quienes supieron trasladar a la industria de las cocinas profesionales la experiencia y la notoriedad del fundador de la estirpe Angelo Po, auténtico pionero del sector, quien inició su actividad como artesano del acero en 1922 con las primeras cocinas de leña, consolidándose más tarde en la producción de avanzados modelos para hostelería.

En la actualidad, Steel se distingue por ofrecer una amplia gama de productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas GENESI, ASCOT y ENFASI ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.



Te invitamos a descubrir nuestra colección completa de cocinas de exterior personalizables.

Inspírate, imagina y crea tu cocina ideal para disfrutar cocinando al aire libre.

Catálogo



Catálogo  
**GEA**  
OUTDOOR



SWING 90



W9C-4



W7C-3



SWING 90



SWING 70



## BARBACOAS SWING

W9C-4

### BARBACOAS - SWING 90 CM / 70 CM

#### Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejillas de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termómetro
- Estantes laterales en acero inoxidable
- Quemador lateral con tapa de 3.600 kW.
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	5.385 €
W7C-3	Barbacoa de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	4.090 €
AB-CUG	Funda náutica de barbacoa para modelo I9C-4	340 €
AB-CU	Funda en PVC de barbacoa para modelo W9C-4, G9BS-4C, I7C-2	195 €

## BARBACOAS GREEN

I9C-4



### BARBACOAS - GREEN 90 CM /70 CM

#### Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Difusores de calor de acero inoxidable
- 3 Estantes perimetrales de madera de teca
- Tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa escamoteable de doble capa en acero inoxidable
- Compartimento para bombona de gas
- Ruedas de acero inoxidable



GREEN 90



I9C-4



I7C-2

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
I9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 2 puertas	6.665 €
I7C-2	Barbacoa de 70 cm de ancho con 2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	5.425 €
AB-CUG	Funda náutica de barbacoa para modelo I9C-4	340 €
AB-CU	Funda en PVC de barbacoa para modelo W9C-4, G9BS-4C, I7C-2	195 €



W9-4G



W7-3G



Accesorio Teppanyaki



## SWING TOP

W9-4+AB-TY3

## BARBACOAS - SWING TOP 70 / 90 CON TAPA

### Especificaciones

- Quemadores de acero fundido
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejilla de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tirador y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termostato incluida en los modelos W9-4G y W7-3G

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4G	SWING TOP de 90 cm con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	4.095 €
W7-3G	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.330 €
CS9BK-SW	Funda para modelo W9-4G	210 €
CS7BK-SW	Funda para modelo W7-3G	195 €
AB-TY	Plancha Teppanyaki para barbacoa W7-3 y W7-3G	555 €
AB-TY3	Plancha Teppanyaki para barbacoa W9-4 y W9-4G	635 €



W9-4



W4-1



I9-4



W7-3



## SWING TOP

W9-4

## BARBACOAS - SWING TOP 70 / 90 SIN TAPA

### Especificaciones

- Quemadores de acero fundido
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejilla de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Tirador y mandos de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4	SWING TOP de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Plancha y rejillas de hierro fundido (tapa plana)	2.865 €
W4-1	Módulo de gas independiente con una potencia de 3.600 kW y 30 cm de ancho con 1 quemador	670€
I9-4	GREEN TOP de 90 cm con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno	3.650 €
W7-3	SWING TOP de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Plancha y rejillas de hierro fundido (tapa plana)	2.335 €
AB-TY	Plancha Teppanyaki para barbacoa W7-3 y W7-3G	555 €
AB-TY3	Plancha Teppanyaki para barbacoa W9-4 y W9-4G	635 €



G7BS-3C



G9BS-4C

## MÓDULOS DE COCCIÓN - 90 CM / 70 CM

### Especificaciones

- Quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno
- Válvulas de seguridad
- Plancha y rejillas de hierro fundido
- Difusores de calor de acero inoxidable
- Estructura, tiradores y mandos de acero inoxidable
- Tapa de doble capa en acero inoxidable con termostato
- Compartimento para bombona de gas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G9BS-4C	Módulo de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 2 puerta	4.965 €
G7BS-3C	Módulo de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.885 €
COLOR	Suplemento adicional por color antracita para las unidades outdoor	335 €



G9C-P



G12C-P



G4C-P

G7C-P



## MÓDULOS DE ALMACENAJE

Cocina exterior

### MÓDULOS DE ALMACENAJE - 120 CM / 90 CM / 70 CM

#### Especificaciones

- Fregaderos de acero inoxidable
- Superficies de acero inoxidable
- Estructura y tiradores de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G12C-P	Módulo de 120 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	4.160 €
G9C-P	Módulo de 90 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	3.275 €
G7C-P	Módulo de 70 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	2.655 €
G4C-P	Módulo de 45 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior (No incluido)	1.925 €
COLOR	Suplemento adicional por color antracita para las unidades outdoor	335 €



523121



G12C-L2



G7S-L2



GQLS-7



## MÓDULOS DE FREGADERO

Cocina exterior

### MÓDULOS DE FREGADERO - 120 CM / 70 CM / 60 CM

#### Especificaciones

- Fregaderos y grifos de acero inoxidable
- Superficies de acero inoxidable
- Estructura y tiradores de acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
523121	Grifería para exterior BLANCO Candor-S acero inoxidable	351 €
G12C-L2	Módulo de 120 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas. Zona inferior de almacenaje con 2 cajones de cierre suave	4.160 €
G7S-L2	Módulo de 70 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas (1 principal y 1 secundaria). Dispone de 1 puerta con cierre suave	3.275 €
GQLS-7	Módulo de 70 cm con lavavajillas incluido	3.925 €
COLOR	Suplemento adicional por color antracita para las unidades outdoor	335 €



*El frío un fenómeno que penetra en nuestra experiencia emocional y nos recuerda la fuerza de la naturaleza, la esencia de la calma y la oportunidad para la introspección.*



Steel es una empresa familiar italiana fundada en 1999 por iniciativa de los hermanos Po, quienes supieron trasladar a la industria de las cocinas profesionales la experiencia y la notoriedad del fundador de la estirpe Angelo Po, auténtico pionero del sector, quien inició su actividad como artesano del acero en 1922 con las primeras cocinas de leña, consolidándose más tarde en la producción de avanzados modelos para hostelería.

En la actualidad, Steel se distingue por ofrecer una amplia gama de productos situados en la vanguardia de la cocción, la aspiración y la refrigeración, con una fabricación extremadamente innovadora debido a que introduce características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Elegancia y funcionalidad también son sinónimos del diseño de sus modelos, siempre en acero inoxidable y con altísimas prestaciones, así como con un particular enfoque profesional. Sus gamas GENESI, ASCOT y ENFASI ofrecen una amplia variedad de productos incluso en barbacoas y equipos de cocina para el exterior.





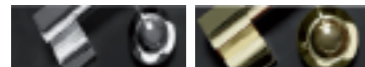
GQFR-7DX



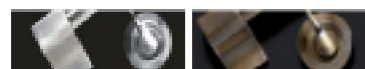
AQFRB-7DX

**Selecciona la combinación:**

**Tiradores para la colección ASCOT**



C O



N B

**Colores STEEL**



SS NF AN BA CR

**Colores Carta RAL**



BR AA CE NA SA



**FRIGORÍFICOS COMBI**

AQFRB-7DX

**FRIGORÍFICOS COMBI - GENESI / ASCOT 76 CM**

Frigorífico Combi con cuerpo de acero inoxidable, ideal para combinar con cualquier producto de las colecciones GENESI o ASCOT.

**Especificaciones:**

- Capacidad total 534 L: Frigorífico 403 L y Congelador 131 L
- Tecnología de iones naturales
- Tecnología No-Frost Multicooling
- Maxi-Fresh para ralentizar el deterioro de los alimentos
- Compartimento especial con control de humedad
- Control electrónico de la temperatura
- Modos de enfriamiento y congelación rápidos
- Dispensador de agua empotrado
- Iluminación LED

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)	Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFR-7DX	Frigorífico GENESI Combi libre instalación en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.860 €	AQFR-7DX	Frigorífico ASCOT Combi libre instalación en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.860 €
GQFR-7SX	Frigorífico GENESI Combi libre instalación en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.860 €	AQFR-7SX	Frigorífico ASCOT Combi libre instalación en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.860 €
GQFRB-7DX	Frigorífico GENESI Combi integrable en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.310 €	AQFRB-7DX	Frigorífico ASCOT Combi integrable en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.310 €
GQFRB-7SX	Frigorífico GENESI Combi integrable en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.310 €	AQFRB-7SX	Frigorífico ASCOT Combi integrable en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.310 €

Suplementos			Suplementos		
COLOR STEEL	Suplemento adicional por color (GENESI y ASCOT)	530 €	Tirador	Suplemento adicional por tirador en color (ASCOT)	155 €
COLOR RAL	Personalización de Color de la Carta RAL	1.165 €			



EQFR-7DX



EQFRB-7DXNF



EFR-7

**Colores disponibles**



SS

NF



**FRIGORÍFICOS COMBI**

Izquierda: EQFR-7SX  
Derecha: detalle de EFR-7

**FRIGORÍFICOS COMBI - ENFASI 76 CM**

Frigorífico Combi con cuerpo de acero inoxidable disponible en versión Stainless Steel y ALL BLACK, ideal para combinar con cualquier otro producto de la colección ENFASI.

**Especificaciones:**

- Capacidad total 534 L: Frigorífico 403 L y Congelador 131 L
- Tecnología de iones naturales
- Tecnología No-Frost Multicooling
- Maxi-Fresh para ralentizar el deterioro de los alimentos
- Compartimento especial con control de humedad
- Control electrónico de la temperatura
- Modos de enfriamiento y congelación rápidos
- Dispensador de agua
- Iluminación LED

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)	Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQFR-7DXSSC	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.860 €	EQFRB-7SXSSC	Frigorífico ENFASI Combi integrable en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.310 €
EQFR-7SXSSC	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación en acero inoxidable con apertura a la izquierda	3.860 €	EQFRB-7DXNF	Frigorífico ENFASI Combi integrable en ALL BLACK con apertura a la derecha	3.575 €
EQFR-7DXNF	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación en ALL BLACK con apertura a la derecha	4.125 €	EQFRB-7SXNF	Frigorífico ENFASI Combi integrable en ALL BLACK con apertura a la izquierda	3.575 €
EQFR-7SXNF	Frigorífico ENFASI Combi libre instalación en ALL BLACK con apertura a la izquierda	4.125 €	EFR-7	Frigorífico ENFASI Combi integrable en acabado acero inoxidable con apertura reversible	1.820 €
EQFRB-7DXSSC	Frigorífico ENFASI Combi integrable en acero inoxidable con apertura a la derecha	3.310 €			



G7FR-D



GPG7-P



G7FR-O



## MÓDULO EXTERIORES

G7FR-O

### FRÍO PARA EXTERIOR - 70 CM

Modelos bajo encimera con opciones de frigorífico, frigorífico con congelador y fabricante de hielo, para exterior. Todos ellos con una estructura y con puerta en acero inoxidable o combinada con cristal.

#### G7FR-D: Frigorífico + congelador con puerta de acero inoxidable

- Capacidad total 92 L: Frigorífico 77 L + Congelador 15 L
- Temperatura ajustable entre 2 y 10°C
- Iluminación LED interior
- Congelador con sistema antiacumulación de escarcha
- Puerta reversible
- Zona superior en acero inoxidable
- Nivel de ruido: 37 dB
- Proteger de los rayos directos del sol y de la lluvia

#### G7FR-O: Frigorífico de exterior con puerta acristalada

- Capacidad de 92 L
- Temperatura ajustable entre 2 y 10°C
- Iluminación LED interior
- Puerta de cristal doble
- Zona superior en acero inoxidable
- Estantes ajustables en altura
- Proteger de los rayos directos del sol y de la lluvia

#### GPG7-P: Fabricador de hielo de exterior

- Capacidad de hasta 6 kg de hielo
- Zona superior en acero inoxidable
- Sistema de enfriamiento de agua
- Requiere desagüe y toma de agua
- Proteger de los rayos directos del sol y de la lluvia

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G7FR-D	Frigorífico + congelador de 92 L con puerta acero	3.750 €
GPG7-P	Fabricador de hielo de exterior con 6 kg de capacidad	4.680 €
G7FR-O	Frigorífico de 92 L con puerta cristal	5.235 €
COLOR	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	335€

# *Fhiaba*

En la década de 1970, la familia Baron inició la producción de los primeros frigoríficos industriales. Se sentaron las bases de lo que se convertiría en la gama más completa de equipos profesionales de conservación, con altas prestaciones y un cuidado diseño en cada detalle. Con el uso de las tecnologías más innovadoras del momento, se alcanzaron estándares de producto que nadie en el mundo ha superado hasta ahora.

Con este ADN profesional y 35 años de experiencia en 2004 la segunda generación de la familia Baron creó la marca Fhiaba, que ofrece productos para el hogar, que combinan tecnología punta y sensibilidad artesanal. Los productos que reúnen un sistema de valores hecho de experiencia e innovación continua para la creatividad Made in Italy.



FRIGORÍFICOS  
INDOOR



**Serie X-Pro**

Disponibile en  
90 | 75 | 60 | 45 cm



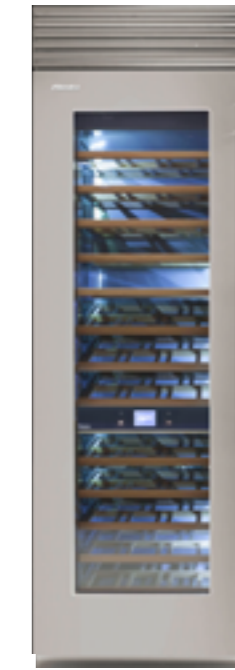
FRIGORÍFICOS CON CONGELADOR



COLUMNA FRIGORÍFICO



CAVA DE VINOS



COLUMNA DE  
CAVA DE VINOS

**Serie Classic**

Disponibile en  
90 | 75 | 60 | 45 cm



FRIGORÍFICOS CON CONGELADOR



COLUMNA FRIGORÍFICO



CAVA DE VINOS



COLUMNA DE  
CAVA DE VINOS

### Serie Integrated

Disponible en  
90 | 75 | 60 | 45 cm



FRIGORÍFICOS CON CONGELADOR



COLUMNA FRIGORÍFICO



CAVA DE VINOS



COLUMNA DE  
CAVA DE VINOS

Disponible en 90 | 75 | 60 cm

### Serie Undercounter INDOOR y OUTDOOR

Puede funcionar en diferentes  
temperaturas: frigorífico  
refrigerador y congelador.



MODELOS BAJO ENCIMERA



Disponible en 60 cm



CAVA DE VINOS



CENTRO DE BEBIDAS



En 1962, Henry Uihlein fundó la U-Line Corporation, una extensión de la Ben-Hur Freezer Company. Fue el primero en desarrollar y patentar un fabricante automático de hielo, independiente e integrado bajo encimera y a día de hoy, los productos que fabrica la marca en Milwaukee, Wisconsin, siguen basándose en el legado innovador de la familia fundadora.

Su experiencia da a luz a nuevos proyectos y nuevas tecnologías. U-Line ha seducido a todos aquellos que dan importancia tanto a la belleza como a la funcionalidad y al estilo, con un toque de innovación y una atención particular al detalle. U-Line exporta en los cinco continentes desde hace más de 20 años. La apertura de una oficina en Europa marca el compromiso de la firma con el crecimiento y la expansión continua.

El enfoque revolucionario de la marca le ha permitido imponerse en el mercado de la refrigeración con frigoríficos, conservadores de vino, así como fabricantes de hielo, todos ellos integrados bajo encimera. Con una gran capacidad de almacenamiento, equivalente a los refrigeradores tradicionales americanos.





UMRI121-SS02A



UMRI121-BS02A



FRIGORÍFICO +  
FABRICADOR  
DE HIELO

UMRI121-SS02A

## FRIGORÍFICO + FABRICADOR DE HIELO - 52,7 CM

Frigorífico con fabricante de hielo incorporado que ofrece prestaciones indicadas para la instalación en embarcaciones o para uso en exterior.

### Especificaciones

- El volumen del refrigerador es de 59,5 litros y tiene capacidad para 24 botellas de 330 ml o 44 latas 330 ml
- Capacidad de almacenamiento del depósito: 5,9 kg
- Rango de temperatura: 1°C a 7°C
- Produce hasta 8,2 kg de hielo al día

### Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- Dos estantes de cristal templado graduables y dos compartimentos de almacenamien fijos en la puerta
- Incluye pestillo en la puerta (especial embarcaciones)

### Instalación

- Opción de libre instalación o bien Integrable.
- Los componentes resistentes a la corrosión y a los rayos ultravioleta proporcionan una vida útil prolongada del producto en entornos adversos
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMRI121-SS02A	Frigorífico integrable en acabado de acero inoxidable con fabricante de hielo de 52,7 cm	4.155 €
UMRI121-BS02A	Frigorífico integrable en acabado negro con fabricante de hielo de 52,7 cm	4.155 €



UBI1215INT20A



UBI1215INT20A +  
ULASHP15SOLID



FABRICADOR DE HIELO  
MEDIA LUNA

UBI1215INT20A

## FABRICADOR DE HIELO - MEDIA LUNA 38 CM

Fabricador de hielo de gran capacidad con cubitos en formato de media luna.

### Especificaciones

- Capacidad de producción diaria de 11,3 kg
- Utiliza menos de 11,4 litros de agua para producir
- Dimensión de los cubitos de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo

### Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- Interior blanco
- La puerta es reversible y se suministra con bisagras a la derecha

### Instalación

- La unidad está diseñada para ser integrada o bien de de libre instalación
- Para su integración se requiere un panel de puerta a medida de 19 mm, propio del mobiliario de cocina o bien el de referencia de U-Line que aparece en la parte inferior
- Cuatro patas de nivelación ajustables independientemente proporcionan un ajuste preciso
- Bisagra parcialmente a la vista
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UBI1215INT-20A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm	4.285 €
ULASHP15SOLID	Puerta sólida en acero inox. 38 cm	515 €



UMCR014-SS02A



UMCR014-BC02A

## FABRICADOR DE HIELO - MEDIA LUNA 35 CM

Fabricador de hielo de cubitos en formato de media luna de libre instalación

### Especificaciones

- Produce hasta 10,5 kg de hielo al día
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- Almacena 5,5 kg de hielo
- Tirador de acero inoxidable

### Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- Interior blanco
- La puerta es reversible y se suministra con bisagras a la derecha

### Instalación

- La unidad es de libre instalación
- No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
- No obstruir el flujo de aire de la rejilla delantera
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMCR014-SS02A	Fabricador de hielo de 35cm en acabado acero inoxidable	3.355 €
UMCR014-BC02A	Fabricador de hielo de 35cm en acabado negro	3.355 €



UMCR015-SS02A



FABRICADOR DE HIELO  
MEDIA LUNA

UMCR015-SS02A

## FABRICADOR DE HIELO - MEDIA LUNA 38 CM

Fabricador de hielo de gran capacidad con cubitos en formato de media luna de libre instalación.

### Especificaciones

- Capacidad de producción diaria de 11,3 kg
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- Tirador de acero inoxidable

### Interior / Exterior

- No requiere drenaje
- La puerta es reversible y se suministra con bisagras a la derecha

### Instalación

- La unidad es de libre instalación
- No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
- No obstruir el flujo de aire de la rejilla delantera
- Puerta sólida reversible

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMCR015-SS02A	Fabricador de hielo de 38cm	3.810 €



*El agua, fuente de vida y símbolo de pureza, tiene un significado profundo y esencial para la existencia en la Tierra. Más allá de ser un recurso vital, es un elemento universalmente venerado, representando la limpieza y la renovación.*

# BLANCO

Durante más de 100 años BLANCO viene deleitando a sus clientes mediante la calidad y fiabilidad alemana tan apreciada mundialmente. La elección de los materiales, los innovadores métodos de fabricación, el minucioso servicio al cliente, la puntualidad en la entrega, la investigación y desarrollo constante, la inversión en acciones sostenibles y un sistema que garantiza una calidad certificada, son algunos de los retos que avalan un día a día de 100 años de historia de BLANCO para con sus clientes, alrededor de todo el mundo.

Más de la mitad del tiempo que pasamos en nuestra cocina transcurre en la zona de aguas. La marca alemana BLANCO ofrece un sinfín de posibilidades para hacer de la cocina un lugar más práctico y funcional. Un lugar lleno de vida, donde no falte de nada.

BLANCO ofrece mucho más que una amplia gama de productos. Con BLANCO UNIT, el objetivo es proyectar una completa y resolutive zona de aguas, introduciendo innovadoras soluciones y sistemas perfectamente planificados para convertirse en el mejor aliado para los estudios de cocina.



**GRIFERÍA DE AGUA  
FILTRADA**  
DRINK.SODA EVOL-S PRO





InSinkErator es una compañía líder en tecnología, innovación e ingeniería a nivel internacional, desde hace casi 100 años. Es el fabricante e inventor de la línea de trituradores de desperdicios de comida más vendida del planeta, así como fabricante de dispensadores de agua a punto de ebullición con sistema de filtrado.

Desde sus orígenes en 1938, InSinkErator es una marca de referencia y líder del mercado gracias al diseño de sus productos, a la funcionalidad de los mismos y a la comodidad que aportan al hogar, dando respuesta especialmente al problema de la eliminación de residuos de comida y a la capacidad de ofrecer agua hirviendo al instante, mientras proporciona una respuesta responsable con el medioambiente.

Los productos que ofrece la marca están diseñados para responder a las exigencias de la vida actual, y se adaptan a todo tipo de cocina. El objetivo es facilitar y dar solución a algunos de los grandes retos del momento en cuanto a eficiencia y a sostenibilidad se refiere. Desde un punto de vista energético aportan un gran nivel de eficiencia y de seguridad y a la vez, representan un gran aliado a efectos ecológicos.





## TRITURADORES DE DESPERDICIOS DE COMIDA

TRI.ISE 550



## TRITURADORES DE DESPERDICIOS DE COMIDA

Un triturador InSinkErator no solo te ofrece comodidad y practicidad, también te brinda una forma responsable de cuidar el medio ambiente frente al creciente problema de los desperdicios orgánicos. Te permite procesar y eliminar fácilmente los restos de comida y se adapta con discreción debajo de tu fregadero.

Los nuevos trituradores de residuos de alimentos de última generación son más potentes y cuentan con más fases de trituración en comparación con los modelos anteriores, e incluyen una nueva tecnología con un diseño más compacto y fácil de instalar. El triturador convierte sin esfuerzo los restos de comida en diminutas partículas que se eliminan automáticamente a través del desagüe convencional de tu cocina, pasando al sistema de desagüe local o a una fosa séptica.

Simplemente pon las sobras de comida en el fregadero, abre el grifo de agua fría y empújelas hacia el desagüe del triturador InSinkErator, que sustituye al sumidero convencional. Enciende el triturador de desperdicios de comida y, con solo pulsar un botón, los restos se desmenuzarán y eliminarán de forma eficaz, rápida y silenciosa.



TRI.ISE 1000



TRI.ISE 750



TRI.ISE 700



TRI.ISE 550



TRI.ISE 460

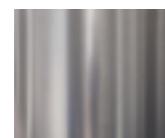
Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
TRI.ISE 1000	Evolution Plus 1000: 4 fases de trituración, tecnología SoundSeal ultra silencioso, con interruptor neumático incorporado y embellecedor en 3 acabados: cromado, acero cepillado y negro mate. Tapón filtro de acero inoxidable, deflector antibacteriano extraíble fácil de lavar, capacidad de 980 ml y potencia de 1,00 CV	1.210 €
TRI.ISE 750	Evolution Plus 750: 3 fases de trituración, tecnología SoundSeal super silencioso, con interruptor neumático incorporado y embellecedor en 3 acabados: cromado, acero cepillado y negro mate. Tapón filtro de acero inoxidable, deflector antibacteriano extraíble fácil de lavar, capacidad de 980 ml y potencia de 0,75 CV	995 €
TRI.ISE 700	Premium 700: 2 fases de trituración, muy silencioso, con interruptor neumático incorporado y embellecedor en 3 acabados: cromado, acero cepillado y negro mate, tapón para el fregadero, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,75 CV	845 €
TRI.ISE 550	Premium 550: 2 fases de trituración, silencioso, con interruptor neumático incorporado y embellecedor en 3 acabados: cromado, acero cepillado y negro mate, tapón para el fregadero, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	530 €
TRI.ISE 460	Estándar 460: 1 fase de trituración, reductor de sonido basico, con interruptor neumático incorporado y embellecedor en cromado, tapón para el fregadero, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	395 €



ISE.3N1LBV

ISE.3N1JBC

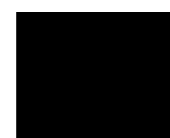
**Disponible en seis acabados**



Cromo



Acero satinado



Negro mate



Gold Satinado



Rose Gold\*

\*Disponible solo en forma J



Cobre satinado



**DISPENSADORES DE AGUA 3N1**

ISE.3N1LBC

**DISPENSADORES DE AGUA - 3N1**

Los dispensadores InSinkErator presentan un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero que reducen la aparición de cloro y otros sabores desagradables al paladar. Ideal para preparar té, café y otras bebidas calientes de forma instantánea. También es perfecto para innumerables tareas de la cocina como: preparar pasta y arroz, escaldar verduras, hacer salsas, descongelar comida, calentar bolas de helado, rehidratar alimentos deshidratados y lavar frutas o verduras.

Se trata de un dispensador elegante y sofisticado que te permite consumir sólo el agua que necesita y, además, garantiza la pureza y calidad de este preciado bien.

El grifo 3N1 Touch proporciona:

- Agua caliente y fría normal
- Agua filtrada a punto de ebullición (99°C)

Se incluye en el suministro el sistema de filtraje y el depósito Neo Tank que incorpora un termostato digital ajustable entre los 88°C y los 99°C.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.3N1LCR	Diseño en forma de L, en acabado cromado	1.895 €
ISE.3N1LBS	Diseño en forma de L, en acabado acero satinado	1.995 €
ISE.3N1LBV	Diseño en forma de L, en acabado negro mate	1.995 €
ISE.3N1LLG	Diseño en forma de L, en acabado gold satinado	1.995 €
ISE.3N1LBC	Diseño en forma de L, en acabado cobre satinado	1.995 €
ISE.3N1JCR	Diseño en forma de J, en acabado cromado	1.895 €
ISE.3N1JBS	Diseño en forma de J, en acabado acero satinado	1.995 €
ISE.3N1JBV	Diseño en forma de J, en acabado negro mate	1.995 €
ISE.3N1JLG	Diseño en forma de J, en acabado gold satinado	1.995 €
ISE.3N1JRG	Diseño en forma de J, en acabado rose gold	1.995 €
ISE.3N1JBC	Diseño en forma de J, en acabado cobre satinado	1.995 €

Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos



## DISPENSADORES DE AGUA 4N1 TOUCH

ISE.4N1JBS

### DISPENSADORES DE AGUA - 4N1 TOUCH

Los dispensadores InSinkErator presentan un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del regadero que reducen la aparición de cloro y otros sabores desagradables al paladar. Ideal para preparar té, café y otras bebidas calientes de forma instantánea. También es perfecto para innumerables tareas de la cocina como: preparar pasta y arroz, escaldar verduras, hacer salsas, descongelar comida, calentar bolas de helado, rehidratar alimentos deshidratados y lavar frutas o verduras.

Se trata de un dispensador elegante y sofisticado que te permite consumir sólo el agua que necesita y, además, garantiza la pureza y calidad de este preciado bien. El grifo 4N1 Touch proporciona agua filtrada al instante y tiene 4 funciones y vías diferentes:

- Agua caliente y fría normal
- Agua fría filtrada regulable pulsando el botón (el flujo dura 30 segundos, pero si el usuario desea detenerlo antes, una segunda pulsación del botón lo detendrá inmediatamente)
- Agua filtrada a punto de ebullición (99°C)
- Agua filtrada fría a una temperatura entre 3°C y 10°C incorporando el accesorio adicional NEOCHILLER
- Se incluye en el suministro el sistema de filtraje y el depósito Neo Tank que incorpora un termostato digital ajustable entre los 88°C y los 99°C.

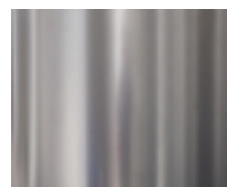


ISE.4N1LCR

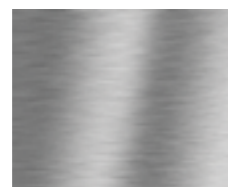
ISE.4N1JCR

ISE.4N1UCR

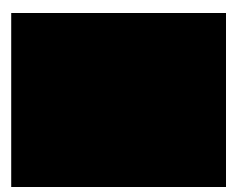
#### Disponible en tres acabados



Cromo



Acero satinado



Negro mate



Gold Satinado\*

\*Disponible solo en forma L y J



Cobre satinado\*

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.4N1LCR	Diseño en forma de L, en acabado cromado	2.040 €
ISE.4N1LBS	Diseño en forma de L, en acabado acero satinado	2.280 €
ISE.4N1LBV	Diseño en forma de L, en acabado negro mate	2.280 €
ISE.4N1LLG	Diseño en forma de L, en acabado gold satinado	2.280 €
ISE.4N1LBC	Diseño en forma de L, en acabado cobre satinado	2.280 €
ISE.4N1JCR	Diseño en forma de J, en acabado cromado	2.040 €
ISE.4N1JBS	Diseño en forma de J, en acabado acero satinado	2.280 €
ISE.4N1JBV	Diseño en forma de J, en acabado negro mate	2.280 €
ISE.4N1JLG	Diseño en forma de J, en acabado gold satinado	2.280 €
ISE.4N1JBC	Diseño en forma de J, en acabado cobre satinado	2.280 €
ISE.4N1UCR	Diseño en forma de U, en acabado cromado	2.040 €
ISE.4N1UBS	Diseño en forma de U, en acabado acero satinado	2.280 €
ISE.4N1UBV	Diseño en forma de U, en acabado negro mate	2.280 €
45528A	NEOCHILLER: Unidad compacta de filtrado y enfriamiento. Filtra el agua de la red, eliminando las impurezas para garantizar un sabor fresco y puro. Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos	960 €



*El aire, esencial e invisible, representa vida, libertad y fluidez. Es un símbolo de renovación y purificación, llevándose lo antiguo para dar paso a lo nuevo.*

# NOVY

Novy se fundó en 1907 como fabricante de bicicletas y posteriormente fabricó motocicletas con silenciador. En 1965, la empresa se diversificó en el sector de las campanas extractoras, desarrollando los primeros silenciadores para los modelos de extracción y luego inventando y patentando la extracción perimetral en 1973. La misión de la marca siempre ha sido fabricar campanas extractoras que sean más silenciosas que el propio sonido de la cocina.

Actualmente, 58 modelos de su colección están certificados de forma independiente por Quiet Mark dado su rendimiento ultra silencioso. Novy también es especialista en la fabricación de placas de inducción ventiladas con aspiración de sobre encimera, así como campanas de recirculación energéticamente eficientes. Novy ha recibido premios Red Dot Design Awards y premios PLUS X por la innovación en sus colecciones de extracción e inducción ventiladas de sobre encimera.



**ASPIRACIÓN  
COCCIÓN  
ILUMINACIÓN**

PANORAMA (inducción y aspiración)  
PENDANT (sistema de iluminación)



**ASPIRACIÓN  
EN MUEBLE ALTO**  
FUSION PRO



**COCCIÓN Y  
ASPIRACIÓN DE  
SUPERFICIE**

EASY 65



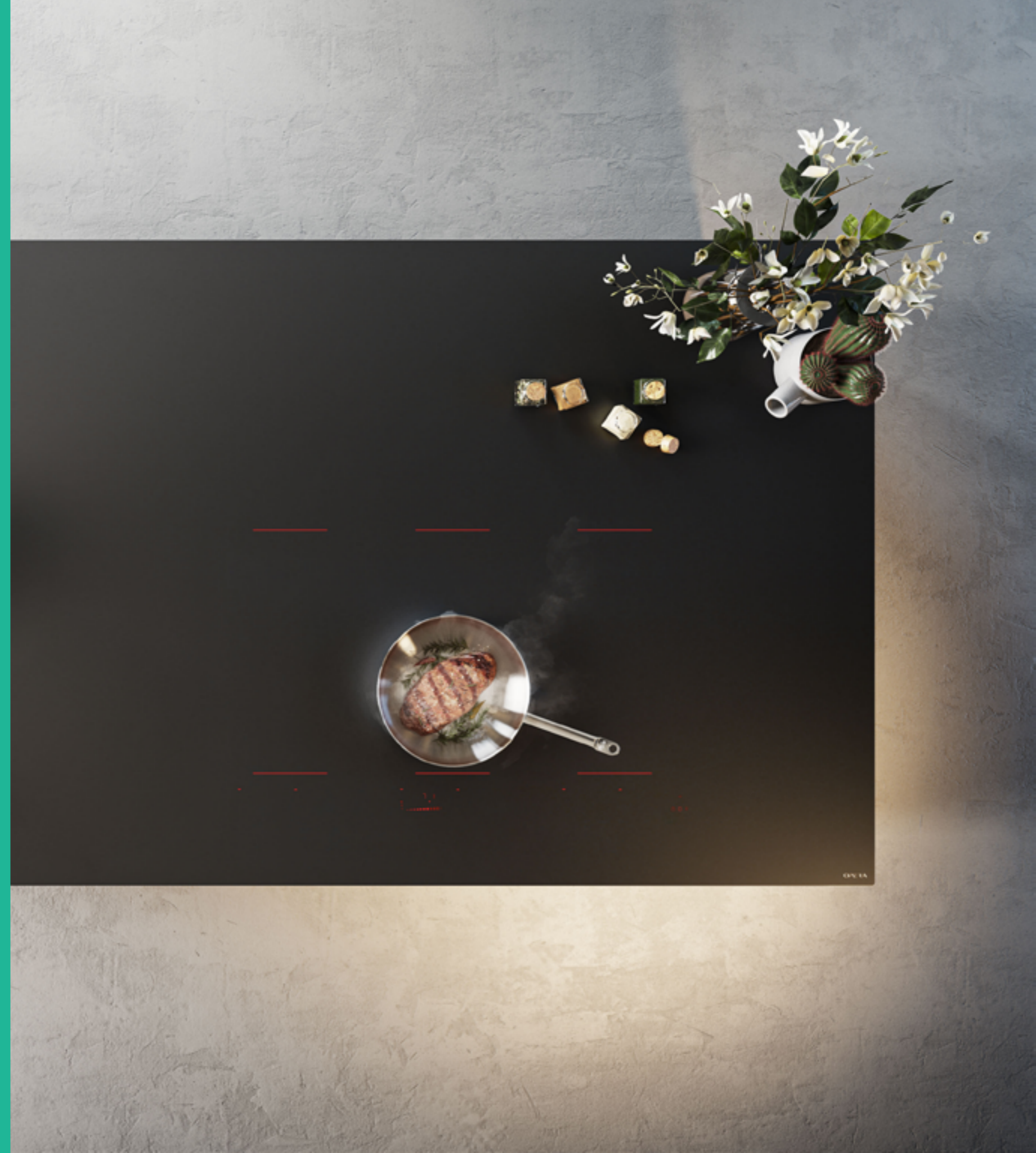
# OPERA

Como marca de nueva generación de una histórica empresa de fabricación OEM con más de treinta años de experiencia en el sector de la cocina, representa el desafío de la segunda generación que, desde 2021 ha apostado por los valores familiares y el saber hacer para dar vida a un ambicioso proyecto, basado en la tradición artesanal, la ética y el cuidado de las relaciones profesionales.

Una empresa, dos almas y es que de su esfuerzo conjunto nace la combinación perfecta entre la creatividad italiana y la solidez alemana: de un lado, una empresa fundada en 1997 con diseño y creatividad de esencia italiana con la cocina como núcleo del proyecto y experta en la fabricación de placas de gas, placas eléctricas, de inducción y mixtas.

Por otro, una empresa alemana especializada en sistemas de aspiración con calidad y fiabilidad alemana, así como con tecnología punta, pero con desarrollo artesanal.

De la unión de ambas realidades surge la combinación perfecta de creatividad italiana y de excelencia alemana: OPERA.



**CAMPANAS  
DE SUPERFICIE**

PRIMA



**CAMPANAS  
DE ISLA**

STRATOS



**CAMPANAS  
INTEGRADAS**

LUNA





Con el lema de Aire fresco de Yorkshire, este fabricante inglés lleva diseñando campanas extractoras en su base de Huddersfield desde 1921. Durante estos más de cien años de historia y de acumulación de experiencia, el proceso de fabricación llevado a cabo en la producción de sus modelos se ha basado en el uso de maquinaria de precisión de última generación que, combinada con la terminación a mano mediante el uso de métodos tradicionales por parte de su experto equipo, termina por ofrecer una gran calidad y un magnífico resultado.

Esta inestimable capacidad de producción junto al acabado artesanal que aplica a sus productos, permite a WESTIN realizar múltiples adaptaciones para crear el modelo que mejor se adapte a cada proyecto de aspiración.

El empeño por llevar a cabo los mejores productos incluso mediante la personalización de medidas, motorizaciones, tipologías, colores y acabados, hace de WESTIN la mejor marca bespoke con la que configurar una campana especial hecha como si de un traje a medida se tratara.

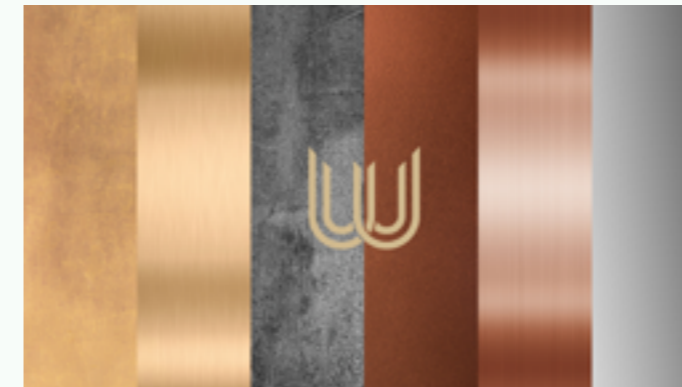




## PROYECTOS A MEDIDA CON WESTIN

Westin ofrece la posibilidad de realizar un **estudio específico** basado en el diseño personalizado del espacio y adaptarlo a las exigencias y las características del proyecto, ofreciendo un presupuesto dónde los límites de la creatividad y de la funcionalidad los elige cada uno, en relación a sus necesidades y a sus expectativas: la particularidad del espacio, la tipología de aspiración elegida, el diseño de la campana, el modelo, las medidas, los acabados de la misma... Todo puede personalizarse para que cada proyecto sea único y se convierta en el concepto soñado.

Eliminar los humos es nuestro **objetivo esencial**. Y con ello, hacer de la cocina un espacio de perfecta convivencia se ha convertido en una de nuestras razones de ser. Nuestro departamento técnico se ocupará de traducirlo en el mejor proyecto para tu espacio.



Ofrecemos una **amplia gama de acabados**, donde además del acero inoxidable, cepillado o pulido y el lacado, a la campana se le puede dar un acabado específico con el objetivo de conseguir una mayor integración al proyecto, así como una particular originalidad.

Westin propone proyectos a medida y no pone límite alguno a los sueños cuando se trata de extraer humos. Desde DAKE, somos conocedores de que la cocina es el **alma de todo hogar** y la experiencia adquirida a lo largo del tiempo nos ha demostrado el valor añadido y el hecho diferencial que supone cuando se trata de cuidar los detalles en este espacio tan esencial de la vivienda.

### OPCIONES DE MOTORIZACIÓN ESPECIAL:

- Motores de exterior hasta 2.600 m<sup>3</sup> o superior según proyecto
- Motores intermedios - pared / tejado
- Mando a distancia
- Diámetro de salida a partir de 150, 200 y 250

## CAMPANAS DE TECHO

Izquierda: Stratus Edge  
Derecha: Stratus Mono



WCSE-1200B-WH



WCSM-1200B-WH

## CAMPANAS DE TECHO - STRATUS EDGE / STRATUS MONO

### Especificaciones Stratus Edge

- Espacio necesario para instalación:
  - 295 mm de altura con motor interno
  - 195 mm de altura con motor remoto
- Posiciones de los conductos: Izquierda, derecha, delante o detrás
- Dimensiones: 900 x 440 y 1200 x 440
- Iluminación LED personalizable en intensidad y tono (aprox. 2700K-6250K)
- Rendimiento aproximado con salida de Ø 150 mm: 790 m3/h
- Soluciones técnicas de extracción: Aspiración perimetral
- Soluciones técnicas de filtrado: Filtro de acero (apto para el lavavajillas)
- Mando a distancia: control remoto de 4 velocidades
- Filtro de carbón disponible bajo petición: WF-SE (150€)
- Intensidad acústica: Vel. 1 = 46 dB / Vel. 2 = 56 dB / Vel. 3 = 63 dB / Vel. 4 = 71 dB

### Especificaciones Stratus Mono

- Espacio necesario para instalación: 236 mm de altura
- Posiciones de los conductos: Izquierda, derecha, delante o detrás
- Dimensiones: 846 x 394 y 1164 x 394
- Iluminación LED personalizable en intensidad (aprox. 4000K)
- Rendimiento aproximado con salida de Ø 150 mm: 865 m3/h
- Soluciones técnicas de extracción: Aspiración perimetral
- Soluciones técnicas de filtrado: Filtro de acero (apto para el lavavajillas)
- Mando a distancia: control remoto de 4 velocidades
- Filtro de carbón disponible bajo petición: WF-EM: 105 €
- Intensidad acústica: Vel. 1 = 54 dB / Vel. 2 = 62 dB / Vel. 3 = 68 dB / Vel. 4 = 75 dB

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
WCSE-1200B-WH	Stratus Edge 1200 Blanca	2.225 €
WCSE-900B-WH	Stratus Edge 900 Blanca	2.105 €
WCSM-1200B-WH	Stratus Mono 1200 Blanca	3.045 €
WCSM-900B-WH	Stratus Mono 900 Blanca	2.780 €



WBICE-1100A



SBI909-1400B



## CAMPANAS INTEGRADAS

Izquierda: Cache Edge  
Derecha: Ferro

### CAMPANAS INTEGRADAS - CACHE EDGE / FERRO

#### Especificaciones Stratus Edge

- Incorpora mando a distancia
- Controles táctiles LCD
- Dimensiones: 800 x 292 / 900 x 292 / 1100 x 292
- Iluminación LED personalizable en intensidad y tono (aprox. 2700K a 6500K)
- Elementos de control: Control remoto 4 velocidades
- Rendimiento aproximado con salida de Ø 150 mm: 790 m3/h
- Soluciones técnicas de extracción: Aspiración perimetral
- Soluciones técnicas de filtrado: Filtro de acero (apto para el lavavajillas)
- Filtro de carbón disponible bajo petición: WF-CE (200€)
- Intensidad acústica: Vel. 1 = 46 dB / Vel. 2 = 56 dB / Vel. 3 = 63 dB / Vel. 4 = 71 dB

#### Especificaciones Stratus Mono

- Posibilidad de incorporar mando a distancia
- Dimensiones: 856 x 445 / 1400 x 445
- Iluminación LED personalizable en intensidad y tono (aprox. 2700K a 6500K)
- Elementos de control: Botonera cromada 4 velocidades
- Rendimiento aproximado con salida de Ø 200 mm: 1343 m3/h
- Soluciones técnicas de extracción: Aspiración filtrante
- Soluciones técnicas de filtrado: Filtro Baffle
- Filtro de carbón disponible bajo petición: SF-HP7: 60 €
- Intensidad acústica: Vel. 1 = 45 dB / Vel. 2 = 53 dB / Vel. 3 = 63 dB / Vel. 4 = 71 dB

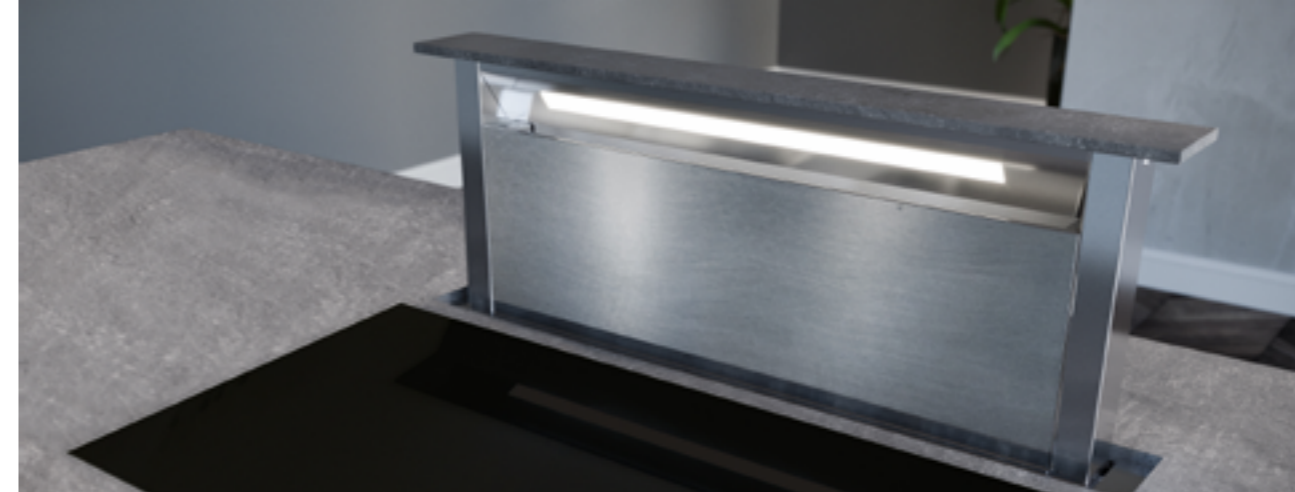
Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
WBICE-1100B	Cache Edge 1100	1.675 €
WBICE-1100A	Cache Edge 1100 Sin Motor	1.535 €
WBICE-900B	Cache Edge 900	1.490 €
WBICE-900A	Cache Edge 900 Sin Motor	1.350 €
WBICE-800B	Cache Edge 800	1.465 €
WBICE-800A	Cache Edge 800 Sin Motor	1.325 €
SBI909-1400B	Ferro 1400	1.550 €
SBI909-860B	Ferro 860	1.300 €



SDD2-1180-BK



SDD2-1180B-ST



## EXTRACCIÓN SOBRE ENCIMERA

SDD2-1180B-ST

### EXTRACCIÓN SOBRE ENCIMERA - SCALA / STONE

#### Especificaciones Scala / Stone

- Rendimiento aproximado con salida de Ø 150 mm: 732 m<sup>3</sup>/h
- Intensidad acústica: Vel. 1 = 39 dB / Vel. 2 = 47 dB / Vel. 3 = 58 dB / Vel. 4 = 68 dB
- Elementos de control: Touch control
- Incluye mando a distancia (Stone)
- Iluminación LED personalizable en intensidad y tono (aprox. 2700K a 6500K)
- Soluciones técnicas de extracción: Aspiración filtrante
- Soluciones técnicas de filtrado: Filtro en aluminio anodizado
- Filtro de carbón disponible bajo petición: SF-HP9: 40 €
- Posibilidad de realizar un cálculo de rendimiento para poder garantizar una óptima extracción de humos
- Posibilidad de instalación del motor por la parte frontal o trasera
- Fabricada con acero inoxidable AISI 304
- Recomendamos instalar el sistema con placa de cocción con fondo reducido para maximizar la eficiencia de extracción
- Campana extractora sobre encimera con sistema de seguridad antiatrapamiento

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
SDD2-1180B	SCALA 1180 acero inoxidable	2.565 €
SDD2-880B	SCALA 880 acero inoxidable	2.205 €
SDD2-1180-BK	SCALA 1180 negra	2.770 €
SDD2-880B-BK	SCALA 880 negra	2.365 €
SDD2-1180B-ST	STONE 1180	2.850 €
SDD2-880B-ST	STONE 880	2.445 €



**DAKE ES**

**DAKE PT**

935 722 600



969 924 562

comercial@dake.es



comercial@dake.pt

