

P36FDDNSY



Gamma colori

Scocca



Blue
grey – BG



Bianco
antico – AW



Bianco – WH



Blu – MB



Inox – SS



Grafite
mat – MG



Nero
lucido – BK



Rosso
Borgogna – BU



Verde
smeraldo – EG



Ral Classic – RA
optional

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone – G



Rame – P



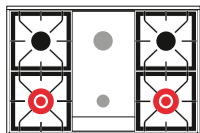
Cromo – C



Brunito – B

Configurazione

6 fuochi + fry top**



Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW



Piastra Fry Top
due bruciatori
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW



Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

Forni

Caratteristiche generali

Forno principale: OV 80 PY TFT S

Forno secondario: WD

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

- Temperatura di esercizio 30-80°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Chiusura porta soft-closing
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne (LxHxP) 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

- Termostato con sonda elettronica

Consumi

- Assorbimento massimo 3,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

- Assorbimento massimo 0,6 kW
- Resistenza elettrica inferiore 600 W

Funzioni



Funzione
pizza



Scongela-
mento



Quick
Start



Luce
interna



Cottura
intensiva



Cottura
intensiva
umida



Grill
ventilato



Grill



Cottura
inferiore



Cottura
inferiore
umida



Cottura
statica



Cottura
statica
umida



Cottura
ventilata
multipla



Ventilata
multipla
umida



Cottura
ECO

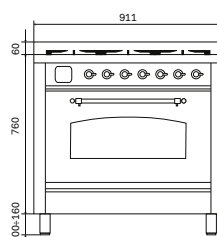
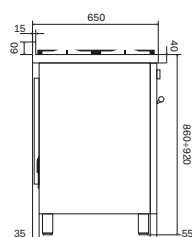


Pulizia
pirolitica
intensiva



Pulizia
pirolitica
leggera

Disegno tecnico e misure



P36FDDQNSY



Gamma colori

Scocca



Blue
grey – BG



Bianco
antico – AW



Bianco – WH



Blu – MB



Inox – SS



Grafite
mat – MG



Nero
lucido – BK



Rosso
Borgogna – BU



Verde
smeraldo – EG



Ral Classic – RA
optional

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone – G



Rame – P



Cromo – C



Brunito – B

Versione porta cieca optional

optional

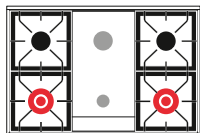
Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse

optional

Configurazione

6 fuochi + fry top**



Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW



Piastra Fry Top
due bruciatori
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW



Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

Forni

Caratteristiche generali

Forno principale: OV 80 PY TFT S

Forno secondario: WD

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

- Temperatura di esercizio 30-80°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Chiusura porta soft-closing
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne (LxHxP) 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

- Termostato con sonda elettronica

Consumi

- Assorbimento massimo 3,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

- Assorbimento massimo 0,6 kW
- Resistenza elettrica inferiore 600 W

Funzioni



Funzione
pizza



Scongela-
mento



Quick
Start



Luce
interna



Cottura
intensiva



Cottura
intensiva
umida



Grill
ventilato



Grill



Cottura
inferiore



Cottura
inferiore
umida



Cottura
statica



Cottura
statica
umida



Cottura
ventilata
multipla



Ventilata
multipla
umida



Cottura
ECO

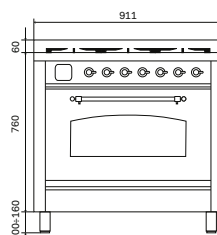
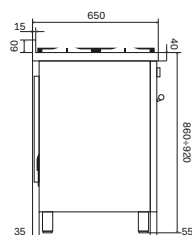


Pulizia
pirolitica
intensiva



Pulizia
pirolitica
leggera

Disegno tecnico e misure



P366DDNSY



Gamma colori

Scocca



Blue
grey – BG



Bianco
antico – AW



Bianco – WH



Blu – MB



Inox – SS



Grafite
mat – MG



Nero
lucido – BK



Rosso
Borgogna – BU



Verde
smeraldo – EG



Ral Classic – RA
optional

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone – G



Rame – P



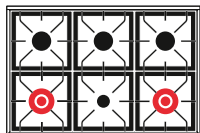
Cromo – C



Brunito – B

Configurazione

6 fuochi



Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW



Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

Forni

Caratteristiche generali

Forno principale: OV 80 PY TFT S

Forno secondario: WD

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

- Temperatura di esercizio 30-80°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Chiusura porta soft-closing
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne (LxHxP) 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

- Termostato con sonda elettronica

Consumi

- Assorbimento massimo 3,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

- Assorbimento massimo 0,6 kW
- Resistenza elettrica inferiore 600 W

Funzioni



Funzione
pizza



Scongela-
mento



Quick
Start



Luce
interna



Cottura
intensiva



Cottura
intensiva
umida



Grill
ventilato



Grill



Cottura
inferiore



Cottura
inferiore
umida



Cottura
statica



Cottura
statica
umida



Cottura
ventilata
multipla



Ventilata
multipla
umida



Cottura
ECO

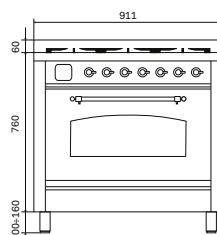
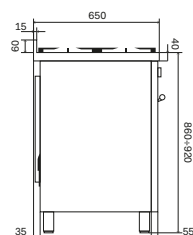


Pulizia
pirolitica
intensiva



Pulizia
pirolitica
leggera

Disegno tecnico e misure



P366DDQNSY



Gamma colori

Scocca



Blue
grey – BG



Bianco
antico – AW



Bianco – WH



Blu – MB



Inox – SS



Grafite
mat – MG



Nero
lucido – BK



Rosso
Borgogna – BU



Verde
smeraldo – EG



Ral Classic – RA
optional

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone – G



Rame – P



Cromo – C



Brunito – B

Versione porta cieca optional

optional

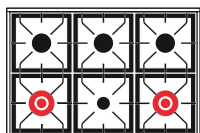
Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse

optional

Configurazione

6 fuochi



Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW



Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

Forni

Caratteristiche generali

Forno principale: OV 80 PY TFT S

Forno secondario: WD

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

- Temperatura di esercizio 30-80°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Chiusura porta soft-closing
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne (LxHxP) 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

- Termostato con sonda elettronica

Consumi

- Assorbimento massimo 3,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

- Assorbimento massimo 0,6 kW
- Resistenza elettrica inferiore 600 W

Funzioni



Funzione
pizza



Scongela-
mento



Quick
Start



Luce
interna



Cottura
intensiva



Cottura
intensiva
umida



Grill
ventilato



Grill



Cottura
inferiore



Cottura
inferiore
umida



Cottura
statica



Cottura
statica
umida



Cottura
ventilata
multipla



Ventilata
multipla
umida



Cottura
ECO

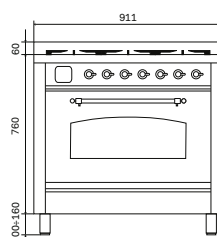
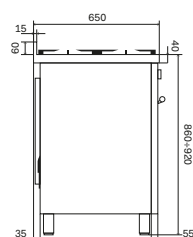


Pulizia
pirolitica
intensiva



Pulizia
pirolitica
leggera

Disegno tecnico e misure



PI366NSY



Gamma colori

Scocca



Blue
grey – BG



Bianco
antico – AW



Bianco – WH



Blu – MB



Inox – SS



Grafite
mat – MG



Nero
lucido – BK



Rosso
Borgogna – BU



Verde
smeraldo – EG



Ral Classic – RA
optional

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone – G



Rame – P



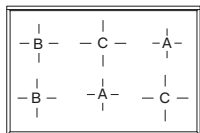
Cromo – C



Brunito – B

Configurazione

Induzione



Zona induzione
Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW

Zona induzione
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

Zona induzione
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

Zona induzione
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

Forni

Caratteristiche generali

Forno principale: OV 80 PY TFT S

Forno secondario: WD

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

- Temperatura di esercizio 30-80°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Chiusura porta soft-closing
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne (LxHxP) 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

- Termostato con sonda elettronica

Consumi

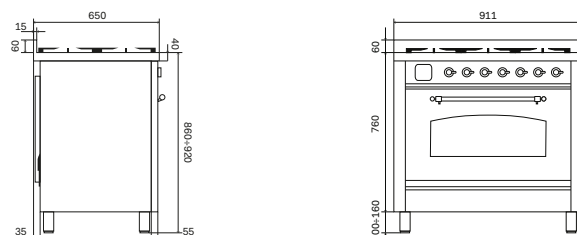
- Assorbimento massimo 3,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

- Assorbimento massimo 0,6 kW
- Resistenza elettrica inferiore 600 W

Funzioni

Funzione pizza	Scongela-mento	Quick Start	Luce interna
Cottura intensiva	Cottura intensiva umida	Grill ventilato	
Grill	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida	
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ventilata multipla	
Ventilata multipla umida	eco ECO	Pulizia pirolitica intensiva	
Pulizia pirolitica leggera			

Disegno tecnico e misure



PI366QNSY



Gamma colori

Scocca



Blue
grey – BG



Bianco
antico – AW



Bianco – WH



Blu – MB



Inox – SS



Grafite
mat – MG



Nero
lucido – BK



Rosso
Borgogna – BU



Verde
smeraldo – EG



Ral Classic – RA
optional

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone – G



Rame – P



Cromo – C



Brunito – B

Versione porta cieca optional

optional

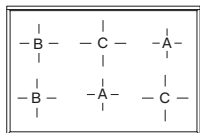
Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse

optional

Configurazione

Induzione



Zona induzione
Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW

Zona induzione
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

Zona induzione
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

Zona induzione
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

Forni

Caratteristiche generali

Forno principale: OV 80 PY TFT S

Forno secondario: WD

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

- Temperatura di esercizio 30-80°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Chiusura porta soft-closing
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne (LxHxP) 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

- Termostato con sonda elettronica

Consumi

- Assorbimento massimo 3,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

- Assorbimento massimo 0,6 kW
- Resistenza elettrica inferiore 600 W

Funzioni

Funzione pizza	Scongela-mento	Quick Start	Luce interna
Cottura intensiva	Cottura intensiva umida	Grill ventilato	
Grill	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida	
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ventilata multipla	
Ventilata multipla umida	eco ECO	Pulizia pirolitica intensiva	
Pulizia pirolitica leggera			

Disegno tecnico e misure

