





Бытовая техника V-ZUG –
Это чудо, которым Вы сможете



гордость Швейцарии!
насладиться у себя дома!





Содер



ЖАНИЕ

V-ZUG – Содержание

Компания V-ZUG	6–21
Компания V-ZUG	6
Дизайн	17
Ведущие шеф-повара доверяют приборам V-ZUG	18
Паровые шкафы	22–35
Паровые шкафы	22
Описание прибора – паровые шкафы	32
Духовые шкафы, микроволновые печи, кофемашины	36–59
Духовые шкафы	36
Описание прибора – духовые шкафы	44
Микроволновые печи	50
Описание прибора – микроволновые печи	52
Кофемашины	56
Описание прибора – кофемашина	59
Выдвижной ящик и подогреватель для посуды	60
Описание прибора – выдвижной ящик и подогреватель для посуды	61
Вытяжки и варочные панели	62–89
Вытяжки	66
Описание прибора – вытяжки	68
Индукционные и электрические варочные панели	74
Описание прибора – индукционные и электрические варочные панели	78
Описание прибора – электрические варочные панели	86
Описание прибора – газовые варочные панели	88
Посудомоечные машины	90–101
Посудомоечные машины	90
Описание прибора – посудомоечные машины	97
Холодильники и шкаф для охлаждения вина	102–117
Холодильники	102
Описание прибора – холодильники	109
Стационарный холодильник	112
Описание прибора – стационарный холодильник	116
Стиральные и сушильные машины	118–129
Стиральные машины	118
Описание прибора – стиральные машины	124
Сушильные машины	126
Описание прибора – сушильные машины	128
Технические характеристики	130–139
Аксессуары для приборов V-ZUG	140–157
Лотки	142
Противни	144
Фарфоровые формы и вставки для приготовления на пару	145
Дополнительные аксессуары	146
Аксессуары для духовых шкафов	148
Аксессуары для индукционных варочных панелей	149
Аксессуары для посудомоечных машин	150
Аксессуары для стиральных/сушильных машин	151
Аксессуары для кухни	153
Аксессуары для стирки	157

Программа каталога V-ZUG предназначена только для дилеров.
 Возможно изменение технических характеристик, ошибки и опечатки.
 Действующие требования по планированию и установке можно найти только в текущих схемах встраивания V-ZUG.
 С выходом данного каталога все предыдущие прайс-листы теряют свою силу.
 Актуальность данного каталога - 05/2011 года.





Знак непревзой швейцарского



ДЕННОГО КАЧЕСТВА

Дамы и Господа!

Гордитесь ли Вы тем, что носите швейцарские часы, знаменитые своим исключительным качеством? Тогда Вас обязательно заинтересует швейцарское качество премиум-класса в интерьере Вашего дома. Эксклюзивные бытовые приборы компании V-ZUG нельзя надеть на руку, но они будут достойно блистать своей элегантностью и безупречным исполнением на Вашей кухне и в ванной комнате. Марка V-ZUG заслуженно стала одним из наиболее престижных международных брендов.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. Verneer', written in a cursive style.

Доктор Юрг Вернер
Генеральный директор компании V-ZUG



МОЩЬ И ННО

ВАЦИЙ

Передовые технологии – основа любого успешного промышленного предприятия. Поэтому компания V-ZUG с момента начала своего существования инвестирует большие средства в исследования и разработки. Результатом этого являются инновации (зачастую не имеющие аналогов в мире), подтверждающие свои технические и эстетические преимущества и позволяющие восхищаться непревзойденным качеством и способностью помогать не только начинающим, но и профессиональным поварам.



В ногу со временем – вехи истории

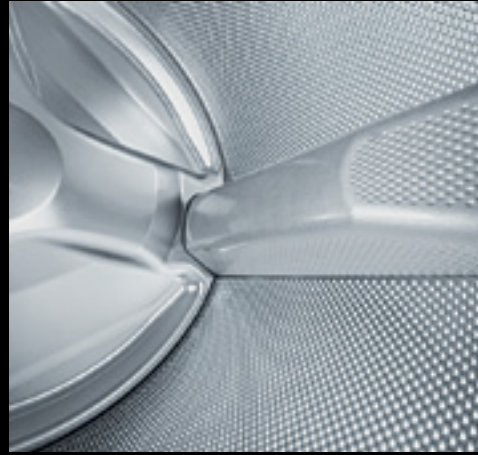
- 1913 Основание мастерской по оцинковке Verzinkerei Zug AG
- 1914 Наряду с работами на заказ производятся оцинкованные жестяные изделия для домашнего хозяйства, сельского хозяйства и строительства
- 1915 Начало пути к успеху стиральной машины V-ZUG
- 1920 В начале 1920-х годов мастерская по оцинковке Verzinkerei Zug AG производит первую стиральную машину с барабаном для белья и ручным приводом, что дополнительно облегчает домашнюю работу. Расширяется ассортимент за счет корыт для стирки. Фактически возникает комплексный набор оборудования для стирки
- 1949 Начало производства «Тетро» – первой швейцарской бытовой стиральной машины небольшого размера, ...
- 1950 ... модель Unimatic стала первой швейцарской автоматической стиральной машиной
- 1959 – Существующая линейка расширяется с появлением стиральной машины, сушильной машины и посудомоечной машины Adora
- 1962
- 1976 Объединение фабрики металлоизделий в Цуге с Verzinkerei Zug AG. Компания V-ZUG начинает производить полный ассортимент бытовой техники для кухни и ванной комнаты
- 1981 Компания Verzinkerei Zug AG меняет свое название на V-ZUG AG
- 1988 75-летний юбилей V-ZUG AG. Запуск новой линии кухонных плит и духовых шкафов «2000». Открытие нового центра домашнего хозяйства ZUGORAMA. Поглощение фирмы Gehrig + Co. AG, Швейцария
- 1994 Самый «зеленый» из всех стиральных автоматов «Adora» завоевывает рынок
- 1995 Линия FantasticLine устанавливает новые стандарты в кухне
- 1996 Новые кулинарные ощущения. V-ZUG выводит на рынок швейцарской бытовой техники индукционные варочные панели
- 1998 Стиральная техника завтрашнего дня для окружающей среды дня сегодняшнего. В качестве первого швейцарского изделия стиральный автомат выполняет требования стандарта ЕС по лучшей энергоэффективности, лучшему эффекту стирки и отжима. (Стиральная машина Adora – первый прибор в Швейцарии, соответствующий по стандарту ЕС лучшей энергоэкономичности, лучшему классу эффективности стирки и отжима.)
- 1999 Новинка мирового масштаба: новая посудомоечная машина Adora с датчиком известкового налета
- 2000 Новые посудомоечные машины Feeling (VarioFeeling, AquaFeeling, OekoFeeling)
- 2001 Combi-Steam SL – новое измерение в выпекании и жарении
- 2002 Новинка от ZUG: AluClass longlife
- 2004 Новое поколение революционных новинок мирового масштаба для стирки и сушки белья
- 2005 Новая линейка приборов для кухни PremiumDesign – идеальное качество исполнения, авангардная форма
- 2007 Новинка мирового масштаба программа GourmetSteam для Combi-Steam
- 2008 Выведена на рынок новая стиральная машина Adora SLQ с эксклюзивными функциями от V-ZUG: WetClean и системой поглощения вибрации (VAS)
- 2009 Запуск полностью автоматического сенсора приготовления. (Запуск технологии полностью автоматического приготовления с использованием сенсоров.)
- 2009 Вывод на рынок переработанного перспективного дизайна «FutureLine» для всего кухонного ассортимента
- 2010 – Начало производства новой линии компактных приборов 45 см от V-ZUG: Combi-Steam XSL, Combi-air XSL, Mi-well-Combi XSL и кофемашина XSL.
- 2011
- 2012 SteamFinish – мировая новинка для сияющего блеска посуды



Премиальное швейцарское качество

V-ZUG производит свою продукцию с максимальной точностью и с использованием технологий, заглядывающих в будущее, от исходных материалов до прибора полностью.

Постоянная проверка качества на всех стадиях производства и тщательное завершающее тестирование обеспечивают премиальное швейцарское качество. Всё, что изготовлено компанией V-ZUG, работает абсолютно надёжно. Такая уверенность подтверждается впечатляющим сроком гарантии на запасные части – до 15 лет.

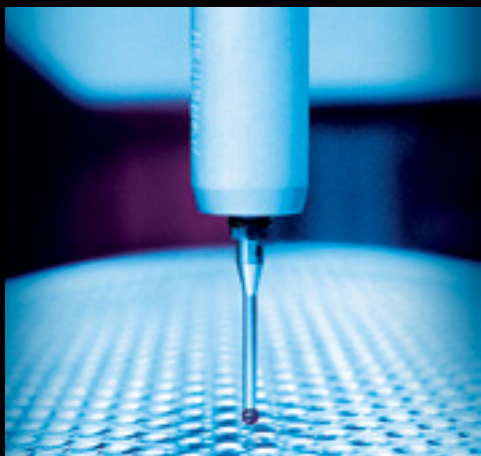


Новаторство

Мировые новинки

Вот только несколько новаторских достижений последнего десятилетия, послуживших примером для подражания во всем мире (подтвердивших лидерство компании в мире):

- 2004 Функция разглаживания белья паром для стиральной машины Adora
- 2004 Система уничтожения бытовых клещей для стиральных машин
- 2007 Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam для парового шкафа CombiSteam SL
- 2008 Эксклюзивная система поглощения вибрации (VAS) для стиральной машины Adora
- 2009 Система автоматического приготовления выпечки BakeOMATIC для новых духовых шкафов
- 2012 SteamFinish – мировая новинка для сияющего блеска посуды



При необходимости, V-ZUG применяет в производстве даже драгоценные камни

Да здравствует долголетие!

Непревзойденная инновационная мощь в сочетании со швейцарским качеством премиум-класса – вот что такое V-ZUG! На протяжении многих десятилетий мы гарантируем клиентам швейцарское качество. Например, на иллюстрации выше, Вы видите, как рубиновый наконечник высокочувствительного измерительного зонда осуществляет контроль размера, формы и положения отверстий нашего уникального, обеспечивающего особо бережное обращение с бельем барабана стиральной машины. В сегменте продукции премиум-класса, компания V-ZUG сопоставима на мировом рынке с бутиком высочайшего класса.

С давних пор нам известно, что бытовые приборы для приготовления пищи и стирки должны быть долговечными. Поэтому продукция V-ZUG уже давно стала синонимом прочности и долгого срока службы. Любое изделие компании V-ZUG абсолютно надежно благодаря высококачественным материалам, самым современным методам производства и высокой квалификации сотрудников.



Приобретая продукцию
компании V-ZUG, Вы входите в
привилегированное общество

Идет ли речь о приготовлении пищи, мытье посуды или стирке: Вы в любом случае получите от многочисленных уникальных разработок компании V-ZUG не только пользу при их эксплуатации, но и приятное чувство эксклюзивности. Мы патентуем наши инновации, то есть обеспечиваем их юридическую защиту. И только такие инновации гарантируют точность на высочайшем уровне!

Экологичность – забота о будущем

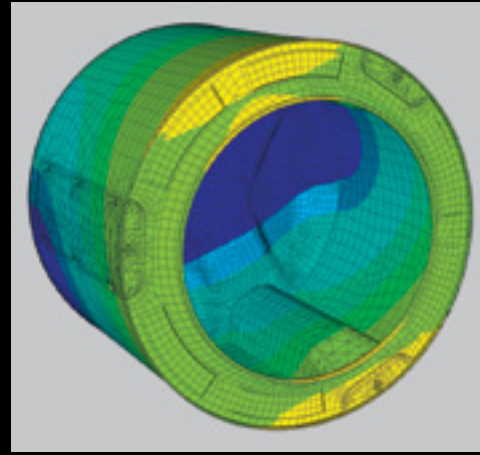


Какой будет природа для наших внуков и правнуков? Стремление компании V-ZUG к защите окружающей среды мы можем продемонстрировать следующими неоспоримыми фактами. На протяжении многих лет мы проходим сертификацию по стандарту ISO 14001. За последние годы мы вдвое снизили энергопотребление каждого производимого нами бытового прибора. Компания V-ZUG является лидирующим швейцарским партнером объединения минимизации энергопотребления Minergie. Наши бытовые приборы относятся к лучшим классам энергоэкономичности.



ZUGgate – ворота для всемирного обслуживания

Новый центр логистики ZUGgate может быть назван энергетически самодостаточным. Ячейки из ультрасовременного материала Photovoltaik на южном фасаде здания и рекуперационные двигатели в семи лифтах склада генерируют «зеленую» электроэнергию. Центральная система управления и автоматизированные процессы улучшают качество логистических услуг и обеспечивают своевременность доставки.



Компания V-ZUG постоянно инвестирует в высококачественное швейцарское производство

V-ZUG устанавливает международные стандарты

Компания V-ZUG производит бытовые приборы для кухонь и ванных комнат – из исходных материалов до завершеного прибора – с удивительной точностью и с помощью инновационных технологий на участке площадью 61 683 м². Премиальное швейцарское качество применяет везде, чтобы гарантировать особенно долгий срок службы приборов V-ZUG и их надежное функционирование. По возможности V-ZUG использует экологичные материалы, подлежащие вторичной переработке, и обеспечивает правильную утилизацию. Поставщики выбираются очень тщательно с учетом качества и подхода к защите окружающей среды наряду с ценовой политикой.

С каждым годом наш внутренний отдел развития добивается результатов в области усовершенствовании наших бытовых приборов. Делая приборы более экономичными и легкими в использовании, V-ZUG удовлетворяет особые запросы пользователей. Ультрасовременные 3D методы разработки и комплексные лабораторные сооружения способствуют целенаправленному развитию и проектированию вплоть до запуска на рынок.



Техника компании V-ZUG оправдает Ваши ожидания

Компания V-ZUG всегда понимала под словом "дизайн" нечто большее, чем просто хороший внешний вид продукции. Дизайн для нас - это искусство единения функциональности и эстетики.

Изысканный дизайн рождает любовь с первого взгляда, но эта любовь должна остаться навсегда. При работе с продукцией нашей компании Вас приятно удивит эргономичность управления. Философия дизайна V-ZUG, уже принесшая нам общепризнанные международные премии, использовалась компанией V-ZUG и при разработке привлекающего своей элегантностью дизайна FutureLine. Он очаровывает своими четкими линиями и охватывает весь модельный ряд кухонной техники. Бытовые приборы соответствуют друг другу в своем эстетическом решении и образуют в кухне законченное единство.





Экарт Витцигманн

Международный уровень, «Повар века» по мнению ресторанный гида «Gault Millau».

«Professeur de la Cuisine» считается одним из лучших шеф-поваров мира. Он был удостоен трех звезд красного гида «Michelin» и назван «Поваром века» ресторанным гидом «Gault Millau». «Мать всех шеф-поваров», как его уважительно называют студенты, пользуется фантастической репутацией в кулинарном мире.



Таня Грандитс

Ресторан «Stucki», Базель, Швейцария, 17 пунктов ресторанный гида «Gault Millau», «Повар года 2006», «Самые высокие достижения 2010».

Таня Грандитс не только расставляет акценты в мире кулинарии, она создала новый, свой собственный стиль. Карри с цветами апельсина, горчица с плодами пассифлоры, рыба с ванилью или карамелью: кулинарный стиль Тани Грандитс, который она сама называет «кухня ароматов», подкупает интригующими контрастами. Ее комбинации всегда продуманы и гармоничны. Необычным и уникальным является и ее гармоничное использование различных цветов. «Для каждого блюда существует основной аромат и основной цвет», – объясняет Таня Грандитс. Самая лучшая похвала для нее – это то, что посетителям очень нравятся ее блюда. Она убеждена в том, что блюдо получается вкусным, если готовить его с радостью и страстью.



Штефан Бир

Отель «Grand Hyatt», Сингапур, су-шеф, ресторан «Mezza9».

Штефан Бир был назначен су-шефом ресторана «Tables» отеля «Grand Hyatt Er-awan» в Бангкоке в 2010 году. Непретенциозный подход Штефана к изысканной кухне и его стремление к утонченной простоте были свидетелями роста и развития ресторана «Tables» с момента его открытия. Благодаря этому успеху недавно Штефан и его жена Вера получили новую возможность в сети отелей «Grand Hyatt» и скоро покинут Бангкок, чтобы начать новую главу своих восточных приключений в Сингапуре.



Андреас Каминада

Ресторан «Schloss Schauenstein», Фюрстенау, Швейцария, самый молодой в истории повар, удостоенный 19 пунктов, дважды «Повар года» в течение короткого промежутка времени по мнению ресторанный гида «Gault Millau», три звезды красного гида «Michelin».

Андреас Каминада стремится предложить своим посетителям нечто особенное. Его ярко выраженное чувство эстетики и любовь к деталям ощущаются во всем ресторане. Здесь блюда не просто подаются по меню, каждое из них выносится с особым шиком. Все творения для гурманов отмечены аурой совершенства. «Я всегда ищу свой собственный путь, я все делаю иначе», – объясняет Андреас Каминада. «Решающее отличие заключается, пожалуй, в разнообразии моих блюд, которые я делаю преимущественно тематическими. Это то, что особенно нравится посетителям. Мне приносит радость разнообразие в кулинарном мастерстве, это стало моей настоящей страстью.»

Черное стекло



Высота 60 см: духовые и паровые шкафы



Высота 45 см: духовые и паровые шкафы,
кофемашины, микроволновые печи

Сталь



Высота 60 см: духовые и паровые шкафы

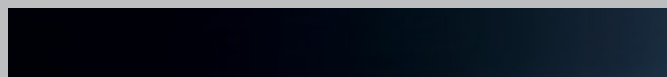


Высота 45 см: духовые и паровые шкафы,
кофемашины, микроволновые печи

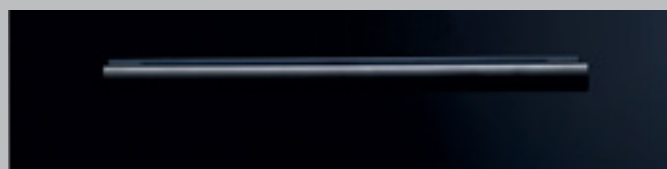


Высота 38 см: духовые и паровые шкафы, кофемашины, микроволновые печи

Выдвижной ящик 7,6 см



Подогреватель для посуды 16,2 см



Выдвижные ящики (высота 7,6 см и 14,4 см)

Подогреватели для посуды (высота 14,4 см, 16,2 см, 22 см и 28,3 см)



Высота 38 см: духовые и паровые шкафы, кофемашины, микроволновые печи

Выдвижной ящик 7,6 см



Подогреватель для посуды 16,2 см



Выдвижные ящики (высота 7,6 см и 14,4 см)

Подогреватели для посуды (высота 14,4 см, 16,2 см, 22 см и 28,3 см)



Оперез



ение

Опережать, а не идти в ногу со всеми – всегда было девизом компании V-ZUG. Наша воля к победе и наши ноу-хау заявили о себе во многих изобретениях V-ZUG, например, об этом свидетельствует уникальный комбинированный паровой шкаф Combi-Steam. Здоровье является нашим важнейшим достоянием, и известная поговорка «человек то, что он ест», приобретает все большее значение. Паровой шкаф обеспечит Вам оптимальные условия для взвешенного, здорового и приносящего радость подхода к приготовлению пищи. Ни один другой метод обработки не гарантирует такого бережного обращения с продуктами питания, как приготовление на пару без давления. При этом обеспечивается оптимальная сохранность минеральных веществ и витаминов. Благодаря этому в Ваших продуктах будет содержаться на 22% больше витаминов и на 36% меньше жиров.



Уникальная система приготовления
блюд для гурманов GourmetSteam
изысканное меню одним нажатием
кнопки

Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam приносит в Ваш дом кулинарные возможности на уровне шеф-повара. В Combi-Steam XSL/SL запрограммировано несколько десятков рецептов от поваров экстра-класса. Вы выбираете один из них, нажимаете соответствующую кнопку – и прибор выполняет те же самые действия, что и мастер-кулинар на своей кухне. Система GourmetSteam превосходит великолепный результат и превращает даже самых простых людей в страстных кулинаров. Постоянное оттачивание мастерства – неотъемлемая составляющая успеха кулинара? Забудьте об этом! Техника V-ZUG перевоплотит Вас в мастера!

Система BakeOmatic – неважно, идет
ли речь о собственном кулинарном
творчестве, спонтанных идеях или
рецептах из поваренной книги, успех
достигается мгновенно

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOmatic компании V-ZUG не нуждается в задании времени, температуры, режима работы и веса продуктов вручную. Идет ли речь о тщательно продуманном меню для угощения гостей или о спонтанном приготовлении пищи с использованием продуктов из сада, холодильника или кладовки, система BakeOmatic всегда быстро, просто и надежно обеспечит для Вас превосходный результат. Благодаря этой функции даже начинающий повар моментально завоевывает сердца своих гостей-гурманов.



Запатентованная программа
приготовления нежных мясных блюд –
нежное и сочное мясо к приходу гостей

Режим профессиональной выпечки –
булочки, как в любимой пекарне

В каких случаях, садясь за стол вместе с гостями, Вы чувствуете себя так же легко и спокойно, как и они? В тех, когда Вы применяете программу приготовления нежных мясных блюд. Эта инновация от компании V-ZUG обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мясного блюда. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса. Комбинация запатентованного температурного зонда и легендарной точности от V-ZUG позволяет указывать температуру, до которой Вы бы хотели приготовить свое жаркое, с точностью до градуса.

Режим профессиональной выпечки основан на комбинации пара и горячего воздуха. Тесто прекрасно поднимается, и Ваш хлеб приобретает очень аппетитную хрустящую корочку. Он чарующе воздушен и долго остается свежим. Этот "утонченный" режим прекрасно подойдет для выпекания любых дрожжевых изделий - например, хлеба и булочек - и позволит приготовить из слоеного теста изделия исключительной воздушности.



Новая автоматическая программа
разогревания готовых блюд

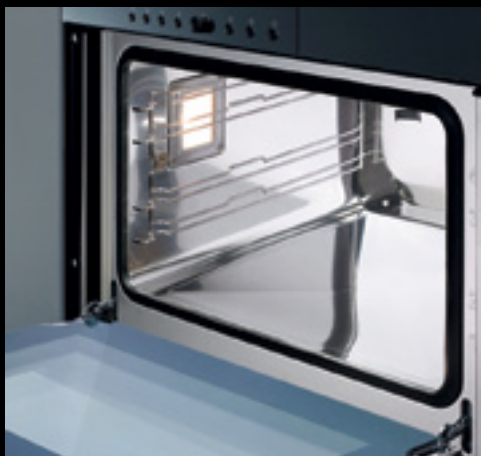
Иногда просто невозможно, чтобы вся семья собралась вместе за ужином. Но это не повод расстраиваться. Особая комбинация пара и горячего воздуха позволит Вам одним нажатием кнопки разогреть готовые блюда или продукты быстрого приготовления без потери их качества и сочности и подать их на стол как свежеприготовленные. Блюда можно одновременно разогревать на нескольких противнях, не накрывая крышкой. Итак, еще одна деликатная функция – новая автоматическая программа разогревания готовых блюд.



В специальных режимах «Конвекция» и
«Конвекция с влажностью»

Вы можете готовить на двух противнях
одновременно

Неважно, что вы готовите: домашнее печенье, пирожки с фруктовой или овощной начинкой или обычную выпечку, благодаря оптимальному распределению горячего воздуха и вентиляции, превосходный результат гарантирован. Режим «Конвекция с влажностью» особенно важен при приготовлении панированных блюд и запеканок. Блюда готовятся значительно быстрее, при этом не пересушиваясь.



Объемная рабочая камера



Откидная панель управления
при нажатии кнопки

Combi-Steam XSL безусловно выдающийся комбинированный паровой шкаф в своем классе. Благодаря объему камеры 51 литр теперь Вы можете готовить блюда на пару и выпекать одновременно на 4 уровнях. Комбинирование прибора с кофемашиной Supremo XSL, духовым шкафом Combair XSL или микроволновой печью Miwell-Combi XSL создаст элегантный дуэт на Вашей роскошной кухне.

Элегантный резервуар для воды Combi-Steam XSL расположен за панелью управления. Это позволило увеличить объем рабочей камеры до 51 литра. При нажатии кнопки панель управления плавно опускается, что позволяет наполнить резервуар водой, не открывая дверцу прибора.



Управлять прибором просто

Панель управления паровым шкафом направляет Вас точно и просто в течение всего процесса приготовления при одном нажатии кнопки. Откройте для себя простоту приготовления блюд в новом измерении.



Новые направляющие упрощают жизнь
и гарантируют большую безопасность

Новые направляющие дают Вам ощущение большей надежности при перемещении противней и решеток. Продуманная форма направляющих гарантирует, что Ваши блюда не перевернутся, а поставить их внутрь прибора становится проще простого.



Приготовление на пару полезно для
здоровья

Здоровье является нашим важнейшим достоянием, и известная поговорка «человек то, что он ест», приобретает еще большее значение, если Вы попробуете блюда, приготовленные в наших паровых или комбинированных духовых шкафах. Паровой шкаф обеспечит Вам оптимальные условия для взвешенного, здорового и приносящего радость подхода к приготовлению пищи. Ни один другой метод обработки не гарантирует такого бережного обращения с продуктами питания, как приготовление на пару без давления. При этом обеспечивается оптимальная сохранность минеральных веществ и витаминов. Благодаря этому в Ваших продуктах будет содержаться на 22% больше витаминов и на 36% меньше жиров.



Поверхность из нержавеющей стали
с покрытием TouchClean

Следы пальцев на стальной поверхности в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей вручную.



Шкафы V-ZUG также генерируют пар для очистки

Гладкая поверхность без выступов гарантирует эффективную очистку, потому что компания V-ZUG думает о будущем. Только когда прибор так легок в очистке, как паровой шкаф V-ZUG, к Вам придет вдохновение. А тот факт, что полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы шкафа гарантирует легкость очистки, только прибавит удовлетворения. Вам не помешают ни углы, ни края.



Система электронного управления парообразованием с внешним парогенератором

Передовая технология компании V-ZUG заключается в том, что вода подается из емкости для свежей воды во внешний парогенератор, в котором осуществляется генерирование пара в необходимом объеме. Также преимуществами нашей системы управления парообразованием являются: более быстрое и точное изменение микроклимата, обеспечивающее превосходные результаты; точно регулируемое и эффективное парообразование; расход воды и электроэнергии в соответствии с потребностями.

Паровые шкафы - сравнительные характеристики

	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL Подключение к водопроводной сети	Combi-Steam SL
Высота, см	45	45	38
Объем рабочей камеры, л	51	51	34
Особенности модели			
Электронная система управления парообразованием	✓	✓	✓
Гладкая поверхность рабочей камеры	✓	✓	✓
Система контроля микроклимата	✓	✓	✓
Температурный зонд	✓	✓	✓
Память: 120 рецептов	✓	✓	✓
Режимы			
Парообразование 30-100°C	✓	✓	✓
Программа разогрева и восстановления блюд	✓	✓	✓
Профессиональная выпечка	✓	✓	✓
Конвекция, температура до 230°C	✓	✓	✓
Конвекция с паром	✓	✓	✓
Конвекция с влажностью	✓	✓	✓
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд	✓	✓	✓
Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд	✓	✓	✓
Верхний/нижний нагрев до 230°C			
Режим PizzaPlus			
Гриль площадью 1100 см ²			
Поддержание температуры готового блюда	✓	✓	✓
Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam	✓	✓	✓
Система автоматического приготовления выпечки BakeOMATIC	✓	✓	✓
Индикация/управление			
Электронные часы и таймер	✓	✓	✓
Программируемое время включения/отключения	✓	✓	✓
Электр. регулирование температуры	✓	✓	✓
Электронное управление	✓	✓	✓
Возможность отдельного включения подсветки	✓	✓	✓
Автоматическая настройка рекомендуемой температуры	✓	✓	✓
Цифровая индикация остаточного тепла	✓	✓	✓
Текстовый дисплей	✓	✓	✓
Уход			
Удаление известкового налета, управляемое пользователем	✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры с покрытием Duo-эмаль			
Поверхности рабочей камеры из высококачественной стали	✓	✓	✓
Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean	✓	✓	✓
Уменьшение пара		✓	
Экономичность			
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓	✓
Класс энергоэффективности A	✓	✓	✓
Комплектация			
Лоток перфорированный	✓	✓	✓
Стальной противень / TouchClean	✓	✓	✓
Книга рецептов	✓	✓	✓
Решетка для жарки	✓	✓	✓
Телескопические направляющие (аксессуар)	✓	✓	✓
Противень для выпекания	✓	✓	
Технические данные			
Макс. потребляемая мощность	3,7 кВт	3,7 кВт	3,5 кВт
Напряжение	230 В	230 В	230 В
Предохранитель	16 А	16 А	16 А

Паровые шкафы



Combi-Steam XSL

FutureLine-Design

Комби-пароварка

CST-XSLZ/60-c

сталь

4935 Евро

CST-XSLZ/60

черное стекло

4795 Евро

Основные характеристики

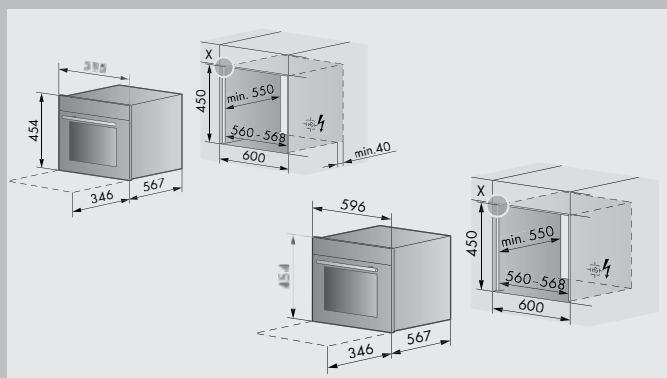
- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд / Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Приготовление нежных мясных блюд
- Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 90 минут работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Система контроля микроклимата с климатическим сенсором
- Объем рабочей камеры 51 литр
- Текстовый дисплей
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Combi-Steam XSL подключение к водопроводной сети

NEW

FutureLine-Design

Комби-пароварка

CST-XSLFZ/60-c

сталь

5995 Евро

CST-XSLFZ/60

черное стекло

5925 Евро

Основные характеристики

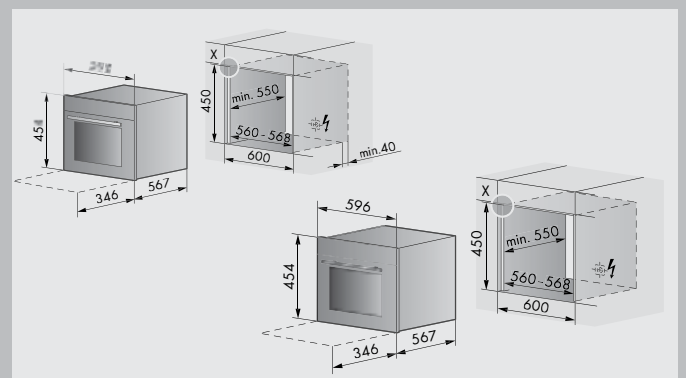
- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд / Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Приготовление нежных мясных блюд
- Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic

Особенности модели

- Уменьшение пара
- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Система контроля микроклимата с климатическим сенсором
- Объем рабочей камеры 51 литр
- Текстовый дисплей
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Combi-Steam SL

FutureLine-Design

Комби-пароварка

CST-SLZ/60-с сталь 4935 Евро

CST-SLZ/60 черное стекло 4655 Евро

Основные характеристики

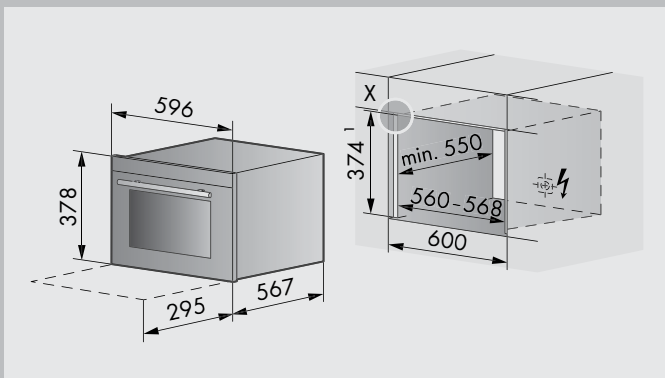
- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд / Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Приготовление нежных мясных блюд
- Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Книга рецептов

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Система контроля микроклимата с климатическим сенсором
- Объем рабочей камеры 34 литра
- Текстовый дисплей
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Паровые шкафы



Steam S

FutureLine Design

Паровой шкаф

ST-SZ/60-c сталь 2885 Евро

ST-SZ/60 черное стекло 2679 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени парообразования

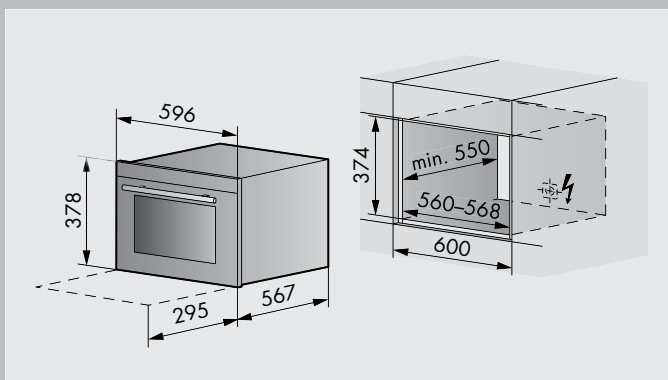
Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100 °C)
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из двухслойного стекла
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- Климатический сенсор

Наличие прибора уточнять у дилера.







Воля к по

Духовые шкафы
Микроволновые печи
Кофемашины
Подогреватель для посуды



беде

Совершенное - не значит сложное. Эту высокую цель компания V-ZUG достигла в области производства техники для кухни. В этом нам помогли сила новаторских достижений и воля к победе. Даже начинающие повара сейчас смогут превратить свои дома в изысканные рестораны, пекарни, кафе или пиццерии по своему собственному вкусу.



Система BakeOMATIC – неважно, идет ли речь о собственном кулинарном творчестве, спонтанных идеях или рецептах из поваренной книги, успех достигается мгновенно

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOMATIC компании V-ZUG не требует ручного задания времени, температуры, режима работы и веса продуктов. Неважно, идет ли речь о тщательно продуманном меню для гостей или о спонтанном приготовлении пищи с использованием продуктов, имеющихся под рукой, система BakeOMATIC всегда быстро, просто и надежно обеспечит Вам превосходный результат. Благодаря этому даже начинающие повара сразу же завоюют сердца своих гостей-гурманов.

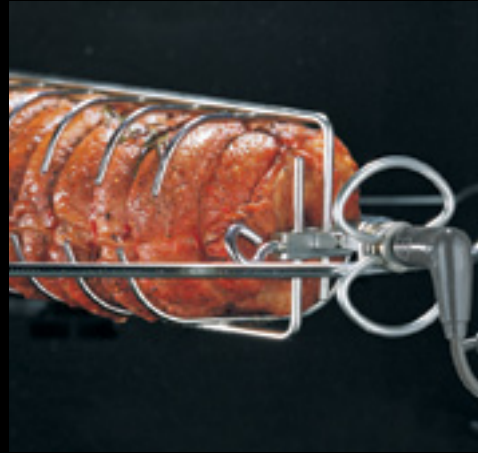
Запатентованная программа приготовления мясных блюд – нежное и сочное мясо к приходу гостей

В каких случаях, садясь за стол вместе с гостями, Вы чувствуете себя так же легко и спокойно, как и они? В тех, когда Вы применяете программу приготовления нежных мясных блюд. Эта инновация от компании V-ZUG обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мяса. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.



Одним нажатием кнопки можно
выбрать один из рецептов изысканных
блюд разных народов мира

Что в первую очередь привлекает в эксклюзивных ресторанах? Возможность выбора одного из множества изысканных фирменных блюд. Такое меню всегда пользуется успехом. Функция отложенного запуска позволяет готовить блюда утром и подавать их на стол точно в нужное время. Получите удовольствие, попробовав их все и узнавая, насколько они хороши!



Вертел с температурным зондом
гарантирует успешное приготовление
мясных блюд

Желаемая температура внутренней части мясного блюда измеряется температурным зондом с точностью до градуса, отображается на дисплее и постоянно контролируется электроникой. Благодаря этому Вы в любой момент можете проверить, достаточно ли прожарилось мясо. Запатентованный температурный зонд позволяет использовать эту возможность даже при вращении мясного блюда на вертеле.



Режим PizzaPlus для приготовления
пиццы по-итальянски

Благодаря комбинации режимов «Конвекция» и «Нижний нагрев» основа пиццы, фруктового или мясного пирога приобретает хрустящую корочку.



Режим «Конвекция» позволит Вам
готовить одновременно на нескольких
противнях

Такой режим позволяет готовить выпечку одновременно на трех противнях. Оптимальное распределение горячего воздуха обеспечивает превосходный результат при выпекании. Специальный режим «Конвекция с влажностью» особенно подходит при приготовлении панированных блюд и запеканок. Они готовятся еще быстрее, при этом не пересушиваясь.



Решетка на телескопических направляющих обеспечивает удобство в использовании и безопасность

Решетка на телескопических направляющих обеспечивает удобное и безопасное извлечение сразу трех противней из духового шкафа. Это конструктивное решение особенно практично, при необходимости периодически вынимать противень в процессе приготовления.



Новая программа поддержания температуры готового блюда и подогрева тарелок

Любые блюда могут в течение 1,5 часов сохраняться в горячем состоянии в духовом шкафу, при этом не пережариваясь и не пересушиваясь. Вкус блюда остается неизменным по сравнению с только что приготовленным. Вы хотите подогреть посуду перед изысканным ужином? Для этого разработана новая программа подогрева тарелок.



Трех- и четырехслойное стекло –
гарантия охлаждения фронта духового
шкафа

Компания V-ZUG заботится об охлаждении зоны приготовления пищи. Вся линия духовых шкафов оборудована теплоотражающим зеркальным трех- или четырехслойным остеклением. Такая технология, а также система воздушного охлаждения дверцы помогут защитить любопытных детей от ожогов. При средней комнатной температуре 25°C во время работы духового шкафа в режиме "Конвекция" с температурой 180°C – температура внешней стороны дверцы составляет всего 31°C (Например: Comhair SLP).



Система пиролизической самоочистки
при высокой температуре
обеспечивает чистоту одним
поворотом переключателя

Система пиролизической самоочистки поступает с загрязнениями так, как они того заслуживают: благодаря нагреву внутренней части духового шкафа до 500°C они превращаются в пепел, который без труда удаляется с помощью влажной тряпочки. Это обеспечивает и превосходную очистку полностью стеклянной внутренней поверхности дверцы духового шкафа.



Благодаря уникальному покрытию TopClean к внутренней поверхности духового шкафа V-ZUG ничего не пригорает

Высокотехнологичное решение проблемы очистки. Для упрощения процесса очистки внутренней части духового шкафа или противней на эмаль наносится специально разработанное покрытие, обладающее превосходными антипригарными свойствами.

Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean
Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания

Следы пальцев на стальной поверхности в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей вручную.

Интеллектуальная электронная система контроля автоматически переключает прибор в режим ожидания после завершения процесса приготовления (0 Ватт в соответствии с SN/EN 62301).

Духовые шкафы - сравнительные характеристики

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair-Steam S	Comhair-Steam N	Comhair XSL	Comhair XSE	Comhair HSE
Высота, см	60	60	60	60	60	60	45	45	38
Объем рабочей камеры, л	68	68	68	68	56	56	50	50	39
Особенности модели									
Электронная система управления парообразованием					✓	✓			
Гладкая поверхность рабочей камеры	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Система контроля микроклимата	✓	✓				✓	✓		
Температурный зонд (SLP/SL вкл. вертел)	✓	✓			✓		✓		✓
Память: 69 рецептов	✓	✓					✓		
Режимы									
Парообразование 30-100°C					✓	✓			
Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд					✓	✓			
Профессиональная выпечка					✓	✓			
Конвекция, температура до	280 °C	250 °C	300 °C	250 °C	230 °C	230 °C	250 °C	250 °C	250 °C
Конвекция с паром					✓	✓			
Конвекция с влажностью	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Конвекция/гриль	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
Гриль большой площади	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Режим PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Нижний нагрев	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
Нижний нагрев, температура от 30°C до	300 °C	280 °C	280 °C	280 °C			280 °C	280 °C	250 °C
Верхний/нижний нагрев с увлажнением	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Верхний/нижний нагрев до 230°C					✓	✓			
Поддержание температуры готового блюда	✓	✓					✓		
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд	✓	✓			✓		✓		✓
Система автоматического приготовления выпечки Bakeomatic	✓	✓					✓		
Индикация/управление									
Электронные часы и таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Программируемое время включения/отключения	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Электронное регулирование температуры	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Электронное управление	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Возможность отдельного включения подсветки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическая настройка рекомендуемой температуры	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Цифровая индикация остаточного тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Текстовый дисплей	✓	✓					✓		
Уход									
Удаление известкового налета, управляемое пользователем					✓	✓			
Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры с покрытием Brilliant-эмаль	✓		✓						
Поверхность рабочей камеры с покрытием TopClean		✓		✓			✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры с покрытием Duo-эмаль					✓	✓			
Система пиролизической самоочистки	✓		✓						
Экономичность									
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Класс энергоэффективности A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Комплектация									
Решетка для жарки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Противень для выпекания	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Лоток перфорированный					✓				
Стальной противень					✓				
Телескопические направляющие (аксессуар)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Выдвижной ящик и подогреватель для посуды (аксессуар)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Технические данные									
Макс. потребляемая мощность, кВт	3.4	3.4	3.4	3.4	3.7	3.7	3.3	3.3	3.1
Напряжение, В	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Предохранитель, А	16	16	16	16	16	16	16	16	16



Combair SLP/SL

FutureLine-Design

BC-SLZ/60-с	сталь	3639 Евро
BC-SLZ/60	черное стекло	3585 Евро
BC-SLPZ/60-с	сталь	4859 Евро
BC-SLPZ/60	черное стекло	4639 Евро

Основные характеристики

- 11 режимов
- 69 автоматически выполняемых программ
- 3-ступенчатая система пиролитической самоочистки (SLP)

Специальные программы

- Программа приготовления нежных мясных блюд
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus
- Режим поддержания температуры готового блюда

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из четырехслойного стекла (SLP)
- Система контроля микроклимата
- Вертел с температурным зондом
- Текстовый дисплей
- Объем рабочей камеры 68 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Combair SEP/SE

FutureLine-Design

BC-SEZ/60-с	сталь	3165 Евро
BC-SEZ/60	черное стекло	2969 Евро
BC-SEPZ/60-с	сталь	3535 Евро
BC-SEPZ/60	черное стекло	3345 Евро

Основные характеристики

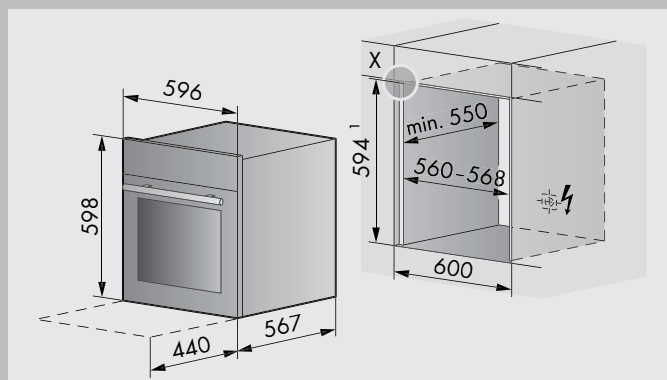
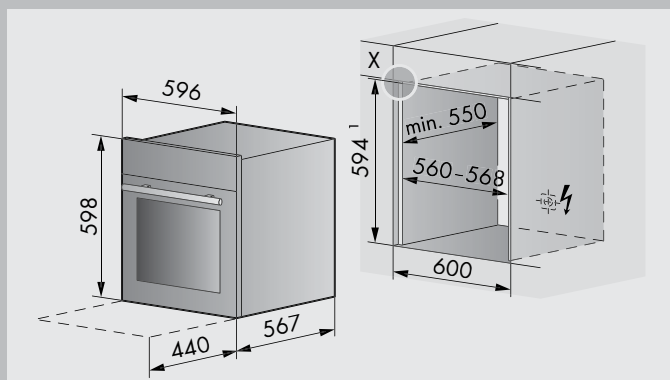
- 8 режимов
- 3-ступенчатая система пиролитической самоочистки (SEP)

Специальные программы

- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из четырехслойного стекла (SEP)
- Объем рабочей камеры 68 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Паровые шкафы



Comhair-Steam S

FutureLine-Design

CS-SZ/60-c	сталь	5195 Евро
CS-SZ/60	черное стекло	4995 Евро

Практическое применение

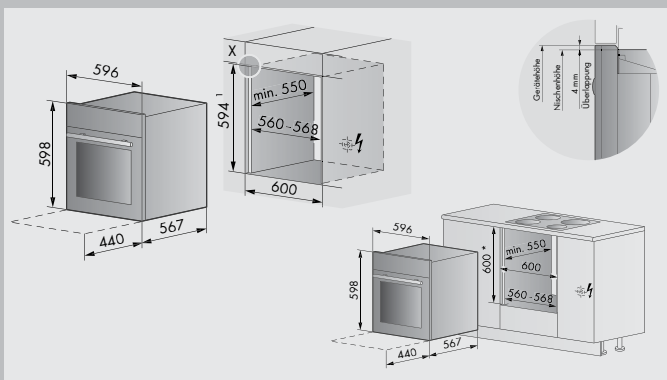
- 4 специальных режима работы парового шкафа
- 6 стандартных режимов работы духового шкафа

Специальные возможности

- Программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Автоматическая программа приготовления нежных мясных блюд

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Климатический сенсор
- Объем рабочей камеры 56 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Comhair-Steam N

NEW

FutureLine-Design

CS-NZ/60-c	сталь	4745 Евро
CS-NZ/60	черное стекло	4495 Евро

Практическое применение

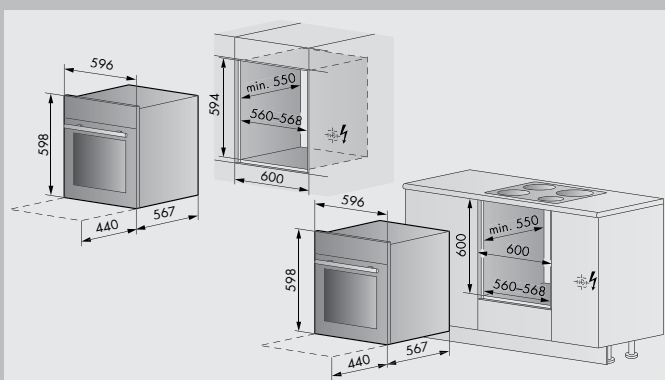
- 4 специальных режима работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа

Специальные возможности

- Программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Климатический сенсор
- Объем рабочей камеры 56 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Духовые шкафы



Combair XSL

NEW

FutureLine-Design

BC-XSLZ/60-с	сталь	3419 Евро
BC-XSLZ/60	черное стекло	3325 Евро

Основные характеристики

- 11 режимов
- 69 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Автоматическая программа приготовления нежных мясных блюд
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus
- Режим поддержания температуры готового блюда

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла (SLP)
- Система контроля микроклимата
- Температурный зонд
- Текстовый дисплей
- Объем рабочей камеры 50 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Combair XSE

NEW

FutureLine-Design

BC-XSEZ/60-с	сталь	2672 Евро
BC-XSEZ/60	черное стекло	2577 Евро

Основные характеристики

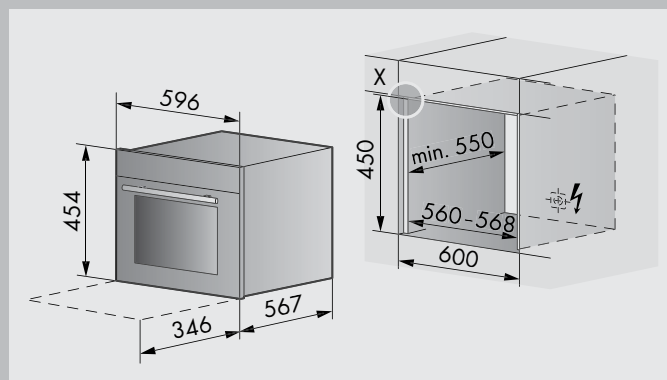
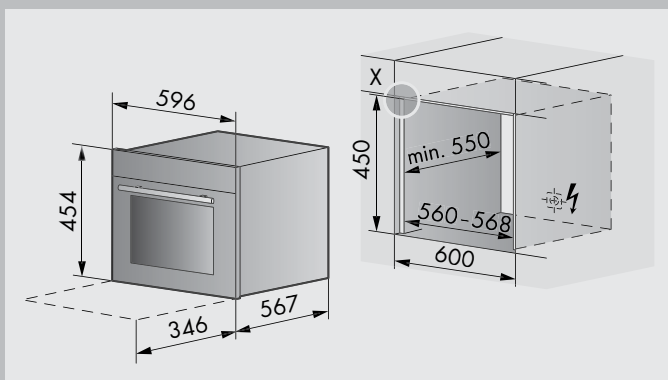
- 7 режимов

Специальные программы

- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Объем рабочей камеры 50 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Combair HSE

NEW

FutureLine-Design

BC-HSEZ/60-с	сталь	2867 Евро
BC-HSEZ/60	черное стекло	2775 Евро

Основные характеристики

- 8 режимов

Специальные программы

- Автоматическая программа приготовления нежных мясных блюд
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Температурный зонд
- Объем рабочей камеры 39 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Hotair SL

FutureLine Design

BH-SLZ/60-с	сталь	2122 Евро
BH-SLZ/60	черное стекло	2025 Евро

Основные характеристики

- 4 режима

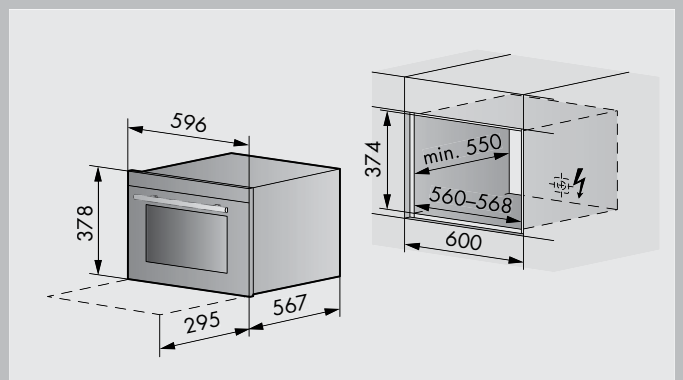
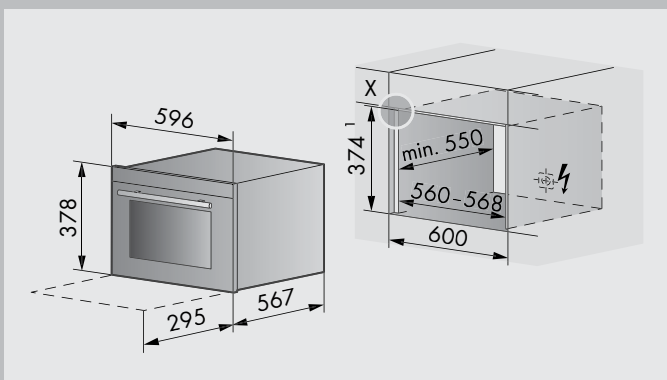
Специальные возможности

- Конвекция

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла

Наличие прибора уточнять у дилера.





Инверторная технология микроволновых печей компании V-ZUG – это гарантия бережного отношения к блюдам

Наша эксклюзивная инверторная технология обеспечивает точную настройку мощности, соответствующую потребностям и осуществляемую без чередования циклов. Благодаря этому микроволновая печь V-ZUG экономит энергию и время, обеспечивая оптимальный режим для бережного приготовления блюд.



Режим CombiCrunch и режим «Конвекция» для приготовления подрумяненной выпечки

Данный режим сочетает использование микроволн и гриля. Благодаря режиму CombiCrunch верхняя часть пиццы или пирога приобретает приятный золотисто-коричневый цвет, а основа становится хрустящей. Вместе с режимом «Конвекция» V-ZUG предлагает эксклюзивный прибор для приготовления и выпекания.



Система Power&Favourite – вызов
Вашей любимой программы одним
нажатием клавиши

Вы можете сохранить в памяти Вашу любимую программу, которой пользуетесь ежедневно - например, программу разогревания чашки молока к завтраку, - и производить ее запуск одним нажатием. Такая функция обеспечит Вам еще большее удобство.



Система автоматического
программирования AutomaticPlus

Наилучшие результаты гарантируются с первого же раза. 31 автоматически выполняемая программа у Вас под рукой для бережного размораживания при помощи PerfectDefrost, разогревания, жарения, выпекания, приготовления, растапливания и оттаивания. Эта система доведена до совершенства в микроволновой печи Combi-Miwell XSL. Умные сенсоры позволяют автоматически определять продолжительность приготовления конкретных блюд, нет необходимости программировать режим работы, вес или продолжительность приготовления.

Микроволновые печи - сравнительные характеристики

		Combi-Miwell XSL	Combi-Miwell SL	Miwell SL
Высота, см		45	38	38
Объем рабочей камеры, л		40	31	31
Максимальная мощность микроволн,	Ватт	900	1000	1000
Кварцевый гриль,	Ватт	1600	800	800
Диаметр стеклянной тарелки,	см	40	32.5	32.5
Режимы				
Микроволны		✓	✓	✓
Гриль		✓	✓	✓
CombiCrunch		✓	✓	✓
Конвекция		✓	✓	
Система Power&Favourite		✓	✓	✓
Режим бережного размораживания PerfectDefrost		✓	✓	✓
Система AutomaticPlus		✓	✓	
Система AutomaticPlus с сенсором		✓		
Индикация/управление				
Электронные часы и таймер		✓	✓	✓
Программируемое время включения/отключения		✓	✓	✓
Электр. регулирование температуры		✓	✓	
Электронное управление		✓	✓	✓
Возможность отдельного включения подсветки		✓	✓	✓
Автоматическая настройка рекомендуемых параметров		✓	✓	✓
Защита от перегрева		✓	✓	✓
Технические преимущества		✓	✓	✓
Технические данные				
Макс. потребляемая мощность		2.8 кВт	2.3 кВт	2.3 кВт
Напряжение		230 В	230 В	230 В
Предохранитель		16 А	10 А	10 А



Combi-Miwell XSL

NEW

FutureLine-Design

MWC-XSL/60-c	сталь	3289 Евро
MWC-XSL/60	черное стекло	3159 Евро

Режимы

- Микроволны
- Режим CombiCrunch для приготовления хрустящей выпечки
- Гриль
- Режим бережного размораживания PerfectDefrost
- Функция Power&Favourite для добавления программ в «Избранное»
- Конвекция
- 31 автоматически выполняемая программа

Особенности модели

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 40 л
- Электронное сенсорное управление
- Электронные часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Автоматическая настройка рекомендуемых параметров
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева

Технические преимущества

- Инверторная технология для приготовления блюд в щадящем режиме
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-900 Ватт с шагом по 50 Ватт)
- 3D input
- Гриль 1600 Ватт
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Combi-Miwell SL

FutureLine-Design

MWC-SL/60-c	сталь	2947 Евро
MWC-SL/60	черное стекло	2835 Евро

Режимы

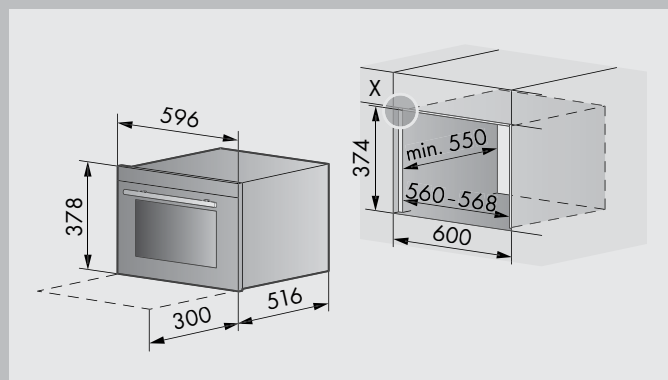
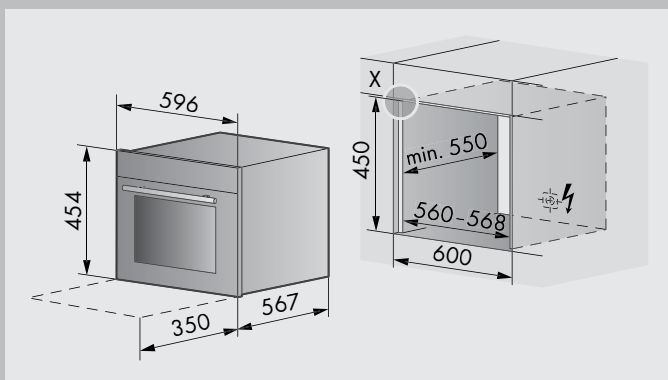
- Микроволны
- Режим CombiCrunch для приготовления хрустящей выпечки
- Гриль
- Режим бережного размораживания PerfectDefrost
- Функция Power&Favourite для добавления программ в «Избранное»
- Конвекция
- 31 автоматически выполняемая программа

Особенности модели

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 31 л
- Электронное управление
- Электронные часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Автоматическая настройка рекомендуемых параметров
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева

Технические преимущества

- Инверторная технология для приготовления блюд в щадящем режиме
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-1000 Ватт с шагом по 50 Ватт)
- 3D input
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Miwell SL

FutureLine-Design

MW-SL/60-c	сталь	2187 Евро
MW-SL/60	черное стекло	2105 Евро

Режимы

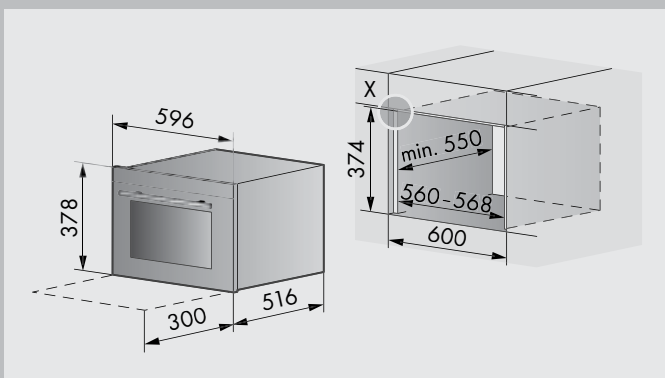
- Микроволны
- Режим CombiCrunch для приготовления хрустящей выпечки
- Гриль
- Режим бережного размораживания PerfectDefrost
- Функция Power&Favourite для добавления программ в «Избранное»

Особенности модели

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 31 л
- Электронное управление
- Электронные часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Автоматическая настройка рекомендуемых параметров
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева

Технические преимущества

- Инверторная технология для приготовления блюд в щадящем режиме
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-1000 Ватт с шагом по 50 Ватт)
- 3D input
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean







Страсть к кофе

Свежеприготовленная чашечка кофе приносит особое наслаждение в атмосфере тишины и уюта. Кофемашина компании V-ZUG превратит Вас в настоящего бариста. Полностью автоматическая кофемашина обеспечивает безупречное приготовление любого типа кофе в полном соответствии с Вашими личными предпочтениями.



Станьте бариста простым нажатием

кнопки

Интегрированный автоматический вспениватель молока позволяет добиваться образования превосходной пенки для капучино, латте маккиато, café au lait или просто теплого молока. Пять запрограммированных уровней крепости кофе от мягкого до очень крепкого позволяют кофемашине приготовить кофе на Ваш вкус.



Молотый кофе или в зернах?

Умная система с двумя контейнерами всегда предоставляет возможность выбора между молотым кофе и кофейными зернами.



Простота управления и очистки

Кофе, каким Вы его любите. Приготовление происходит само собой, в то время как система текстовой индикации постоянно информирует Вас о текущем процессе и дает полезные указания, например: "Добавить воды" или "Произвести удаление известкового налета". Интегрированный вспениватель молока очищается одним нажатием кнопки, а емкость для молока можно снять и хранить в холодильнике. Ее можно также мыть в посудомоечной машине, не переживая об этом.



Полная интеграция в пространство

кухни

Кофемашинa Supremo SL/XSL выполнена в дизайне FutureLine и прекрасно сочетается с духовым или паровым шкафом или микроволновой печью.

Тишина на кухне

Инновационная интегрированная керамическая кофемолка надежно обеспечивает свежий помол кофе и при этом работает почти бесшумно.



Supremo XSL

NEW

FutureLine-Design

CCS-XSL-c	сталь	4025 Евро
CCS-XSL	черное стекло	3965 Евро

Основные характеристики

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте маккиато, café au lait, горячая вода
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (13 ступеней)
- Вместимость:
 - Емкость для подачи чистой воды 1,8 л
 - Контейнер для зерен 200 г
 - Контейнер для кофейной гущи 14 порций
- Емкость для молока 750 мл и средство для удаления известкового налета

Технические преимущества

- Текстовый дисплей
- Программируемая температура заваривания
- Программируемая температура предварительного заваривания
- Программируемое количество молотого кофе
- Программируемая продолжительность работы, программируемое время отключения
- Интегрированная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Supremo SL

NEW

FutureLine-Design

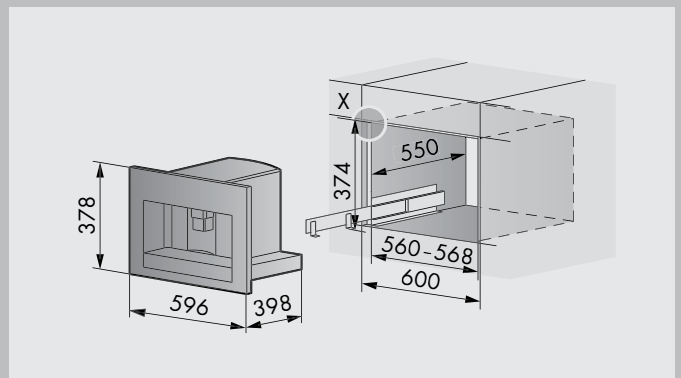
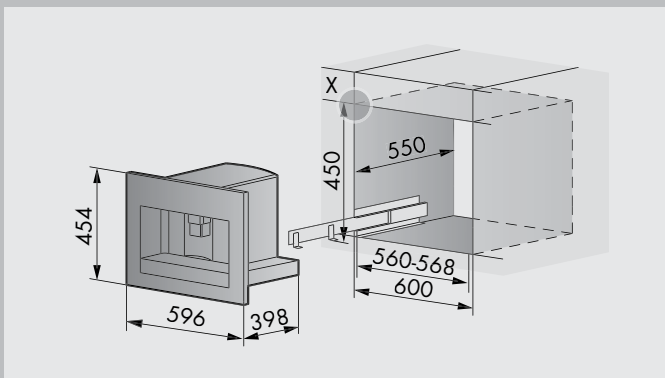
CCS-SL-c	сталь	3909 Евро
CCS-SL	черное стекло	3789 Евро

Основные характеристики

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте маккиато, café au lait, горячая вода
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (13 ступеней)
- Вместимость:
 - Емкость для подачи чистой воды 1,8 л
 - Контейнер для зерен 200 г
 - Контейнер для кофейной гущи 14 порций
- Емкость для молока 750 мл и средство для удаления известкового налета

Технические преимущества

- Текстовый дисплей
- Программируемая температура заваривания
- Программируемая температура предварительного заваривания
- Программируемое количество молотого кофе
- Программируемая продолжительность работы, программируемое время отключения
- Интегрированная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Эксклюзив от V-ZUG

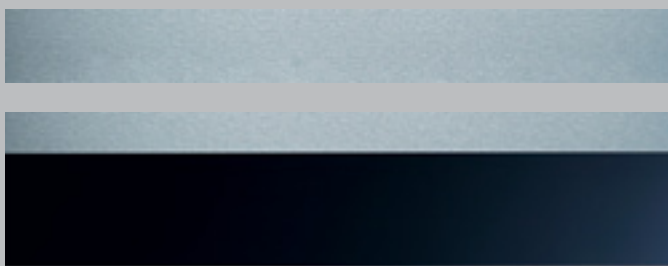
Новые отдельные подогреватели для
посуды и выдвижные ящики

Новые подогреватели для различного
использования

Новые подогреватели для посуды и выдвижные ящики прекрасно сочетаются с духовыми и паровыми шкафами, микроволновыми печами и кофемашинами V-ZUG. Это дает Вам более широкие возможности и объем на кухне. Высококачественные выдвижные ящики, вмещающие до 25 кг, отделаны изнутри легкой в очистке нержавеющей сталью и оснащены телескопическими направляющими.

Диапазон температуры внутри подогревателей для посуды от 30 до 80°C (температура стеклянной поверхности) позволяет использовать подогреватели для различных целей:

- Высококачественное сохранение продуктов теплыми с индивидуальным контролем температуры
- Оттаивание замороженных продуктов для последующего приготовления
- Быстрый, равномерный подогрев посуды



Выдвижной ящик

FutureLine-Design

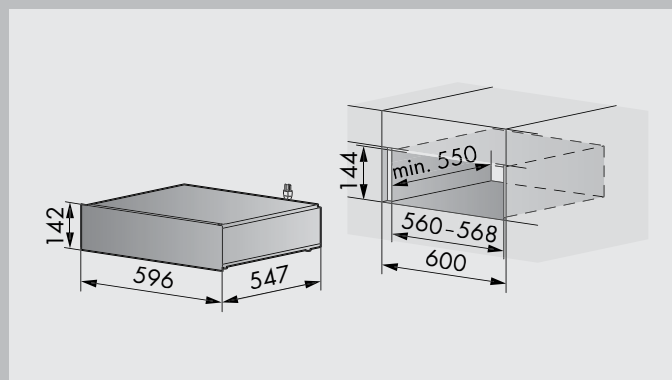
SYS 60/76-с	сталь	875 Евро
SYS 60/76	черное стекло	777 Евро
SYS /144-с	сталь	987 Евро
SYS /144	черное стекло	895 Евро

Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь

Исполнение

- SYS 60/76(-с), высота 7,6 см.
- SYS 60/144(-с), высота 14,4 см.



Подогреватель для посуды

FutureLine-Design

WS 60/144-с	сталь	1499 Евро
WS 60/144	черное стекло	1329 Евро
WS 60/162-с	сталь	1557 Евро
WS 60/162	черное стекло	1467 Евро
WS 60/220-с	сталь	1707 Евро
WS 60/220	черное стекло	1615 Евро
WS 60/283-с	сталь	1772 Евро
WS 60/283	черное стекло	1685 Евро

Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря тепловентилятору
- Электронный регулятор температуры
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур: 30-80°C

Исполнение

- WS 60/144(-с), высота 14,4 см
Вместимость: 16 тарелок Ø 27 см
- WS 60/162(-с), высота 16,2 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 20 тарелок Ø 27 см
- WS 60/220(-с), высота 22,0 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 30 тарелок Ø 27 см
- WS 60/283(-с), высота 28,3 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 40 тарелок Ø 27 см



Элегант



НОСТЬ

Обладающая элегантным дизайном продукция V-ZUG при этом очень практична. Под словом «дизайн» мы понимаем и функциональность, о чем свидетельствуют прежде всего наши инновационные вытяжки и варочные панели. Мы, безусловно, рады представить Вам ведущие приборы в этой области, так как наша компания вносит значительный вклад в защиту окружающей среды и минимизирует энергопотребление.



Ручная работа: Изысканное искусство
на каждом этапе

V-ZUG: творческие, как скульпторы, и скрупулезные, как швейцарские часовщики. Вы можете рассчитывать на превосходное качество и изысканное искусство на каждом этапе создания. Благодаря бескомпромиссной приверженности инновациям и качеству только самые лучшие вытяжки, изготовленные вручную, подбираются для эксклюзивной линейки V-ZUG.



Дизайн на любой вкус и простота в
обслуживании

Чтобы избежать снятия и установки нескольких фильтров, вытяжки оснащены одним специальным высокоэффективным фильтром. Это упрощает обслуживание прибора. В модели Mistral магнитная лента вокруг жирулавливающего фильтра обеспечивает его плотную фиксацию, при этом жир не попадает на крыльчатку вентилятора и внутрь прибора через стыки корпуса.



Технология аспирации по периметру:
самый эффективный способ
устранения испарений и запахов

Предоставьте очистку посудомоечной
машине

Между стеклянным экраном и высококачественным матовым корпусом вытяжки имеется узкая щель, сквозь которую мгновенно устраняются все запахи. Вытяжные каналы расположены по периметру, этим обеспечивается эффективность работы вытяжки и гарантируется максимальная площадь аспирации над варочной панелью.

Все жироулавливающие фильтры можно очищать в посудомоечной машине Adora. Это очень практично, поскольку только тщательно очищенные фильтры могут работать эффективно.

Вытяжки - сравнительные характеристики

	Островные вытяжки			
	Mistral DI 10 Mistral DI 12	DI SE 10 DI SE 12	DI Solo S10	Mistral DW M9 Mistral DW M12
Модель				
Ширина, см	100/120	100/120	100	90/120
Ручная работа	✓		✓	✓
Отвод воздуха	✓	✓	✓	✓
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром	✓	✓		✓
Функциональность				
Количество ступеней мощности	4	4	4	4
Производительность вытяжки м ³ /ч (вкл. корпус)	950	650	720	950
Количество моторов/Ватт	1/260	1/175	1/125	1/260
Статическое давление, Па	419	446	350	419
Уровень шума, дБ	53	60	53	53
Управление/оснащение				
Электронное управление	✓	✓	✓	✓
Автоматическая индикация загрязненности фильтра	✓	✓	✓	✓
Количество галогеновых ламп	4/с функц. регулир.	4	4/с функц. регулир.	4/с функц. регулир.
Количество металлических жироулавливающих фильтров	1	3	1	1
Индикация ступеней мощности	✓	✓	✓	✓
Автоматика остаточного хода	✓		✓	✓
Технические характеристики				
Электронное включение/выключение освещения	✓	✓	✓	✓
2-поточный вентилятор	✓	✓	✓	✓
Технология аспирации по периметру / возле угловых кромок	✓			✓
Комплектация				
Телескопический короб	✓	✓	✓	✓

Настенные вытяжки				Встраиваемые вытяжки
DW SE 9 DW SE 12	DW Forano	DW Vertica V9	DW Levante	DF SLG6 DF SLG9

90/120	80	90	90	60/90
		✓		
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓		✓	✓

4	4	4	4	4
650	700	950	640	650
1/175	1/250	1/260	1/250	2/110
446	370	505	474	345
62	65	53	58	61

✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
2	2/с функц. регулир.	2/с функц. регулир.	2	2
3/4	4	1	1	1
✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓

✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	
		✓		

✓	✓	✓	✓	



Mistral DI 10/ Mistral DI 12

FutureLine-Design

Островные вытяжки

Mistral DI M10-с: 100 см сталь и стекло 4745 Евро

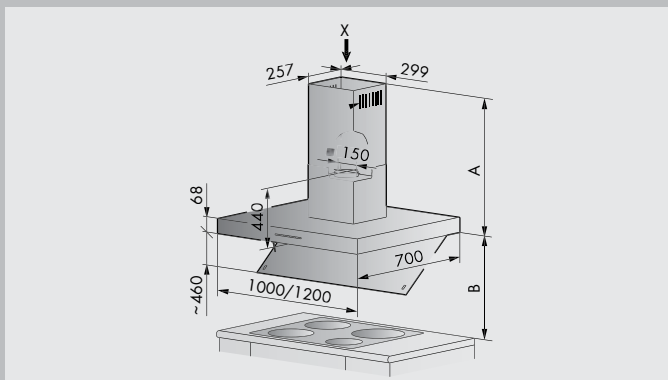
Mistral DI M12-с: 120 см сталь и стекло 5445 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 950 м³/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

Особенности модели

- Технология аспирации по периметру / возле угловых кромок
- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа





DI SE 10/DI SE 12

FutureLine-Design

Островные вытяжки

DI SE 10-с: 100 см сталь 2495 Евро
DI SE 12-с: 120 см сталь 2845 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 650 м³/ч
- Максимальный уровень шума 60 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Галогенное освещение

Особенности модели

- Автоматика остаточного хода

DI Solo S10

FutureLine-Design

Островная вытяжка

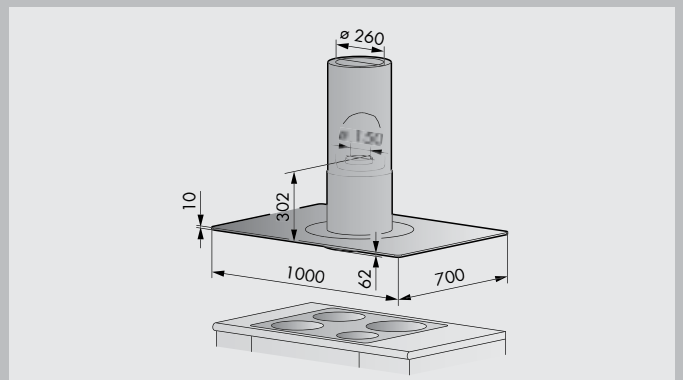
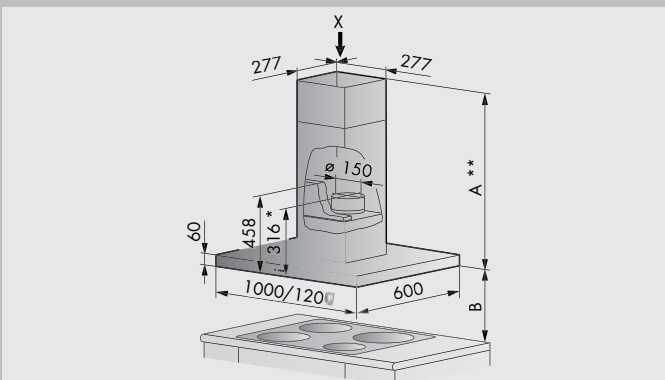
Solo DI S10-с: 100 см сталь и стекло 5497 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 720 м³/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

Особенности модели

- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа





DW Mistral M9/DW Mistral M12

FutureLine-Design

Настенные вытяжки

Mistral DW M9-с: 90 см сталь и стекло 3995 Евро

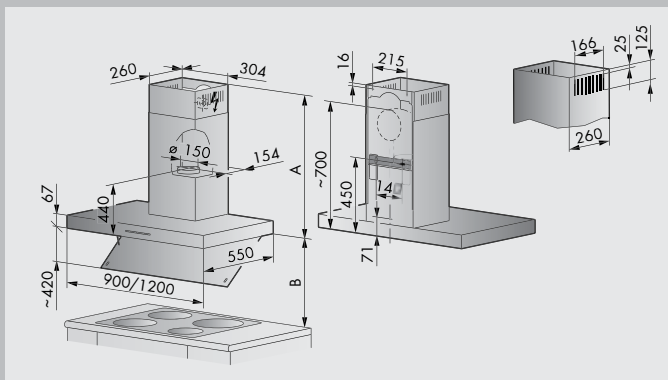
Mistral DW M12-с: 120 см сталь и стекло 4595 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 950 м³/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

Особенности модели

- Технология аспирации по периметру / возле угловых кромок
- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа





DW SE 9/DW SE 12

FutureLine-Design

Настенные вытяжки

DW SE 9-с: 90 см

сталь

1795 Евро

DW SE 12-с: 120 см

сталь

1995 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 650 м³/ч
- Максимальный уровень шума 62 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Галогенное освещение

Особенности модели

- Автоматика остаточного хода

DW Forano

FutureLine-Design

Настенная вытяжка

Forano DW F8-g: 80 см

сталь и стекло

2945 Евро

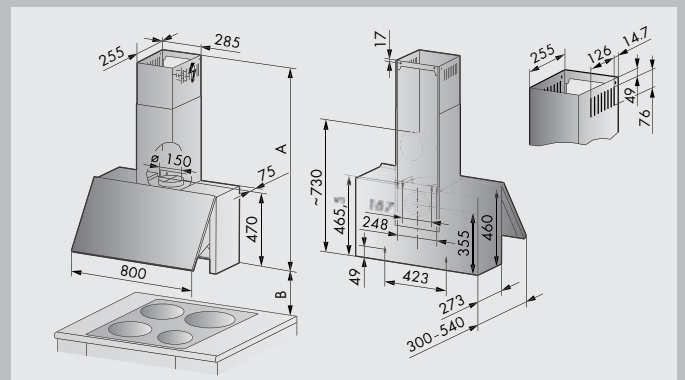
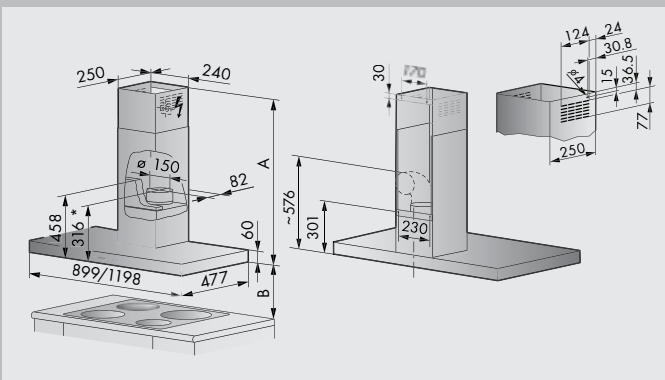
NEW

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 700 м³/ч
- Максимальный уровень шума 65 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

Особенности модели

- Автоматическое открывание корпуса
- Автоматика остаточного хода





DW Vertica V9

FutureLine-Design

Настенная вытяжка

Vertica DW V9-c: 90 см

сталь и стекло

6159 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 950 м³/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

Особенности модели

- Технология аспирации по периметру / возле угловых кромок
- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа



DW Levante

FutureLine-Design

Настенная вытяжка

Levante DW L9-g: 90 см

сталь и стекло

4955 Евро

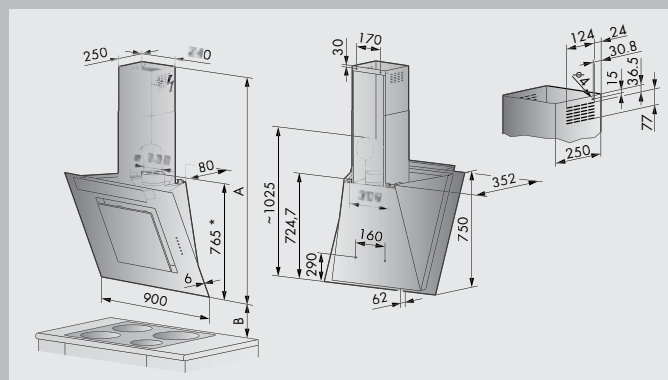
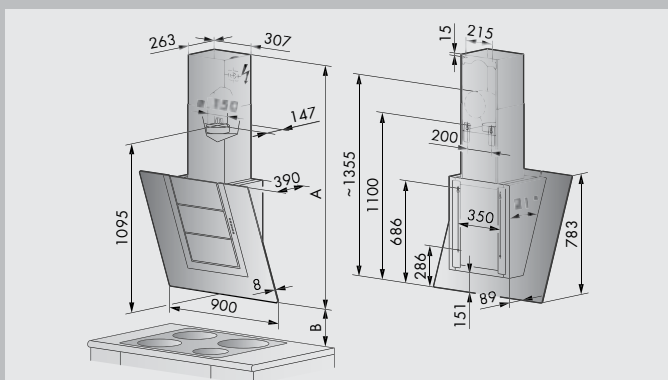
NEW

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 640 м³/ч
- Максимальный уровень шума 58 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Галогенное освещение

Особенности модели

- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа





DF SLG 6/DF SLG 9

FutureLine-Design

Встраиваемые вытяжки

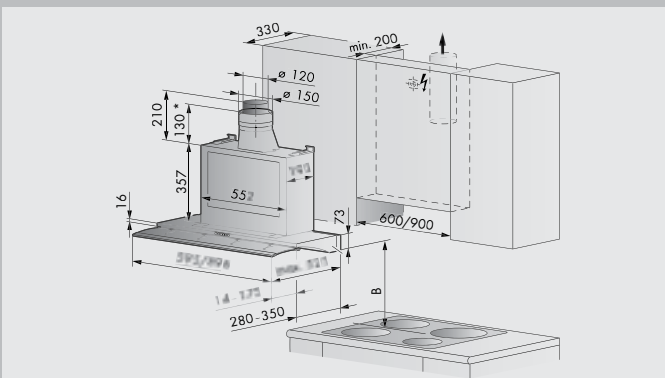
DF SLG6: 60 см	сталь и стекло	1545 Евро
DF SLG9: 90 см	сталь и стекло	1765 Евро

Основные характеристики

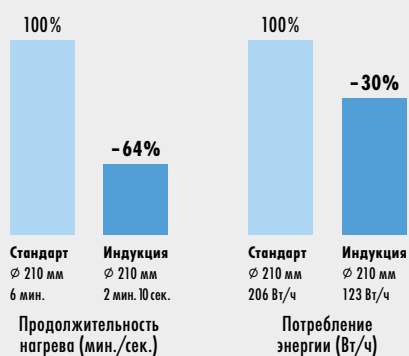
- 4 ступени мощности
- Производительность 650 м³/ч
- Максимальный уровень шума 61 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Галогенное освещение

Особенности модели

- Технология аспирации по периметру
- Автоматика остаточного хода



Сравнение системы нагрева при кипячении 1 литра воды



Индукционные варочные панели – скорость выше, а энергопотребление ниже

Сочетание мощности болида Формулы 1 и энергопотребления малолитражного автомобиля: этого еще нет на улицах города, но уже доступно у Вас дома, благодаря индукционным системам нагрева. Степень повышения скорости нагрева при одновременной экономии энергии, эти зависимости продемонстрированы в нашей таблице.

Индукционные варочные панели с инновационным сенсорным управлением

Получите еще больше удовольствия от приготовления пищи! Благодаря инновационной системе управления «Slider» для изменения ступеней нагрева достаточно провести пальцем вправо или влево. Ступенчатая регулировка мощности также обеспечивает управление каждой зоной по отдельности. Клавиша паузы позволяет делать кратковременные перерывы (до 10 минут), а система PowerPlus еще больше увеличивает скорость нагрева. Такой минималистический дизайн прекрасно вписывается в современную кухню.



Разнообразное расположение посуды – благодаря MaxiFlex

Благодаря современным индукционным технологиям на любой варочной зоне можно готовить, как в большой кастрюле для спагетти, так и в небольшой посуде с диаметром дна всего 10 см. Встроенные сенсоры определяют диаметр дна посуды и регулируют соответствующим образом работу варочной зоны. Использование индукционной технологии означает, что продукты будут приготовлены за рекордно короткое время с минимальным расходом электроэнергии. Равномерное использование электроэнергии и точная направленность тепла способствуют превосходному приготовлению.

Не имеет значения, готовите Вы с использованием одной кастрюли или сковороды или сразу нескольких, кое-что остается неизменным: посуда никогда не мешает друг другу! Посуда, расположенная позади друга таким образом, что Вы не можете уследить за процессом приготовления, - уже в прошлом с приходом панорамных варочных панелей! Разумное расположение варочных зон обеспечивает легкий доступ к посуде в любое время, даже когда Вы готовите несколько блюд одновременно.



Благодаря индукционной системе
гарантируется безопасность нагрева

Вы забыли выключить варочную панель или случайно включили ее? Это не проблема! Специально разработанная система определяет наличие посуды на рабочей поверхности и включает нагрев только в том случае, если на варочной панели стоит посуда. Хорошие новости: стекло вокруг варочной зоны всегда остается холодным, поэтому к нему ничего не пригорает. Для очистки достаточно влажной тряпочкой просто протереть поверхность.



Легкая очистка

Скорость, с которой происходит процесс приготовления блюд, впечатляет. Увлеченные повара также оценят сверхбыстрое реагирование и чувствительность управления. Процесс приготовления под контролем, ничто не перельется через край.



Блюда южноазиатской кухни все больше пользуются популярностью, порауйте своих гостей здоровым питанием

Вы хотите приготовить тушеные блюда, жаркое или готовить во фритюре? В Вашем распоряжении на любой случай имеется все необходимое, чтобы удивить гостей: быстрое поджаривание и варка, мгновенная реакция на регулирование мощности, сохранение в пище витаминов, минеральных и питательных веществ. В случае попадания брызг на поверхность панели, просто протрите ее, к стеклокерамической поверхности ничего не пригорает.

Бесплатный профессиональный набор WOK

Правильно подобранные аксессуары также доступны, чтобы гарантировать профессиональное использование индукционной варочной панели WOK:

- Сковорода WOK для Вашей безопасности
- Крышка для тушения
- Решетка для жарения
- Подставка для эргономического расположения сковороды WOK после приготовления пищи

Варочные панели - сравнительные характеристики

	Индукционные варочные панели							
	GK56TIMS	GK46TIPS	GK46TIABS	GK46TIC	GK36TIPS	GK36TIC	GK26TIMS	GK16TIWSF
Модель	Индукционная, управление «Slider»	Индукционная, управление «Slider»	Индукционная, управление «Slider»	Индукционная	Индукционная, управление «Slider»	Индукционная	Индукционная, управление «Slider»	Индукционная, управление «Slider»
Ширина, см	91	91	77	58	77	58	29	38
Количество зон приготовления	5	4	4	4	3	3	2	1
Особенности модели								
Функция PowerPlus, увеличение мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Возможность одновременной работы всех зон приготовления на 9 ступени мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Управление «Slider»	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функции								
9 ступеней мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция паузы	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ступенчатая регулировка мощности	✓	✓	✓		✓			✓
Автоматика закипания	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Режим поддержания температуры готового блюда	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Программируемое время включения/отключения	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Безопасность								
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защитное отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от перегрева	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Индикация остаточного тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Распознавание наличия посуды на варочной поверхности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Таймер со звуковым сигналом	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Комплектация								
Стальная сковорода Wok с защитой от перегрева								✓
Набор аксессуаров Terapan Yaki								
Технические данные								
Макс. потребляемая мощность, кВт	11.1	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	3.7	3.0

GK26TIYSF	Электрические варочные панели		
	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TEBS
Индукционная, управление «Slider»	Электрическая, управление «Slider»	Электрическая, управление «Slider»	Электрическая, управление «Slider»
55	91	77	58
2	4	4	4
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓			
	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓			
5.6	7.6	7.6	7.6

Прекрасное дополнение для любой кухни

Встраиваемые вровень со столешницей варочные панели упрощают процесс интеграции в дизайн соответствующей столешницы. Они приносят компактность в кухню. Варочные панели со скошенными краями популярны благодаря своему элегантному исполнению. Варочные панели со стальной рамкой впечатляют простотой установки и классическим дизайном.



Варочная панель Terraп Yaki



Исполнение без рамки, варочная панель встраивается на одном уровне со столешницей



Исполнение со скошенными краями – Facette



Классический дизайн хромированной стальной рамки с закругленными углами

Индукционные варочные панели



FutureLine-Design

NEW

GK56TIMSC	сталь	3585 Евро
GK56TIMS	Facette	3655 Евро
GK56TIMSF	без рамки	3495 Евро

Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 91 см
- 5 зон приготовления

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

FutureLine-Design

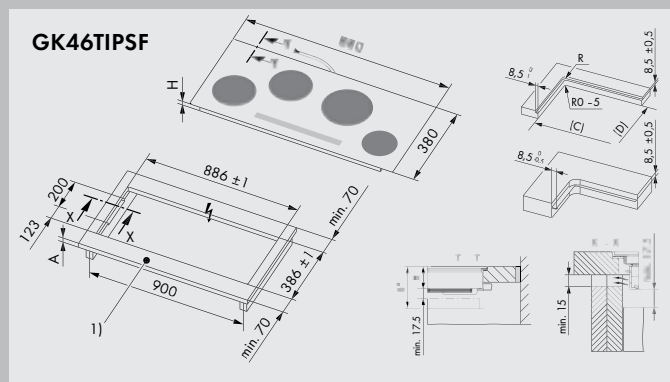
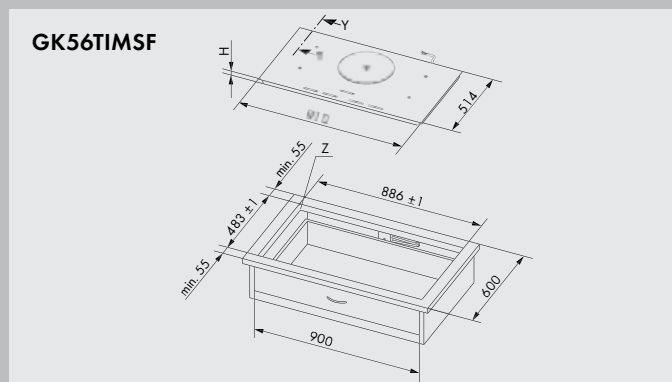
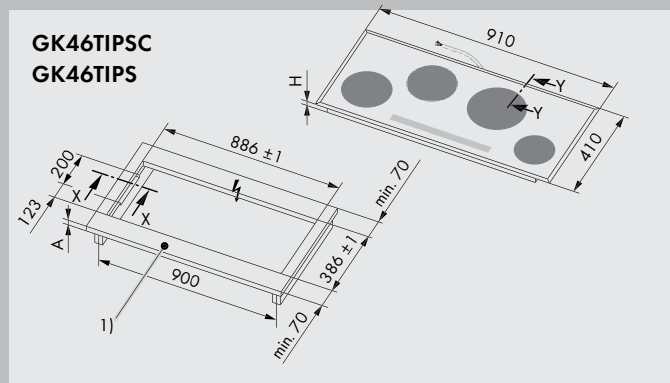
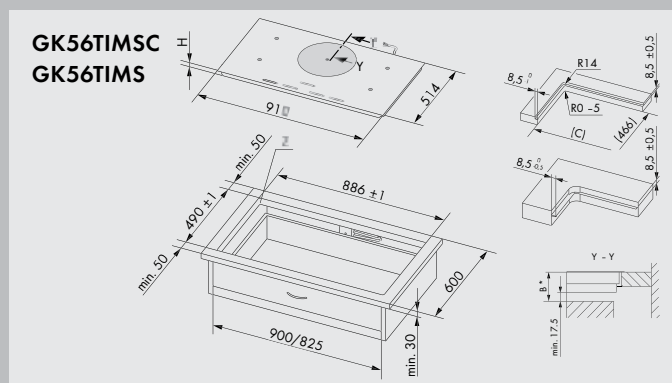
GK46TIPSC	сталь	3395 Евро
GK46TIPS	Facette	3465 Евро
GK46TIPSF	без рамки	3315 Евро

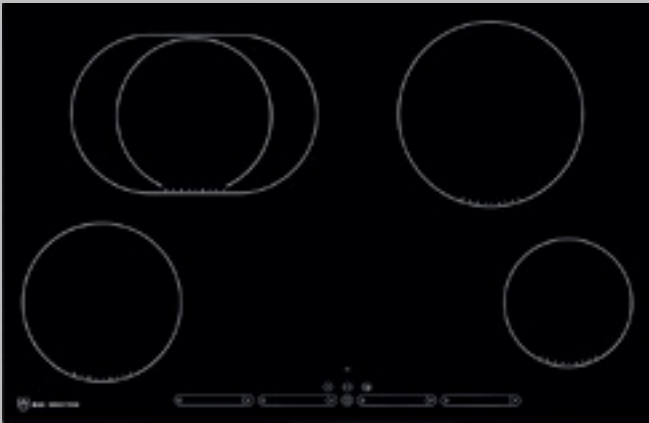
Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 91 см
- 4 зоны приготовления (14,5 см, 2 x 18 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева





FutureLine-Design

NEW

GK46TIABSC	сталь	3335 Евро
GK46TIABS	Facette	3395 Евро
GK46TIABSF	без рамки	3245 Евро

Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 4 зоны приготовления (14,5 см, 2 x 18 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасости
- Зона приготовления для утятницы
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

FutureLine Design

GK46TIASC	сталь	2985 Евро
------------------	-------	-----------

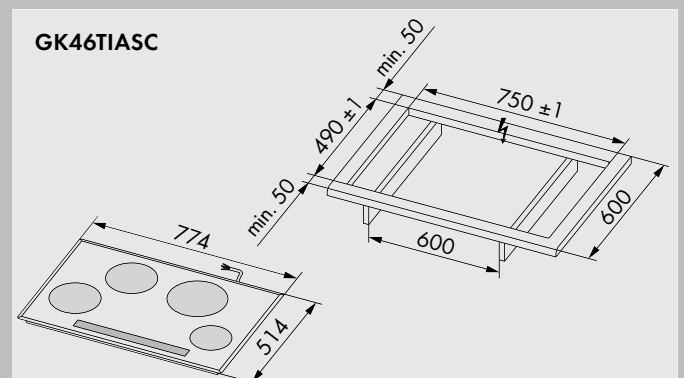
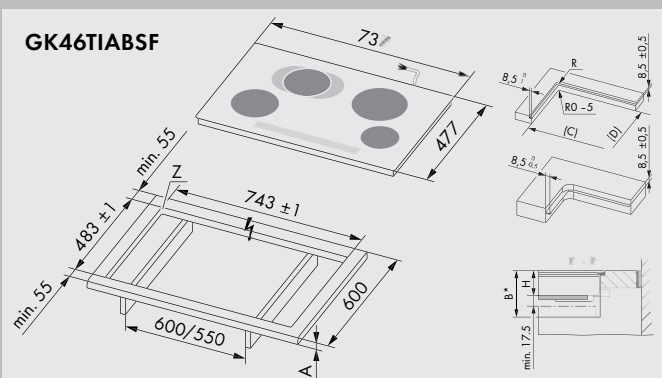
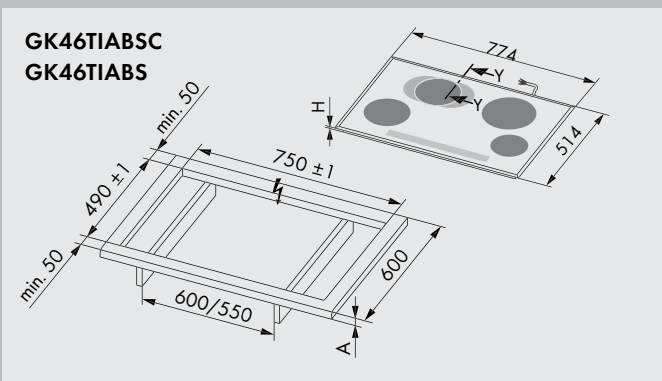
Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 2 зоны приготовления - \varnothing 18 см
- 1 зона приготовления - \varnothing 14,5 см
- 1 зона приготовления - \varnothing 21 см

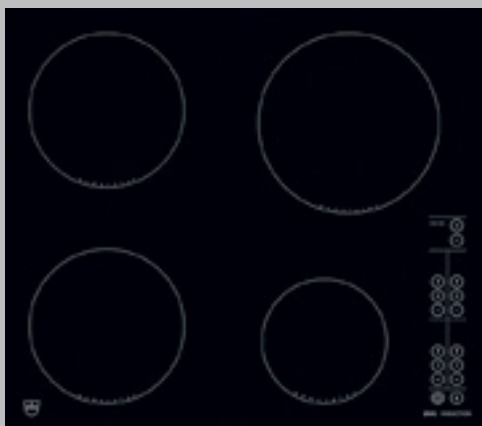
Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности

Наличие прибора уточнять у дилера.



Индукционные варочные панели



FutureLine-Design

GK46TIC	сталь	2995 Евро
GK46TI	Facette	3095 Евро
GK46TIF	без рамки	2995 Евро

Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 58 см
- 4 зоны приготовления (14,5 см, 2 x 18 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Ступенчатая регулировка мощности
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева



FutureLine-Design

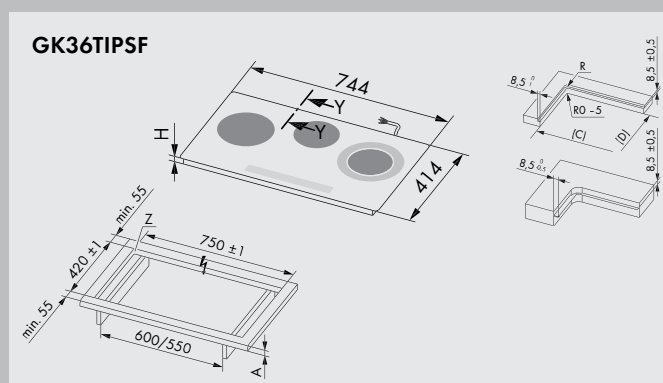
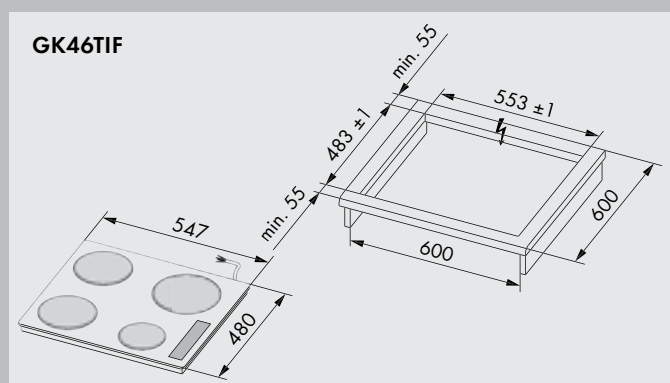
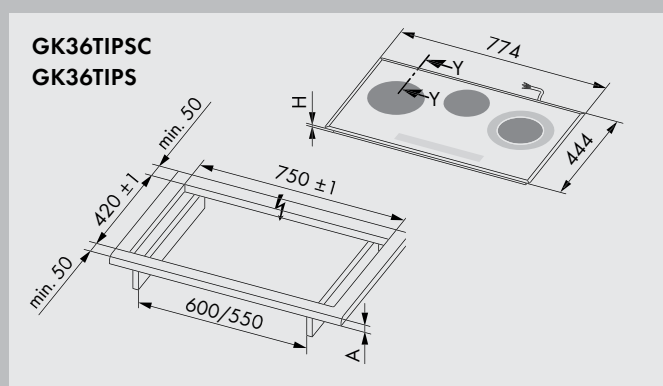
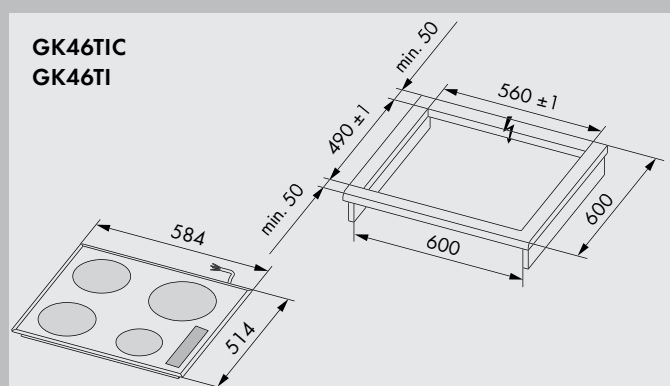
GK36TIPSC	сталь	3455 Евро
GK36TIPS	Facette	3495 Евро
GK36TIPSF	без рамки	3355 Евро

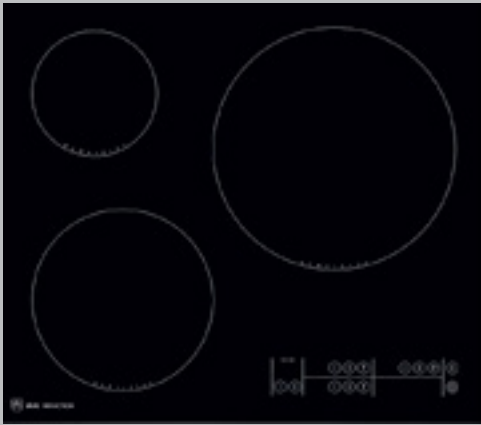
Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 3 зоны приготовления (14,5 см, 21 см, 18/26 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасности
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева





FutureLine-Design

GK36TIC	сталь	2595 Евро
GK36TI	Facette	2655 Евро
GK36TIF	без рамки	2595 Евро

Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 58 см
- 3 зоны приготовления (14,5 см, 21 см, 25 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Ступенчатая регулировка мощности
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

FutureLine Design

GK26TI	Facette	1769 Евро
GK26TIF	без рамки	1719 Евро

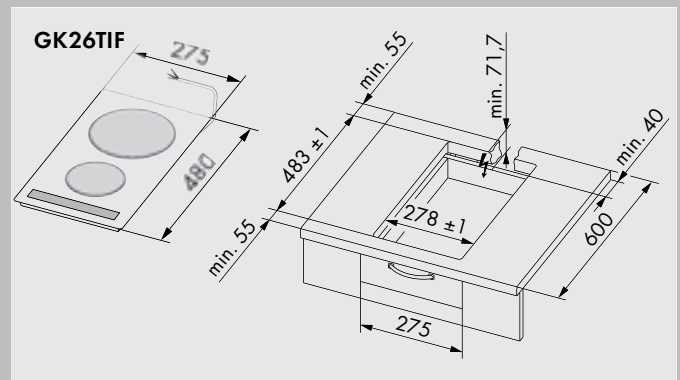
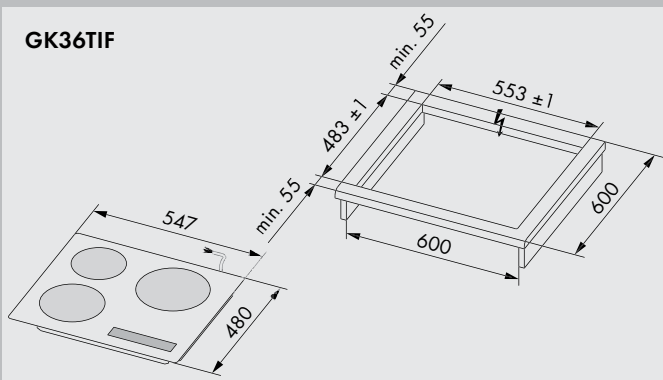
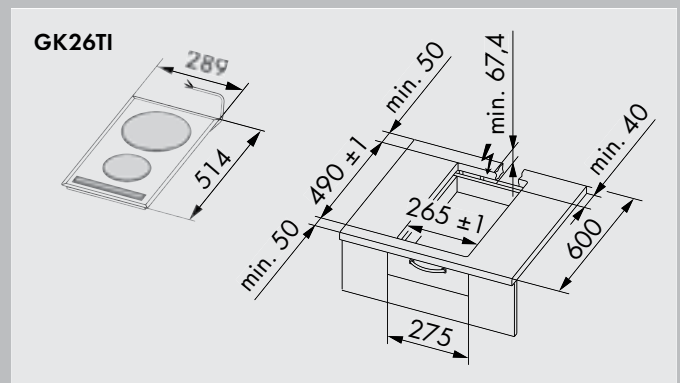
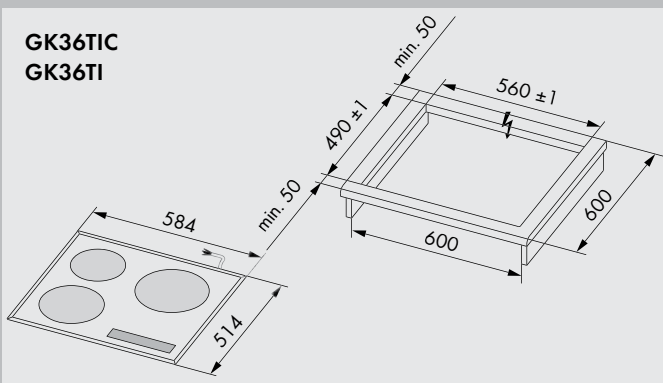
Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 29 см
- 1 зона приготовления - \varnothing 14,5 см
- 1 зона приготовления - \varnothing 21 см

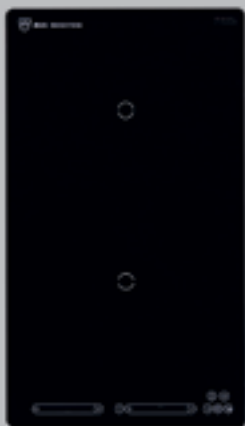
Особенности модели

- Автоматика закипания
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности

Наличие прибора уточнять у дилера.



Индукционные варочные панели



FutureLine-Design

GK26TIMS
GK26TIMSF

Facette
без рамки

1622 Евро
1582 Евро

NEW

Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 29 см
- 2 зоны приготовления

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасности
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева



FutureLine-Design

GK16TIWSF

без рамки

3295 Евро

Основные характеристики

- Варочная панель для приготовления блюд южноазиатской кухни (Wok), ширина 38 см
- 1 индукционная зона приготовления

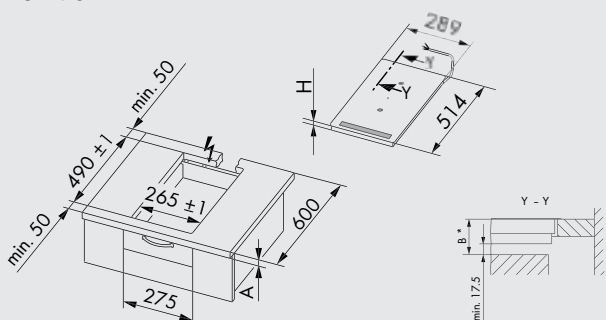
Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасности
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

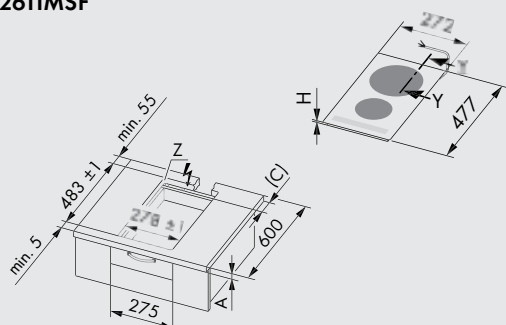
Базовое оснащение

- Набор посуды «Swiss Made» для варочной панели WOK

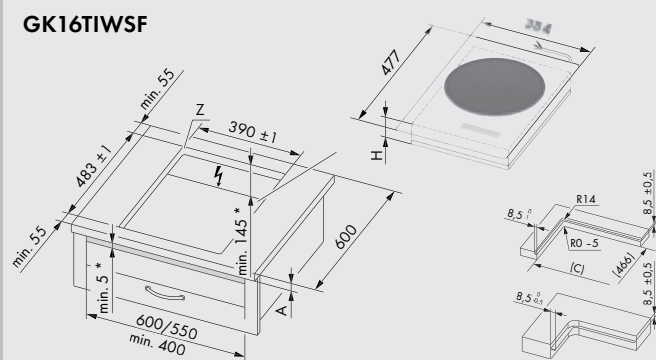
GK26TIMS



GK26TIMSF



GK16TIWSF





FutureLine-Design

NEW

GK26TIYSF

без рамки

4727 Евро

Основные характеристики

- Варочная панель для приготовления блюд японской кухни (Террап Yaki), ширина 55 см
- 2 зоны приготовления с различной температурой нагрева (спереди/сзади)
- Автоматические функции, идеально подходящие для мяса, рыбы и овощей

Особенности модели

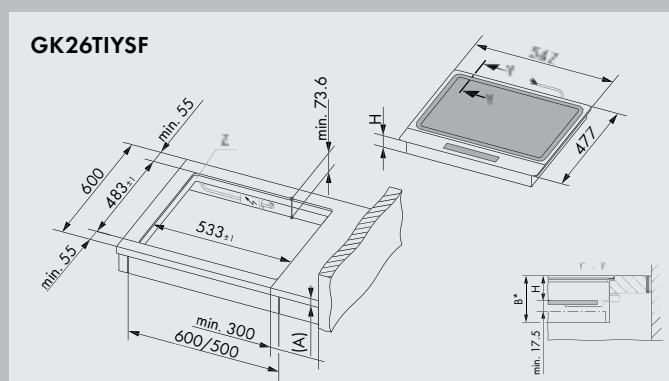
- 7 ступеней нагрева (от 70 до 240°C)
- Управление «Slider»

Технические преимущества

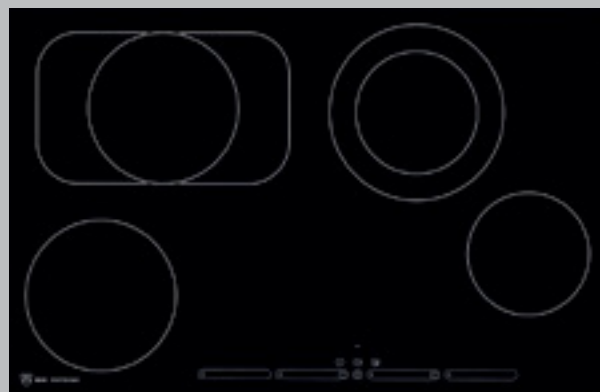
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева
- Индукционная технология
- Легкая очистка

Базовое оснащение

- 2 лопатки, 1 будильник



Электрические варочные панели



FutureLine-Design

GK45TEPSC	сталь	2495 Евро
GK45TEPS	Facette	2577 Евро
GK45TEPSF	без рамки	2495 Евро

Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 91 см
- 4 зоны приготовления (14 см, 2 x 18/14 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасности
- Зона приготовления для утятниц
- Технология «Toptronic slider»

FutureLine-Design

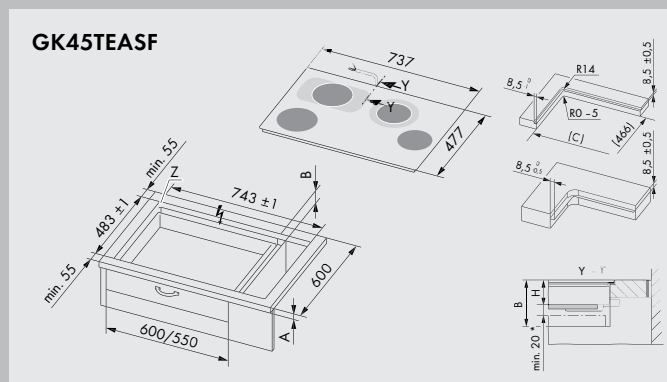
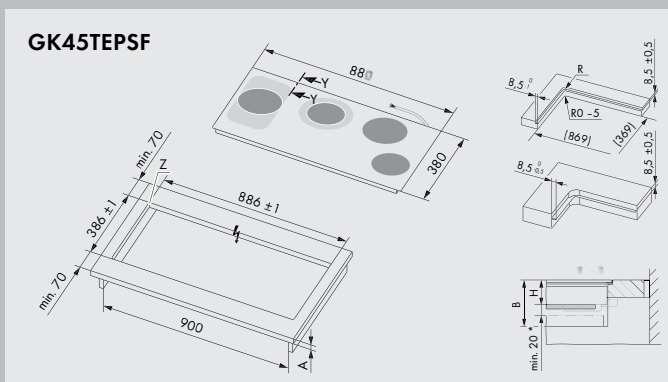
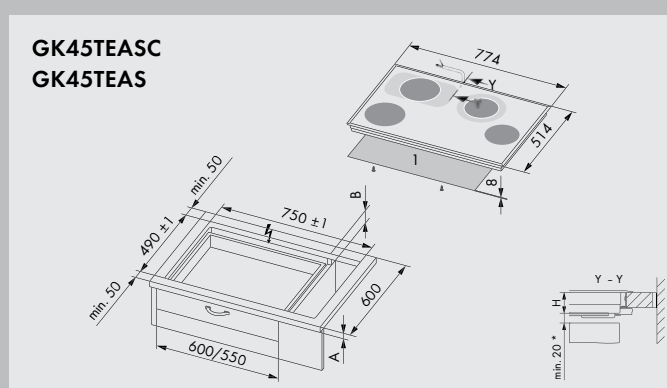
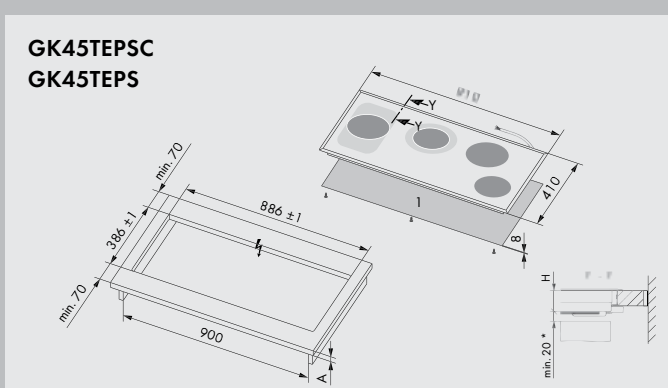
GK45TEASC	сталь	2495 Евро
GK45TEAS	Facette	2645 Евро
GK45TEASF	без рамки	2495 Евро

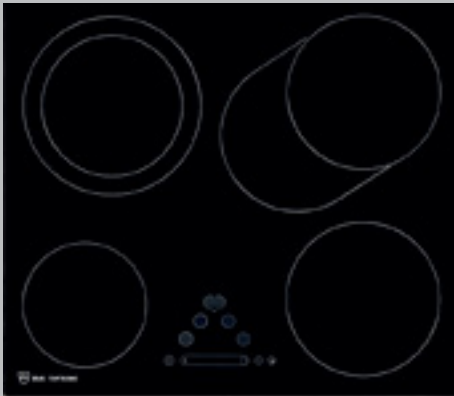
Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 77 см
- 4 зоны приготовления (14 см, 2 x 18 см, 14/21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасности
- Зона приготовления для утятниц
- Технология «Toptronic slider»





FutureLine-Design

GK45TEBSC	сталь	1845 Евро
GK45TEBS	Facette	1885 Евро
GK45TEBSF	без рамки	1845 Евро

Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 58 см
- 4 зоны приготовления (14 см, 2 x 18/17 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления безопасности
- Технология «Toptronic slider»
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

FutureLine Design

GK16TEYSF	без рамки	4405 Евро
------------------	-----------	-----------

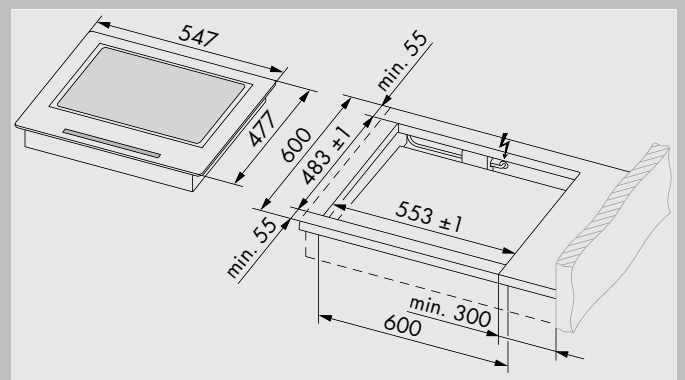
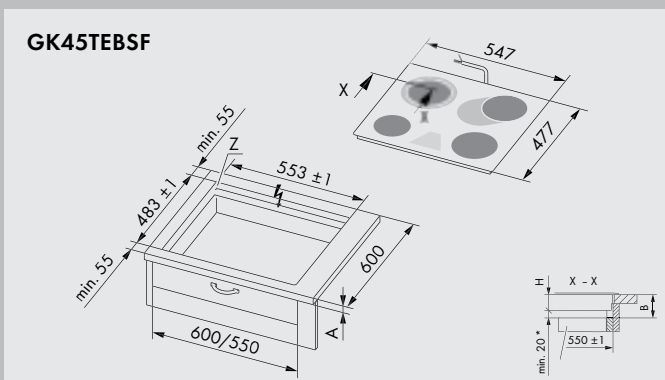
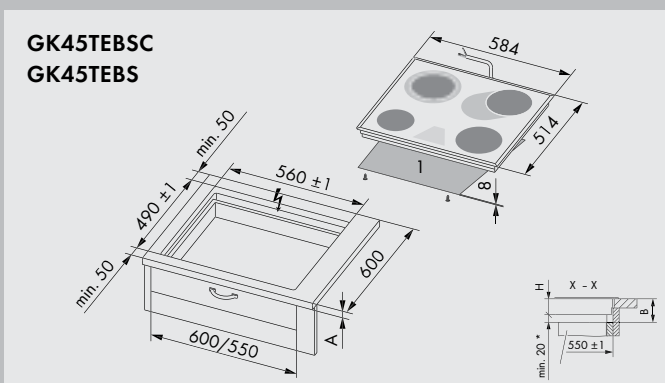
Основные характеристики

- Варочная панель для приготовления блюд японской кухни (Террап Yaki), ширина 55 см
- 2 зоны приготовления с различной температурой нагрева (слева/справа)

Особенности модели

- 15 ступеней нагрева для варьирования температуры
- Управление "Slider"
- Пакет функций безопасности

Наличие прибора уточнять у дилера.



Газовые варочные панели



FutureLine-Design

GK51TPG
(HSE-K9F4L30)

Facette

3339 Евро

Основные характеристики

- 5 зон приготовления:
 - ближняя по центру: стандартная конфорка 1,9 кВт
 - дальняя по центру: экономичная конфорка 1,1 кВт
 - дальняя справа: мощная конфорка 2,8 кВт
 - ближняя справа: стандартная конфорка 1,9 кВт
 - по центру слева: конфорка Wok 6 кВт
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля 1,5 м, без штекера

Размеры прибора (В x Ш x Г)

- 45 x 912 x 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш x Г)

- 850 x 490 мм



FutureLine-Design

GK41TG
(HSE-K6F4030)

Facette

1915 Евро

Основные характеристики

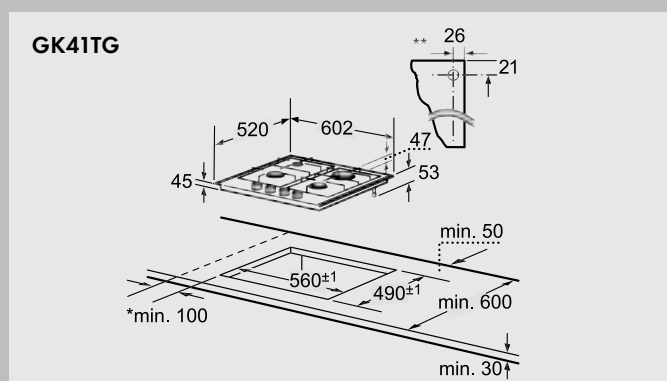
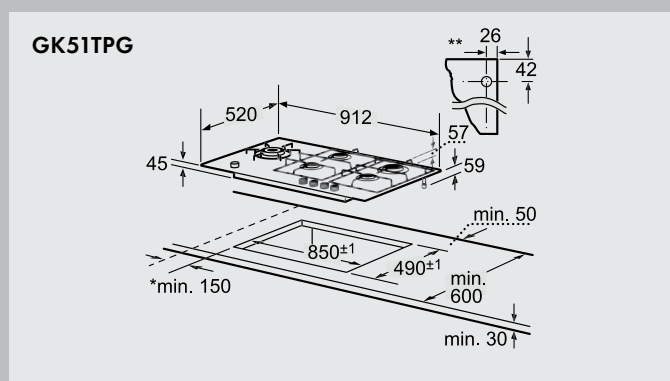
- 4 зоны приготовления:
 - ближняя слева: стандартная конфорка 1,9 кВт
 - дальняя слева: экономичная конфорка 1,1 кВт
 - дальняя справа: мощная конфорка 2,8 кВт
 - ближняя справа: стандартная конфорка 1,9 кВт
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля 1 м, без штекера

Размеры прибора (В x Ш x Г)

- 45 x 602 x 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш x Г)

- 560 x 490 мм





FutureLine-Design

GK21TG
(HSE-K3F2030)

Facette

1469 Евро

Основные характеристики

- 2 зоны приготовления:
- ближняя: стандартная конфорка 1,9 кВт
- дальняя: мощная конфорка 2,8 кВт
- Розжиг одной рукой
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- Длина сетевого кабеля 1 м, без штекера

Размеры прибора (В x Ш x Г)

- 45 x 302 x 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш x Г)

- 270 x 490 мм



FutureLine-Design

GK11TG
(HSE-K3FW130)

Facette

1545 Евро

Основные характеристики

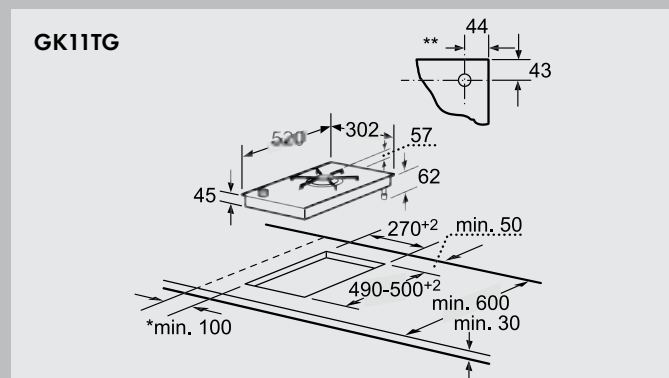
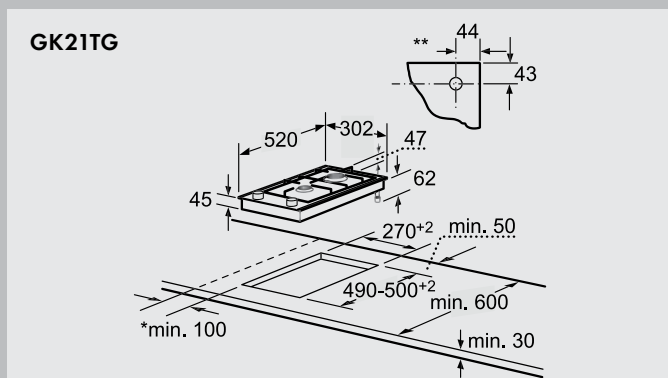
- 1 зона приготовления:
- конфорка Wok 6,0 кВт (5,4 кВт)
- Розжиг одной рукой
- Защита от утечки газа
- Чугунная решетка
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- Длина сетевого кабеля 1 м, без штекера

Размеры прибора (В x Ш x Г)

- 45 x 302 x 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш x Г)

- 270 x 490 мм





Скоро



СТЬ

Эксклюзивная разработка SteamFinish делает посудомоечную машину Adora лидером в области мытья посуды и столовых приборов с использованием чистого пара, обеспечивая превосходную чистоту без разводов и сияющий блеск. Более того, скоростная программа Sprint обеспечивает мытье посуды всего за 27 минут (это настоящий рекорд), придавая посуде приятный блеск. Благодаря оптимальным программам мытья и объемным высококачественным корзинам Vario, дающим почти безграничные возможности для размещения посуды, Вы с легкостью избавитесь от любого количества грязной посуды.



Мировая новинка SteamFinish: чистый пар приводит к блестящей чистоте

Эксклюзивная разработка SteamFinish делает посудомоечную машину Adora лидером в области мытья посуды и столовых приборов с использованием чистого пара, обеспечивая превосходную чистоту без разводов и сияющий блеск. Эффективность функции SteamFinish была протестирована и подтверждена независимой швейцарской лабораторией «Veritas».



Новинка: ежедневное мытье посуды всего за 63 минуты

Adora – первая посудомоечная машина, которая может начисто отмыть нормально загрязненную посуду за 63 минуты.



Чистота всего за 27 минут

При необходимости, например, во время вечеринки, - скоростная программа машины Adora SL помоеет посуду всего за 27 минут, придавая ей абсолютную чистоту и глянцевый блеск. Программа ежедневного мытья посуды, а также сокращенная и интенсивная программы также признаны самыми быстрыми программами из предлагаемых сейчас на рынке.



Потребление: 7 литров воды и

0,8 кВт/ч электроэнергии

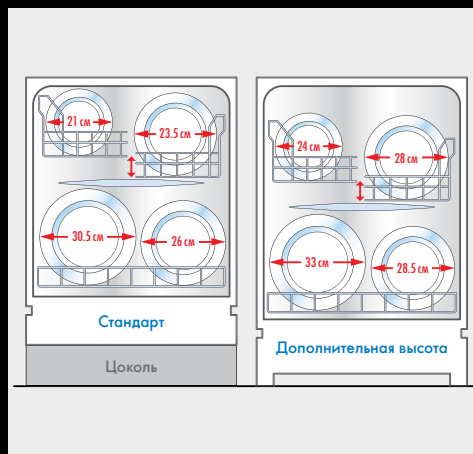
Мытье посуды при помощи посудомоечной машины экономит время, а современные технологии делают этот процесс более эффективным и экологичным, чем мытье посуды вручную. При мытье посуды вручную расходуется около 40 литров воды, а для мытья в посудомоечной машине Adora SL потребуется всего 7 литров воды и 0,8 кВт/ч электроэнергии при использовании автоматической программы.

При подключении посудомоечной машины Adora SL к теплomu водоснабжению можно активировать специальную функцию, что позволит сократить потребление электроэнергии на 90%.



Система контроля V-ZUG,
состоящая из четырех датчиков

Не имеющая аналогов четырехуровневая система датчиков обеспечивает максимально бережное обращение с посудой, а также ее чистоту и блеск. Система состоит из датчика известкового налета, датчика для регулирования жесткости воды, датчика блеска посуды и датчика загрязнения. Кроме того, имеется гигиеническая программа для посуды, очень восприимчивой к загрязнениям. Благодаря использованию высококачественной техники V-ZUG применение средств 3 в 1 теперь Вам не понадобится.



Посудомоечные машины с увеличенной
высотой рабочей камеры обеспечивает
максимальную вместимость

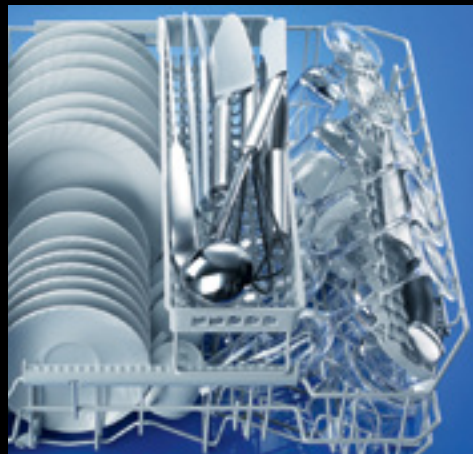
Этих великанов (размер XL) среди посудомоечных машин отличает дополнительная высота рабочей камеры в 6,5 см. Поэтому в нижней коробе можно располагать посуду диаметром до 33 см, а в верхней коробе – бокалы высотой до 27,5 см. В посудомоечной машине могут поместиться до 150 предметов: тарелки, столовые приборы, бокалы, что равно не менее 13 стандартным комплектам посуды.



Регулирование по высоте

Одним движением верхний короб можно установить в одну из семи различных позиций, даже если он загружен. Таким образом, большие тарелки можно расположить в нижнем коробе, а высокие бокалы в верхнем.

Держатель для бокалов – настоящее произведение искусства. Он создает дополнительное пространство в верхнем коробе для 6 стандартных бокалов. Подвижные держатели обеспечивают безопасное крепление высоких бокалов.



Vario-секция для столовых приборов

В Vario-секции для столовых приборов найдется место для любого типа массивных столовых приборов, включая половники, деревянные ложки, насадки для миксера, лопатки или ножи для мяса. Одновременно в данной секции можно расположить до 14 предметов.



Удивительно тихо

Благодаря практически бесшумной системе мытья посуды и многокомпонентной системе шумоизоляции посудомоечная машина V-ZUG убаюкивающе «шепчет».



Эффективность работы и безопасность
в режиме ожидания

Расход воды за последние 25 лет уменьшился не менее чем на 82%. Если рассматривать значение в литрах: с 38 до 7! Но может ли прибор быть одновременно эффективным и безопасным? Да, так как посудомоечные машины V-ZUG автоматически переключаются в режим ожидания после окончания программы, хотя они полностью не отключаются от электрической сети, даже в выключенном состоянии. Это означает, что такие системы безопасности, как Aqua-Stop с двойным клапаном защита от протечек, остаются активными. «Умная» электроника минимизирует потребление электроэнергии посудомоечными машинами Adora SL и Adora S в режиме ожидания до 0 кВт.

Посудомоечные машины - сравнительные характеристики

	Adora SL	Adora S	Adora N
Исполнение	Ширина 60 см	Ширина 60 см	Ширина 60 см
Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)	✓	✓	✓
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды	13	13	13
Основные характеристики			
3 активных уровня подачи воды	✓	✓	✓
Верхний короб с дополнительным держателем для бокалов	✓	✓	✓
Возможность размещения тарелок диаметром 33 см (только размер XL)	✓	✓	✓
Возможность размещения бокалов высотой 27,5 см (только размер XL)	✓	✓	✓
Датчик известкового налета	✓	✓	
Датчик блеска посуды (автоматическое дозирование средства для придания блеска)	✓	✓	
Активная система сушки	✓	✓	
Датчик прозрачности воды	✓	✓	
Датчик жесткости воды	✓		
Программы			
Интенсивная	✓	✓	✓
Специальная для бокалов	✓	✓	✓
Предварительное ополаскивание	✓	✓	✓
Экономичная (уменьшает расход энергии)	✓	✓	✓
Гигиеническая (например, для детских бутылочек)	✓	✓	
Фондю/Раклет	✓	✓	
Автоматическая	✓	✓	
Программа SteamFinish	✓		
Программа Sprint	✓		
Стандартная Экспресс	✓		
Стандартная			✓
Короткая		✓	
Индикация/управление			
Индикация наличия соли	✓	✓	✓
Функция энергосбережения	✓	✓	✓
Верхний короб с 7 уровнями регулировки по высоте	✓	✓	✓
Защита от детей	✓	✓	
Опция 3 в 1	✓	✓	✓
Текстовый дисплей	✓		
Половинная загрузка	✓	✓	
Экологичность			
Класс энергоэффективности	A+++	A++	A+
Класс эффективности сушки	A	A	A
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Вт)	✓	✓	
Комплектация			
Держатель для бокалов	✓	✓	✓
Нижний короб со складывающимися держателями для посуды	✓	✓	
Верхний короб со складывающимися держателями для посуды	✓	✓	
Vario-секция для столовых приборов	✓		
Технические данные			
Макс. потребляемая мощность	2.2 кВт	2.2 кВт	2.2 кВт
Электрическое напряжение	230 В	230 В	230 В
Предохранитель	10 А	10 А	10 А

Посудомоечные машины



Полностью интегрируемая

Adora SL

NEW

FutureLine-Design

GS 60SLZ-Vi полностью интегрируемая 3475 Евро
GS 60SLZ-Gvi полностью интегрируемая (размер XL) 3475 Евро

Основные характеристики

- 10 программ мытья посуды
- Верхний короб с дополнительным держателем для бокалов
- Вместимость: 13 стандартных комплектов посуды

Особенности модели

- Программа SteamFinish
- Программа Стандартная Экспресс
- Автоматическая программа
- Индикация работы
- Программа Sprint: 21-24 минуты
- Программа Фондю/раклетт
- 3 активных уровня подачи воды
- Система контроля (4 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки
- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды

Управление/безопасность

- Текстовый дисплей
- Опция 3 в 1
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном



Дизайнерская модель

Adora SL

NEW

FutureLine-Design

GS 60SLZ-Gdi + W8.3526 черное стекло (размер XL) 4820 Евро

Основные характеристики

- 10 программ мытья посуды
- Верхний короб с дополнительным держателем для бокалов
- Вместимость: 13 стандартных комплектов посуды

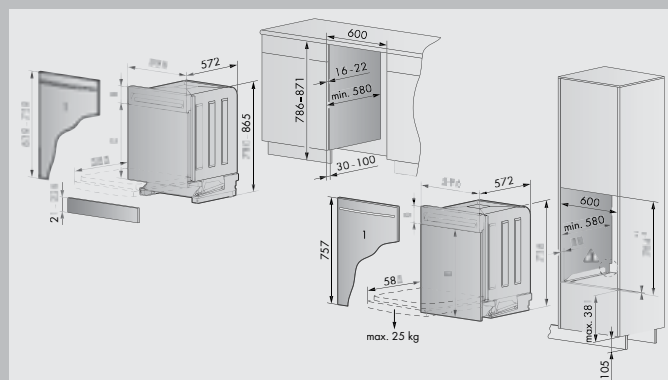
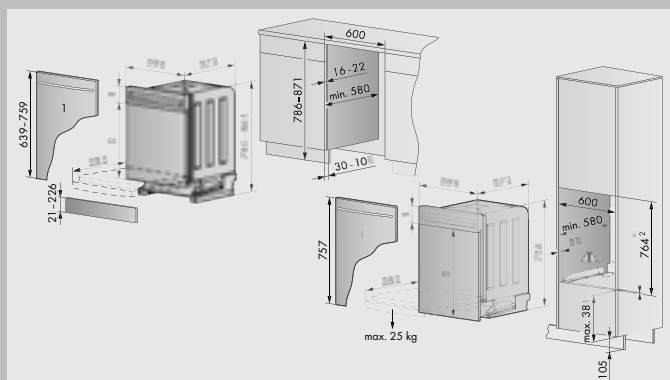
Особенности модели

- Программа SteamFinish
- Программа Стандартная Экспресс
- Автоматическая программа
- Индикация работы
- Программа Sprint: 21-24 минуты
- Программа Фондю/раклетт
- 3 активных уровня подачи воды
- Система контроля (4 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки
- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды

Управление/безопасность

- Текстовый дисплей
- Опция 3 в 1
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Модель поставляется со стеклянным фасадом.





Интегрируемая

Adora S

NEW

FutureLine-Design

- GS 60SZ-Vi** полностью интегрируемая 2717 Евро
- GS 60SZ-Gvi** полностью интегрируемая (размер XL) 2797 Евро
- GS 60SZ-Gi-c** интегрируемая, сталь (размер XL) 3025 Евро

Основные характеристики

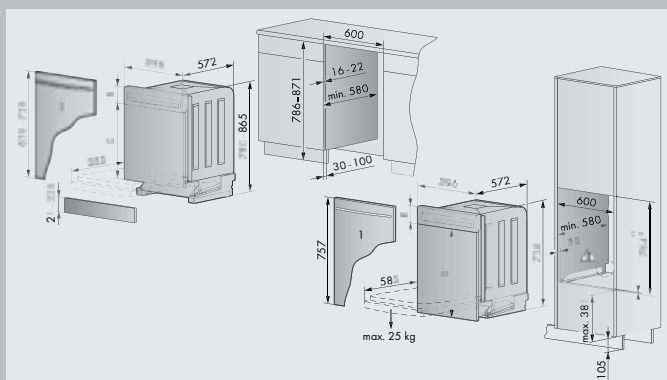
- 8 программ мытья посуды
- Верхний короб с дополнительным держателем для бокалов
- Вместимость: 13 стандартных комплектов посуды

Особенности модели

- Автоматическая программа
- Программа Фондю/раклетт
- 3 активных уровня подачи воды
- Система контроля (2 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки
- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды

Управление/безопасность

- Цифровой дисплей
- Опция 3 в 1
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном



Полностью интегрируемая

Adora N

NEW

FutureLine-Design

- GS 60NZ-Vi** полностью интегрируемая 2395 Евро
- GS 60NZ-GVi** полностью интегрируемая (размер XL) 2492 Евро

Основные характеристики

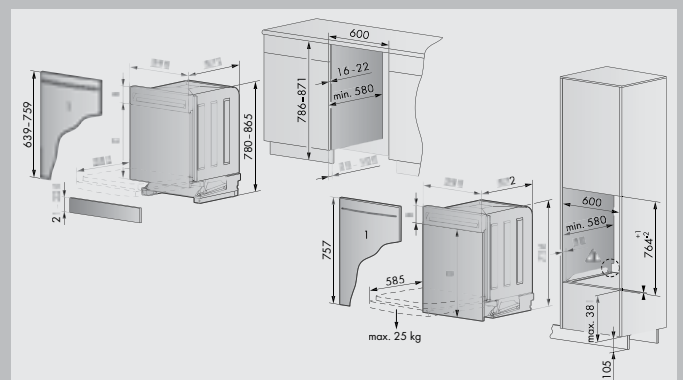
- 5 программ мытья посуды
- Верхний короб с дополнительным держателем для бокалов
- Вместимость: 13 стандартных комплектов посуды

Особенности модели

- Программа стандартная
- 3 активных уровня подачи воды
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды

Управление/безопасность

- Цифровой дисплей
- Опция 3 в 1
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном



Посудомоечные машины



Adora SL

FutureLine Design

GS 60SLD-Vi полностью интегрируемая 3095 Евро

Основные характеристики

- 9 программ мытья посуды
- Возможность мытья посуды только в верхнем коробе

Особенности модели

- Программа Фондю/раклетт
- Автоматическая программа
- Программа Экспресс
- 4 активных уровня подачи воды
- Система контроля (4 датчика)
- Активная система сушки

Управление/безопасность

- Текстовый дисплей
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Наличие прибора уточнять у дилера.



Adora SL

FutureLine Design

GS 60SLZ-Gdi-c черное стекло, ручка сталь 3269 Евро
GS 60SLZ-Gdi черное стекло, ручка черная 3269 Евро

Основные характеристики

- 9 программ мытья посуды
- Возможность мытья посуды только в верхнем коробе

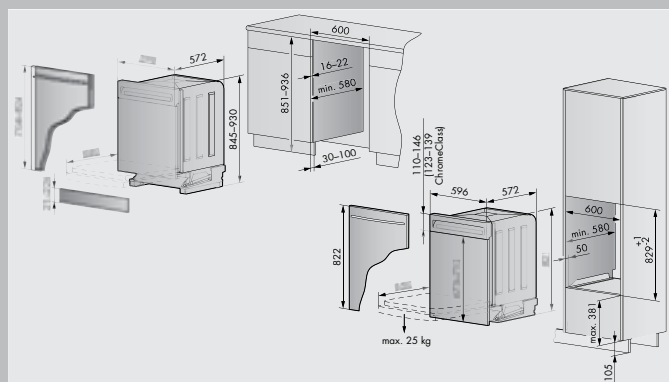
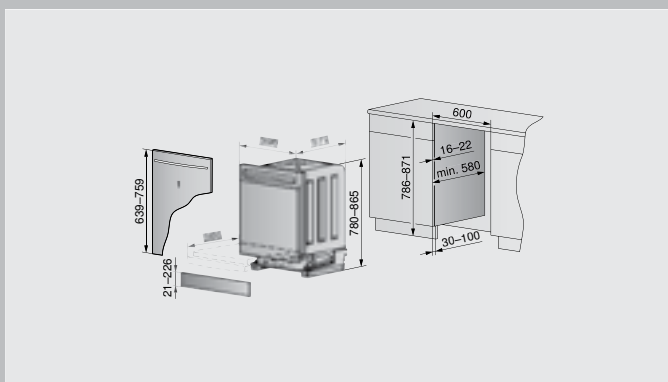
Особенности модели

- Программа Фондю/раклетт
- Автоматическая программа
- Программа Экспресс
- 4 активных уровня подачи воды
- Система контроля (4 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки

Управление/безопасность

- Текстовый дисплей
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Наличие прибора уточнять у дилера.





Adora S

FutureLine Design

- GS 60SD-Gvi** полностью интегрируемая 2495 Евро
- GS 60SZ-Gdi-c** черное стекло, ручка сталь 2659 Евро
- GS 60SZ-Gdi** черное стекло, ручка черная 2659 Евро

Основные характеристики

- 7 программ мытья посуды
- Возможность мытья посуды только в верхнем коробе

Особенности модели

- Программа Фондю/раклетт
- 4 активных уровня подачи воды
- Система контроля (2 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки

Управление/безопасность

- Цифровой дисплей
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Наличие прибора уточнять у дилера.

Adorina 45

FutureLine Design

- GS 45-vi** полностью интегрируемая 2290 Евро

Основные характеристики

- 5 программ мытья посуды

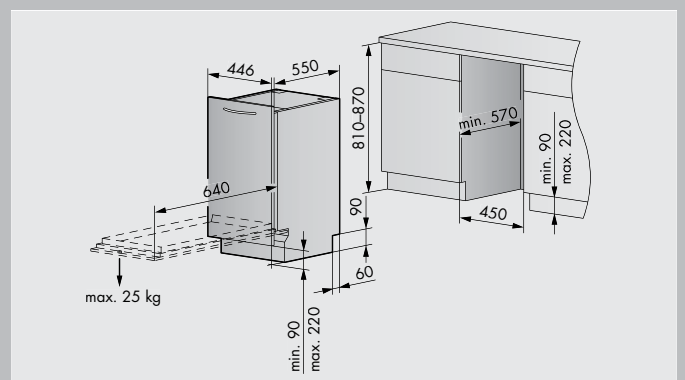
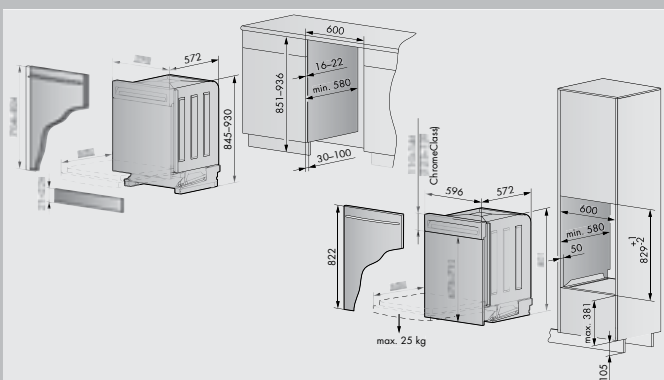
Особенности модели

- 4 активных уровня подачи воды

Управление/безопасность

- Индикация выполнения программ

Наличие прибора уточнять у дилера.





Прес



ТИЖ

Компания V-ZUG заботится о сохранении свежести продуктов, которые Вы покупаете для здорового питания. Это значит, что все продукты охлаждаются до нужной температуры, также специально предусмотрена зона свежести с температурой 0°C для хранения свежего мяса и рыбы. Холодильники V-ZUG экологичны, практичны и превосходно освещены.

Увидев новый винный шкаф V-ZUG Winecooler SL, Ваши гости всегда поддержат предложение поднять бокал, будь то бокал игристого розового или белого вина или выдержанного или молодого красного. Для Ваших вин подобрана идеальная температура хранения, благодаря наличию двух температурных зон возможности хранения различных типов вин расширяются.



Холодильники V-ZUG относятся к самым высоким классам энергопотребления

Принципы экологичности имеют ключевое значение для компании V-ZUG. Все холодильники отличаются крайне низкими показателями потребления электроэнергии благодаря передовым концепциям изоляции и инновационной электронике. Они относятся к самым высоким классам энергопотребления, безопасны для окружающей среды и экономят Ваши затраты на эксплуатацию.



Продукты остаются свежими в три раза дольше в отделении с температурой 0°C

При температуре чуть выше уровня замерзания жидкости и идеальной влажности охлажденные продукты сохраняют все питательные вещества и витамины, а также аромат и аппетитный внешний вид в три раза дольше, чем просто в холодильной камере. Влажность воздуха для ящиков можно установить по желанию на сухой (для приготовленных мяса, рыбы, птицы и копченостей) или влажный (для овощей, салата, зелени или фруктов). Кроме того, более длительный срок хранения дает Вам больше вкусовых ощущений и качества. Больше не нужно ходить по магазинам за свежими продуктами каждый день.



Отделение для напитков и продуктов,
чувствительных к холоду

Благодаря мягкой температуре от 8 до 12°C ниже отделение прекрасно подходит для хранения продуктов, чувствительных к холоду (например, картофель и экзотические фрукты). К тому же в этом отделении можно охладить напитки до оптимальной температуры перед употреблением.

Выдвижное отделение для напитков на направляющих особенно удобно и практично.



Плавное безопасное закрывание
дверцы SoftClose

Инновационный механизм закрывания дверцы придает еще больше удобства. Движение дверцы замедляется при закрывании, чтобы она могла встать на место плавно и тихо. Когда угол открывания дверцы превышает 30%, дверца закрывается автоматически, даже если дверные полки полностью загружены.



Современная светодиодная подсветка обеспечивает превосходное освещение даже при полной загрузке

Новая концепция освещения благодаря использованию высококачественных светодиодных ламп, расположенных вдоль боковых стенок, обеспечивает оптимальное распределение света внутри холодильника даже при полной его загрузке. Загляните в новый холодильник V-ZUG, Вы увидите свет!



Передовая электроника обеспечивает удобство и точность

Сенсорная система TouchControl – новинка для облегчения управления прибором. Температура устанавливается с точностью до градуса, как того требует конкретная ситуация. Функции быстрого замораживания и быстрого охлаждения позволяют заморозить или охладить свежие продукты удивительно быстро и бережно. У приборов с индивидуальным управлением морозильной и холодильной камерами холодильную камеру можно отключить. Это рекомендуется делать при длительном отсутствии и позволяет сэкономить еще больше энергии. Морозильная камера продолжит работать независимо от этого.



Умная система полок – крепление без направляющих

Полки крепятся при помощи горизонтальных перекладин, которые фиксируются на боковых стенках. Поэтому Вы можете полностью использовать ширину (без направляющих) для создания максимального пространства хранения. Еще одно оригинальное приспособление для удобства хранения: полки, состоящие из двух частей, Вы можете положить переднюю часть полки назад, чтобы образовалось пространство для хранения высоких бутылок. Также при осуществлении чистки Вы оцените простоту – ведь направляющие для полок не будут Вам мешать.



Любимое вино в идеальном интерьере – благодаря 100% интеграции

Шкаф для охлаждения вина Winecooler SL отличается гармоничным, эксклюзивным дизайном. Элегантный фронт из черного стекла позволяет прекрасно интегрировать прибор в Ваш кухонный интерьер. Высококачественная изолирующая стеклянная дверца также защищает вино от ультрафиолетового излучения. На здоровье!

Hygiene PLUS



Новая эра в гигиене

Инновационный тип пластика, содержащий включения на основе ионов серебра, обеспечивает большую гигиеничность холодильника. Он в значительной степени уменьшает рост и распространение вредных микроорганизмов на поверхности внутренних панелей, а также на дверцах холодильника.

Максимальный объем

Революционная концепция прибора впечатляет внутренним объемом. Пространство внутри ниши используется по максимуму. Новаторская изоляция подразумевает высокие показатели теплоизоляции даже при тонких стенках. По сравнению со стандартным прибором с аналогичной высотой ниши Вы выигрываете гораздо большее пространство.

Холодильники - сравнительные характеристики

	Cooltronic	Prestige eco	Winecooler SL
Модель			
Высота, см	177.8	177.8	87.4-88.0
Общий полезный объем, л	262	303	149
Объем холодильной камеры, л	214	232	149
Объем морозильной камеры, л	48	71	–
Навеска дверцы	правая	правая	левая/правая
Количество звезд	****	****	
Уникальные особенности			
Отделение с температурой 0°C	✓		
Отделение с температурой от 8 до 12°C			
Механизм закрывания дверцы SoftClose	✓	✓	✓
Светодиодная подсветка	✓	✓	✓
Управление / оснащение			
Цифровой дисплей TouchControl	✓	✓	✓
Индивидуальная регулировка температуры камер	✓	✓	✓
Функция отпуска	✓	✓	
Быстрое охлаждение	✓	✓	✓
Быстрое замораживание	✓	✓	
Уход и чистка			
Антибактериальное покрытие HygienePlus	✓	✓	✓
Комплектация			
Крепление полок без направляющих	✓	✓	
Количество полок в холодильной камере/из них регулируются	4/2	5/4	6/1
Количество отделений в морозильной камере	2	3	
Полки на дверце большого объема	4	5	
Подставка для яиц	✓	✓	
Лоток для кубиков льда	✓	✓	
Экономичность			
Класс энергопотребления	A+	A++	A
Потребление энергии в год, кВт/ч	284	209	145
Климатический класс	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Технические данные			
Напряжение, В	230	230	230
Предохранитель, А	10	10	10



Cooltronic

FutureLine-Design

KCi-r правая навеска дверцы 3529 Евро

Основные характеристики

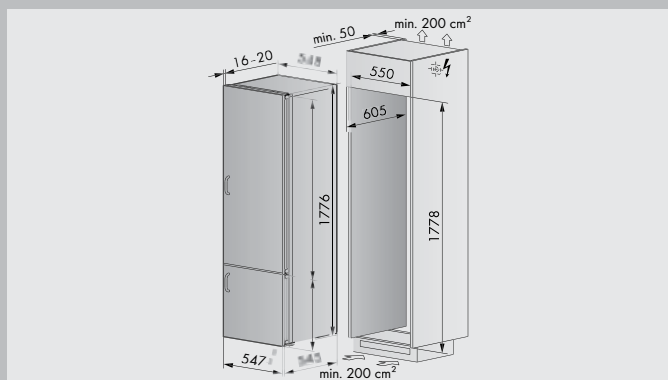
- Полностью интегрируемый
- Высота 177,8 см
- Общий полезный объем: 262 л
- Объем холодильной камеры: 214 л, из которых отделение с температурой 0°C: 39 л
- Объем морозильной камеры с двумя выдвижными ящиками: 48 л
- 4 стеклянные полки, из них 2 регулируются по высоте
- 1 большой контейнер для фруктов и овощей
- 4 полки большого объема на двери
- Подставка для яиц, 2 x 12 шт.
- 1 выдвижной лоток для кубиков льда

Особенности модели

- Отделение с температурой 0°C и светодиодная подсветка
- Механизм закрывания дверцы SoftClose
- Жесткое крепление дверцы
- Антибактериальное покрытие HygienePlus
- Крепление полок без направляющих

Технические преимущества

- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,30 кВт/ч/сутки
- Индивидуальная регулировка температуры камер с помощью цифрового дисплея



Prestige eco

FutureLine-Design

KPri-r правая навеска дверцы 2905 Евро

Основные характеристики

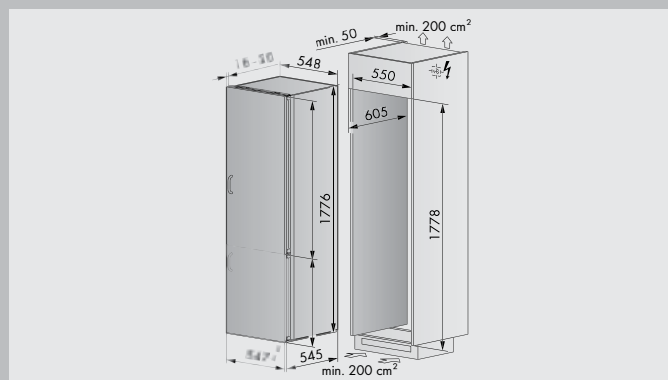
- Полностью интегрируемый
- Высота 177,8 см
- Общий полезный объем: 303 л
- Объем холодильной камеры: 232 л
- Объем морозильной камеры с тремя выдвижными ящиками: 71 л
- 5 стеклянных полок, из них 4 регулируются по высоте
- 1 большой контейнер для овощей
- 5 полок большого объема на двери
- Подставка для яиц, 2 x 12 шт.
- 1 выдвижной лоток для кубиков льда

Особенности модели

- Светодиодная подсветка
- Механизм закрывания дверцы SoftClose
- Жесткое крепление дверцы
- Антибактериальное покрытие HygienePlus
- Крепление полок без направляющих

Технические преимущества

- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,19 кВт/ч/сутки
- Индивидуальная регулировка температуры камер с помощью цифрового дисплея



**Winecooler SL****FutureLine Design**

KW-SL/60 li	черное стекло, ручка черная (левая навеска дверцы)	5295 Евро
KW-SL/60 re	черное стекло, ручка черная (правая навеска дверцы)	5295 Евро

Основные характеристики

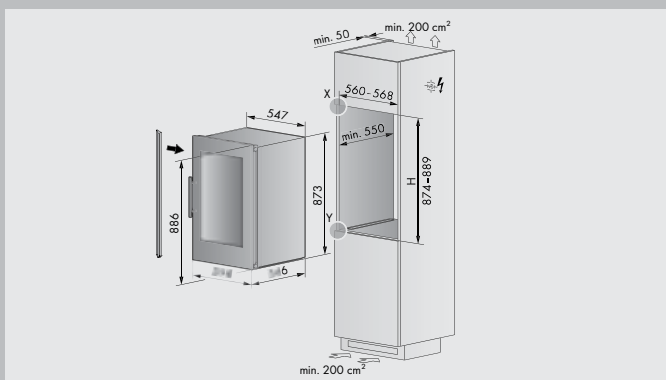
- Высота 87,4 - 88 см
- Полезный объем холодильной камеры: 149 л
- Вместимость: 36 бутылок по 0,75 л
- Регулируемое по высоте промежуточное перекрытие для белого и красного вина
- Хромированные полки дизайна V-ZUG
- Возможность постоянного освещения
- Навеска дверцы: левая или правая

Особенности модели

- Светодиодная подсветка
- Механизм закрывания дверцы SoftClose
- Антибактериальное покрытие HygienePlus
- Функция Supercool для быстрого охлаждения

Технические преимущества

- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,27 кВт/ч/сутки
- Регулировка температуры для каждой зоны от +5 до +18 °С
- Индивидуальная регулировка температуры камер с помощью цифрового дисплея





Стационарный ХОЛОДИЛЬНИК



Полностью извлекаемые ящики на телескопических направляющих – прямой доступ к каждому уголку

Практичные, полностью извлекаемые ящики на телескопических направляющих в холодильном и морозильном отделениях облегчают процесс поиска, хранения и перемещения охлажденных продуктов. Продукты больше не потеряются и не будут храниться в недоступных местах.

Hygiene
PLUS

Новая эра в гигиене

Инновационный тип пластика, содержащий включения на основе ионов серебра, обеспечивает большую гигиеничность холодильника. Он в значительной степени уменьшает рост и распространение вредных микроорганизмов на поверхности внутренних панелей, а также на дверцах холодильника.



Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Раздражающие следы пальцев в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей.



Освежиться по-новому – раздаточное устройство для охлажденной воды и льда

Новая электроника поддерживает широкий спектр различных функций, которыми легко воспользоваться при помощи сенсоров и отследить на цифровом дисплее. Помимо прочего можно устанавливать температуру отдельно для трех зон, запускать динамическое охлаждение и быстрое замораживание, а также активировать энергосберегающий режим или функцию отпуска. Концепция также предполагает наличие часов и таймера. Вы сможете с легкостью освежиться охлажденной водой, кубиками льда или колотым льдом. Вам потребуется только подключить прибор к источнику свежей воды.



Отделение FreshprotectBox – более
длительное хранение продуктов

В отделении FreshprotectBox созданы идеальные условия для хранения рыбы, мяса, овощей, фруктов и молочных продуктов при температуре 0, 2 или 4°C. Пищевая ценность охлажденных продуктов сохраняется в течение гораздо более длительного времени.



Светодиодная подсветка обеспечивает
превосходное освещение

Используемые в холодильной и морозильной камерах светодиодные лампы были установлены для обеспечения максимально эффективного освещения даже при полной загрузке прибора.



Polaris

FutureLine-Design

FCPv

6829 Евро

Основные характеристики

- Полностью нержавеющая сталь
- Нержавеющая сталь
- Общий полезный объем: 528 л
- Объем холодильной камеры: 351 л
- Объем морозильной камеры: 177 л
- Электронная система управления
- Сенсорный цифровой дисплей
- Раздаточное устройство для охлажденной воды и льда
- Часы и таймер
- Поверхность TouchClean
- Индикатор насыщения водяного фильтра
- Энергосберегающий режим

Технические преимущества

- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,25 кВт/ч/сутки
- Индивидуальная регулировка температуры 3 зон
- Технология NoFrost
- Антибактериальное покрытие HygienePlus

Способ установки

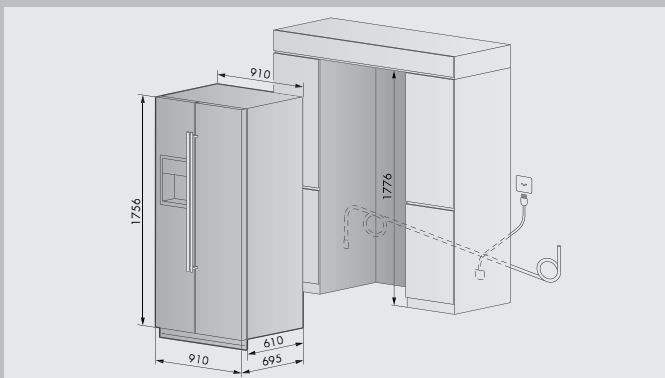
- Стационарная установка или встраивание
- Плоская дверь
- 176 × 91 × 76.1 см (В × Ш × Г)

Характеристики холодильной камеры

- Светодиодная подсветка
- Динамическая циркуляция охлажденного воздуха
- Угольный фильтр
- 4 стеклянные полки, из них 3 регулируются по высоте, 2 с системой EasyShift, 1 раздвижная полка
- 1 полка для бутылок
- 1 ящик с контролем влажности
- 1 отделение FreshprotectBox
- 1 коробка для завтрака (контейнер для бутербродов)
- 6 полок большого объема на двери, из них 1 регулируется по высоте, 1 с системой EasyShift
- Подставка для яиц, 2 × 12 шт.

Характеристики морозильной камеры

- Светодиодная подсветка
- Автоматическое размораживание NoFrost
- 3 стеклянные полки, из них 2 регулируются по высоте
- 2 ящика
- 4 полки на двери







Эффектив



НОСТЬ

Компания V-ZUG благодаря разнообразным эффективным решениям является неоспоримым лидером в области работы с водой. Новая стиральная машина Adora SLQ делает воду настолько мягкой, что Вы сможете доверить ей стирку самых деликатных вещей (программа WetClean компании V-ZUG). Вы не любите гладить белье? Компания V-ZUG предлагает Вам уникальную систему, которая позаботится о том, чтобы избавить Вас от этого нелюбимого и отнимающего так много бесценного времени занятия (программа разглаживания паром).



Программа разглаживания паром
заменяет глажение

Adora – это первая стиральная машина, обеспечивающая настолько тщательное разглаживание паром, что глажение в большинстве случаев Вам просто не требуется. Сенсационное облегчение труда!



Уникальная система поглощения
вибрации сводит вибрацию
к минимуму

Не имеющая аналогов в мире система поглощения вибрации, применяемая в стиральной машине Adora, активно компенсирует дисбаланс при отжиге. Поэтому ее работа отличается особой плавностью и низким уровнем шума.



Программа WetClean компании

V-ZUG: подача воды тончайшими

струями

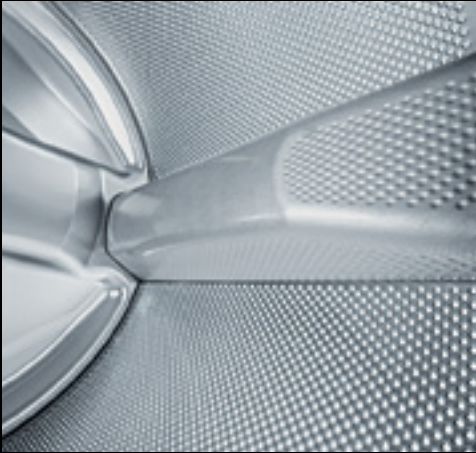
Сочетание максимальной силы воды с ее непревзойденной мягкостью – такой мягкостью, которой Вы сможете доверить даже самые деликатные вещи. Стиральная машина Adora оборудована отдельным контуром циркуляции воды со специальной распределительной форсункой, обеспечивающей ни с чем несравнимую бережность подачи воды на белье. Мировая новинка в данной категории.

Не имеющая аналогов в мире

программа против клещей позволит

аллергикам дышать полной грудью

Домашняя пыль – благоприятная среда для бытовых клещей. Но ни один из них не выживает благодаря программе против клещей от V-ZUG. Кроме того, для людей с очень чувствительной кожей стиральная машина Adora оснащена специальной программой защиты кожи.



Инновационный барабан, обеспечивающий сквозное пропускание воды через белье и бережное обращение с ним

0
ВАТТ Режим ожидания

Для стиральной машины Adoga компания V-ZUG разработала специальный барабан, который имеет новую микроструктуру. Почти 14 000 отверстий обеспечивают сквозное пропускание воды через белье и гарантируют бережное обращение с ним. Совершенный ребристый барабан гарантирует сохранность Вашего белья.

Сверхскоростные программы Sprint / Sport для стирки белья для повседневной носки

Если время «поджимает», или если Вы хотите как можно скорее снова надеть любимую вещь, обе сверхскоростные программы Sport 40°C и 60°C обязательно пригодятся Вам. Всего за 29 минут (программа Sport 40°C) или 39 минут (программа Sport 60°C) белье для повседневной носки вновь становится абсолютно чистым. Обе программы Sport обеспечивают небольшой расход воды, бережно относясь не только к Вашему белью, но и к окружающей среде.



Программа стирки текстильных изделий обеспечивает точное соответствие различным материалам

При нажатии на кнопку «Типы текстильных материалов», на дисплее появляется длинный список различных текстильных материалов. Вам требуется стирка белья для грудных младенцев, джинсов, пуховых изделий или спортивной одежды? Или нужно снова постирать шторы? Инновационная стиральная машина Adora SLQ имеет нужную программу для любых случаев. Вы в полной мере оцените преимущества данной функции при стирке одежды для маленьких детей, поскольку новая программа стирки белья для грудных детей обеспечивает превосходные результаты гигиенической стирки и полоскания. Микробиологические исследования в лаборатории Veritas подтверждают ее эффективность.



Датчик прозрачности воды сокращает время полоскания

Стиральная машина Adora во время полоскания непрерывно контролирует степень прозрачности воды определяя, насколько эффективно белье уже прополоскалось. Это обеспечивает два преимущества: превосходный результат полоскания и уменьшение расхода воды на 30%.

Стиральные машины - сравнительные характеристики

	Adora SLQ	Adora S
Исполнение	Люк спереди	Люк спереди
Загрузка	8 кг	8 кг
Объем барабана	60 литров	60 литров
Выдвижной ящик (в качестве аксессуара)	✓	✓
Навеска люка	левая/ правая	левая/ правая
Уникальные особенности модели		
Барабан V-ZUG/количество отверстий	14 000	14 000
Программа разглаживания паром	✓	✓
Программа против клещей	✓	✓
Система поглощения вибрации	✓	✓
Основные программы		
Кипячение/смешанное 20-95 °С	✓	✓
Стирка в холодной воде < 20 °С	✓	✓
Sprint / Sport 60 °С (39 минут)	✓	✓
Sprint / Sport 40 °С (29 минут)	✓	✓
Шерсть 30 °С	✓	✓
Ручная стирка 20 °С	✓	✓
Программа WetClean (для деликатных тканей)	✓	
Дополнительные программы		
Деликатная стирка	✓	✓
Предварительная стирка	✓	✓
Защита кожи	✓	✓
Степень загрязнения/интенсивность	✓	
Смягчение	✓	✓
Пропитка, укрепление ткани	✓	✓
Стирка моющими средствами на основе мыла/биостирка	✓	✓
Ночная экономичная программа (с еще более низким энергопотреблением)	✓	✓
Специальная программа		
Программа с возможностью выбора типа ткани - 7 видов материала	✓	
Индикация/управление		
Текстовый дисплей	✓	
Управление Tip and go - "Нажми и иди"	✓	✓
Эргономичная панель управления	✓	✓
Отсрочка запуска до 24 часов	✓	✓
Индикация статуса программы и времени до окончания	✓	✓
Регулирование температуры в диапазоне 20-95°С с шагом 5°С	✓	✓
Угол открывания люка 180°	✓	✓
Диаметр загрузочного люка	35 см	35 см
Техника и безопасность		
Отжим, об/мин	400-1600	400-1500
Контроль пенообразования	✓	✓
Защита от детей	✓	✓
Защита от протечек	✓	✓
Заливной шланг с системой Aqua-stop	✓	✓
Датчик прозрачности воды	✓	
Экономичность		
Класс энергоэффективности	A+++	A+++
Класс эффективности стирки	A	A
Класс эффективности отжима	A	A
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Вт)	✓	✓



Adora SLQ

FutureLine-Design

WA-ASLQZ-c li	левая навеска люка	3855 Евро
WA-ASLQZ-c re	правая навеска люка	3855 Евро

Основные характеристики

- Сталь
- 9 стандартных программ
- 8 дополнительных программ
- Программы для стирки текстильных изделий, джинсов, рубашек, шелкового белья, спортивной одежды, белья для грудных детей, толстой шерсти, пуховых изделий

Уникальные особенности модели

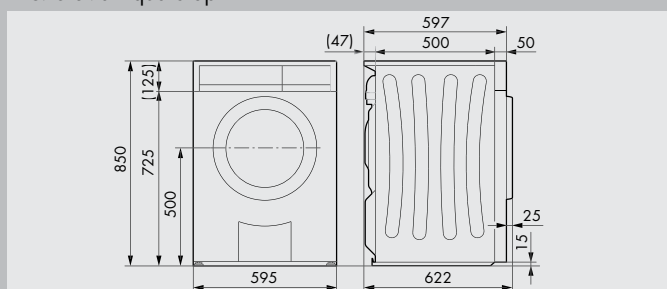
- Система поглощения вибрации
- Определение частичной загрузки
- Точный датчик прозрачности воды
- Барабан V-ZUG - 14 000 отверстий
- Программа разглаживания паром
- Программа против клещей
- Программа WetClean
- Программы Sprint / Sport

Способ установки

- Стационарная установка или встраивание

Управление/безопасность

- Текстовая индикация в сочетании с управлением Tip and go
- Отсрочка запуска до 24 ч
- Защита от детей
- Система Aqua-Stop



Adora S

FutureLine-Design

WA-ASZ-c li	левая навеска люка	2995 Евро
WA-ASZ-c re	правая навеска люка	2995 Евро

Основные характеристики

- Сталь
- 8 стандартных программ
- 7 дополнительных программ

Уникальные особенности модели

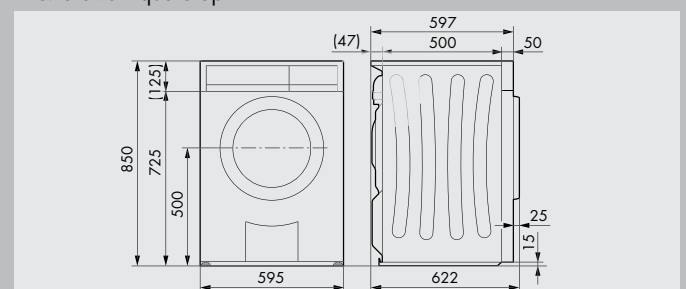
- Система поглощения вибрации
- Определение частичной загрузки
- Барабан V-ZUG - 14 000 отверстий
- Программа разглаживания паром
- Программа против клещей
- Программы Sprint / Sport

Способ установки

- Стационарная установка или встраивание

Управление/безопасность

- Цифровой дисплей
- Отсрочка запуска до 24 ч
- Защита от детей
- Система Aqua-Stop





Adora с технологией Heat Pump обеспечивает экономию энергии до 40% - самый энергоэффективный прибор в Европе по мнению Top Ten

0
ВАТТ Режим ожидания

Новая сушильная машина для белья Adora с технологией Heat Pump отличается малым энергопотреблением. На стирку и сушку белья приходится примерно 22% всего энергопотребления в доме, теперь Вы легко сможете уменьшить эту долю, новая сушильная машина для белья Adora с технологией Heat Pump обеспечивает экономию энергопотребления на 45% по сравнению с обычной сушильной машиной.

При максимальной скорости цель достигается за 90 минут

Благодаря доведенной до совершенства швейцарской технологии и инновационным разработкам компании V-ZUG, сушильная машина Adora обеспечивает такую скорость сушки белья, которая раньше была достижима только при использовании обычных сушильных машин с более высоким уровнем энергопотребления. Сегодня Вы можете совместить бережное отношение к окружающей среде и быструю сушку белья.



Заботливая, как Ваши руки

Новая сушильная машина с технологией Heat Pump позволяет также осуществлять сушку тонких деликатных тканей. Поскольку нагрев не требуется, сверхэкономичная сушильная машина обеспечивает бережную и эффективную сушку шерсти и шелка при низкой температуре. Для смягчения белья часто применяются специальные бальзамы-ополаскиватели. Зачем загрязнять ими окружающую среду? Использование сушильной машины Adora, принесет пользу не только природе и семейному бюджету, но и Вашим детям: белье становится очень мягким даже без ополаскивателей. Кутайтесь в Вашу шерстяную шаль с удовольствием!



Стирка и сушка: комбинации по
Вашему усмотрению

Новая интеллектуальная колонна для установки стиральной и сушильной машин – уникальное решение компании V-ZUG, при этом далеко не единственное. Новые стиральные и сушильные машины для белья Adora могут с легкостью сочетаться друг с другом, удовлетворяя тем самым любые индивидуальные потребности хранения аксессуаров, занимаемой площади или места установки. Вы можете по своему усмотрению выбрать установку в колонну или side-by-side.

Сушильные машины - сравнительные характеристики

	Adora TSL WP	Adora TL WP
Исполнение	Сушильная машина для белья	Сушильная машина для белья
Загрузка	1-6 кг	1-6 кг
Объем барабана	103 литра	103 литра
Выдвижной ящик (в качестве аксессуара)	✓	✓
Уникальные особенности модели		
Экстра сушка	✓	✓
Сушка в шкафу	90 минут	120 минут
Сушка под утюг	✓	✓
Легкая сушка	✓	✓
Шерсть	✓	✓
Программа WetClean (для деликатных тканей)	✓	
Дополнительные программы		
Бережная сушка	✓	✓
Защита от складок	✓	✓
Сушка по времени (10-90 минут)	✓	✓
Пух	✓	
Специальная программа		
Количество индивидуальных программ	21	12
Индикация/управление		
Дисплей	Текстовый, две строки	Цифровой, четыре знака
Управление Tip and go - "Нажми и иди"	✓	
Эргономичная панель управления	✓	✓
Отсрочка запуска до 24 часов	✓	✓
Индикация статуса программы и времени до окончания	✓	✓
Угол открывания люка 180°	✓	✓
Диаметр загрузочного люка \varnothing 42 см	✓	✓
Техника и безопасность		
Контроль интенсивности и направления вращения барабана	✓	✓
Прямой слив конденсата	✓	✓
Контроль температуры	✓	✓
Защита от детей	✓	✓
Двойной воздушный фильтр с индикацией загрязнения	✓	✓
Экономичность		
Класс энергоэффективности	A	A
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓
Лучше чем класс A	A -30%	A -40%



Adora TSL WP

FutureLine-Design

WT-ATSLWPZ-c li	левая навеска дверцы	3519 Евро
WT-ATSLWPZ-c re	правая навеска дверцы	3519 Евро

Основные характеристики

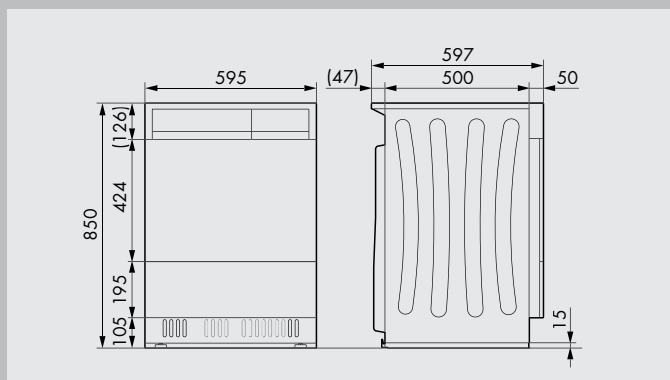
- Сталь
- 21 программа
- Программы для стирки текстильных изделий, джинсов, рубашек, шелкового белья, спортивной одежды, белья для грудных детей, толстой шерсти, пуховых изделий

Технические преимущества

- Контроль интенсивности и направления вращения барабана
- Прямой слив конденсата
- Автоматическое определение остаточной влажности
- Технология Heat Pump

Управление/безопасность

- Текстовая индикация в сочетании с управлением Tip and go
- Эргономичная панель управления
- Отсрочка запуска до 24 ч
- Защита от детей



Adora TL WP

FutureLine-Design

WT-ATLWPZ-c li	левая навеска дверцы	3195 Евро
WT-ATLWPZ-c re	правая навеска дверцы	3195 Евро

Основные характеристики

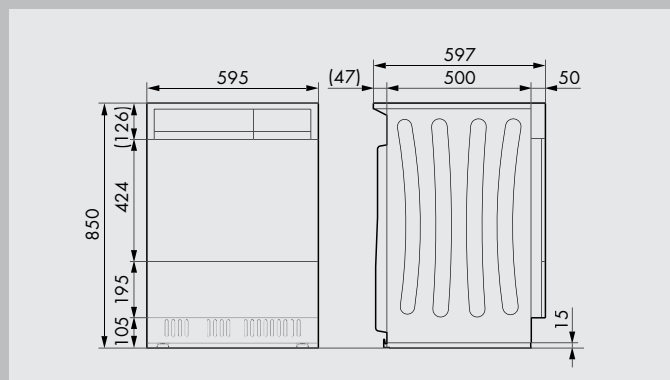
- Сталь
- 12 программ
- Программы для стирки текстильных изделий, джинсов, рубашек, шелкового белья, спортивной одежды, пуховых изделий

Технические преимущества

- Контроль интенсивности и направления вращения барабана
- Прямой слив конденсата
- Автоматическое определение остаточной влажности
- Технология Heat Pump

Управление/безопасность

- Цифровой дисплей
- Эргономичная панель управления
- Отсрочка запуска до 24 ч
- Защита от детей



Технические характеристики – комби-пароварки

Наименование	Комби-пароварка		
	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL Подключение к водопроводной сети	Combi-Steam SL
Модель	CST-XSLZ/60	CST-XSLFZ/60	CST-SLZ/60
Описание прибора см. стр.	32	32	32
Оснащение			
Класс энергоэффективности для режима работы	A	A	A
Максимальная температура верхний нагрев / нижний нагрев, конвекция, °C	-/230	-/230	-/230
Температура паробразования,	30-100	30-100	30-100
Масса нетто, кг	36	36	28
Размеры прибора			
Высота, см	45.4	45.4	37.9
Ширина, см	59.6	59.6	59.6
Глубина (от фронта прибора), см	56.8	56.8	56.8
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора до края дверцы), см	34.6	34.6	29.8
Особенности прибора			
Объем рабочей камеры, л	51	51	34
Внутренние размеры рабочей камеры	Высота, см	28.0	28.0
	Ширина, см	45.2	45.2
	Глубина, см	40.0	40.0
Подсветка/стекло	●/●	●/●	●/●
Тип нагрева	Верхний и нижний нагрев	-	-
	Конвекция	●	●
	Парообразование	●	●
Система пиролизической самоочистки	-	-	-
Гриль стандартный	-	-	-
Вертел-гриль/ Гриль и конвекция	-/-	-/-	-/-
Программируемое время вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●
Ящик/подогреватель для посуды	-/-	-/-	-/-
Технические данные			
Потребляемая мощность, кВт	3.8/3.7	3.8/3.7	3.5
Напряжение, В	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~
Предохранитель, А	2 × 10/ 1 × 16	2 × 10/ 1 × 16	2 × 10/ 1 × 16

Примечания

- = входит в комплектацию
- отсутствует

Технические характеристики – духовые шкафы и пароварки

Наименование	Духовой шкаф и пароварка									
	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair-Steam S	Comhair-Steam N	Comhair XSL	Comhair XSE	Comhair HSE	
Модель	BC-SLPZ/60	BC-SLZ/60	BC-SEPZ/60	BC-SEZ/60	CS-SZ/60	CS-NZ/60	BC-XSLZ/60	BC-XSEZ/60	BC-HSEZ 60	
Описание прибора см. стр.	45	45	45	45	46	47	48	48	49	
Оснащение										
Класс энергоэффективности для режима работы	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
Максимальная температура верхний нагрев / нижний нагрев, конвекция, °C	300/280	280/250	300/280	280/250	230/230	230/230	280/250	280/250	250/250	
Температура паробразования, °C					30-100	30-100				
Полезная площадь гриля, см ²	1300	1300	1300	1300	1100		1300	1300	1300	
Масса нетто, кг	53	49	52	48	50	47	41	41	25	
Размеры прибора										
Высота, см	59.8	59.8	59.8	59.8	59.8	59.8	45.4	45.4	37.9	
Ширина, см	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	
Глубина (от фронта прибора), см	56.9	56.9	56.9	56.9	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора), см	43.9	43.9	43.9	43.9	43.9	43.9	34.6	34.6	29.8	
Особенности прибора										
Объем рабочей камеры, л	68	68	68	68	56	56	50	50	39	
Внутренние размеры рабочей камеры	Высота, см	35.2	35.2	35.2	35.2	31.6	31.6	26.2	26.2	20.8
	Ширина, см	46.2	46.2	46.2	46.2	44.1	44.1	46.0	46.0	46.0
	Глубина, см	41.6	41.6	41.6	41.6	39.5	39.5	41.1	41.1	40.4
Подсветка/стекло	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Тип нагрева	Верхний и нижний нагрев	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Конвекция	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Парообразование	-	-	-	-	●	●	-	-	
Система пиролизической самоочистки	●	-	●	-	-	-	-	-	-	
Гриль стандартный	●	●	●	●	●	-	●	●	●	
Вертел-гриль/ Гриль и конвекция	●/●	●/●	-/●	-/●	-/-	-/-	-/●	-/●	-/●	
Программируемое время вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Ящик/подогреватель для посуды	-/○	-/○	-/○	-/○	-/○	-/-	-/-	-/-	-/-	
Технические данные										
Потребляемая мощность, кВт	3.4	3.4	3.4	3.4	3.7	3.7	3.3	3.3	3.1	
Напряжение, В	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	
Предохранитель, А	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	16	

Примечания

- = входит в комплектацию
- = возможно за дополнительную плату
- отсутствует

Технические характеристики

Микроволновые печи

Наименование	Combi Miwell XSL	Combi Miwell SL	Miwell SL
Модель	MWC-XSL/60	MWC-SL/60	MW-SL/60
Описание прибора см. стр.	53	53	53
Оснащение			
Мощность микроволнового излучения, Вт	50-900	50-1000	50-1000
Мощность гриля, Вт	1600	800	800
Размеры			
Размеры прибора (Ш x В x Г), мм	454 × 596 × 567	379 × 595 × 568	379 × 595 × 568
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш x В x Г), мм	210 × 450 × 420	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380
Объем рабочей камеры, л	40	31	31
Масса нетто, кг	41	25	23
Технические данные			
Напряжение, В	230~ 50 Hz	230~ 50 Hz	230~ 50 Hz
Потребляемая мощность, Вт	2800	2300	2300
Предохранитель, А	16	10	10
Длина сетевого кабеля, м	1,4 без штекера	1,2 со штекером	1,2 со штекером

Кофемашины

Наименование	Supremo XSL	Supremo SL
Модель	CCS-XSL/60	CCS-SL/60
Описание прибора см. стр.	59	59
Тип прибора	Полностью автоматическая	Полностью автоматическая
Оснащение		
Размеры прибора (Ш x В x Г), мм	454 × 594 × 396	378 × 594 × 396
Масса нетто, кг	19	18.5
Технические данные		
Напряжение, В	230~ 50 Hz	230~ 50 Hz
Потребляемая мощность, Вт	1350	1350
Предохранитель, А	10	10
Длина сетевого кабеля, м	1,8 м со штекером	1,8 м со штекером

Подогреватели для посуды

Наименование	Подогреватель для посуды			
	WS-60/144	WS-60/162	WS-60/220	WS-60/283
Модель	WS-60/144	WS-60/162	WS-60/220	WS-60/283
Описание прибора см. стр.	61	61	61	61
Оснащение				
Размеры прибора (Ш x В x Г), мм	142 × 596 × 544	160 × 596 × 544	218 × 596 × 544	281 × 596 × 544
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш x В x Г), мм	97 × 429 × 457	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457	236 × 429 × 457
Объем, л	19	22	34	46
Масса нетто, кг	21	21	22.5	24
Технические данные				
Напряжение, В	230~ 50 Hz	230~ 50 Hz	230~ 50 Hz	230~ 50 Hz
Потребляемая мощность, Вт	810	810	810	810
Предохранитель, А	10	10	10	10
Длина сетевого кабеля, м	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером

Технические характеристики – вытяжки

Наименование	Островные вытяжки					Настенные вытяжки							Встраиваемые вытяжки	
	DI Mistral 12	DI Mistral 10	DI SE 10	DI SE 12	DI Solo 10	DW Mistral 12	DW Mistral 9	DW SE 9	DW SE 12	DW Forano	DW Verica	DW Levante	DF SLG9	DF SLG6
Модель	DI-M12-с	DI-M10-с	DI-SE10-с	DI-SE12-с	DI-S10-с	DW-M12-с	DW-M9-с	DW-SE9-с	DW-SE12-с	DW-F8-g	DW-V9-с	DW-L9-g	DF-SLG9	DF-SLG6
Описание прибора см. стр.	68	68	69	69	69	69	70	71	71	71	72	72	73	73
Оснащение														
Производительность, м³/ч	950	950	650	650	720	950	950	650	650	700	950	640	650	650
Максимальный уровень шума, дБ	53	53	60	60	53	53	53	62	62	65	53	58	61	61
Размеры прибора														
Высота, см	6.8	6.8	6.0	6.0	6.2	6.7	6.7	6.0	6.0	46.0	78.6	71.3	ca. 2.5	ca. 2.5
Ширина, см	120	100	100	120	100	120	90	89.9	119.9	80.0	90	90	89.9	59.8
Глубина, см	70	70	60	60	70	55	55	47.7	47.7	30	39.5	40.7	31.5-35.5	31.5-35.5
Глубина с выдвинутым экраном, см	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	max. 52.5	max. 52.5
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью, см	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	25	40/30	75/60	75/60
Масса нетто, кг	48	42	21	23	48	48	42	14	20	29	55	34	17	15
Диаметр отвода, мм	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Обратный клапан встроен/прилагается	-/●	-/●	●/-	●/-	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-
Режим отвода воздуха/циркуляция	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/-	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/-	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾	●/● ¹⁾
Количество металлических фильтров	металл/1	металл/1	металл/3	металл/3	металл/1	металл/1	металл/1	металл/3	металл/4	металл/4	металл/1	металл/1	металл/1	металл/1
Кол-во ступеней мощности	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+2	3+1	3+1	3+1	3+1
Технические данные														
Кол-во галогенных ламп x мощность, Вт	4 x 20	4 x 20	4 x 20	4 x 20	1 x 35	4 x 20	4 x 20	2 x 20	2 x 20	2 x 20	2 x 20	2 x 20	2 x 20	2 x 20
Мощность мотора, Вт	1 x 260	1 x 260	1 x 175	1 x 175	1 x 125	1 x 260	1 x 260	1 x 175	1 x 175	1 x 250	1 x 260	1 x 250	2 x 110	2 x 110
Дополнительное соединение/ потребляемая мощность, Вт	●/300	●/300	●/200	●/200	●/300	●/300	●/300	●/200	●/200	-/-	●/300	-/-	-/-	-/-
Подключение в соответствии с типовой табличкой	640	640	455	455	460	640	640	415	435	290	600	290	260	260
Длина сетевого кабеля, м	1.2	1.2	1.5	1.5	1.2	1.2	1.2	1.5	1.5	1.2	1.2	1.5	1.5	1.5

Примечания

- входит в комплектацию
- отсутствует

¹⁾ Возможно с использованием аксессуаров см. стр. 155

Технические характеристики – варочные панели

Модель	Стальная рамка с закругленными углами	Исполнение Facette	Исполнение без рамки	FutureLine Design	Вес, кг	Размеры прибора Ш x Г, мм	Размеры ниши для встраивания Ш x Г, мм	Потребляемая мощность, Вт	Подключение	
GK56TIMS		●		●	19	910 × 514	886 × 490	11 100	3-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления	
GK56TIMSC	●			●	19	910 × 514	886 × 490	11 100		
GK56TIMSF			●	●	19	880 × 477	886 × 483/Размеры основания 869 × 466	11 100		
GK26TIYSF Terran Yaki			●	●	12,5	547 × 477	553 × 483/Размеры основания 536 × 466	5600	3-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления	
GK36TIPSC	●			●	11	774 × 444	750 × 420	7400	2-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления	
GK46TIPSC	●			●	12	910 × 410	886 × 386	7400		
GK46TIABSC	●			●	12	774 × 514	750 × 490	7400		
GK46TIC	●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	7400		
GK36TIC	●			●	10	584 × 514	560 × 490	7400		
GK36TIPS		●		●	11	774 × 414	750 × 420	7400		
GK46TIPS		●		●	12	910 × 410	886 × 386	7400		
GK46TIABS		●		●	12	774 × 514	750 × 490	7400		
GK46TI		●		●	10,5	584 × 514	560 × 490	7400		
GK26TIMS		●		●	5,5	289 × 514	265 × 490	3700		1-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления
GK36TI		●		●	10	584 × 514	560 × 490	7400		2-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления
GK36TIPSF			●	●	11	744 × 414	750 × 420/Размеры основания 733 × 403	7400		
GK46TIPSF			●	●	12	880 × 380	886 × 386/Размеры основания 869 × 369	7400		
GK46TIABSF			●	●	12	737 × 477	743 × 483/Размеры основания 726 × 466	7400		
GK46TIF			●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Размеры основания 536 × 466	7400		
GK36TIF			●	●	10	547 × 477	553 × 483/Размеры основания 536 × 466	7400		
GK26TIMSF			●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Размеры основания 261 × 466	3700	1-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления	
GK16TIWSF Wok			●	●	9	384 × 477	390 × 483/Размеры основания 373 × 466	3000		
GK45TEBSC	●			●	11	584 × 514	560 × 490	7400	2-фазный провод/ нулевой провод/ провод заземления	
GK45TEPSC	●				11	910 × 410	886 × 386	7600		
GK45TEASC	●			●	11	774 × 514	750 × 490	7600		
GK45TEPS		●		●	11	910 × 410	886 × 386	7600		
GK45TEAS		●		●	11	774 × 514	750 × 490	7800		
GK45TEPSF			●	●	11	880 × 380	886 × 386/Размеры основания 869 × 369	7600		
GK45TEBS		●		●	9,5	584 × 514	560 × 498/Размеры основания 536 × 466	7400		
GK45TEBSF			●	●	11	547 × 477	553 × 483/Размеры основания 536 × 466	7400		
GK45TEASF			●	●	11	737 × 477	743 × 483/Размеры основания 726 × 466	7600		

Примечания

C Стальная рамка с закругленными углами

E Сенсорное управление

F Исполнение без рамки

I Индукционная

M MaxiFlex

P Панорамное расположение зон приготовления

S Управление «Slider»

T Независимая варочная панель

W Панель Wok (индукционная)

Y Панель Terran Yaki

(индукционная)

Технические характеристики – газовые варочные панели

Наименование	Газовые варочные панели			
	GK51TPG	GK41TG	GK21TG	GK11TG
Модель	HSE-K9F4L30	HSE-K6F4030	HSE-K3F2030	HSE-K3FW130
Описание прибора см. стр.	88	88	89	89
Оснащение				
Тепловая мощность, кВт	13.7	7.7	4.7	6
Размеры прибора В x Ш x Г, мм	45 × 912 × 520	45 × 602 × 520	45 × 302 × 520	45 × 302 × 520
Размеры ниши для встраивания Ш x Г, мм	850 × 490	560 × 490	270 × 2 × 490-500	270 × 2 × 490-500
Масса нетто, кг	18	11	6	8
Технические данные				
Предохранитель, А	3	3	3	3
Длина сетевого кабеля, м	1.5	1.5	1.5	1.5

Технические характеристики – посудомоечные машины

Наименование	Adora SL	Adora S	Adora N
Модель	GS 60SLZ	GS 60SZ	GS 60NZ
Описание прибора см. стр.	98	99	99
Оснащение			
Программа	Экономичная	Экономичная	Экономичная
Класс энергоэффективности	A++	A++	A+
Потребление энергии в год, кВт/ч	260	246	294
Потребление энергии за программу мытья ¹⁾ , кВт/ч	0,93	0,88	1,04
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл/Выкл, Вт	0	0	0,3
Расход воды в год ¹⁾ , л	2800	2800	2800
Расход воды за программу мытья ¹⁾ , л	10	10	10
Технические характеристики для стандартной программы			
Класс эффективности сушки	A	A	A
Продолжительность программы ¹⁾ , мин.	155	135	150
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды	13	13	13
Уровень шума для стандартной программы, дБ	41	43	43
Тип конструкции			
Интегрируемая	●	●	●
Полностью интегрируемая	●	●	●
Возможность оснащения декоративной панелью	●	●	●
Размеры прибора			
Высота, см	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9
Ширина, см	60	60	60
Глубина с учетом расстояния от стены, см	58	58	58
Регулируемая высота, см	11,8	11,8	11,8
Масса нетто, кг	46-55	46-55	46-55
Особенности прибора			
Кол-во программ мытья посуды	9	8	5
Кол-во дополнительных функций	4	3	2
Кол-во установок	11	9	4
Регулируемые короба/регулировка по высоте	●/●	●/●	●/-
Текстовый дисплей на 14 языках	●	●	●
Датчик известкового налета/датчик жесткости воды	●/●	●/-	-/-
Датчик прозрачности воды	●	●	-
Программа SteamFinish	●	-	-
Автоматическая программа	●	●	-
Программа Фондю/раклетт	●	●	-
Программа Sprint: 21-24 минуты	●	-	-
Стандартная Экспресс	●	-	-
Гигиеническая	●	●	-
Специальная для бокалов	●	●	●
Опция 3 в 1	●	●	●
Система Aqua-Stop	●	●	●
Расход соли за программу мытья/на предмет посуды, г	7/0,54	9/0,7	11/0,85
Подключение к электрической сети			
Напряжение/Потребляемая мощность/Предохранитель, В/кВт/А	230/2,2/10	230/2,2/10	230/2,2/10
Подключение к водопроводной сети			
Длина заливного шланга G3/4", м	1,5	1,5	1,5
Возможность подключения к холодной/горячей воде	●/●	●/●	●/●

Примечания

● входит в комплектацию

— отсутствует

¹⁾ Значения определены в соответствии с европейским нормативом DIN EN 50242 при выполнении стандартной программы мытья. Потребление энергии в год определяется исходя из 280 стандартных программ мытья при подключении к холодному водоснабжению, включая энергопотребление в режиме ожидания.

* Размер XL: +2 дБ

Технические характеристики – холодильники

Наименование	Cooltronic	Prestige eco	Wincooler SL	Polaris
	Интегрируемый	Интегрируемый	Черное стекло	Сталь
Описание прибора см. стр.	110	110	111	116
Оснащение				
Класс энергоэффективности	A+	A++	–	A+
Потребление энергии в год, кВт/ч	284	209	145 ¹⁴⁾	486
Общий полезный объем, л	262	303	149	528
Объем холодильной камеры, л	214	232	–	351
из которого отделение с температурой 0°C, л	39	–	–	–
Объем морозильной камеры, л	48	71	–	177
Количество звезд ¹⁾	****	****	–	****
Длительность хранения при отключении электричества, ч	20	15	–	16
Климатический класс ²⁾	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-T
Уровень шума, дБ	40	41	39	44
Тип конструкции				
Интегрируемый прибор	●/●	●/●	●/–	–/–
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков	2/–	2/–	1/–	2/–
Направление открывания дверей	направо	направо	направо	–
Размеры прибора				
Высота, см	177.8	177.8	87.3	176
Ширина, см	56	56	56	91
Глубина с учетом расстояния от стены, см	55	55	55	76.1
Глубина с открытой дверцей или выдвинутым ящиком, см	115	115	114	116
Масса нетто, кг	75	68	48	163
Панели управления				
Холодильная камера				
индикация температуры внутри/снаружи	●/–	●/–	●/–	–/●
индикация открытой дверцы на дисплее/звуковая	●/●	●/●	●/●	–/●
Морозильная камера				
сбой в электрической сети, индикация на дисплее/звуковая	●/●	●/●	–/–	●/●
индикация открытой дверцы на дисплее/звуковая	●/●	●/●	–/–	●/●
индикация температуры внутри/снаружи	●/–	●/–	–/–	–/●
Холодильная камера				
Подставка для яиц, количество ячеек	12	12	–	12
Количество закрывающихся отделений на дверце	1	1	–	1
Количество полок на дверце	3	4	–	4
Количество полок	4	5	6	4
из них регулируемых по высоте	3	4	4	3
Морозильная камера				
Количество отделений на дверце	–	–	–	4
Количество отделений	2	3	–	3
макс. высота отделения, см	16.2	16.6	–	–
Корзины, контейнеры, ящики	2	3	–	2
Количество лотков для кубиков льда	1	1	–	–
Технические данные				
Напряжение/Предохранитель, В/ А	230/10	230/10	230/10	230/10
Потребляемая мощность, Вт	140	115	100	300

Комментарии

- Присутствует
- Отсутствует
- ¹⁾ * = Отделение с температурой -6°C и ниже
- ** = Отделение с температурой -12°C и ниже
- *** = Хранение при глубокой заморозке
- **** = Заморозка и глубокая заморозка при температуре -18°C и ниже с минимальной производительностью замораживания.
- ²⁾ Климатический класс SN: Температура в помещении от +10 °C до +32 °C
- Климатический класс N: Температура в помещении от +16 °C до +32 °C
- Климатический класс ST: Температура в помещении от +18 °C до +38 °C
- Климатический класс T: Температура в помещении от +18 °C до +43 °C

Технические характеристики – стиральные машины

Наименование	Adora SLQ		Adora S	
	WA-ASLQ-с li	WA-ASLQ-с re	WA-ASZ-с li	WA-ASZ-с re
Описание прибора см. стр.	125		125	
Номер модели	269		266	
Оснащение				
Загрузка, кг	8		8	
Класс энергоэффективности	A+++		A+++	
Потребление энергии в год, кВт/ч	180		180	
Потребление энергии (Стандартная 60/60½/40½ ⁸⁾), кВт/ч	1,03/0,72/0,58		1,05/0,71/0,56	
Расход воды в год, л	10 500		10 500	
Класс эффективности отжима	A		A	
Максимальная скорость вращения барабана при отжиме, об/мин	1600		1500	
Продолжительность программы (Стандартная 60/60½/40½ ¹⁾), мин	169/149/147		179/160/155	
Уровень шума				
в процессе стирки, дБ	48		49	
в процессе отжима, дБ	72		72	
Возможность напольного монтажа	●		●	
Возможность монтажа в стойку	●		●	
Навеска люка	левая	правая	левая	правая
Размеры прибора				
Высота/ширина/глубина (с учетом расстояния от стены), см	85/59,5/60(63)		85/59,5/60(63)	
Высота встраивания, см	85		85	
Глубина при открытом люке (люк спереди), см	102		102	
Регулировка по высоте, см	2		2	
Масса нетто, кг	71		63	
Определение частичной загрузки	●		●	
Программа разглаживания паром	●		●	
Программа против клещей/защита кожи	●/●		●/●	
Система поглощения вибрации	●		●	
Барабан V-ZUG	●		●	
Отсрочка запуска до ... часов	24		24	
Дисплей	Текстовый, две строки		Цифровой	
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим	●		●	
Эргономичная панель управления	●		●	
Длина сетевого кабеля, м	1,8		1,8	
Заливной шланг с системой Aqua-Stop, м	1,25		1,25	
Сливной шланг с держателем, м	1,5		1,5	
Максимальная высота подключения к сливной трубе, м	1,2		1,2	
Технические данные				
Подключение к электрической сети				
Напряжение, В	400 2N~/230~/230~		230~	
Потребляемая мощность, кВт	3,5/3,5/2,0		2,3	
Предохранитель, А	10/16/10		10	
Подключение к водопроводной сети				
Напорный шланг	●		●	
Возможность подключения к холодной/горячей воде	●/●		●/●	

Комментарии

● Присутствует

– Отсутствует

¹⁾ «Стандартная 60/60½/40½» обозначает стандартные программы «Хлопок 60 °С» с полной загрузкой и программы «Хлопок 60 °С/40 °С» с половинной загрузкой.

Технические характеристики – сушильные машины

Наименование	Adora TSL WP		Adora TL WP	
	WT-ATSLWPZ-c li	WT-ATSLWPZ-c re	WT-ATLWPZ-c li	WT-ATLWPZ-c re
Описание прибора см. стр.	129		129	
Номер модели	959		958	
Оснащение				
Класс энергоэффективности ¹⁾	A (лучше), G (хуже)		A	
Потребление энергии, кВт/ч (Сушка в шкафу) Белье отжато на скорости ок. 1000 (остаточная влажность 60%), об/мин	1.94		1.58	
Эффективность работы прибора				
Загрузка ²⁾ , кг				
Сушка в шкафу	6.0		6.0	
Легкая сушка и сушка под утюг	6.0		6.0	
Бережная сушка	2.5		2.5	
Длительность программы ¹⁾ , мин (Сушка в шкафу) Белье отжато на скорости ок. 1000 (остаточная влажность 60%), об/мин	90		120	
Возможность напольного монтажа	●		●	
Возможность монтажа в стойку	●		●	
Возможность напольного монтажа в колонну со стиральной машиной	●		●	
Навеска дверцы ⁴⁾	левая	правая	левая	правая
Размеры прибора				
Высота, см	85		85	
Ширина, см	59.5		59.5	
Глубина с учетом расстояния от стены, см	60		60	
Высота встраивания ³⁾ , см	85		85	
Глубина при открытой дверце, см	118		118	
Регулировка по высоте, см	2		2	
Масса нетто, кг	65		65	
Управление сушкой				
Сушка по времени ³⁾	●		●	
Автоматическое определение остаточной влажности ⁴⁾	●		●	
Технология Heat Pump	●		●	
Управление Tip and go - "Нажми и иди"	tip and go		Step selection	
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим (0 Watt)	●		●	
Эргономичная панель управления	●		●	
Кол-во программ сушки	21		12	
Длительность программы, (Хлопок: экстрасушка) Белье отжато на скорости ок. 1600 об/мин, класс эффективности отжима A, мин (остаточная влажность 44%)	69/1.49		92/1.20	
Отсрочка запуска до 24 ч	●		●	
Бережная сушка/пух	●/●		-/-	
Диаметр загрузочного люка/площадь поверхности панорамной дверцы, Ø см/ см ²	42/1376		42/1376	
Система диалог (опция)	●		-	
Сливной шланг	1.8		1.8	
Максимальная высота подключения к сливной трубе, м	1.2		1.2	
Длина сетевого кабеля, м	1.8		1.8	
Технические данные				
Напряжение, В	230~		230~	
Потребляемая мощность, кВт	1.5		1.0	
Предохранитель, А	10		10	

Комментарии

- Присутствует
- Отсутствует
- ¹⁾ Значения определены в соответствии с европейским нормативом EN 61121.
- ²⁾ Данные производителя по максимальной нагрузке для всех программ сушки.
- ³⁾ Указаны данные для минимального размера ниши для встраивания прибора.
- ⁴⁾ Навеска люка: л = левая, п = правая, и = изменяемая. Например: л/и - люк на заводе установлен таким образом, что открывается влево, но навеску можно изменить.
- ⁵⁾ Установленный уровень сушки зависит от типа белья в соответствии с руководством по эксплуатации.
- ⁶⁾ Уровень сухости определяется автоматически.

Примечание: Данные действительны на январь 2012. Производитель оставляет за собой право вносить технические усовершенствования. Типовые таблички внутри приборов содержат актуальную информацию для конкретного прибора.

V-ZUG AG – в центре
Европы, в самом сердце
Швейцарии

V-ZUG AG Industriestraße 66, 6301 Zug, Schweiz /
Швейцария
Тел. +41 41 767 67 67, Факс +41 41 767 61 61
www.vzug.com



Информационная линия в России:
+7 495 781 0055, +7 812 600 9191
www.vzug.ru



The Swiss Leader