DAKE
ALL IN ONE

DAKE
ALL IN ONE

Para los más exigentes, DAKE distribuye en España, Portugal y Andorra marcas de reconocido prestigio a nivel internacional, como INSINKERATOR, fabricante americano especialista en dispensadores de agua a punto de ebullición y sistemas para la eliminación de residuos; ZERICA, especialista italiano en la fabricación de sistemas de enfriamiento y tratamiento del agua; STEEL, firma italiana de electrodomésticos y módulos de cocción con estética de look industrial y de estilo rústico-contemporáneo, así como elementos de outdoor; SIRIUS, marca italiana especializada en la fabricación de campanas extractoras y hornos para exterior; KAELO, marca inglesa especialista en enfriadores de botellas integrados en la encimera; U-LINE, líder en la fabricación de módulos fabricadores de hielo, refrigeradores y conservadores de vino bajo encimera; VIKING, fabricante americano de electrodomésticos de rendimiento profesional para el hogar; VARIMIXER, especialista danés en el diseño de procesadores de alimentos; JOSPER, marca especialista en la fabricación de hornos y parrillas de brasa profesionales; LA CORNUE, firma francesa de cocinas de lujo para el deleite culinario.

ALL IN ONE

DAKE
CULTO A LA COCINA

insinkerator™

ZERICA

steel

Sirius

KAELO

U-LINE

Varimixer

Josper®

VIKING

LA CORNUE

ÍNDICE

INSINKERATOR 4

ZERICA 12

STEEL 16

SIRIUS 62

KAELO 66

U-LINE 70

VARIMIXER 84

JOSPER 88

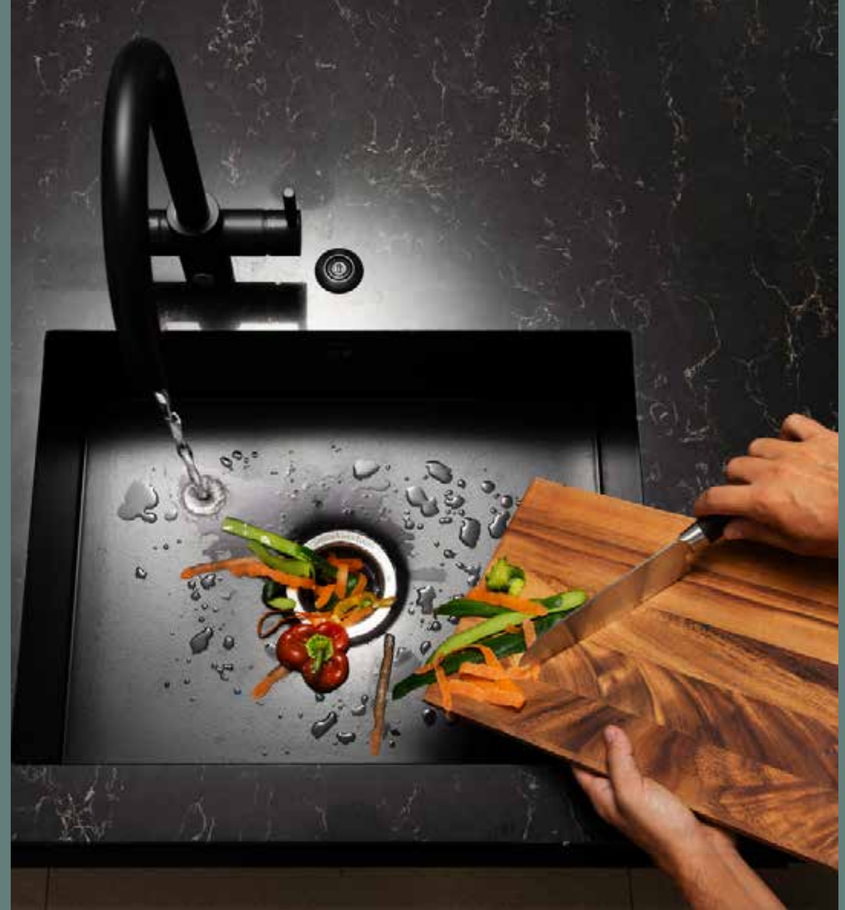
VIKING 92

LA CORNUE 96

InSinkErator es una compañía líder en tecnología, innovación e ingeniería a nivel internacional, desde hace más de 90 años. Es el fabricante e inventor de la línea de trituradores de desperdicios de comida más vendida del planeta, así como fabricante de dispensadores de agua a punto de ebullición con sistema de filtrado.

Desde sus orígenes en 1931, InSinkErator es una marca de referencia y lider del mercado gracias al diseño de sus productos, a la funcionalidad de los mismos y a la comodidad que aportan al hogar, dando respuesta especialmente al problema de la eliminación de residuos de comida y a la capacidad de ofrecer agua hirviendo al instante, mientras proporciona una respuesta responsable con el medioambiente.

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



INSINKERATOR

Descarga la tarifa completa:

TRITURADORES DE DESPERDICIOS DE COMIDA

TRI.ISE 250

TRI.ISE 250

TRI.ISE 150

TRI.ISE 75

TRI.ISE 56

TRI.ISE 46 AS*

TRI.ISE LC50*

TRITURADORES DE DESPERDICIOS DE COMIDA

Un triturador InSinkErator no solo ofrece comodidad y practicidad, también proporciona una respuesta responsable con el medio ambiente frente al creciente problema de los desperdicios orgánicos.

Permite una manera sencilla de procesar y eliminar los restos de comida y se adapta con facilidad y discreción debajo del fregadero. Incorpora un motor de inducción para generar menos ruido y menor mantenimiento, y para lograr un ciclo de vida más largo. Convierte sin esfuerzo los restos de comida en diminutas partículas que se eliminan automáticamente a través del desagüe convencional de la cocina, pasando al sistema de desagüe local o a una fosa séptica.

Simplemente ponga las sobras de comida en el fregadero, abra el grifo de agua fría y empújelas hacia el desagüe del triturador InSinkErator, que sustituye al sumidero convencional. Encienda el triturador de desperdicios de comida y, con solo pulsar un botón, se desmenuzarán y se eliminarán con eficacia de forma rápida y silenciosa.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
TRI.ISE 250	Evolution 250: Tritura en 3 fases, ultra silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector fácil de limpiar, capacidad de 1180 ml y potencia de 0,75 CV	1.030 €
TRI.ISE 150	Evolution 150: Tritura en 2 fases, más silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector fácil de limpiar, capacidad de 1005 ml y potencia de 0,75 CV	860 €
TRI.ISE 75	Evo modelo 75: Tritura en 1 fase, silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón filtro de acero inoxidable, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,75 CV	790 €
TRI.ISE 56	Modelo 56: Tritura en 1 fase, silencioso, con interruptor neumático incorporado, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	450 €
TRI.ISE 46 AS* *A/S=Air-Switch	Modelo 46: Tritura en 1 fase, reducción del sonido básica, con interruptor neumático incorporado, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 980 ml y potencia de 0,55 CV	320 €
TRI.ISE LC50* *PROFESIONAL	Modelo LC50: Tritura en 1 fase, reducción del sonido básica, con interruptor neumático incorporado, tapón para el fregadero de plástico, deflector de limpieza desmontable, capacidad de 1.475 ml y potencia de 0,50 CV	1.430 €

DISPENSADORES DE AGUA 3N1

ISE.3N1LCR

ISE.3N1LCR

ISE.3N1JCR

Disponible en cinco acabados

Cromo

Acero satinado

Negro mate

Gold Satinado*

*Disponible solo en forma de L

Rose Gold**

**Disponible solo en forma de J

DISPENSADORES DE AGUA - 3N1

Sin hervidores, sin cables, sin desorden, simplemente agua filtrada hirbiendo a 99 °C con tan solo presionar el mando. Con sus líneas elegantes, los grifos de agua caliente InSinkErator aportan estilo y comodidad a la cocina.

Ideal para preparar té, café y otras bebidas calientes de forma instantánea. También es perfecto para innumerables tareas de la cocina como: preparar pasta y arroz, escaldar verduras, hacer salsas, descongelar comida, calentar bolas de helado, rehidratar alimentos deshidratados y limpiar frutas o verduras.

Cada dispensador de agua hirbiendo filtrada InSinkErator presenta un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero, que reduce la aparición de cloro y de otros sabores y olores desagradables al paladar. La gama también ofrece tecnología de reducción de incrustaciones de calcio adicional.

Adicionalmente al agua fría y caliente convencional, proporciona agua filtrada a punto de ebullición y dispone de un depósito Neo Tank que incluye un termostato digital ajustable entre los 88 °C y los 99 °C.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.3N1LCR	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado cromado	1.680 €
ISE.3N1LBS	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado acero satinado	1.995 €
ISE.3N1LBV	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado negro mate	1.995 €
ISE.3N1LBG	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de L, en acabado gold satinado	1.995 €
ISE.3N1JCR	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de J, en acabado cromado	1.680 €
ISE.3N1JBS	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de J, en acabado acero satinado	1.995 €
ISE.3N1JBV	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de J, en acabado negro mate	1.995 €
ISE.3N1JRG	Dispensador de agua 3N1 de diseño en forma de J, en acabado rose gold	1.995 €
43961	Recambio filtros para 3N1/4N1	160 €

> Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos.

DISPENSADORES DE AGUA 4N1

ISE.4N1JBV

ISE.4N1LCR

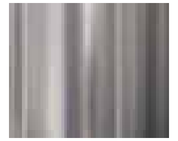
ISE.4N1JCR

ISE.4N1UCR

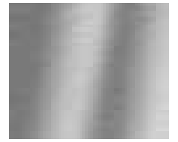
45528A

Incorpore NeoChiller a su grifo 4N1 para obtener agua totalmente fría y perfectamente filtrada

Disponible en tres acabados



Cromo



Acero satinado

Negro mate

DISPENSADORES DE AGUA - 4N1 TOUCH

Los dispensadores de agua 4N1 proporcionan agua filtrada fría y caliente convencional además de agua hirviendo a 99 °C con tan solo presionar el mando. Ofrece 4 funciones en 1 solo grifo, además de aportar estilo y comodidad a la cocina.

Ideal para preparar té, café y otras bebidas calientes de forma instantánea. También es perfecto para innumerables tareas de la cocina como: preparar pasta y arroz, escaldar verduras, hacer salsas, descongelar comida, calentar bolas de helado, rehidratar alimentos deshidratados y limpiar frutas o verduras.

Cada dispensador de agua hirbiendo filtrada InSinkErator presenta un sistema de filtrado discreto para instalar debajo del fregadero, que reduce la aparición de cloro y de otros sabores y olores desagradables al paladar. La gama también ofrece tecnología de reducción de incrustaciones de calcio adicional.

Adicionalmente al agua fría y caliente regular, 4N1 proporciona agua filtrada a temperatura ambiente y agua filtrada a punto de ebullición. Incluido en el subministro el sistema de filtraje así como el depósito Neo Tank que incluye un termostato digital ajustable entre los 88 °C y los 99 °C.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
ISE.4N1LCR	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de L, en acabado cromado	1.900 €
ISE.4N1LBS	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de L, en acabado acero satinado	2.120 €
ISE.4N1LBV	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de L, en acabado negro mate	2.120 €
ISE.4N1JCR	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de J, en acabado cromado	1.900 €
ISE.4N1JBS	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de J, en acabado acero satinado	2.120 €
ISE.4N1JBV	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de J, en acabado negro mate	2.120 €
ISE.4N1UCR	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de U, en acabado cromado	1.900 €
ISE.4N1UBS	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de U, en acabado acero satinado	2.120 €
ISE.4N1UBV	Dispensador de agua 4N1 de diseño en forma de U, en acabado negro mate	2.120 €
45528A	NEOCHILLER: Unidad compacta de filtrado y enfriamiento. Filtra el agua de la red, eliminando las impurezas para garantizar un sabor fresco y puro	895 €
43961	Recambio filtros para 3N1/4N1	160 €

> Disponibles dispensadores de jabón a juego con los grifos.

ZERICA

El primer sistema de enfriamiento de agua fabricado por la familia Zerilli data de 1931. Un compromiso que dura hasta el día de hoy, generación tras generación, con el desarrollo de un proyecto empresarial que siempre ha priorizado la investigación y la calidad absoluta como objetivos principales.

El control de calidad absoluta es posible gracias a la producción en ciclo completo y en su totalidad dentro de la empresa: desde el diseño a la producción de las estructuras de metal y todas y cada una de las fases de ensamblaje y la prueba final de cada sistema individual. La tecnología interviene allí donde aporta ventajas concretas.

Por eso ZERICA dispone de unas instalaciones de vanguardia que permiten innumerables posibilidades de personalización de dichas estructuras. Una ventaja enorme que se traduce en la posibilidad para el cliente de solicitar un diseño «a medida» de los recubrimientos, sin necesidad de recurrir a costosas y laboriosas fases de fabricación de moldes. Los primeros 85 años de historia han proporcionado a la familia Zerilli unas bases sólidas para rontar el futuro en este sector con nuevos proyectos e ideas fieles a su filosofía: ofrecer calidad fiable y duradera.

ZERICA

Descarga la tarifa completa:

ZERICA

I-WALL

RFK 150 A0201

Disponible en acabado

Cristal Negro

RFK 150 A0301

Disponible en tres acabados

Acero lacado negro

Acero inoxidable

Cristal Negro

DISPENSADOR DE AGUA INTEGRADO - I-WALL

I-Wall es el sistema integrado de última generación y fácil de usar que se adapta perfectamente al diseño de tu cocina.

Conectado a la red de suministro de agua, permite beber con seguridad el agua del grifo. Fría, sin gas o con gas, agua siempre disponible de forma práctica y con gran comodidad. Indispensable para cocinar, para lavar la fruta, para preparar té y café o incluso para preparar los cócteles de los invitados. Contribuye a facilitar las tareas en la cocina y ayuda a llevarlas a cabo con mayor agilidad.

Exclusivo sistema Silver Turbo Clean

I-Wall incluye un exclusivo sistema de refrigeración que garantiza altos estándares de higiene y no requiere el llenado ni la desinfección de tanques o depósitos, que suele ser habitual y necesario en los sistemas tradicionales.

Un sistema profesional en tu casa

I-Wall suministra hasta 36 litros por hora de agua fría: la potencia frigorífica de 140 W mantiene el agua a la temperatura deseada y permite recuperar rápidamente su refrigeración.

Además, de forma opcional, el dispensador de agua integrable de ZERICA ofrece un servicio de asistencia remota (AUXILIA) que facilita la intervención del equipo postventa de forma rápida y efectiva. Está disponible en acabado acero inoxidable y en cristal negro e incluye un KIT de instalación en el suministro.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
RFK 150 A0201	Dispensador de agua en acabado cristal negro con pantalla táctil. Medidas: 60 x 45 cm	3.995 €
RFK 150 A0301	Dispensador de agua en acabado cristal negro con botones. Medidas: 60 x 45 cm	2.755 €
RFK 150 A0302	Dispensador de agua en acabado acero inoxidable con botones. Medidas: 60 x 45 cm	2.495 €
RFK 150 A0303	Dispensador de agua en acabado acero negro con botones. Medidas: 60 x 45 cm	2.495 €

ZERICA

YOU TAP

PKG RFU 150 A0104 01

PKG RFU 150 A0104 02

Disponible en el acabado

Acero inoxidable

DISPENSADOR DE AGUA - YOU TAP

YOU TAP es un sistema de última generación y fácil de usar que se adapta perfectamente al diseño de tu cocina.

Conectado a la red de suministro de agua, permite beber con seguridad el agua del grifo. Fría, sin gas o con gas, agua siempre disponible de forma práctica y con gran comodidad. Indispensable para cocinar, para lavar la fruta, para preparar té y café o incluso para preparar los cócteles de los invitados. Contribuye a facilitar las tareas en la cocina y ayuda a llevarlas a cabo con mayor agilidad.

Exclusivo sistema Silver Turbo Clean

YOU TAP incluye un exclusivo sistema de refrigeración que garantiza altos estándares de higiene y no requiere el llenado ni la desinfección de tanques o depósitos, que suele ser habitual y necesario en los sistemas tradicionales.

Un sistema profesional en tu casa

YOU TAP, grifo en acero inoxidable a 5 vías, suministra hasta 36 litros por hora de agua fría: la potencia frigorífica de 140 W mantiene el agua a la temperatura deseada y permite recuperar rápidamente su refrigeración.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
PACK RFU150-01	Grifo en acero inoxidable a 5 vías en forma de L	2.495 €
PACK RFU150-02	Grifo en acero inoxidable a 5 vías en forma de U	2.495 €

steel

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

En la actualidad, Steel se distingue por ofrecer una amplia gama de cocinas de acero de marca propia extremadamente innovadoras debido a que introducen características altamente profesionales en el ámbito doméstico. Entre las líneas que combinan un elegante diseño con unas altísimas prestacioes encontramos: Genesi, Ascot y Enfasi, además de una serie completa de barbacoas semiprofesionales.

STEEL

Descarga la tarifa completa:

COCINAS INDEPENDIENTES

GQ12SF-6T

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 91lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

HORNO LATERAL

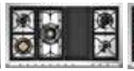
Funciones

ELÉCTRICO TRADICIONAL - 39lt
TEMP. 50 °C - 265 °C

GQ12SF-6M
AQ12SF-6M

GQ12SF-6T
AQ12SF-6T

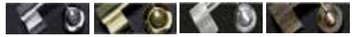
GQ12SF-6B
AQ12SF-6B



GQ12SF-4BM
AQ12SF-4BM

GQ12SF-4TM
AQ12SF-4TM

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 120

Especificaciones

- 2 rejillas integradas para horno principal
- 1 rejilla para horno lateral
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno lateral)
- 2 bandejas hondas (1 para el horno principal, 1 para el horno lateral)
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Revestimientos de acero inoxidable de fácil limpieza (horno principal)
- Soporte para wok
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda para carne
- Cajón inferior de almacenamiento

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQ12SF-6M AQ12SF-6M	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	9.660 €
GQ12SF-6T AQ12SF-6T	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha lisa	10.460 €
GQ12SF-6B AQ12SF-6B	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok) y 1 plancha ondulada	10.460 €
GQ12SF-4BM AQ12SF-4BM	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok), 1 mega-wok de 6kW y 1 plancha ondulada	10.460 €
GQ12SF-4TM AQ12SF-4TM	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok), 1 mega-wok de 6kW y 1 plancha lisa	10.460 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-6W negro

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 70lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

HORNO LATERAL

Funciones

ELÉCTRICO TRADICIONAL - 39lt
TEMP. 50 °C - 265 °C

GQ10SF-6W
AQ10SF-6W

GQ10SF-4M
AQ10SF-4M

GQ10SF-4T
AQ10SF-4T

GQ10SF-4B
AQ10SF-4B

GQ10SF-5FI
AQ10SF-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100

Especificaciones

- 2 rejillas integradas para horno principal
- 1 rejilla para horno lateral
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno lateral)
- 2 bandejas hondas (1 para el horno principal, 1 para el horno lateral)
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Revestimientos de acero inoxidable de fácil limpieza (horno principal)
- Soporte para wok (versión con quemadores de gas)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda para carne
- Cajón inferior de almacenamiento

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQ10SF-6W AQ10SF-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	5.875 €
GQ10SF-4M AQ10SF-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	5.875 €
GQ10SF-4T AQ10SF-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	6.670 €
GQ10SF-4B AQ10SF-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	6.670 €
GQ10SF-5FI AQ10SF-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	7.355 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 70lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

HORNO LATERAL Y SUPERIOR

Funciones

ELÉCTRICO TRADICIONAL - 39lt
TEMP. 50 °C - 265 °C

ELÉCTRICO PIZZA/GRILL - 34lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

GQ10SFF-6W
AQ10SFF-6W

GQ10SFF-4M
AQ10SFF-4M

GQ10SFF-4T
AQ10SFF-4T

GQ10SFF-4B
AQ10SFF-4B

GQ10SFF-5FI
AQ10SFF-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3

Especificaciones

- 2 rejillas integradas para horno principal y horno superior
- 1 rejilla para horno lateral
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno lateral)
- 2 bandejas hondas (1 para el horno principal/horno superior, 1 para el horno lateral)
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Revestimientos de acero inoxidable de fácil limpieza (horno principal)
- Soporte para wok (versión con quemadores de gas)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Este modelo no incluye programador digital
- Cajón inferior de almacenamiento

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-6W AQ10SFF-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.295 €
GQ10SFF-4M AQ10SFF-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.295 €
GQ10SFF-4T AQ10SFF-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.090 €
GQ10SFF-4B AQ10SFF-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.090 €
GQ10SFF-5FI AQ10SFF-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	7.775 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G10FF-D-6W

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 70lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

HORNO LATERAL Y SUPERIOR

Funciones

ELÉCTRICO TRADICIONAL - 39lt
TEMP. 50 °C - 265 °C

ELÉCTRICO PIZZA/GRILL - 34lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

GQ10SFF-D-6W
AQ10SFF-D-6W

GQ10SFF-D-4M
AQ10SFF-D-4M

GQ10SFF-D-4T
AQ10SFF-D-4T

GQ10SFF-D-4B
AQ10SFF-D-4B

GQ10SFF-D-5FI
AQ10SFF-D-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 100/3 SOLID DOOR

Especificaciones

- 2 rejillas integradas para horno principal y horno superior
- 1 rejilla para horno lateral
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno lateral)
- 2 bandejas hondas (1 para el horno principal/horno superior, 1 para el horno lateral)
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Revestimientos de acero inoxidable de fácil limpieza (horno principal)
- Soporte para wok (versión con quemadores de gas)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Base de piedra para pizza (horno superior)
- Este modelo no incluye programador digital
- Cajón inferior de almacenamiento

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQ10SFF-D-6W AQ10SFF-D-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	6.295 €
GQ10SFF-D-4M AQ10SFF-D-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	6.295 €
GQ10SFF-D-4T AQ10SFF-D-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	7.090 €
GQ10SFF-D-4B AQ10SFF-D-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	7.090 €
GQ10SFF-D-5FI AQ10SFF-D-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	7.775 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

COCINAS INDEPENDIENTES

G9F-4B

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 91lt
TEMP. 50 ºC - 315 ºC

GQ9S-6W
AQ9S-6W

GQ9S-4M
AQ9S-4M

GQ9S-4T
AQ9S-4T

GQ9S-4B
AQ9S-4B

GQ9S-5FI
AQ9S-5FI

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

COCINAS INDEPENDIENTES - GENESI / ASCOT 90

Especificaciones

- 2 rejillas recubiertas
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable
- 1 bandeja honda esmaltada
- 1 bandejas honda
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Revestimientos de acero inoxidable de fácil limpieza
- Soporte para wok (versión con quemadores de gas)
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda para carne

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQ9S-6W AQ9S-6W	Composición superior: 6 quemadores de gas (2 tipo wok)	4.765 €
GQ9S-4M AQ9S-4M	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 mega-wok de 6kW	4.765 €
GQ9S-4T AQ9S-4T	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha lisa	5.560 €
GQ9S-4B AQ9S-4B	Composición superior: 4 quemadores de gas (1 tipo wok) y 1 plancha ondulada	5.560 €
GQ9S-5FI AQ9S-5FI	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex)	6.245 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por color	155 €

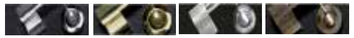
CAMPANAS EXTRACTORAS

AKL100

GENESI

ASCOT

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



C O N B

Colores disponibles

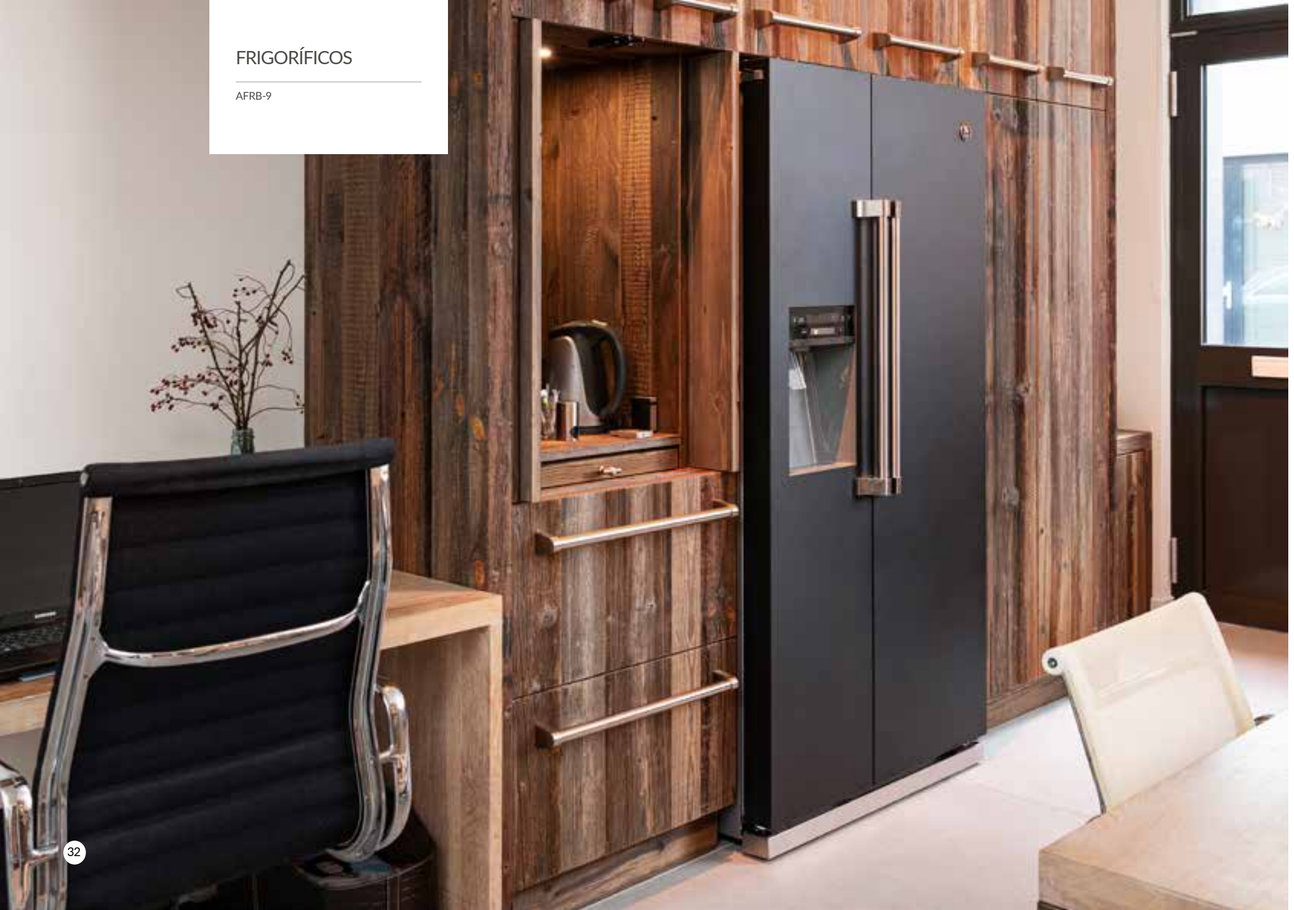
SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

CAMPANAS EXTRACTORAS - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- Sistema de extracción con 4 velocidades
- Torre regulable 30-60 cm
- Potencia de 900 m3/h
- Botonera frontal
- Iluminación mediante 3 leds (4 leds en el modelo GQK120/AKL120)
- Programador de apagado
- Convertible en recirculación con filtros de carbón
- Accesorios opcionales

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQK120 AKL120	Campana extractora de 120 cm de ancho	2.605 €
GQK100 AKL100	Campana extractora de 100 cm de ancho	2.150 €
GQK90 AKL90	Campana extractora de 90 cm de ancho	1.900 €
GQK70 AKL70	Campana extractora de 70 cm de ancho	1.605 €
	Suplemento adicional por color	215 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por color	155 €



FRIGORÍFICOS

AFRB-9

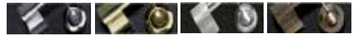
GENESI Side by Side

ASCOT Side by Side

GENESI Side by Side de Built-In

ASCOT Side by Side de Built-In

Tiradores disponibles para la colección ASCOT



C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

FRIGORÍFICOS SIDE BY SIDE - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- Volumen de almacenamiento de 603 L
- Capacidad del frigorífico: 377 L
- Capacidad del congelador: 226 L
- Sistema integral no-frost
- Iluminación LED
- Función "Vacaciones"
- Dispensador externo de hielo y agua
- Control electrónico de todas las funciones
- Doble ventilador de circulación de aire
- Sistema de superenfriamiento y supercongelación
- Sistema de regulación de la humedad para los alimentos delicados y sensibles
- Rejillas especiales para botellas de vino
- Alarma de puerta abierta
- Compartimento externo especial de acero inoxidable para el almacenaje y/o la descongelación de alimentos/bebidas (Free-Standing)
- Estantes de vidrio templado
- Clase energética F

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFR-9 AFR-9	Frigorífico Side by Side de libre instalación 90 cm	5.630 €
GQFRB-9 AFRB-9	Frigorífico Side by Side Built-In de 90 cm	4.505 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

FRIGORÍFICOS

AFR-9F Negro

GENESI French Door

ASCOT French Door

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

FRIGORÍFICOS FRENCH DOOR - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- Capacidad total 596 L
- Frigorífico capacidad 419 L
- Capacidad del congelador 177 L
- Sistema integral no-frost
- Ajuste electrónico de la temperatura
- Pantalla LED táctil
- Iluminación interna LED
- Función "Vacaciones"
- Sistema de superenfriamiento y supercongelación
- Dispensador de agua por tubería
- Máquina de hielo (en el congelador)
- Cajones metálicos deslizantes
- Alarma de puerta abierta
- Clase energética F

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFR-9F AFR-9F	Frigorífico French-Door de 90 cm,	3.795 €
	Suplemento adicional por color	530 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

HORNOS 60 X 90

GQFFE6-S

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 70lt
TEMP. 50 ºC - 315 ºC

HORNO SUPERIOR

Funciones

ELÉCTRICO PIZZA/GRILL - 34lt
TEMP. 50 ºC - 315 ºC

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

HORNOS 60X90 - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- 2 rejillas integradas para horno principal y horno superior
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Plancha salvamantel
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Base de piedra para pizza (horno superior)

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFFE6-S AQFFE6-S	Doble horno con horno principal Combi Steam 60 X 90 cm	4.160 €
	Suplemento adicional por color	355 €
	Colección ASCOT: Suplemento adicional por tirador en color	155 €

HORNOS
90 X 60

AQFFE6-S

GENESI

ASCOT

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 91lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

Tiradores disponibles para la colección ASCOT

C O N B

Colores disponibles

SS NF AN BA CR BR AA CE NA SA

HORNOS 90X60 - GENESI / ASCOT

Especificaciones

- 2 rejillas integradas
- Asador
- 1 bandeja honda de acero inoxidable (horno principal/horno superior)
- 1 bandeja honda esmaltada (horno principal/horno superior)
- Revestimientos telescópicos (2 parejas)
- Plancha salvamantel
- Recipiente de agua para llenar el depósito
- Control de temperatura con sonda para carne

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GQFE9-S AQFE9-S	Horno Combi-Steam 90x60 cm de ancho	4.025 €
	Suplemento adicional por color	355 €
	Suplemento adicional por tirador en color	155 €

PLACAS DE GAS GENESI

GP9B-5

GP7B-5

GP9B-5

PLACAS DE GAS - GENESI

Especificaciones

- Placas de cocción de gas integrables disponible en 70 cm y 90 cm
- Placa de cocción de acero inoxidable
- Parrilla de hierro fundido
- Termopares de seguridad
- Encendido de la llama presionando los mandos
- Mandos de metal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
GP9B-5	Placa de cocción de gas de 90 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	940 €
GP7B-5	Placa de cocción de gas de 70 cm de ancho con 5 quemadores (1 tipo wok)	860 €

DESIGN 40
ALL BLACK

COLECCIÓN

DESIGN 40 ALL BLACK
ENFASI

DESIGN 40 ALL BLACK

ENFASI 100/3 INDUCCIÓN

100 GAS

100 INDUCCIÓN

100/3 GAS

100/3 INDUCCIÓN

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASI 100 - 100/3

Especificaciones

- Acero AISI 441 de color negro mate con mandos y tiradores en negro
- Disponible en 90 y 100 cm de ancho
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción completamente negras
- Control táctil electrónico
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm
- Cocina para instalar entre muebles o bien en isla: acabados traseros sin aberturas

Opción placa de gas

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

Opción placa de inducción

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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQ10FF-6 NF	Composición superior: 6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK de 100 cm	4.845 €
EQ10FF-5FI NF	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex) ALL BLACK de 100 cm	6.220 €
EQ10FFF-6 NF	Composición superior: 6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK de 100 cm	4.410 €
EQ10FFF-5FI NF	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex) ALL BLACK de 100 cm	5.820 €

DESIGN 40 ALL BLACK

ENFASI 90 INDUCCIÓN

90 GAS

90 INDUCCIÓN

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 91lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

E9F-6 NF

E9F-5FI NF

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASI 90

Especificaciones

- Acero AISI 441 de color negro mate con mandos y tiradores en negro
- Disponible en 90 y 100 cm de ancho
- 2 opciones de composición superior: placa de gas o inducción completamente negras
- Control táctil electrónico
- Puerta fría con cristal de doble capa
- Accesorios incluidos: conjunto de bandejas, kit de asado, bandeja honda esmaltada y soporte para la zona wok
- Patas lacadas en color negro mate ajustables entre 100-150 mm
- Cocina para instalar entre muebles o bien en isla: acabados traseros sin aberturas

Opción placa de gas

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

Opción placa de inducción

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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQ9F-6 NF	Composición superior: 6 quemadores de gas (1 tipo wok) ALL BLACK de 90 cm	3.315 €
EQ9F-5FI NF	Composición superior: 5 zonas de inducción (2 zonas de inducción flex) ALL BLACK de 90 cm	4.720 €

DESIGN 40 ALL BLACK

ENFASI

PLACA DE INDUCCIÓN

PLACA DE GAS

CAMPANA EXTRACTORA 100CM

CAMPANA EXTRACTORA 90 CM

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASI

Placa de inducción con mandos integrables

- Placa de inducción con ergonómicos mandos integrables en el frontal del mueble
- 5 Zonas de inducción flexible con reconocimiento del diámetro de la olla
- Función booster, potencia máxima de 7,4 kWh

Placa de gas con mandos integrables

- Placa de gas con ergonómicos mandos integrables en el frontal del mueble
- 6 placas de cocción (1 wok)
- Fácil instalación

Campanas Extractoras

- Potencia de extracción: 90 cm 850 m3/h /100 cm 900 m3/h
- Control con 4 niveles de potencia (66 dB máx) y programador de apagado
- 3 filtros de acero inoxidable para la versión de 90 cm - 4 filtros la versión de 100 cm
- Posibilidad de adaptación a recirculación (SA-FKE)
- Medidas:
- Versión 90 cm: 900x480x40mm
  - Torre telescópica de entre 800 y 1250 mm
- Versión 100 cm: 1000x480x40mm
  - Torre telescópica de entre 800 y 1250 mm
- Disponible en acero inoxidable

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
E9P-5FI NF	Placa de inducción de 90 cm con mandos integrables ALL BLACK	3.375 €
E9P-6 NF	Placa de gas de 90 cm con mandos integrables ALL BLACK	1.815 €
EKL100 NF	Campana extractora de 100 cm ALL BLACK	1.870 €
EKL90 NF	Campana extractora de 90 cm ALL BLACK	1.685 €

DESIGN 40 ALL BLACK

EQFFE6 NF

HORNO MULTIFUNCIÓN

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 70lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

DOBLE HORNO MULTIFUNCIÓN

HORNO PRINCIPAL

Funciones

ELÉCTRICO COMBI-VAPOR - 70lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

HORNO SUPERIOR

Funciones

ELÉCTRICO PIZZA/GRILL - 34lt
TEMP. 50 °C - 315 °C

DESIGN 40 ALL BLACK - ENFASI

Horno multifuncional

- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Control de temperatura con sonda para carne

Doble horno multifuncional

- Rejilla integrada
- Asador
- Bandeja honda esmaltada
- Puerta fría con triple cristal
- Base de piedra para pizza (horno superior)

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EQFE6 NF	Horno multifunción ALL BLACK	1.650 €
EQFFE6 NF	Horno doble: pizza + multifunción ALL BLACK	2.985 €

BARBACOAS GREEN

I9C-4

I9C-4

I7C-2

BARBACOAS - GREEN

Especificaciones

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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
I9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	5.980 €
I7C-2	Barbacoa de 70 cm de ancho con 2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	4.870 €
AB-CUG	Funda de barbacoa para modelo I9C-4	180 €
AB-CU	Funda de barbacoa para modelo I7C-2	180 €

BARBACOAS SWING

W9C-4

W9C-4

W7C-3

SWING 90

SWING 70

BARBACOAS - SWING

Especificaciones

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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9C-4	Barbacoa de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta y 2 cajones	4.830 €
W7C-3	Barbacoa de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.670 €
AB-CU	Funda de barbacoa para modelos W9C-4/W7C-3	180 €

SWING TOP

W9-4T

W9-4G

W9-4T

W7-3G

W7-3T

I9-4

BARBACOAS - SWING TOP

Especificaciones

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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
W9-4G	Barbacoa top de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Incluye tapa.	3.675 €
W7-3G	Barbacoa de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Incluye tapa.	2.905 €
W9-4T	Barbacoa top de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27dm2. Incluye tapa.	3.080 €
W7-3T	Barbacoa top de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW y plancha Teppanyaki de acero inox. de 27dm2. Incluye tapa.	2.475 €
I9-4	Barbacoa top de 90 cm de ancho con 2 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de planchas y rejillas de hierro fundido. Incluye tapa.	3.275 €
CS9BK-SW	Funda para modelo W9-4G / W9-4T	210 €
CS7BK-SW	Funda para modelo W7-3G / W7-3T	195 €

MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior

G9BS-4C

G7BS-3C

MÓDULOS DE COCCIÓN PARA EXTERIOR

Especificaciones

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

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G9BS-4C	Módulo de 90 cm de ancho con 4 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada uno. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 2 puertas	4.455 €
G7BS-3C	Módulo de 70 cm de ancho con 3 quemadores de acero fundido de 6,2 kW cada no. Dispone de una zona inferior de almacenaje con 1 puerta	3.485 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	305€

MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior

G12C-P

G9C-P

G7S-L2

W4-1

MÓDULOS PARA EXTERIOR

Especificaciones

- Fregaderos de acero inoxidable
- Superficies de acero inoxidable
- Disponibles en medidas de 120cm/90cm/70cm
- Válvulas de seguridad
- Tiradores de metal

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G12C-P	Módulo de 120 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior. (No incluido)	3.735 €
G9C-P	Módulo de 90 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior. (No incluido)	2.940 €
G7C-P	Módulo de 70 cm con superficie de trabajo de acero inoxidable y tres cajones de almacenaje. Con posibilidad de instalar el módulo de gas W4-1 en la parte superior. (No incluido)	2.455 €
G9S-L1	Módulo de 90 cm con fregadero de acero inoxidable de 1 cubeta. Zona inferior de almacenaje con 2 puertas de cierre suave.	3.120 €
G7S-L2	Módulo de 70 cm con fregadero de acero inoxidable de 2 cubetas (1 principal y 1 secundaria). Dispone de una puerta inferior con cierre suave	2.940 €
W4-1	Módulo de gas independiente con una potencia de 3.600 kW y 30cm de ancho con un quemador. Incluye tapa de acero inoxidable.	605 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor.	305€

MÓDULOS EXTERIORES

Cocina exterior

G7FR-D (Abierto)

G7FR-D

GPG7-P (Abierto)

GPG7-P

FRÍO PARA EXTERIOR

G7FR-D: Frígorifico + congelador con puerta de acero inoxidable
Especificaciones

- 70 cm de ancho
- Temperatura ajustable entre 2 y 10ºC
- 92 litros de capacidad (77 frigorico + 15 congelador)
- Congelador con sistema antiacumulación de escarcha
- Puerta reversible
- Zona de trabajo de acero inoxidable
- Iluminación LED interior
- Nivel de ruido: 37 dB

GPG7-P: Fabricador de hielo de exterior
Especificaciones

- 70 cm de ancho
- Capacidad de hasta 6 kg de hielo
- Sistema de enfriamiento de agua
- Requiere desagüe y toma de agua
- Instalación bajo cubierta. (No puede recibir luz solar)

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
G7FR-D	Frigorico + congelador 92 lt. 70 cm puerta acero	3.505 €
GPG7-P	Fabricador de hielo de exterior 6 kg de capacidad	4.200 €
	Suplemento adicional por color negro para las unidades outdoor	305€

Sirius

Sirius, empresa italiana fundada en 1996 y especializada en la fabricación de campanas extractoras, fue pionera en la previsión de las nuevas aplicaciones dentro del ambiente de la cocina contemporánea, invirtiendo, creando e introduciendo grandes innovaciones en el mercado. Gracias a las habilidades técnicas y de fabricación de su equipo, junto a una política comercial cuidadosa y dinámica, han convertido a la marca en un referente internacional, permitiéndole innovar una vez más, ahora con su nuevo Horno Pizza para exterior.

Scrigno ha sido diseñado con detalles minimalistas, funcionales y eficientes, con el objetivo de proporcionar rendimiento profesional en el ámbito doméstico y asegurando una experiencia gastronómica de alto nivel en las terrazas o jardines de los entusiastas de la cocina.

Fabricado con los mejores y más resistentes materiales, permite su instalación en el exterior y puede trabajar tanto con gas, como con leña para lograr un resultado aromatizado.

SIRIUS

Descarga la tarifa completa:

HORNO EXTERIOR

Horno pizza Scrigno para exterior acabado en rojo

Disponible en dos acabados

Rojo Negro

HORNO EXTERIOR - SCRIGNO

Especificaciones

- Horno híbrido de leña y gas
- Acabado del horno: color rojo o negro
- Dos quemadores de gas butano (3,5 kW + 3,5 kW).
- Mando de encendido y regulación del gas para cada quemador
- Placa de cocción en material refractario 60x50 cm
- Estructura interna en acero inoxidable 441
- Aislamiento en fibra cerámica
- Termómetro con sonda interna
- Puerta abatible a 90 grados y totalmente desmontable
- Puerta acristalada para mejor control de la cocción
- Válvula reguladora de salida de humos
- Chimenea en acero inoxidable

Accesorios incluidos

- Soporte para leña en acero inoxidable
- Tubo para la conexión al gas

Accesorios adicionales

- Carro con ruedas y estantes de apoyo
- Kit de accesorios formado por un cepillo, una pala redonda y una pala rectangular

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
SPO-900-RD	Horno Pizza 90 x 60 cm con acabado externo en color rojo (sin carro)	2.410 €
SPO-900-BK	Horno Pizza 90 x 60 cm con acabado externo en color negro (sin carro)	2.410 €
SPC-1230-BK	Carro con ruedas color negro	557 €
SPK	Kit de accesorios formado por: un cepillo, una pala rectangular, una pala redonda	284 €

KAELO

KAELO es un producto fabricado en Inglaterra, que fue lanzado a finales de 2016 con la inestimable colaboración de reconocidos arquitectos y diseñadores. Su propósito es el de llevarlo a los hogares de todo el mundo, creando una nueva forma de conservar fría la bebida mientras mantiene vivas las conversaciones a su alrededor.

La capacidad de integración en la encimera, su elegancia y depurada estética, su funcionalidad, así como el desarrollo tecnológico que permite cambiar el color de la iluminación mediante el control táctil de su corona perimetral, son las características más diferenciales de este producto que junto a la facultad de mantener la temperatura original de la bebida, convierten Kaelo en un elemento icónico.

KAELO

Descarga la tarifa completa:

ENFRIADOR DE BOTELLAS - KAELO

CRO-311

Disponible en cinco acabados

ENFRIADOR DE BOTELLAS - KAELO

Especificaciones

- Control táctil inteligente (Smart Touch Control)
- Sistema de sujeción con rosca: fácil montaje y seguridad
- Patentado sistema de enfriamiento en seco: Kryolux ™
- Corona de control en múltiples acabados
- LED ambiente: color personalizable
- Apagado automático al cabo de dos horas de funcionamiento (ahorro energético)
- Cámara interior de 103 mm, puede alojar botella de Dom Perignon y de Krug
- Un solo cable de conexión a la corriente
- Diámetro exterior instalación 153mm
- Dos tipos de instalación: Bajo encimera y enrasada sobre encimera

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
CRO-211	Corona sobre encimera - Acero inoxidable pulido	135 €
CRO-212	Corona sobre encimera - Negro pulido	255 €
CRO-213	Corona sobre encimera - Latón pulido	255 €
CRO-214	Corona sobre encimera - Cobre pulido	255 €
CRO-215	Corona sobre encimera - Acero pulido	255 €
CRO-221	Corona sobre encimera - Acero inoxidable cepillado	135 €
CRO-222	Corona sobre encimera - Negro cepillado	255 €
CRO-223	Corona sobre encimera - Latón cepillado	255 €
CRO-224	Corona sobre encimera - Cobre cepillado	255 €
CRO-225	Corona sobre encimera - Gun metal cepillado	255 €
CRO-311	Corona bajo encimera- Acero inoxidable pulido	175 €
KAE-C12	Base Kaelo Plus - EU	735 €

U-LINE

En 1962, Henry Uihlein fundó la U-Line Corporation, una extensión de la Ben-Hur Freezer Company. Fue el primero en desarrollar y patentar un fabricador automático de hielo, independiente e integrado bajo encimera. La generación joven Uihlein sigue basándose en el legado innovador de la familia en su fábrica situada en Milwaukee, Wisconsin.

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

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

U-LINE

Descarga la tarifa completa:

CONSERVADOR DE VINOS

UHWC024-SG02A

UHWC024-SG02A

CONSERVADOR DE VINOS

Especificaciones

- El sistema de refrigeración por convección proporciona un enfriamiento rápido y temperatura constante
- Rejilla de acero inoxidable y puerta totalmente envolvente
- Cuatro botelleros negros fijos
- Control digital mediante teclado táctil
- Rango de temperatura: 1 °C a 15 °C
- Iluminación LED blanca y brillante
- El volumen es de 5,7 metros cuadrados y con una capacidad de 38 botellas de vino (750 ml)
- Asa de acero inoxidable (7/8" de diámetro)

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED que se mantiene encendida durante 3h, 6h o 24h o se apaga con el cierre de la puerta
- Los estantes son totalmente extraíbles para un mejor acceso a las botellas.
- Las bases están cubiertas con una pintura anti-vibración de color grito para evitar que las botellas se muevan
- Puerta de triple cristal con gas argón para proteger de los rayos nocivos del sol
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)

Integración

- La puerta reversible se envía con bisagra a la derecha
- Empotrable o de libre instalación
- Cuatro patas de nivelación ajustables

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UHWC024-SG02A	Conservador de vinos de 60.8 cm, integrable y con puerta acristalada reversible	3.265 €

SERIE 3000
CONSERVADOR
DE VINOS

U3060ZWC

U3060ZWC INT00B

U3060ZWC INT60B

U3060ZWC INT00B
+ UESPF60S

U3060ZWC INT60B
+ UESP60S

CONSERVADOR DE VINOS - SERIE 3000

Especificaciones

- Capacidad: 133 litros
- Puede contener hasta 43 botellas (0,75 l.)
- Temperatura: 1ºC a 18ºC
- Mando U-Select®: ofrece cuatro modos distintos: modo Espumoso (3ºC a 10ºC), modo Vino Blanco (7ºC a 12ºC), modo Vino Tinto (12ºC a 18ºC) y modo "Quick Chill" (enfriamiento rápido)
- Mando U-Select®: display OLED integrado en el frontal, ergonómico y con interfaz intuitiva. Opciones disponibles en inglés, español, francés, italiano y alemán
- Mantiene la temperatura con una oscilación de 0,5ºC por medio de sensores
- Control independiente de las dos zonas (inferior y superior)
- Humedad interior aproximada del 50%
- Soporte de goma montado en el compresor atenúa la vibración

Interior / exterior

- Interior negro con iluminación LED que se mantiene encendida durante 3h, 6h o 24h o se apaga con el cierre de la puerta
- Los estantes son totalmente extraíbles para un mejor acceso a las botellas. El 3º y 6º pueden soportar botellas de diámetro superior tamaño magnum
- Las bases están cubiertas con una pintura anti-vibración de color grafito para evitar que las botellas se muevan
- Puerta de triple cristal con gas argón para proteger de los rayos nocivos del sol
- Puerta reversible. Posibilidad de bisagra a la derecha o a la izquierda (Se suministra con bisagra a la derecha)

Integración

- Opción puerta acristalada en acero inox. o puerta sólida en acero inox., como accesorio adicional
- Bisagras sólidas, integradas, provistas de un cierre de resorte
- La rejilla de ventilación frontal es compatible con un zócalo decorativo
- Las patas delanteras y traseras son regulables, el zócalo frontal es extraíble y permite ajustar la altura en caso de necesidad

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U3060ZWC INT60B	Conservador de vinos de 60 cm, encastrable y sin puerta acristalada reversible	4.175 €
U3060ZWC INT00B	Conservador de vinos de 60 cm, encastrable y con puerta acristalada reversible	4.175 €
UESPF60S	Marco en acero inox.para puerta acristalada 60 cm	520 €
UESP60S	Puerta sólida en acero inox.60 cm	460 €

FRIGORÍFICO + FABRICADOR DE HIELO

UMRI121-SS02A

UMRI121-SS02A

UMRI121-BS02A

FRIGORÍFICO + FABRICADOR DE HIELO

Especificaciones

- El volumen del refrigerador de 59,5 litros y tiene capacidad para 24 botellas de 330 ml o 44 latas 330 ml
- Rango de temperatura: 1 °C - 7 °C
- Mandos ubicados en la parte inferior (zona zócalo)
- Producción de hielo diaria (24 h) 8,2 kg
- Capacidad de almacenamiento del depósito: 5,9 kg
- Dimensiones del depósito: 12,7 x 19 x 57 mm (AxHxF)

Interior / Exterior

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

Integración

- Instalación integrada (sin panel) o libre instalación
- Los componentes resistentes a la corrosión y a los rayos ultravioleta proporcionan una vida útil prolongada del producto en entornos hostiles.

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMRI121-SS02A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm y con puerta sólida reversible en acero inoxidable	3.765 €
UMRI121-BS02A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm y con puerta sólida reversible en acabado negro	3.765 €

FABRICADOR DE HIELO - NUGGET ICE

UHNP315-IS02A

UHNP315-IS02A

FABRICADOR DE HIELO - NUGGET ICE

Especificaciones

- Producción de hielo cilíndrico y selección de la densidad (19 x 13mm)
- Filtro de agua para la producción de hielo y el dispensador de agua
- Hasta 40 kg de hielo al día
- Capacidad de almacenamiento de hasta 13 kg
- Indicador de saturación de suciedad
- Bomba de desagüe para facilitar el drenaje

Interior / exterior

- Iluminación LED en el interior
- Dispensador de agua en el interior de la cavidad

Integración

- Opción puerta sólida en acero inox, como accesorio adicional
- Posibilidad de instalación integrada o libre
- Bisagra totalmente oculta por detrás del panel

Beneficios del Nugget Ice

- Fácilmente adaptable a cualquier envase
- Absorbe los sabores de la bebida
- Facilita el enfriamiento de las bebidas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UHNP315-IS02A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm y con puerta sólida reversible	7.950 €
ULASHP15SOLID	Puerta sólida en acero inox.38 cm	490 €

FABRICADOR DE HIELO - CRESCENT ICE

U-BI1215INT-20A

U-BI1215INT-20A

U-BI1215INT-20A + ULASHP15SOLID

FABRICADOR DE HIELO - CRESCENT ICE

Especificaciones

- Utiliza menos de 11,4 litros de agua para producir hasta 11,3 kg de hielo al día
- La tasa de producción de hielo diaria es aproximadamente 4 veces mayor que la de un frigorífico doméstico normal
- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- El interruptor de encendido/apagado está cómodamente situado en la cara inferior de la unidad

Interior / Exterior

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

Integración

- La unidad está diseñada para ser empotrada o puede ser libre
- El modelo integrado requiere un panel de puerta a medida de 19 mm (los paneles no son suministrados por U-Line)
- Cuatro patas de nivelación ajustables independientemente proporcionan un ajuste preciso bajo el mostrador
- Bisagra parcialmente a la vista

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
U-BI1215INT-20A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm y con puerta sólida reversible	3.995 €
ULASHP15SOLID	Puerta sólida en acero inox. 38 cm	490 €

FABRICADOR DE HIELO - CRESCENT ICE

UMCR014-SS02A

UMCR014-SS02A

UMCR014-BC02A

UMCR014-WC02A

FABRICADOR DE HIELO - CRESCENT ICE

Especificaciones

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

Interior / Exterior

- Interior blanco
- La puerta reversible se suministra con bisagra a la derecha
- No requiere drenaje

Integración

- Instalación integrada (sin panel) o libre instalación
- No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
- No obstruya el flujo de aire de la rejilla delantera

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMCR014-SS02A	Fabricador de hielo, integrable de 35cm y con puerta sólida reversible en acabado acero inoxidable	2.995 €
UMCR014-BC02A	Fabricador de hielo, integrable de 35cm y con puerta sólida reversible en acabado negro solid	2.995 €
UMCR014-WC02A	Fabricador de hielo, integrable de 35cm y con puerta sólida reversible en acabado blanco solido	2.995 €

FABRICADOR DE HIELO - CRESCENT ICE

UMCR015-SS02A

UMCR015-SS02A

FABRICADOR DE HIELO - CRESCENT ICE

Especificaciones

- Dimensiones de los cubitos de hielo en forma de media luna: 13 mm de ancho x 19 mm de alto x 57 mm de largo
- Produce hasta 11,3 kg de hielo al día
- Almacena 11,3 kg de hielo
- Interruptor de encendido/apagado
- Tirador de acero inoxidable

Interior / Exterior

- La puerta reversible se suministra con bisagra a la derecha
- No requiere drenaje

Integración

- Instalación integrada (sin panel) o libre instalación
- No se necesita espacio libre adicional para la ventilación
- No obstruya el flujo de aire de la rejilla delantera

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
UMCR015-SS02A	Fabricador de hielo, integrable de 38cm y con puerta sólida reversible	3.460 €

Varimixer

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

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

VARIMIXER

Descarga la tarifa completa:

PROCESADOR DE ALIMENTOS

M005-8303Z

Disponible en cuatro acabados

BLANCO

NEGRO

PLATA

ROJO

PROCESADOR DE ALIMENTOS - VARIMIXER

Especificaciones

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

Funciones

- Amasar
- Batir
- Montar
- Doblar
- Mezclar

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
M005-8301Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color blanco	1.360 €
M005-8303Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color negro	1.360 €
M005-8305Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color plata	1.360 €
M005-8306Z	Procesador de alimentos con 5 litros de capacidad en color rojo	1.360 €

Josper

Josper desde 1969

EL HORNO DE BRASA QUE TIENEN LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO, AHORA EN TU COCINA.

Una elegante combinación de horno y parrilla en una sola máquina. Una caja mágica que te trasladará a la cocina ancestral, recordando los sabores de antaño.

JOSPER

Descarga la tarifa completa:

JOSPER HOME GRILL

HJX-PRO-S80

Horno Brasa Josper HJX-PRO-S80

HJX-PRO-Mini S

Horno Brasa Josper HJX-15

Carro Horno Josper HJX-15

Disponible en siete colores

IN NC BL M VC ZU VR

Póngase en contacto con nosotros para obtener presupuesto personalizado: proyectos@dake.es

JOSPER HOME GRILL

Especificaciones HJX-15

- Consumo diario de carbón Josper - 1,5 a 2,5 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 6 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 – 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Especificaciones HJX-PRO-Mini S

- Consumo diario de carbón Josper - 6 a 8 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 7 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 – 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Especificaciones HJX-PRO-S80

- Consumo diario de carbón Josper - 10 a 12 kgs
- Autonomía por carga - 9 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 – 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Accesorios incluidos:

- 2 parrillas de 50x50 cm
- Registro superior con cortuegos integrado
- Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJX-PRO-Mini S	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-MINI S	7.900 €
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	10.850 €
HJX-15	Horno Brasa JOSPER HJX-15	6.350 €
HJX-15-CJ	Horno Brasa JOSPER HJX-15 con carro	7.975 €

* Consulte sobre toda la gama de productos en el código QR de la marca

VIKING

Hace casi 30 años, en el corazón de los Estados Unidos, Viking introducía los rendimientos profesionales para el hogar confeccionando la primera cocina Viking. Hoy en día, líder en el mercado Americano, Viking ofrece a los consumidores las últimas novedades en equipamientos de cocina.

La excelencia está en el corazón de las colecciones Viking, inspiradas por los equipamientos profesionales pero diseñados para el uso doméstico. Todos los productos Viking son un reflejo de nuestros clientes, porque para ellos como para nosotros, cocinar no es sólo una necesidad, es una pasión. Rendimientos profesionales para el hogar.

VIKING

Descarga la tarifa completa:

COLECCIÓN VIKING

Outdoor Cooking

EVQGI5301LSS

EVQGFS5301LSS

EVQGFS5361LSS

EVQGI5361LSS

EVQGFS5421LSS

EVQGI5421LSS

EVQGFS5541LSS

EVQGI5541LSS

VIKING - OUTDOOR

CARACTERÍSTICAS

- **Termómetro:**
  Control de temperatura perfecto.
  Cocciones con efecto horno o ahumadas
- **Calidad de fabricación:**
  Construcción de calidad y soldados perfectos para evitar acumulaciones de grasa y suciedad.
- **Distribución del calor:**
  Parrilla de acero robusto y de alta calidad.
  Placas cerámicas inferiores para la radiación del calor y mejorar los resultados de cocción
- **Quemadores de latón:**
  Eficiencia, calidad y potencia (7,3 kW)
- **Asador de doble posición:**
  Altas prestaciones: 3 velocidades, quemador de nfrarrojos y 4,1 kW
- **Iluminación:**
  Dos lucs halógenas para un control visual perfectos de las cocciones y LEDS azules en los mandos.

DETALLES GENERALES

- Quemadores de latón (7,3 kW)
- ProSear Burner (6,7 kW)
- Asador con 3 velocidades de calidad industrial
- Mandos con iluminación LED azul
- Sistema de encendido fácil
- Iluminación halógena
- Termómetro de temperatura en la tapa
- Fabricada completamente en acero inoxidable
- Bloques cerámicos bajo la parrilla (radiación de calor)

ACCESORIOS OPCIONALES

- Kit de conversión a gas natural - EPRONGNK
- Fundas:

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
EVQGI5301LSS	Barbacoa gas outdoor 76 cm, acero inox	11.023 €
EVQGI5361LSS	Barbacoa gas outdoor 91 cm, acero inox	11.945 €
EVQGI5421LSS	Barbacoa gas outdoor 107 cm, acero inox	13.230 €
EVQGI5541LSS	Barbacoa gas outdoor 138 cm, acero inox	16.624 €
EVQGFS5301LSS	Barbacoa gas outdoor 76 cm, acero inox con carro	12.964 €
EVQGFS5361LSS	Barbacoa gas outdoor 91 cm, acero inox con carro	17.650 €
EVQGFS5421LSS	Barbacoa gas outdoor 107 cm, acero inox con carro	20.345 €
EVQGFS5541LSS	Barbacoa gas outdoor 122 cm, acero inox con carro	25.587 €

* Consulte sobre toda la gama de productos en el código QR de la marca

LA CORNUE

Miembro de las Empresas del Patrimonio Vivo y de la Excelencia Francesa, La Cornue desea preservar y transmitir el saber hacer único de sus artesanos.

En nuestra empresa, sometemos las innovaciones tecnológicas a los valores de la artesanía. No se trata de reemplazar al hombre, sino de contribuir a sus talentos. El amor y el orgullo por el trabajo bien hecho no tienen precio.

Cada Château La Cornue es la obra original y numerada de un artesano. Se fabrica exclusivamente por encargo, de forma individual, la monta un único artesano que pondrá todo el cuidado necesario, con el fin de realizar un objeto único.

Nuestros clientes quieren un producto del más alto nivel de exigencia y calidad. En La Cornue, nos aseguramos de que así sea, en cada una de las fases de fabricación: en la elección de nuestros proveedores, en la fabricación de las chapas o del cuerpo de nuestras cocinas, en la aplicación del esmalte, así como en el control y el montaje final.

La dimensión artesanal de nuestra empresa y nuestra exclusiva experiencia nos permiten hacer frente a todos los retos de implantación, ya sea respetando las imposiciones de una residencia histórica o innovando en una arquitectura futurista.

El orgullo y el placer de los clientes de La Cornue es nuestro mayor patrimonio, pues ellos son nuestros mejores embajadores y nuestra más grata recompensa.

LA CORNUE

Descarga la tarifa completa:

LA CORNUE

Château

Configurador online Cornufé, Château y Flamberge

https://lacornue.com/es-ES/construye-tu-propio

CORNUFÉ 90 ALBERTINE

CORNUFÉ 110

FLAMBERGE

CHÂTEAU 75 | 90

CHÂTEAU 120

CHÂTEAU 150 | 165 | 180

Póngase en contacto con nosotros para obtener presupuesto personalizado: proyectos@dake.es

DAKE

CULTO A LA COCINA

900 29 37 83 · comercial@dake.es · www.dake.es

DAKE

PAIXÃO PELA COZINHA

800 11 47 92 · comercial@dake.pt · www.dake.pt