



Cocinas independientes Viking



Cocinas independientes de gas Professional 122 cm EVGCC548-6G



Cocinas independientes de gas Professional 76 cm EVGCC530-4B



Cocinas independientes de gas Professional 91 cm EVGCC536-6B

Cocinas independientes de gas Professional 76, 91 y 122 cm

Rendimiento profesional

- La superficie de cocción consta de rejillas de fundición esmaltada, bandejas y planchas en esmalte ultra robusto, además de los reconocidos quemadores Viking (modelos patentados) en acero inoxidable, equipados con una tapa desmontable de fundición esmaltada.
- Los botones de los mandos son de metal fundido con acabado en acero inoxidable.
- Todos los quemadores son del mismo tamaño: El sistema VariSimmer™ de cada quemador garantiza un cocinado suave e uniforme gracias a una regulación de entre 0,12 kw y 4,8 kw, independientemente del diámetro del recipiente.
- Todos los quemadores Viking están provistos de un sistema de encendido/reencendido automático certificado por la CE para disfrutar siempre de un encendido sistemático y fiable. Los quemadores se encienden con cualquier posición del botón y se vuelven a encender si se apagan incluso en la posición más baja. Cada quemador cuenta también con un sistema individual de cierre de gas de seguridad electrónico.
- Los hornos tienen una gran capacidad y disponen de seis posiciones distintas para las rejillas.
- Los hornos utilizan quemadores dobles de 10 kw. Los quemadores proporcionan suficiente potencia para aumentar y recuperar la temperatura de manera rápida, así como para hacer circular el calor uniformemente dentro del horno, independientemente del alimento que

haya en el interior (el horno de la izquierda en el modelo de 122 cm dispone de un quemador individual de 4,5 kw). Todos los hornos disponen de un sistema de encendido de chispa y una válvula de cierre que detecta las llamas.

■ Los hornos de 76 cm, 91 cm y el horno de la derecha de 122 cm ofrecen seis funciones de cocción distintas: horneado natural con corriente de aire, horneado por convección, asado a la parrilla por infrarrojos, asado a la parrilla por infrarrojos y convección, deshidratación por convección y descongelación por convección, incluyendo la función de ventilador activada por interruptor. El horno de la izquierda en el modelo de 122 cm dispone de la función de horneado convencional.

■ Las funciones de aire por convección utilizan el deflector ProFlow™ diseñado especialmente para proporcionar una circulación de aire y una distribución de calor uniformes.

■ La parrilla por infrarrojos "salamandra" Gourmet-Glo™ exclusiva de Viking alcanza una temperatura en la superficie de 800 °C utilizando un quemador de 5,3 kw (el horno de la derecha únicamente en los modelos de 122 cm) proporcionando una potencia profesional y un asado instantáneo.

Fácil manejo y limpieza

- Los botones de los mandos de gran tamaño son fáciles de leer y se accionan mediante presión como medida de protección para niños.

■ La superficie de cocción esmaltada de una pieza proporciona una limpieza fácil.

■ Las tapas de los quemadores se extraen fácilmente para una limpieza rápida.

■ Las rejillas extraíbles de hierro fundido de alto rendimiento proporcionan una superficie continua de adelante a atrás y de derecha a izquierda para poder mover fácilmente recipientes de gran tamaño.

■ Todas las cocinas Viking disponen de un aislamiento de alta densidad para mantener el calor dentro del horno. Esta característica ahorra energía, proporciona máximo rendimiento, mantiene una temperatura baja en el exterior del aparato y permite la instalación de otros electrodomésticos junto a la cocina.

■ El interior del horno está esmaltado, lo que facilita su limpieza. (Los modelos EVGSC disponen de horno vitrificado autolimpiable.)

Configuraciones de superficie opcionales

Disponibles para cocinas EVGCC de 91 y 122 cm de anchura :

Plancha (modelos G)

- La plancha de Viking dispone de una estructura de acero maquinada de 2 cm de grosor.
- Está termostáticamente controlada para regular la temperatura de manera precisa.

■ La bandeja de carga frontal para recoger la grasa tiene capacidad para 2 tazas y media de líquido y puede extraerse fácilmente para vaciarse y limpiarse.

Parrilla grill (modelos Q)

■ La parrilla-grill de Viking está equipada con un sistema de encendido/reencendido eléctrico automático y sistema de cierre.

■ La rejilla de una pieza está fabricada en hierro fundido esmaltado y las placas de generación de sabor recogen los vertidos y hacen circular el humo por el alimento para dar sabor al exterior.

■ Un plato esmaltado de dos piezas para derrames recoge todos los vertidos y evita que se prenda fuego. Tiene capacidad para tres cuartos de litro.

■ La bandeja situada debajo de los quemadores recoge cualquier derrame que no se haya recogido en el plato para derrames y puede extraerse fácilmente para su limpieza.

Acabados exclusivos

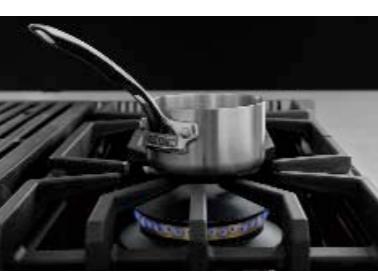
■ Las cocinas Viking pueden pedirse con opción Brass Trim latón (BR) para la placa del logo, el contramarco de la ventana, el tirador/sopores de la puerta, el molde de los botones y el embellecedor lateral de los sopores de las rejillas. Todos los objetos de metal tienen una capa protectora duradera para no tener que limpiarlos durante un uso normal.



1



5



2



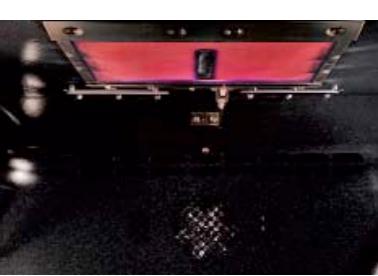
6



3



7



4



8

Cada modelo de cocina ofrece varias opciones de configuración en la superficie de succión, ver página 28



Cocinas independientes de gas 122 cm
EVGCC548-6G



Cocinas independientes de gas 91 cm
EVGCC536-6B



Cocinas independientes de gas 76 cm
EVGCC530-4B



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150

1-2 El sistema VariSimmer™ de cada quemador asegura una cocción regular y sensible gracias a una regulación infinita de 0,12 kW a 4,8 kW, sea cual sea el diámetro del recipiente a utilizar.

3 Los quemadores Viking están equipados de un sistema de re-encendido automático, incluso en el modo de regulación de menor potencia.

4 La « salamandra » exclusiva de Viking Gourmet-Glo™ dispone de un grill de infrarrojos que alcanza una temperatura en superficie de 800°C. Todos los ventiladores de aire caliente utilizan el sistema ProFlow™, especialmente diseñado para proporcionar una circulación de aire y una mejor distribución de calor.

5 Hornos de gran capacidad con 6 posiciones para las rejillas

6 Los deflectores de la parrilla esmaltada ayudan a distribuir el calor en cada momento y a recoger los jugos del asado para que el alimento tenga un sabor como el producido en una barbacoa.

7 Plancha de asados en acero « blanchard » para una cocción que no se adhiere.

8 Plancha de snacks portátil. Superficie de cocción acabada en aluminio antiadherente.



Cocinas independientes mixtas Professional 122 cm EVDSC548-4GQ



Cocinas independientes mixtas Professional 76 cm EVDSC530-4B



Cocinas independientes mixtas Professional 91 cm EVDSC536-6B

Cocinas independientes mixtas Professional 76, 91 y 122 cm

Rendimiento profesional

- La superficie de cocción consta de rejillas de fundición esmaltada, bandejas y planchas en esmalte ultra robusto, además de los reconocidos quemadores Viking (modelos patentados) en acero inoxidable, equipados con una tapa desmontable de fundición esmaltada.
- Los botones de los mandos son de metal fundido con acabado en acero inoxidable.
- Todos los quemadores son del mismo tamaño: El sistema VariSimmer™ de cada quemador garantiza una cocción suave e uniforme gracias a una regulación de entre 0,12 kw y 4,8 kw, independientemente del diámetro del recipiente.
- Todos los quemadores Viking están provistos de un sistema de encendido/reencendido automático certificado por la CE para disfrutar siempre de un encendido sistemático y fiable. Los quemadores se encienden con cualquier posición del botón y se vuelven a encender si se apagan incluso en la posición más baja. Cada quemador cuenta también con un sistema individual de cierre de gas de seguridad electrónico.
- Los hornos tienen una capacidad muy amplia:
 - Modelos de 76 cm: 1X133 litros
 - Modelos de 122 cm: 1X133 litros y 1X73 litros
 - Modelos de 91 cm: 1X158 litros
 - Las rejillas del horno están fabricadas con acero de gran resistencia.
 - Los sistemas de cocción de gran rendimiento con los que cuentan los hornos consisten en: Horneado, horneado por convección, cocinado por convección TruConvec™, asado al horno

Ver opciones de copete trasero en la pág.28



Cocinas independientes mixtas 122 cm
EVDS548-4GQ



Cocinas independientes mixtas 91 cm
EVDS536-6B



Cocinas independientes mixtas 76 cm
EVDS530-AB

- por convección, asado a la parrilla bajo, medio y avanzado y asado a la parrilla por convección.
- El cocinado por convección TruConvec™ consiste en el sistema de circulación de aire exclusivo utilizado por los hornos de convección de Viking. Utiliza únicamente la unidad de convección de la parte trasera del horno y circulación forzada de calor no directo de la parte superior o inferior, con lo que no se produce una mezcla de sabores entre los distintos alimentos del horno.
- Las temperaturas de cocción abarcan desde los 40° a los 275 °C.
- Todas las funciones de convección utilizan el sistema Vari-Speed Dual Flow™ proporcionado por el mayor ventilador de convección del mercado.
- El ventilador de 22 cm de diámetro funciona alternativamente en las dos direcciones y está rodeado de un elemento térmico curvo doble. Ello proporciona una circulación de aire equilibrada sin precedentes para que haya una distribución de calor uniforme y evite la mezcla de olores o sabores entre los distintos platos que se están cocinando a la vez.
- El sistema de precalentado Rapid Ready™ proporciona el proceso de precalentado más rápido del mercado.
- La parrilla por infrarrojos con cerramiento de vidrio de gran potencia y extra grande Gourmet-Glo™ proporciona un asado profesional.

Fácil manejo y limpieza

- Los botones de los mandos de gran tamaño son fáciles de leer y se accionan mediante presión como medida de protección para niños.

- Todos los hornos contienen seis soportes vitrificados para parrillas y vienen de serie con dos rejillas estándar para horno y una rejilla de máxima extensión TruGlide™.

- Los hornos están equipados con un sistema de limpieza automática por pirólisis.

- Todos los hornos disponen de tres luces estratégicamente situadas para proporcionar mayor visibilidad interior.

- La superficie de cocción esmaltada de una pieza proporciona una limpieza fácil.

- Todas las cocinas Viking disponen de un aislamiento de alta densidad para mantener el calor dentro del horno. Esta característica ahorra energía, proporciona máximo rendimiento, mantiene una temperatura baja en el exterior del aparato y permite la instalación de otros electrodomésticos junto a la cocina.

- Las tapas de los quemadores se extraen fácilmente para una limpieza rápida.
- Las rejillas extraíbles de hierro fundido de alto rendimiento proporcionan una superficie continua de adelante a atrás y de derecha a izquierda para poder mover fácilmente recipientes de gran tamaño.

- El elemento de horneado de 10 espiras oculto integrado (de 4 espiras para el modelo de horno de 122 cm de la izquierda) facilita la limpieza del interior.

- Las puertas están equipadas con cuatro cristales y aislamiento para evitar que la parte delantera queme cuando se toca, incluso en el modelo con pirólisis.

- El frontal y los laterales de la cocina disponen de líneas suaves y son fáciles de limpiar.

Plancha (modelos G)

- La plancha de Viking dispone de una estructura de acero maquinada de 2 cm de grosor.

- Está termostáticamente controlada para regular la temperatura de manera precisa.

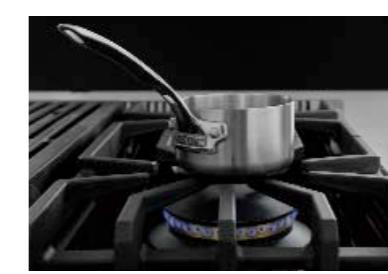
- La bandeja de carga frontal para recoger la grasa tiene capacidad para 2 tazas y media de líquido y puede extraerse fácilmente para vaciarse y limpiarse.



1



5



2



6



3



7



4



8

Acabados exclusivos

- Las cocinas Viking pueden solicitarse con opción latón (BR) para la placa del logo, el contramarco de la ventana, el tirador/sopor de la puerta, el molde de los botones y el embellecedor lateral de los soportes de las rejillas. Todos los objetos de metal tienen una capa protectora duradera para no tener que limpiarlos durante un uso normal.

- Los deflectores de la parrilla esmaltada ayudan a distribuir el calor en cada momento y a recoger los jugos del asado para que el alimento tenga un sabor como el producido en una barbacoa.

1-2 El sistema VariSimmer™ de cada quemador asegura una cocción regular y sensible gracias a una regulación infinita de 0,12 kW a 4,4 kW, sea cual sea el diámetro del recipiente a utilizar.

3 Los quemadores Viking están equipados de un sistema de re-encendido automático, incluso en el modo de regulación de menor potencia.

4 Grill eléctrico con 3 niveles de regulación de temperatura.

Cocción TruConvec™ calor circular con resistencia alrededor del ventilador, sin intercambio de olor y de sabor entre los alimentos.

5 Hornos de gran capacidad con 6 posiciones para las rejillas

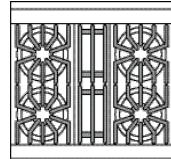
6 Los deflectores de la parrilla esmaltada ayudan a distribuir el calor en cada momento y a recoger los jugos del asado para que el alimento tenga un sabor como el producido en una barbacoa.

7 Plancha de asados en acero «blanchard» para una cocción que no se adhiera.

Configuraciones de las superficies

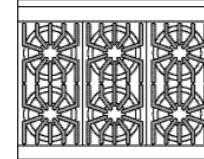
Módulos de gas

EVGCC530-4B Gas
EVDSC530-4B Gas-Elektro



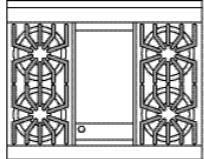
76 cm de ancho, cuatro quemadores

EVGCC536-6B Gas
EVDSC536-6B Gas-Elektro



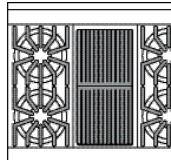
91 cm de ancho, seis quemadores

EVGCC536-4G Gas
EVDSC536-4G Gas-Elektro



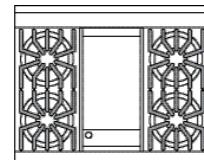
91 cm de ancho, cuatro quemadores
plancha de 30 cm de ancho/
placa de fuego lento

EVGCC536-4Q Gas
EVDSC536-4Q Gas-Elektro



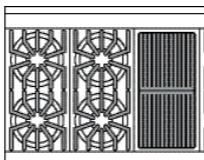
91 cm de ancho, cuatro quemadores
parrilla de asado de 30 cm
de ancho

EVGCC548-6G Gas
EVDSC548-6G Gas-Elektro



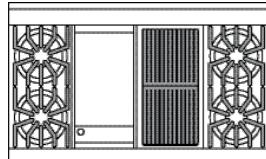
122 cm de ancho, seis quemadores
plancha/placa de fuego lento de
30 cm de ancho

EVGCC548-6Q Gas
EVDSC548-6Q Gas-Elektro



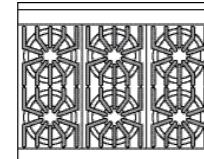
122 cm de ancho, seis quemadores
parrilla de asado de 30 cm de
ancho

EVGCC548-4GQ Gas
EVDSC548-4GQ Gas-Elektro



122 cm de ancho, cuatro quemadores
plancha/placa de fuego lento de 30 cm
de ancho

EVGCC548-8B Gas
EVDSC548-8B Gas-Elektro



122 cm de ancho,
ocho quemadores

Integración

- Las cocinas de Viking pueden instalarse en toda cocina de diseño.
- El triple aislamiento permite instalar los muebles y los electrodomésticos directamente al lado de la cocina.
- Las patas de la cocina son ajustables hasta 5 cm con la posibilidad también de que queden ocultas e instalar una plancha de acero inoxidable o un zócalo de la misma cocina.

Accesorios opcionales

- Rejilla para wok (SBWGTBK) de fundición esmaltada, para ser utilizada en lugar de la parrilla plana.



Rejilla tipo wok
SBWGTBK

- Plancha de snacks portátil (SBPGD) – cocinas de gas o mixtas. Superficie de cocción acabada en aluminio antiadherente. Recipiente de recuperación de las grasas de cocción. También puede ser utilizada para descongelar rápidamente los alimentos congelados. Adaptable a las rejillas de superficie estándar.



Plancha portátil
30 cm SBPGD4

- Piedra Pizza OHS18



Piedra Pizza OHS18



Accesos

Accesos



- Estante superior de acero inoxidable (B30HS24, B36HS24, B48HS24)



- Placa posterior de acero inoxidable de 20 cm de altura (P30BG8SS, P36BG8SS, P48BG8SS)

Terminación lateral

- Terminación lateral de acero inoxidable para encimera (P24CST: cocinas VGIC y VDSC)



Frigoríficos/congeladores encastrables Viking



Congeladores/Frigoríficos Encastráveis Viking Quiet Cool™ Professional

Plasmacluster™ Ion Air Purifier equipped

Com uma enorme capacidade de armazenamento associada ao melhor sistema de conservação dos alimentos no mercado, a linha de refrigeração Viking Professional de 2009 proporciona uma verdadeira mudança no seu estilo de vida.

Graças ao exclusivo Sistema de gestão de temperatura ProChill™ combinado com purificação de ar, evaporador de eliminação de odores e sistemas multicanal de circulação de ar, os frigoríficos/congeladores Viking permitem armazenar uma grande quantidade de alimentos e mantê-los 3 vezes mais frescos do que outros sistemas de refrigeração. Isto não só o ajuda a gerir a quantidade de alimentos armazenados de uma forma mais eficaz, económica e saudável, como também, ao reduzir o número de deslocações ao supermercado, oferece uma mudança real no estilo de vida.

1 Sistema de Gestão de Temperatura ProChill™

- O compressor de velocidade variável CC Overdrive™ é um dos compressores mais silenciosos e mais avançado tecnologicamente disponível
- Os controlos electrónicos mantêm a selecção de temperatura dentro de 1°C
- O sistema multicanal de circulação de ar e o Evaporador Odor Eliminator™ remove odores e a humidade em excesso. O sistema completo, incluindo o frigorífico, possui sistema No Frost (Sem gelo),

2 Purificador de ar com iões Plasmacluster™ (ver esquema do sistema)

- Élimine les bactéries et les spores de moisissure aérogènes
- Supprime les odeurs
- Améliore la conservation des aliments
- N'a pas besoin d'être remplacé / pas de filtres.

3 Iluminación azul

- Proporciona una mayor luminosidad y una definición de color más precisa en los alimentos

Características de los compartimentos del frigorífico

- Estantes ajustables de cristal templado a prueba de derrames

4 Cajón de temperatura a 1°C ajustable Cold Zone™ con cojinetes de bolas de alta precisión

- Control independiente de temperatura que puede ajustarse para almacenamiento de frutas y verduras o de carne

5 Opción quick chill para enfriar alimentos o bebidas en minutos

■ Cajón ajustable Humidity Zone™ con cojinetes de bolas de alta precisión: permite establecer el nivel de humedad en "alto" para vegetales de hoja verde o en "bajo" para frutas y verduras con piel

- Compartimentos y en la puerta sellados y con tapa

- Cubetas ajustables en la puerta patentadas de aluminio con frontal de cristal templado
- Estante superior con zona de descongelado

Características de los compartimentos del congelador

- Descongelación adaptable
- Cubetas ajustables en la puerta de aluminio con frontal de cristal templado

Dispensador de hielo/agua (en algunos modelos)

- Dispensador en la puerta que proporciona agua, hielo y hielo picado cómodamente y en una sola operación
- Filtro de agua que proporciona un suministro de agua y hielo más limpio, filtrando los malos sabores, olores, sedimentos y componentes dañinos.

7 Condensador Super Clog-Resistant™

- Condensador sin necesidad de mantenimiento con un uso normal

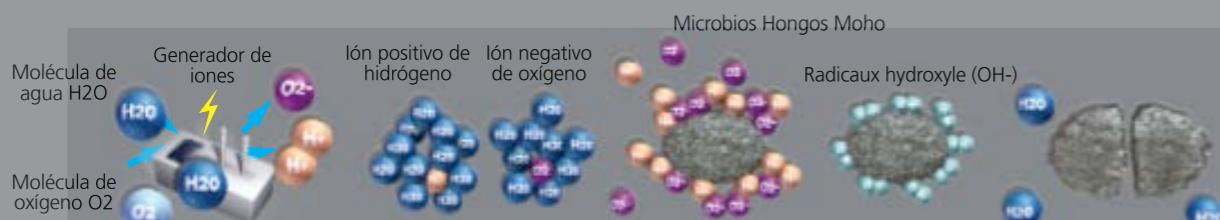
Diseño Tru-Flush™

- Permite encajar los modelos Professional Integrated y los de paneles personalizados o Custom Panel en huecos de 62 cm de profundidad



¿Cómo funciona la tecnología Plasmacluster™ Ion Air Purifier?

Un generador de iones transforma las moléculas de aire y de agua en iones positivos (H^+) y en iones negativos (O_2^-). La liberación de estos iones al aire provoca reacciones químicas completamente naturales que permiten desactivar las partículas nocivas como bacterias, mohos o microbios presentes en el aire. Esta tecnología es también muy eficaz para eliminar el humo de cigarrillos y los malos olores.



Las moléculas de agua y de oxígeno se transforman en iones mediante una descarga eléctrica.

Los iones están rodeados por moléculas de agua y forman pequeñas agrupaciones o "clusters".

Formación química de radicales hidroxilos que rodean a la partícula. Los radicales hidroxilos eliminan el hidrógeno de la partícula para transformarse en agua. La partícula queda así desactivada.



Frigoríficos/ congeladores encastrables Professional "side-by-side" 107 cm EVCSB542



Frigoríficos/ congeladores encastrables Professional "side-by-side" 122 cm EVCSB548

Frigoríficos/ congeladores encastrables Professional "side-by-side" 107 y 122 cm



Prestaciones, características y concepción profesionales

■ Los frigoríficos/ congeladores Viking están equipados con un sistema "no-frost" : un sistema de aireación multi-canal evaca automáticamente los olores y el exceso de humedad, evitando la acumulación de condensación y humedad en las paredes.

■ Sistema con un solo compresor de velocidad variable, montado en la parte superior del aparato y asociado a un sistema electrónico de gestión de la temperatura "ProChill™", que ajusta la temperatura con un margen de tolerancia de la temperatura de aprox. 0,5 grados, hace que estos aparatos sean los más silenciosos, rápidos y con la mayor capacidad de recubrimiento de frío existentes en el mercado.

■ La rejilla frontal de aireación desmontable tiene una altura de tan solo 9 cm.

■ La cuba interior es de aluminio completamente blanco.

■ Las ruedas facilitan el desplazamiento del aparato y cuatro tornillos de ajuste independientes facilitan la instalación final y la regulación de la altura.

■ El sistema de bisagras con muelle garantiza un cierre perfecto de la puerta.

■ Un doble imán, conjuntamente con un sistema automático de control de la humedad y condensación en las juntas de la puerta, garantiza la estanqueidad perfecta del aparato.



"side-by-side" 107 cm / 679 l.
Puertas salientes EVCSB542
Puertas enrasadas EVISB542



"side-by-side" 122 cm / 775 l.
Puertas salientes EVCSB548
Puertas enrasadas EVISB548



"side-by-side" 107cm / 668 l.
con distribuidor
Puertas salientes EVCSB542-D
Puertas enrasadas EVISB542-D



"side-by-side" 122 cm / 767 l.
con distribuidor
Puertas salientes EVCSB548-D
Puertas enrasadas EVISB542-D

■ Los topes ajustables de la puerta permiten una apertura de la misma en un ángulo de 90°, 110° o 120°.

■ Por razones estéticas y armónicas, las bisagras están semiocultas.

■ La profundidad real de 61 cm permite una adaptación perfecta del aparato a los muebles de cocina de tipo estándar.

■ Los botones "Refrigeración Máxima" y "Congelación Máxima" en el panel de control permiten mantener la temperatura interior lo más baja posible durante un periodo de tiempo determinado (8 horas).

■ Una señal acústica y óptica se activa cuando la puerta no está bien cerrada durante mas de tres minutos o la temperatura interior sobrepasa el valor normal.

■ Un cajón de baja temperatura Meat Savor™, indispensable para la conservación prolongada de carnes y pescados frescos, permite -gracias a un dispositivo separado de control- mantener la temperatura ligeramente por encima de cero grados. Este cajón se desliza sobre rodamientos, lo cual facilita su apertura y cierre.

■ Dos compartimientos con higrometría regulable conservan las verduras o frutas frescas y crujientes.

■ Los cinco estantes desmontables son de cristal templado anti-desbordamiento.

■ En la parte interior de las puertas se encuentran cuatro grandes

compartimentos regulables de metal y cristal así como dos compartimentos herméticos para productos lácteos y dos recipientes ajustables para bebidas.

■ Sistema automático de deshielo.

■ El dispositivo automático de fabricación de cubitos de hielo está equipado con un ancho recipiente de gran capacidad. La tapa transparente del cajón permite controlar visualmente la reserva de cubitos de hielo (modelo sin distribuidor).

■ En los modelos con distribuidor, un filtro de agua con cartucho fácilmente intercambiable permite obtener hielo y agua cristalina y exenta de olor. El distribuidor integrado en la puerta (modelo EVCSB 483-D et EVCSB 423-D) suministra cubitos de hielo y agua helada. El motor de inversión evita la saturación del hielo.

■ El congelador contiene tres bandejas metálicas ajustables para los productos usuales y dos cajones con carrioles metálicos que permiten visualizar cómodamente el contenido (el modelo con distribuidor sólo tiene un cajón).

■ Cuatro compartimientos con puertas aumentan la capacidad al máximo (el modelo con distribuidor sólo tiene tres de estos compartimientos).

■ Una alarma acústica advierte que la puerta se ha quedado abierta durante más de tres minutos o que la temperatura ha superado el nivel normal.

■ Todos nuestros aparatos están equipados con la función «Shabbat».

Fácil mantenimiento y limpieza

■ La profundidad útil de 61 cm permite acceder con facilidad a los alimentos que se encuentran en el fondo.

■ Los estantes anti-desbordamiento de cristal templado tienen unas zonas de recuperación y son desmontables, lo cual facilita su limpieza en el fregadero de la cocina.

■ Un interruptor de la alimentación eléctrica situado detrás de la rejilla superior fácilmente desmontable interrumpe la alimentación eléctrica del aparato para la limpieza del mismo o para reemplazar la bombilla con absoluta seguridad.

■ El zócalo inferior de altura ajustable puede retirarse para facilitar el acceso al recipiente de evaporación.



Accesorios estándar

■ Dos soportes para botellas, con capacidad para una botella de vino o una botella grande de bebida cada uno.

■ Un contenedor transparente para huevos (capacidad para 36 huevos).

■ Un recipiente de cristal para mantequilla.

Accesorios opcionales

■ Juego de paneles de revestimiento de acero inoxidable de la gama Professional (PSSPL2, PSSPR2).

■ Juego de revestimiento superior de acero inoxidable (TOP-42, TOP-48).

■ Filtro de agua de recambio para los modelos con distribuidor (RWF-DISP).

- 1 El cajón de baja temperatura "Meat Savor™" sirve para guardar carne y pescado ópticamente aprovechando las ventajas de almacenamiento a 0 grados.
- 2 El cajón de baja temperatura "Meat Savor™" dispone de un control separado. El cajón está montado sobre unas guías extraíbles con rodamientos para una fácil apertura.
- 3 Dos compartimientos ajustables de humedad para almacenar frutas y vegetales de manera fresca y seca a la vez.
- 4 El modelo "side-by-side" está disponible en versión enrasada a mueble.
- 5 El control electrónico de temperatura "ProChill™" dirige todos los sistemas de medición de medio grado en medio grado.



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150



Frigoríficos/congeladores encastrables Professional 91 cm EVCBB536

Frigoríficos/congeladores encastrables Professional "bottom-mount" 91 cm



Prestaciones, características y concepción profesionales

- Los frigoríficos/ congeladores Viking están equipados con un sistema "No Frost" : un sistema de aireación multi-canales evacua automáticamente los olores y el exceso de humedad, evitando la acumulación de condensación y humedad en las paredes.
- Sistema con un solo compresor de velocidad variable, montado en la parte superior del aparato y asociado a un sistema electrónico de gestión de la temperatura "ProChill™", que ajusta la temperatura con un margen de tolerancia de la temperatura de aprox. 0,5 grados, hace que estos aparatos sean los más silenciosos, rápidos y con la mayor capacidad de recubrimiento de frío existentes en el mercado.
- La rejilla frontal de aireación desmontable tiene una altura de tan solo 9 cm.
- La cuba interior es de aluminio completamente blanco.
- Las ruedas facilitan el desplazamiento del aparato y cuatro tornillos de ajuste independientes facilitan la instalación final y la regulación de la altura.
- El sistema de bisagras con muelle garantiza un cierre perfecto de la puerta.
- Un doble imán, conjuntamente con un sistema automático de control de la



bottom-mount 91 cm / 574 l.
Puertas salientes EVCBB536
Puertas enrasadas EVIBB536

humedad y condensación en las juntas de la puerta, garantiza la estanqueidad perfecta del aparato.

- Los topes ajustables de la puerta permiten una apertura de la misma en un ángulo de 90°, 110° o 120°.
- Por razones estéticas y armónicas, las bisagras están semiocultas (por favor, indique en el pedido si desea la bisagra a la derecha o izquierda. Añada la letra R para derecha o L para izquierda al número de modelo).
- La profundidad real de 61 cm permite una adaptación perfecta el aparato a los muebles de cocina de tipo estándar.
- Los botones "Refrigeración Máxima" y "Congelación Máxima" en el panel de control permiten mantener la temperatura interior lo más baja posible durante un periodo de tiempo determinado (8 horas).
- Una alarma acústica y óptica se activa cuando la puerta no está bien cerrada durante más de tres minutos o la temperatura interior sobrepasa el valor normal.
- Un cajón de baja temperatura Meat Savor™, indispensable para la conservación prolongada de las carnes y los pescados frescos, permite -gracias a un dispositivo separado de control- mantener la temperatura ligeramente por encima de cero grados. Este cajón se desliza sobre rodamientos, lo cual facilita su apertura y cierre.



- Dos compartimientos con higrometría regulable conservan las verduras o frutas frescas y crujientes.
- Un estante en toda la anchura de cristal templado y cuatro de media anchura desmontables permiten una colocación personalizada de los estantes.
- Las puertas tienen cinco grandes compartimientos, de los cuales cuatro son regulables, además de dos compartimientos herméticos para productos lácteos.
- En lugar de un temporizador de deshielo electromagnético, un dispositivo de deshielo adaptado controla los periodos de deshielo en función de las necesidades.
- El compartimiento principal del congelador se puede extraer como un cajón. Gracias a los rodamientos sobre carriles de deslizamiento de acero, su apertura es silenciosa y no requiere esfuerzo.
- La cesta superior del congelador se desliza independientemente del compartimiento principal del congelador.
- El gran recipiente que contiene el fabricador de cubitos de hielo sale automáticamente de la cesta superior del congelador, lo cual facilita el acceso al hielo.
- Cuando el fabricador de cubitos de hielo está desactivado, éstos no caen al abrir el cajón.
- Todos nuestros aparatos están equipados con la función «Shabbat».

Accesorios estándar

- Dos soportes para botellas, con capacidad para una botella de vino o una botella grande de bebida cada uno.
- Un contenedor transparente para huevos (capacidad para 36 huevos).
- Un recipiente de cristal para mantequilla.

Accesorios de instalación

- Juego de parrilla superior de acero inoxidable de 182 cm de anchura (BRTGK72SS), para la instalación de dos frigoríficos/ congeladores adosados de 91 cm de anchura de tipo "bottom-mount".



1



2



3



4



5



6

- 1 El cajón de baja temperatura "Meat Savor™" sirve para guardar carne y pescado ópticamente aprovechando las ventajas de almacenable a 0 grados.
- 2 El cajón de baja temperatura "Meat Savor™" dispone de un control separado. El cajón está montado sobre unas guías extraíbles con rodamientos para una fácil apertura.
- 3 Dos compartimentos ajustables de humedad para almacenar frutas y vegetales de manera fresca y seca a la vez.
- 4/5 El modelo "bottom-mount" está disponible en versión enrasada a mueble.
- 6 El control electrónico de temperatura "ProChill™" dirige todos los sistemas de medición de medio grado en medio grado.



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150



Frigorífico "all-refrigerator" 76 cm EVCRB530



Congelador "all-freezer" 76 cm EVCFB530



Frigorífico "all-refrigerator" 91 cm EVCRB536

Congelador "all-freezer" 91 cm EVCFB536

Frigorífico "all-refrigerator" 76 y 91 cm

Aspecto y concepción de tipo profesional

■ Los frigoríficos EVCRB están equipados con un sistema de refrigeración cerrado con ventilación frontal montado en la parte superior del aparato. Este sistema « No-Frost » consta de un compresor de velocidad variable y de un control electrónico de la temperatura extremadamente preciso. Más silenciosas, más robustas, más económicas y más eficaces que las que tienen sistemas con velocidad constante, las Viking son las neveras del mercado que más rápidamente enfrian.

■ Los paneles de las puertas, los tiradores, los revestimientos laterales y la rejilla superior son de acero inoxidable.

■ El interior de aluminio blanco es muy espacioso (516 litros en el modelo de 76 cm y 646 litros en el de 90 cm) y contiene cinco estantes regulables de cristal templado anti-desbordamiento, dos cajones para frutas y legumbres con grado de humedad ajustable, un cajón para carne MeatSavor™, 0°C, con posibilidad de ajustar la temperatura por separado y montado sobre rodamientos, así como dos compartimentos herméticos para productos lácteos con tapa imantada.

- Las puertas están equipadas con cuatro profundos compartimientos de metal y cristal que pueden ser regulados.
- El sistema de cierre estanco con doble imán está asociado a un sistema automático de control de la humedad exterior y de la condensación alrededor de las juntas de la puerta.
- Los topes ajustables de la puerta permiten una apertura de la misma en un ángulo de 90°, 110° o 120°.
- Un interruptor de la alimentación eléctrica general permite limpiar la nevera con toda seguridad.
- Los accesorios estándar suministrados incluyen : soporte para botellas de vino, un compartimiento para huevos y uno para mantequilla.



- 1 El cajón de baja temperatura "Meat Savor™" dispone de un control separado. El cajón está montado sobre unas guías extraíbles con rodamientos para una fácil apertura.
- 2 Dos compartimentos ajustables de humedad para almacenar frutas y vegetales de manera fresca y seca a la vez.
- 3 El cajón de baja temperatura "Meat Savor™" sirve para guardar carne y pescado óptimamente aprovechando las ventajas de almacenamiento a 0 grados.
- 4 El control electrónico de temperatura "ProChill" dirige todos los sistemas de medición de medio grado en medio grado.



Frigorífico "all-refrigerator"
76 cm / 515 l.
Puertas salientes EVCRB530
Puertas enrasadas EVIRB530



Frigorífico "all-refrigerator"
91 cm / 645 l.
Puertas salientes EVCRB536
Puertas enrasadas EVIRB536



Especificaciones :

- Aspecto / concepción de tipo profesional.
- Los congeladores Viking tienen una gran capacidad de almacenaje y están equipados con un sistema de deshielo « No-Frost ».
- Sistema cerrado de congelación con ventilación frontal, montado en la parte superior.
- Un mecanismo electrónico de control de la temperatura muy preciso, asociado a un sistema de compresión de corriente alterna y velocidad variable, que hace que estos congeladores sean los más silenciosos, robustos, económicos y rápidos del mercado.
- El botón "Congelación máxima"

permite mantener la temperatura lo más baja posible durante el tiempo deseado.

- Los congeladores "all-freezer" están equipados con estantes metálicos y grandes compartimentos regulables - también metálicos- en las puertas.
- El sistema de cierre estanco con doble imán está asociado a un sistema automático de control de la humedad exterior y de la condensación alrededor de las juntas de la puerta.
- Un interruptor de la alimentación eléctrica general permite limpiar el aparato con toda seguridad.
- Los topes ajustables de la puerta permiten una apertura de la misma en un ángulo de 90°, 110° o 120°.



El modelo "All refrigerator/all-freezer" está disponible en versión enrasado a mueble.



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150



Congelador "all-freezer"
76cm / 450 l.
Puertas salientes EVCFB 304
Puertas enrasadas EVIFB530

Congelador "all-freezer"
91 cm / 540 l.
Puertas salientes EVCFB 364
Puertas enrasadas EVIFB536

Ensamblaje par serie "Professional"
EVCFB 364 + EVCFB 364
kit de unión PGK60/66/72



Frigoríficos/congeladores empotrados totalmente integrados

Aspecto y concepción de tipo profesional

- Los modelos de integración total armonizan perfectamente con los muebles de su cocina.
- Los paneles de las puertas son personalizados : usted puede montar los tiradores Professional Viking o elevar los tiradores de su mueble.
- La profundidad de 61 cm permite adaptar la nevera perfectamente en línea a los muebles de cocina.
- Las bisagras están semiocultas, no siendo visible dispositivo mecánico alguno.
- La rejilla superior, de tamaño reducido, también está a ras. Está concebida de tal forma, que

permite montar fácilmente una rejilla personalizada suministrada por el instalador para ocultar mejor la nevera. El manual de instrucciones, suministrado con cada aparato, indica detalladamente las simples instrucciones de montaje. Paneles opcionales de 0,6 cm y 1,9 cm : con estas dos opciones es posible montar paneles de diferentes materiales, lo cual permite adaptar la nevera a cualquier tipo de muebles de cocina.

■ Todos nuestros aparatos están equipados con la función « Shabbat ».

■ El zócalo inferior de altura ajustable puede retirarse para facilitar el acceso al recipiente de evaporación.

Accesorios opcionales

- Juegos de tiradores Professional (PHKDFBB, PHKDFSB) disponibles en versión acero inoxidable (SS) o latón (BR).



La rejilla superior, de tamaño reducido, también está a ras. Está concebida de tal forma, que permite montar fácilmente una rejilla personalizada suministrada por el instalador para ocultar mejor la nevera.



bottom-mount
91 cm / 574 l.
EDFBB363



side-by-side
107 cm / 679 l EDFSB423
122 cm / 775 l EDFSB483



side-by-side con distribuidor
107 cm / 668 l EDFSB423D
122 cm / 767 l EDFSB483D



"all-freezer"
76 cm / 450 l EDFFB304
91 cm / 540 l EDFFB364



"all-refrigerator"
76 cm / 515 l EDFRB304
91 cm / 540 l EDFRB364

Cajones-nevera empotrados bajo encimera

Diseño de estilo profesional

- Estos cajones-nevera independientes de Viking transforman hábilmente el espacio de 61 cm que hay debajo de la encimera en un módulo de refrigeración de 161 litros de capacidad formando un bloque con el resto de la cocina en aspecto y funcionalidad.
- Los dos cajones de capacidad extra grande se combinan para ofrecer un cómodo espacio de almacenamiento en cualquier cocina. Son perfectos para todo tipo de productos, desde verduras y ensaladas hasta postres y bebidas.
- Fabricado en el más resistente acero inoxidable, el sólido interior de los cajones está protegido frente a abolladuras y, a la vez, es fácil de limpiar.
- Los rieles de los cajones, fabricados en resistente acero inoxidable, pueden sostener sin problemas el peso del



Cajones-nevera
EVURD144DSS



Cajones-nevera
EDFRD144D

cajón completamente abierto y lleno, lo que permite un fácil acceso hasta en el último rincón.

- El cajón inferior dispone de suficiente profundidad para poder almacenar las botellas en sentido vertical y ofrecer así mayor comodidad de almacenamiento y acceso.
- Los separadores para cajones opcionales mantienen los objetos en su lugar.
- Puertas disponibles en acero inoxidable (AI).

Características profesionales

- Dispositivo táctil con lectura digital de temperatura mediante LED de fácil manejo que permite ajustar instantáneamente y controlar la temperatura, y después se oculta de forma elegante para no quedar a la vista.

■ Puede fijarse y mantenerse la temperatura interior, ajustable desde 1° a 7°C, para adaptarse a cualquier necesidad de refrigeración, ya sea mantener las bebidas frías o conservar las verduras completamente frescas.

- Tremendamente duradero, el sistema LED ultra seguro emite una luz casi perfecta en el interior, lo que permite una iluminación total en menos de un segundo sin afectar ni perjudicar a los alimentos o bebidas.
- Todas las comodidades de un frigorífico extra sin necesidad de utilizar un voluminoso electrodoméstico.
- Ciclo automático de descongelación.

*Puede fijarse y mantenerse la temperatura interior, ajustable desde 1 hasta 7°C, para adaptarse a cualquier necesidad de refrigeración.
Fabricado en el acero inoxidable más resistente.*

El cajón, fabricado en resistente acero inoxidable, se desliza fácilmente, lo que permite un fácil acceso hasta en el último rincón.



Frigorífico "bajo encimera"

Concepción de tipo profesional

- Con una capacidad nominal de 173 litros, estos frigoríficos se instalan debajo de la encimera de trabajo o aisladas. También se pueden superponer o adosar.
- La puerta de cristal puede ser adaptada para abrir hacia la derecha o izquierda. Los aparatos se suministran con la bisagra a la derecha.
- Las patas son ajustables en altura.

Funcionalidad y concepción profesionales

- El estante metálico superior tiene una parte que se puede levantar, lo cual permite la colocación de botellas abiertas o recipientes grandes.
- Dos estantes de cristal templado en toda la anchura y un estante metálico superior permiten acoger 148 latas de 0,33 cl.
- Los estantes que ocupan toda la profundidad del aparato crean zonas con distintas temperaturas para depositar bebidas.



Frigorífico "bajo encimera" 61 cm
cristal acanalado EVUAR141

■ La temperatura interior puede ajustarse entre 2 y 12°C.

- Los dos estantes en el fondo tienen una capacidad para 14 botellas de vino en posición horizontal.
- Los estantes son desmontables, lo cual permite colocar botellas de mayor tamaño.
- La iluminación interior se conecta ya sea automáticamente al abrir la puerta o manualmente con un interruptor.
- Deshielo automático.

Características profesionales

Fabricador automático de cubitos de hielo

Características profesionales

- Este fabricador de hielo Viking produce hasta 16 Kg. las 24 horas del día.
- Los cubitos de hielo producidos miden hasta 2 cm de espesor y son perfectamente transparentes.
- El receptáculo de PVC blanco, de fácil mantenimiento, tiene una capacidad para 16 Kg. de hielo.
- El hielo depositado en la parte inferior del receptáculo se funde automáticamente y el agua evacuada se reutiliza para fabricar nuevos cubitos, garantizando así cubitos siempre frescos.
- Un sistema automático de limpieza permite eliminar todas las posibles fuentes de malos olores o sabores.
- El fabricador de hielo Viking puede suministrarse con la bisagra a la derecha (R) o a la izquierda (L). Indicar en el pedido.

Accesorios opcionales :

- Bomba automática de evacuación encapsulada (modelo DP-VUIM) para instalar el fabricador de hielo lejos de un desague.



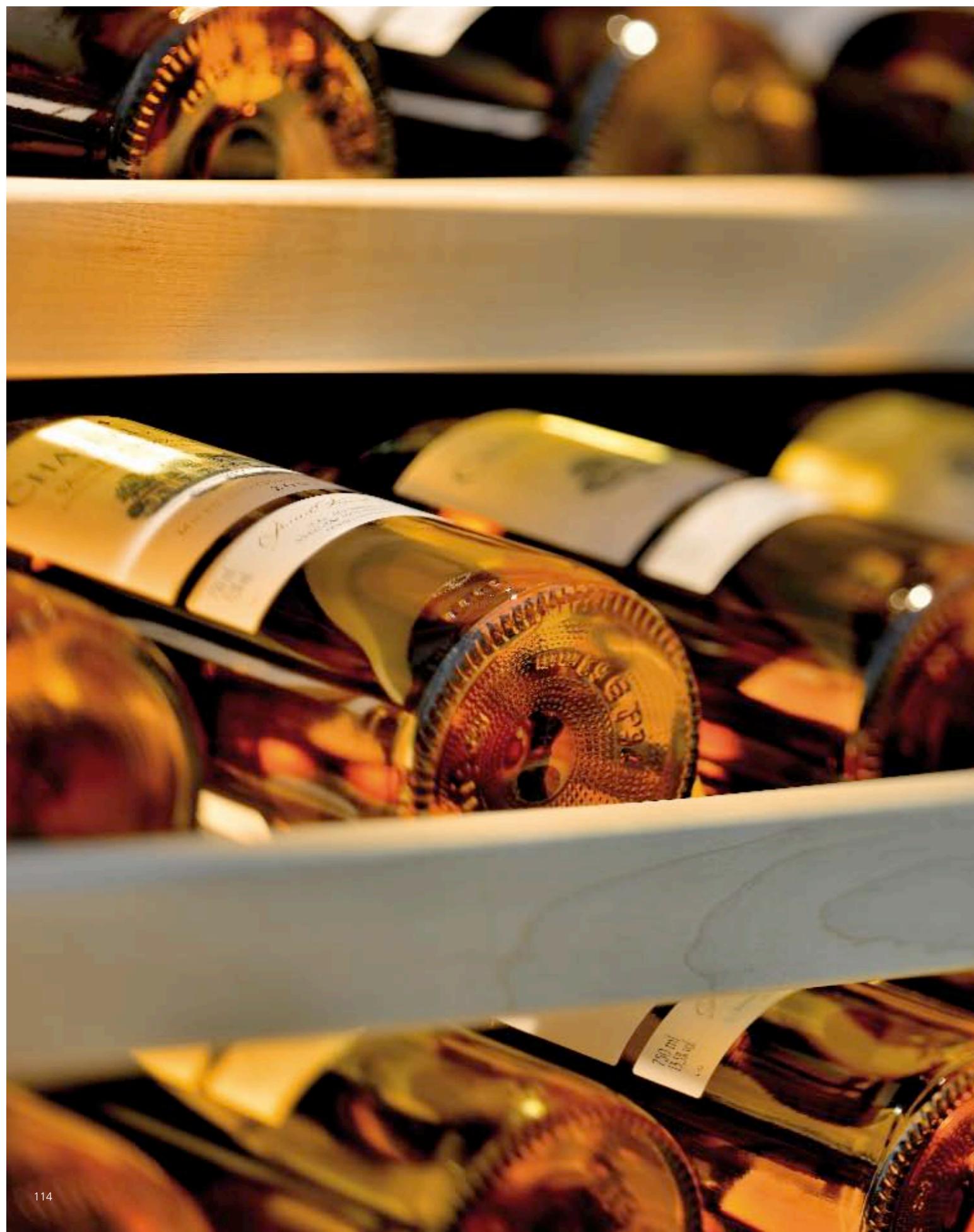
Frigorífico "bajo encimera" 61 cm
cristal acanalado EVUAR141F



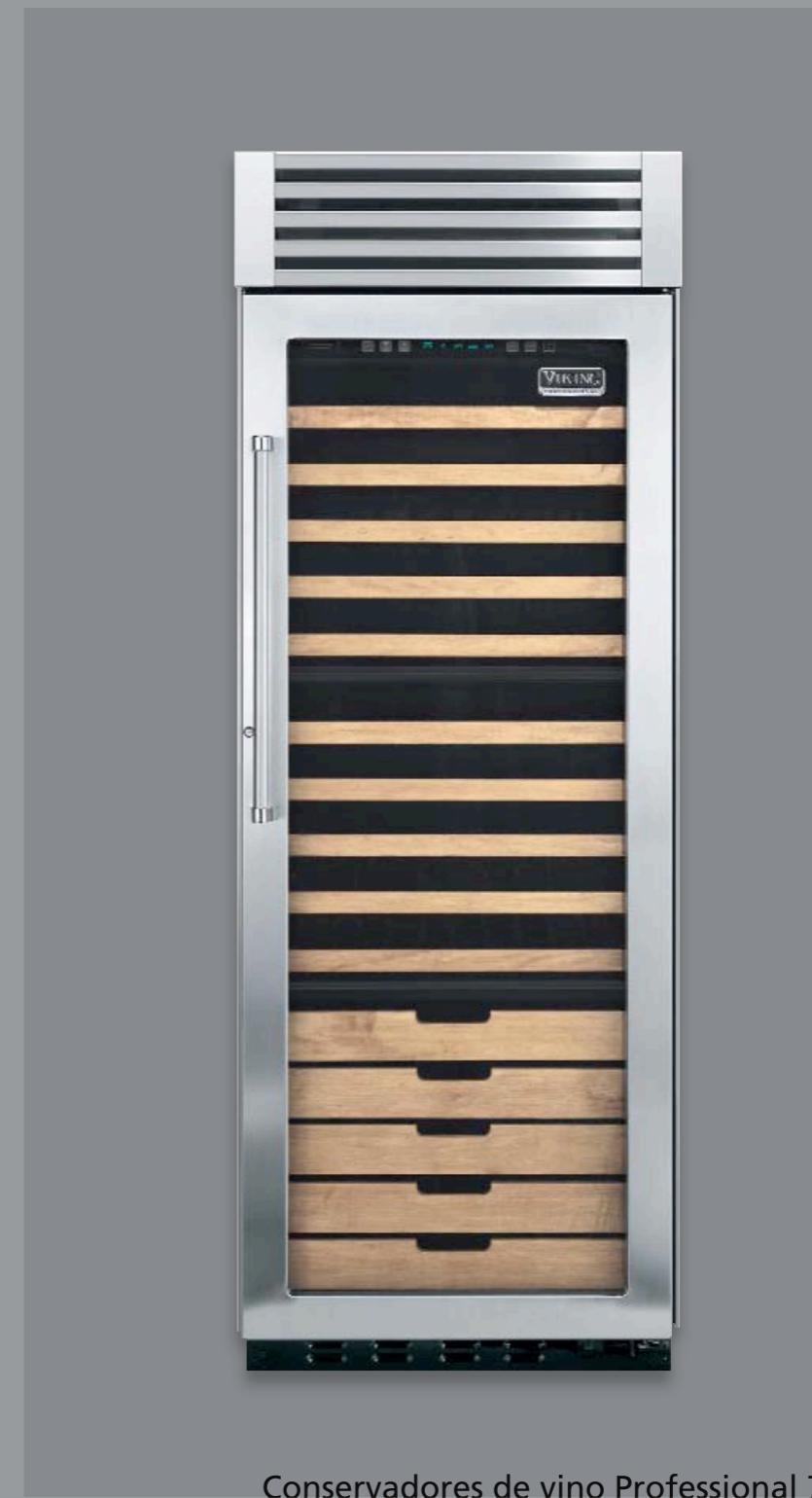
Fabricador automático
de cubitos de hielo 38 cm
EVUIM150D (R o L)

Conservadores de vino Viking





114



Conservadores de vino Professional 76 cm EVCWB300

115

Conservadores de vino 76 cm

Funcionalidad profesional

- Estos conservadores de vino de 76 cm de anchura mantienen los buenos vinos a una temperatura de conservación óptima.
- El sistema de almacenaje Exclusif Tri-Temp™ crea tres zonas con temperaturas independientes. La temperatura de cada una de estas zonas puede ajustarse por separado entre 6 y 18 °C.
- La unidad electrónica de control supervisa permanentemente la temperatura de cada zona y la mantiene constante. También regula automáticamente el grado de humedad.

Capacidad / estantes

- Los 15 estantes permiten almacenar hasta 150 botellas de vino de 75 cl en posición horizontal, manteniendo los corchos perfectamente húmedos. Los aparatos también pueden acoger botellas mágnum o medias botellas.
- Los estantes que ocupan toda la anchura del aparato pueden desplazarse para facilitar el acceso. Dos de los estantes son desmontables, lo cual permite almacenar botellas en posición vertical o dejarlas reposar antes de servirlas.



Conservadores de vino
EVCWB300



Conservadores de vino
cristal acanalado
EVCWB300F



Conservadores de vino
modelo integrado
EDFWB300



Conservadores de vino
modelo integrado, cristal acanalado
EDFWB300 F

Fácil mantenimiento y limpieza

- Los estantes, especialmente diseñados para mantener las botellas en perfecto reposo, están revestidos de un material especial contra vibraciones.
- Los bordes de los estantes son de madera de arce macizo y pueden recibir un tinte adaptado a los muebles del entorno.
- Los conservadores Viking son los únicos en el mercado que mantienen la humedad a un nivel constante de 60 %.
- La puerta es de cristal templado, resistente a la radiación ultravioleta, y el interior es de color negro mate, lo cual protege el vino de los rayos de luz nocivos.
- Los cinco estantes inferiores tienen unas paredes laterales elevadas, que protegen los vinos añejos de la luz.
- La iluminación interior automática o manual de baja intensidad no influye en la conservación de los vinos.
- Las alarmas de temperatura excesiva y puerta abierta pueden ser conectadas al dispositivo de seguridad de la casa.
- Para más seguridad, la puerta puede cerrarse con llave.

Concepción de tipo profesional

- La concepción y las dimensiones de base permiten adaptar el conservador de vinos a los muebles de cocina estándar.
- Un dispositivo de doble muelle ayuda a cerrar automáticamente la puerta.
- Los topes ajustables de la puerta permiten una apertura de la misma en un ángulo de 90°, 110° o 120° (por favor, indique en el pedido si desea la bisagra a la derecha o izquierda. Añada la letra R para derecha o L para izquierda al número de modelo).

Modelos enteramente integrados

- Los modelos de integración total armonizan perfectamente con los muebles. Los paneles delanteros se suministran por el fabricante de muebles : el cliente puede montar los tiradores Professional Viking o elegir los tiradores de su mueble.
- La profundidad de 61 cm permite adaptar el conservador de vinos perfectamente en línea a los muebles de cocina.
- Las bisagras están semiocultas, no siendo visible dispositivo mecánico alguno aparte de la rejilla de ventilación.



1



2

- 1 Dos de los estantes pueden mostrarse para una mayor disposición en la presentación del vino de manera vertical.
2 El sistema de almacenamiento exclusivo TriTemp™ nos proporciona tres temperaturas independientes. La temperatura de conservación puede ajustarse en cada una de las tres zonas entre 6 y 18 grados.



Conservadores de vino "bajo encimera"

Concepción de tipo profesional

- Con una capacidad de 173 litros, estos conservadores de vinos se pueden instalar debajo de la encimera de trabajo o de modo independiente. También pueden montarse superpuestos o adosados.
- La puerta de cristal puede ser adaptada para abrir hacia la derecha o izquierda. Los aparatos se suministran con la bisagra a la derecha.
- Las patas pueden ser ajustadas en altura.

Funcionalidad y concepción profesionales

- Los siete estantes metálicos permiten almacenar horizontalmente 54 botellas de vino, manteniendo siempre húmedos los tapones de corcho.
- Para facilitar el acceso, los estantes que ocupan toda la anchura del aparato son desmontables.
- Los estantes, especialmente estudiados para mantener las botellas perfectamente quietas, están revestidos de un material especial contra vibraciones.
- La puerta es de cristal templado resistente a la radiación ultravioleta y el

interior es de color negro mate, lo cual protege el vino de los rayos de luz nocivos.

■ Los estantes son desmontables, lo que permite almacenar botellas más grandes.

■ La temperatura interior puede ser ajustada entre 5 y 18 °C, lo que permite conservar diferentes tipos de vino bajo condiciones óptimas.

■ Los bordes de los estantes son de madera de arce macizo y pueden recibir un tinte adaptado a los muebles del entorno.

■ Función automática de deshielo.

■ La iluminación interior automática o manual de baja intensidad no influye en la conservación de los vinos.



Conservadores de vino
"bajo encimera"
EVUWC142



Conservadores de vino
"bajo encimera"
cristal acanalado
EVUWC142 F



Conservadores de vino
"bajo encimera"
EVUWC151



Conservadores de vino
"bajo encimera"
EVUWC151



Unidad de extracción trasera extraible Professional

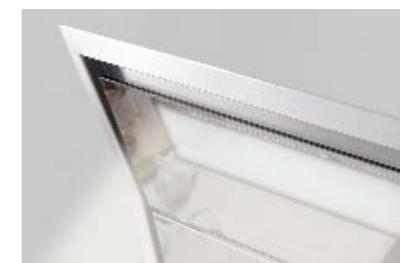


Fabricación y prestaciones profesionales

- Los sistemas de extracción Professional Viking le ofrecen una innovadora manera de controlar los humos de su cocina.
- Gracias a su mecanismo extraible, la unidad extractora se esconde cuando no está en uso.
- Los sistemas Viking se caracterizan por su estructura robusta, unas líneas prácticamente lisas, sin tornillos ni soldaduras visibles, y un funcionamiento silencioso.
- Están equipados con un sistema de aspiración perimetral muy silencioso, que genera una aspiración extremadamente potente y una estética lisa y monolítica.
- La utilización de motores externos permite diferentes opciones de instalación dependiendo de su uso:
 - De 1.450 m³ por hora a 1.700 m³ por hora, según el tipo de motor.
- El control remoto inalámbrico hace que la instalación y la manipulación sean sencillas.
- Los mandos de velocidad variable permiten ajustar la ventilación al nivel óptimo.
- El potente sistema de iluminación de LED ofrece una visibilidad perfecta del área de trabajo y la placa de cocina.
- Los filtros de capas gruesas (15 mm), lavables en el lavavajillas, están equipados con fijaciones magnéticas, que permiten una manipulación y colocación sencillas.
- Cuentan con paneles frontales de cristal que facilitan su limpieza.



1



2

1 Gracias a su mecanismo extraible, la unidad extractora se esconde cuando no está en uso.

2 El potente sistema de iluminación de LED ofrece una visibilidad perfecta del área de trabajo y la placa de cocina.



Unidad de extracción trasera extraible
Professional
EVIPR900RI



84

Campanas de pared o de tipo isla Professional

Fabricación y prestaciones profesionales

- Las campanas Viking de la serie "Professional" tienen una estructura robusta y dimensiones de tipo profesional, con unas líneas prácticamente lisas, sin tornillos ni soldaduras visibles.
- Existen diferentes posibilidades de instalación, con un tipo de motor (integrado o externo) y una longitud del revestimiento diferentes para cada exigencia :
 - Campanas de pared y de tipo isla, sin chimenea
 - Motores integrados – 1 450 m³/h
 - Conjuntos con motor exterior – 1 450 m³/h y 1 700 m³/h
 - Campanas de humos murales y de tipo isla
 - Motores integrados – 1 450 m³/h
 - Conjuntos con motor exterior – 1 450 m³/h y 1 700 m³/h según el caso
- Las lámparas halógenas ofrecen una visibilidad perfecta en el área de trabajo.
- Los mandos de velocidad variable permiten ajustar una ventilación óptima. Un interruptor separado marcha / paro (on/off) también permite preseleccionar una regulación óptima del ventilador.
- El detector de calor hace funcionar la campana de humos a plena potencia en cuanto la temperatura de cocción alcanza un nivel crítico, ajustando automáticamente la potencia de extracción.

■ El sistema con filtro deflector, especialmente concebido para una utilización con productos de tipo profesional, permite eliminar eficazmente los vapores grasientos y calientes y reducir drásticamente el nivel de ruido. Los filtros son fácilmente desmontables y lavables en un lavavajillas. Gracias a su línea perfilada, el sistema de filtrado permite reducir el espacio a limpiar en el interior de la campana. Las campanas están equipadas con un colector desmontable para recolectar las grasas líquidas, que puede limpiarse de modo rápido y fácil.

1 El lavavajillas se cuidará de limpiar los filtros, inspirados en las campanas profesionales, los cuales reducen drásticamente el nivel de ruido.

2 La fuerza de la luz halógena permite una gran visibilidad en la zona de trabajo.

3 Una estructura robusta y unas dimensiones de tipo profesional.



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150



Modelo pared*

EVWH0948B	91 cm	con motor	EVIH1008B	106cm	moteur
EVWH1248B	122 cm	con motor	EVIH1308B	137cm	moteur
EVWH1548B	151 cm	con motor	EVIH1608B	167cm	moteur
EVWH0948A	91 cm	sin motor	EVIH1008A	106cm	sin motor
EVWH1248A	122 cm	sin motor	EVIH1308A	137cm	sin motor
EVWH1548A	151 cm	sin motor	EVIH1608A	167cm	sin motor



Modelo isla*

EVIH1008B	106cm	moteur
EVIH1308B	137cm	moteur
EVIH1608B	167cm	moteur
EVIH1008A	106cm	sin motor
EVIH1308A	137cm	sin motor
EVIH1608A	167cm	sin motor

* consultar otras medidas

85



Campanas con motores integrados Designer

Fabricación y prestaciones profesionales

- Con un diseño estético e intemporal, las campanas de la serie "Designer" son una alternativa a las campanas de la serie "Professional", pero con los mismos estándares de calidad y atención a los detalles.
- Los chasis están interiormente reforzados, lo cual les otorga una extraordinaria rigidez y solidez.
- Construidas en acero inoxidable pulido a mano, con un acabado perfecto e impecable.
- Las campanas están equipadas con un sistema de aspiración perimetral muy silencioso, que genera una aspiración muy potente y una estética lisa y monolítica.
- Los filtros de capas muy espesas (150mm), lavables con lavavajillas, están equipados con fijaciones magnéticas, que permiten una manipulación sencilla y un lavado fácil.
- Una vez montados, los filtros quedan ocultos detrás del panel interior de cristal, que a su vez está fijado a unos cilindros de presión que facilitan la limpieza.
- Una iluminación a base de lámparas halógenas garantiza una perfecta visibilidad del área de trabajo.

■ Las regulaciones electrónicas de la potencia e iluminación se controlan mediante mandos macizos de acero inoxidable, con encastre de caucho antideslizante, muy precisos y fáciles de utilizar.

■ Una discreta indicación LED muestra el nivel de potencia alcanzado.

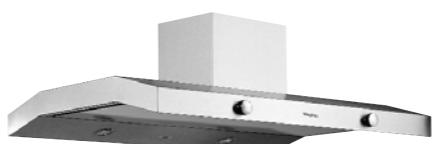
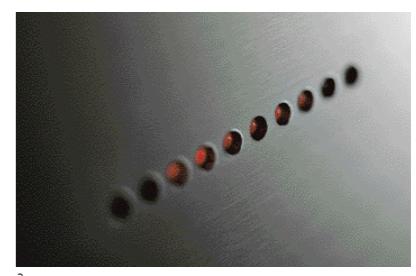
■ Una pieza de adaptación montada encima de la campana garantiza un acabado perfecto, independientemente de la altura del techo.

1 La fuerza de la luz halógena permite una gran visibilidad en la zona de trabajo.

2 Un panel de cristal suave se abre lentamente sujetado por un amortiguador para un mayor acceso al filtro.

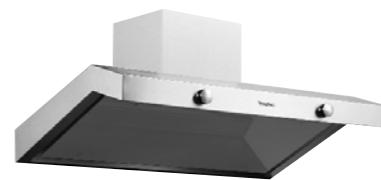
3 Un discreto panel de leds indican el nivel de potencia y velocidad del motor.

4 Acabado especial para una fácil limpieza



Modelo isla Designer

EKIH4408B 110 cm isla Motor
EKIH5608B 140 cm isla Motor
EKIH4408A 110 cm con motor
EKIH5608A 140 cm con motor



modelo tipo isla Designer

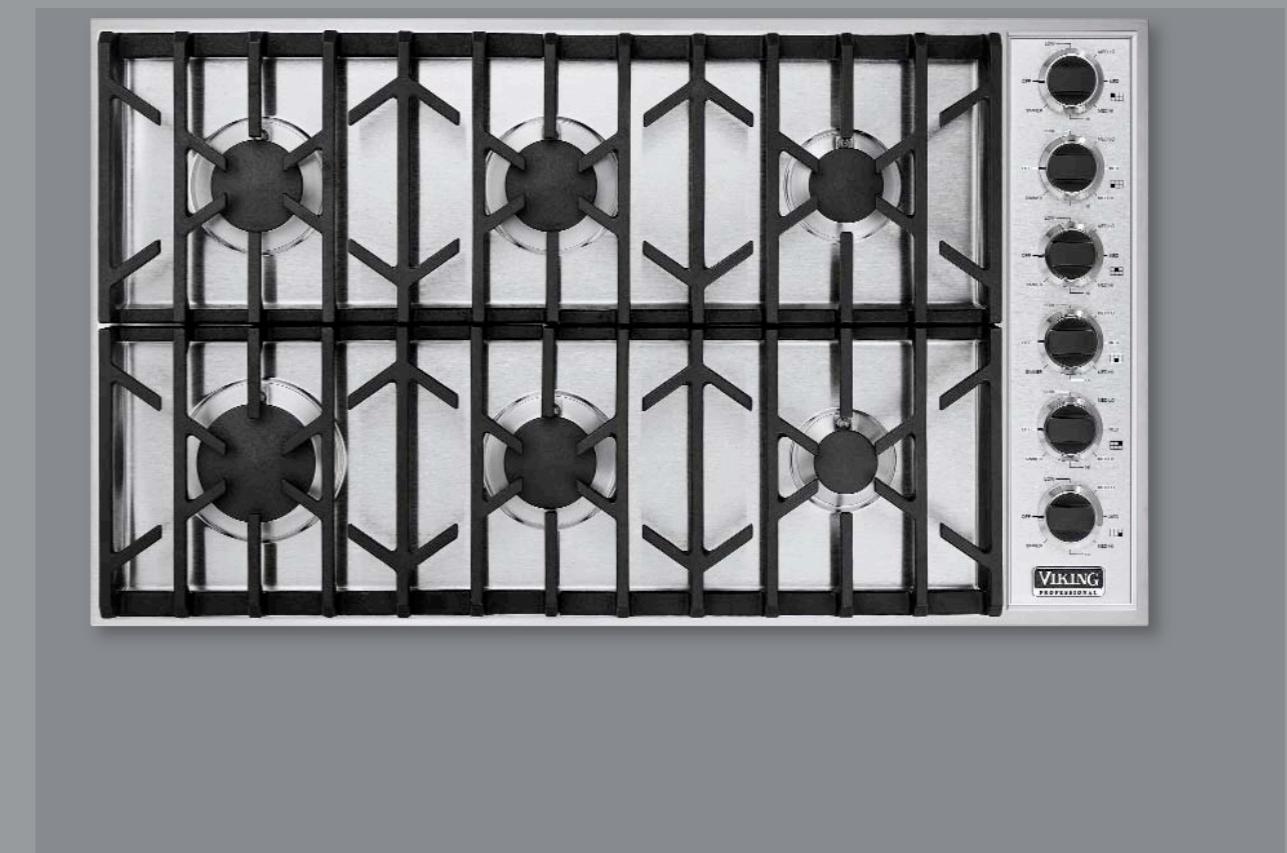
EKWH4028B 100 cm con motor
EKWH5228B 130 cm con motor
EKWH4028A 100 cm sin motor
EKWH5228A 130 cm sin motor



Placas Viking



66



Placas de gas para encastrar Professional 95 cm EVGSU163-6B

67



Placas de gas para encastrar Professional 80 cm y 95 cm

Potencia de cocción de tipo profesional

- Los quemadores son de latón, con tapas de fundición esmaltada.
- Los quemadores se encienden automáticamente en cualquier posición al girar el mando, incluso cuando están ajustados al mínimo.
- Los quemadores se reencienden automáticamente en caso de extinción accidental.
- Estas placas para encastrar ofrecen un campo de potencias adaptado a todas las necesidades :

Placa de gas para encastrar de 80 cm de anchura

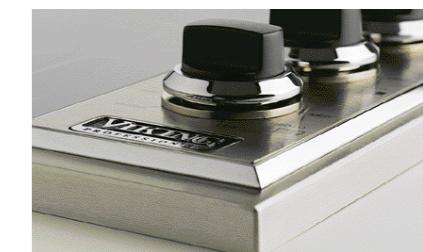
- Delante a la izquierda - 4,1 kW máx./0,6 kW mín.
- Detrás a la izquierda - 3,5 kW máx./0,5 kW mín.
- Detrás a la derecha - 2,7 kW máx./0,4 kW mín.
- Delante a la derecha - 1,8 kW máx./0,3 kW mín.

Placa de gas para encastrar de 95 cm de anchura

- Delante a la izquierda - 4,1 kW máx./0,6 kW mín.
- Detrás a la izquierda, delante en el centro y detrás en el centro - 3,5 kW máx./0,5 kW mín.
- Detrás a la derecha - 2,7 kW máx./0,4 kW mín.
- Delante a la derecha - 1,8 kW máx./0,3 kW mín.

Funcionamiento y limpieza fáciles

- Los mandos de tipo profesional son fácilmente legibles y están equipados con un dispositivo de seguridad para los niños « pulsar / girar ».
- Las robustas rejillas de fundición esmaltada son desmontables, con una superficie uniforme, lo cual permite desplazar fácilmente los recipientes de grandes dimensiones.
- Todos los botones, las parrillas y los quemadores y sus tapas son desmontables, lo cual facilita la limpieza.
- La estanqueidad permanente de los quemadores previene un vertido hacia la caja de la placa.
- Grandes cubetas recolectoras :
 - Placa para encastrar de 80 cm de anchura – dos recipientes de 0,8 litros.
 - Placa para encastrar de 95 cm de anchura - dos recipientes de 1,1 litros.
- Las dimensiones de encastre han sido concebidas para adaptarse a prácticamente todas las placas para encastrar de 80 cm y 95 cm de anchura.



1 El grande y profesional mando proporciona una manera fácil de leer y entender el sistema de presionar y encender la placa.

2 Las parrillas robustas desmontables ofrecen en cada superficie de cocción la manera más fácil de desplazar grandes ollas y cazuelas.



Placas de gas para encastrar 80 cm
EVGSU103-4B



Placas de gas para encastrar 95 cm
EVGSU163-6B



Placas de inducción para encastrar Professional 95 cm EVICU165-6B

Placas de inducción para encastrar Professional 80 y 95 cm

Potencia de cocción de tipo profesional

■ La tecnología de inducción utiliza un campo magnético, que transforma instantáneamente su batería en una fuente de calor uniforme, precisa, muy rápida y potente.

■ La cocción por inducción es muy eficaz. Más del 95% de la energía electromagnética se transforma directamente en calor en el interior de la batería, sin pérdidas hacia el exterior. Solamente se calienta el alimento que se está cocinando. La transmisión de la energía cesa en cuanto la batería es retirada.

■ Nuestros generadores de inducción MagneQuick™ estandarizados y de construcción profesional son los más potentes y duraderos del mercado.

■ Los elementos por inducción son compatibles con la mayoría de recipientes de cocción de acero inoxidable, de fundición con o sin esmalte y de acero.

■ La configuración de la superficie ofrece una amplia gama de medidas y potencias con una infinidad de ajustes entre 0.1 kW y 3.3 kW.

Placa para encastrar de 80 cm :

- Delante a la derecha – elemento de 18 cm y de 1200 vatios.
- Detrás a la derecha – elemento de 23 cm y 3300 vatios.
- Delante a la izquierda – elemento de 23 cm y 2700 vatios.
- Detrás a la izquierda – elemento de 18 cm y 1800 vatios.



- 1 El grande y profesional mando proporciona una manera fácil de leer y entender el sistema de presionar y encender la placa.
- 2 Nuestros generadores de inducción MagneQuick™ estandarizados y de construcción profesional son los más potentes y duraderos del mercado.

Funcionamiento y limpieza fáciles

■ Superficie de vitrocerámica robusta, resistente al desgaste y muy fácil de limpiar.

■ Los mandos sobredimensionados son fácilmente legibles y seguros para los niños « pulsar / girar ».



Placas de inducción para encastrar
EVICU105-4B



Placas de inducción para encastrar
EVICU165-6B





Placas de gas para encastrar Designer 95 cm EDGSU160-5B

Placas de gas para encastrar Designer

Potencia de cocción de tipo profesional

- Los quemadores son de latón, con tapas de fundición esmaltada.
- Los quemadores se encienden automáticamente en cualquier posición al girar el mando, incluso cuando están ajustados al mínimo.
- Los quemadores se reencienden automáticamente en caso de extinción accidental.
- Campo de potencias adaptado a todas las exigencias :

Placa de gas para encastrar de 80 cm de anchura

- Delante a la izquierda - 4,1 kW máx./0,6 kW mín.
- Detrás a la izquierda - 3,5 kW máx./0,5 kW mín.
- Detrás a la derecha - 2,7 kW máx./0,4 kW mín.
- Delante a la derecha - 1,8 kW máx./0,3 kW mín.

Placa de gas para encastrar de 95 cm de anchura

- Delante a la izquierda - 4,1 kW máx./0,6 kW mín.
- Detrás a la izquierda, delante en el centro y detrás en el centro -

3,5 kW máx./0,5 kW mín.
- Centro - 4,1 kW máx./0,6 kW mín.

- Detrás a la derecha - 2,7 kW máx./0,4 kW mín.
- Delante a la derecha - 1,8 kW máx./0,3 kW mín.



Por su concepción continua y plana, la rejilla ofrece una superficie uniforme que facilita el movimiento de los recipientes.

Fáciles de utilizar y de limpiar

- Mando de acero inoxidable macizo, con elemento de caucho antideslizante para facilitar las manipulaciones y dispositivo de seguridad especial para los niños « pulsar / girar ».
- Todos los mandos, rejillas y tapas de los quemadores son desmontables, lo cual facilita su limpieza.
- La estanqueidad permanente de los quemadores previene un vertido hacia la caja de la placa.
- Base de acero extremadamente robusta, de una sola pieza.
- Colectores de vertido separados : cada zona puede recolectar hasta 1,4 litros de líquido derramado.
- Gracias a su concepción continua y plana, la rejilla tiene una superficie uniforme, que facilita el desplazamiento de los recipientes.
- Las dimensiones de encastre han sido concebidas para adaptarse a prácticamente todas las placas para encastrar de medida similar.



Placas de gas para encastrar
DDGSU160



Placas de gas para encastrar
DDGSU100





Módulos Viking Professional





Módulos Professional 122 cm / wok D/EVGRT480-4K



Módulos Professional 76 cm D/EVGRT300-4B

Módulos Professional 91 cm D/EVGRT360-4Q



Módulo de gas para Wok Professional 61 cm DVGWT240

Módulos de gas 76, 91 y 122 cm

Funciones y potencia de cocción de tipo profesional

- La superficie de cocción contiene rejillas de fundición esmaltada, bandejas y planchas en esmalte ultra robusto, además de los famosos quemadores Viking (modelo patentado) de acero inoxidable, equipados con una tapa desmontable de fundición esmaltada.
- Todos los quemadores tienen el mismo tamaño : el sistema VariSimmer™ en cada quemador garantiza una cocción regular y suave gracias a una regulación entre 0,12 kW y 4.4 kW, independientemente del diámetro del recipiente de cocción.
- Los quemadores se encienden y se ajustan en cualquier posición con un solo mando.
- Están equipados con un sistema de reencendido automático, incluso cuando están ajustados al mínimo (versión E) o con un sistema termopar sin función de reencendido (versión D).

Funcionamiento y limpieza fáciles

- Los mandos sobredimensionados son fácilmente legibles y seguros para los niños « pulsar / girar ».
- Las rejillas de fundición esmaltada de los quemadores son desmontables, con una superficie uniforme de delante a atrás y de izquierda a derecha, lo cual permite desplazar fácilmente los recipientes de grandes dimensiones.
- Todas nuestras cocinas están equipadas con un aislamiento de alta densidad, que mantiene el calor en el interior del elemento, economizando energía, ofreciendo prestaciones óptimas y manteniendo la temperatura en la parte exterior de los aparatos lo más baja posible. Esto permite acoplar los muebles de cocina directamente a las paredes laterales del aparato.
- Los soportes de las rejillas y bandejas de los quemadores son desmontables y pueden ser lavados en un lavavajillas.
- Entre la superficie de cocción y el horno, una bandeja deslizante sobre rodamientos permite recuperar la grasa y los líquidos, garantizando una limpieza rápida y eficaz.

Configuraciones de superficie opcionales

Disponibles para las cocinas D/EVGIC de 91 y 122 cm de anchura :

Plancha de snacks - 30 cm de anchura

- En acero de acabado « blanchard » para una cocción antiadherente.
- Control por termostato para una temperatura precisa.
- Recuperador de grasa desmontable (1,9 litros) para facilitar la limpieza.

Grill de gas - 30 cm de anchura

- Encendido /reencendido automático (versión E), encendido automático mediante termopar (versión D).
- Grill de dos piezas de fundición esmaltada.
- Deflectores esmaltados en forma de celosía, que permiten distribuir uniformemente el calor y recoger los jugos de la cocción para dar a los alimentos un sabor tipo barbacoa.
- Todos los componentes del grill son desmontables, lo cual facilita su limpieza.
- Recuperador de grasa desmontable (1,9 litros) para facilitar su limpieza.



1



4



6



2



5



7



3



8

1-2 El sistema VariSimmer™ de cada quemador asegura una cocción regular y sensible gracias a una regulación infinita de 0,12 kW a 4,4 kW, sea cual sea el diámetro del recipiente a utilizar.

3 Los quemadores Viking están equipados de un sistema de reencendido automático, incluso en el modo de regulación de menor potencia.

4 El quemador wok de Viking es un exclusivo modelo inspirado en los quemadores y las técnicas profesionales orientales.

5 Entre la superficie de cocción y el horno, una bandeja extraíble contiene unos recipientes permitiendo recuperar las grasas y los líquidos, para una limpieza rápida y eficaz.

6 Los deflectores de la parrilla esmaltada ayudan a distribuir el calor en cada momento y a recoger los jugos del asado para que el alimento tenga un sabor como el producido en una barbacoa.

7 Plancha de asados en acero « blanchard » para una cocción que no se adhiera.

8 Plancha de snacks portátil. Superficie de cocción acabada en aluminio antiadherente.



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150

Cada modelo ofrece diferentes posibilidades de configuración en la superficie de cocción, ver página 63.



Módulos de gas 76 cm
D/EVGRT300



Módulos de gas 91 cm
D/EVGRT360-6B



Módulos de gas 122 cm
D/EVGRT480

Módulo de gas para Wok Professional 61 cm

Potencia de cocción de tipo profesional

■ El quemador wok Viking es un modelo exclusivo en forma de corona, directamente inspirado en los quemadores wok profesionales. Tiene una potencia ajustable entre 0.9kW y 8,1 kW para un incremento y mantenimiento desigual de la temperatura. Como un auténtico wok chino, está equipado con una zona templada en el centro, lo que permite un máximo control. El Wok Viking es el único en el mercado que permite elaborar todo tipo de platos asiáticos tradicionales, ya sea para 1 o para 24 personas.

■ Encendido automático mediante termopar.

■ La rejilla del quemador, de fundición esmaltada, es robusta y desmontable.

■ El soporte de la rejilla del quemador

está recubierta con un esmalte ultra resistente.

■ Una rejilla adicional desmontable permite convertir la rejilla wok en un quemador para grandes marmitas o recipientes.

■ La placa se suministra con un wok original chino de hierro blanco de 51 cm de diámetro, equipado con una tapa de aluminio.

Funcionamiento y limpieza fáciles

■ El gran mando fácilmente legible está equipado con un dispositivo de seguridad para niños « pulsar / girar ».

■ Gracias a la válvula patentada Viking, la regulación de las llamas es muy precisa, continua y sencilla.

■ Gracias a su aislamiento reforzado, este quemador wok puede montarse de modo integrado sobre muebles de profundidad estándar.

■ Entre la superficie de cocción y el horno, una bandeja deslizable sobre rodamientos contiene un recipiente desmontable para la recuperación de la grasa y los líquidos, lo cual permite una limpieza rápida y eficaz.



Módulo de gas para Wok 61 cm
WOK DVGWT240

Módulo eléctrico de vitrocerámica Professional 76 cm

Potencia de cocción de tipo profesional

■ Gracias a la tecnología QuickCook™, la superficie alcanza su plena potencia en aprox. 3 segundos.

■ La configuración de la superficie ofrece una amplia gama de medidas y potencias adaptada a todos los tipos de cociones :

- Delante a la izquierda – elemento de 17 cm y 1 500 vatios.
- Detrás a la izquierda – elemento mixto de 23 cm y 2 400 vatios / 17 cm y 1 000 vatios.
- Elemento « en puente » de 800 vatios entre los elementos delantero y trasero a la derecha para utilizar recipientes grandes (por ejemplo para cocinar pescado) o el accesorio opcional « plancha de snacks ».

- Delante a la izquierda – elemento de 17 cm y 1 500 vatios.

- Detrás a la izquierda – elemento mixto de 23 cm y 2 400 vatios / 17 cm y 1 000 vatios.

la parte exterior de los aparatos lo más baja posible. Esto permite acoplar los muebles de cocina directamente a las paredes laterales del aparato.

Funcionamiento y limpieza fáciles

■ Superficie de vitrocerámica robusta y resistente al desgaste y muy fácil de limpiar.

■ Los botones sobredimensionados son fácilmente legibles y seguros para los niños « pulsar / girar ».

■ Todas nuestras cocinas están equipadas con un aislamiento de alta densidad, que mantiene el calor en el interior del elemento, economizando energía, ofreciendo prestaciones óptimas y manteniendo la temperatura en



Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150



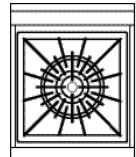
Módulo eléctrico de vitrocerámica 76 cm
EVERT301-4B



Configuraciones de las superficies

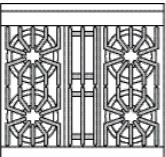
Módulos de gas

DVGWT240



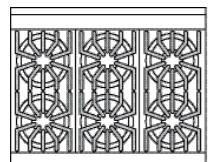
61 cm de ancho, un quemador

D/EVGRT300-4B



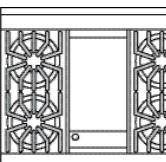
76 cm de ancho, cuatro quemadores

D/EVGRT360-6B



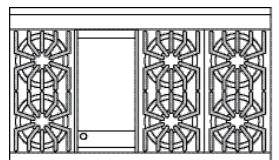
91 cm de ancho, seis quemadores

D/EVGRT360-4G



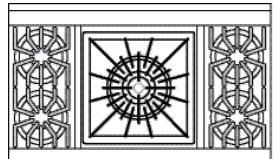
91 cm de ancho, cuatro quemadores
plancha de 30 cm de ancho/
placa de fuego lento

D/EVGRT480-6G



122 cm de ancho, seis quemadores
plancha/placa de fuego lento de 30 cm
de ancho

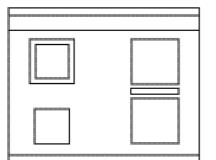
D/EVGRT480-4K



122 cm de ancho, cuatro quemadores
un quemador wok

Módulos eléctricos

EVERT301-4B



76 cm de ancho, cuatro áreas de
calor, elemento puente



Accesorios opcionales

■ Cubiertas de acero inoxidable (SCG12C: para plancha de 30 cm de ancho; SCQ12C: para parrilla de 30 cm de ancho).

- Cubierta de acero inoxidable con profesional Viking para cocinas plancha/placa de fuego lento ancho o una parrilla de asado de
- Las diferentes cubiertas para planchas no son intercambiables.
- Pueden colocarse sobre planchas/fuego lento o sobre rejillas de parrilla
- No es necesario quitarlas al usar de superficies adyacentes (evitan la salpicaduras de los quemadores).

■ Rejilla tipo wok (WGT)

- Rejilla de hierro fundido para usar en lugar de una rejilla de apoyo estándar.

■ Plancha portátil [PGD: para cocinas de gas y cocinas combinadas (gas/electricidad); GC-PGD: cocina eléctrica].

- Aluminio fundido, acabado antideslizante en la superficie de cocción.
- Bandeja para grasa.
- Puede usarse además para descongelar rápidamente los alimentos
- Se adapta a todas las rejillas de apoyo estándar.

■ Cubiertas de madera [CCH: cocinas de gas y cocinas combinadas (gas/electricidad)]

- Tabla de madera maciza de arce.
- Puede utilizarse además como tabla para cortar
- Se adapta a rejillas, planchas o parrillas estándar.

■ Tablas de madera para cortar (HCB: se adaptan a rejillas/planchas de fuego lento de 30 cm de ancho).

- Tabla de madera maciza de arce.
- Reversible, puede usarse de ambos lados.



Cubiertas de acero inoxidable



Rejilla tipo wok (WGT)



Plancha portátil [PGD: para cocinas de gas y cocinas combinadas (gas/electricidad); GC-PGD: cocina eléctrica].



Plancha portátil, cuatro quemadores / quemador wok 60 cm SBPGD24



Cubiertas de madera (CCH)



Tablas de madera para cortar (HCB)

Accesorios

Accesorios *



■ Estante superior de acero inoxidable (T30HS24, T36HS24, T48HS24)



■ Placa posterior de acero inoxidable de 25 cm de altura (T36BG10, T48BG10) disponible sólo para las cocinas de 91 cm y 122 cm de ancho



■ Placa posterior de acero inoxidable de 15 cm de altura (T30BG6, T36BG6, T48BG6)



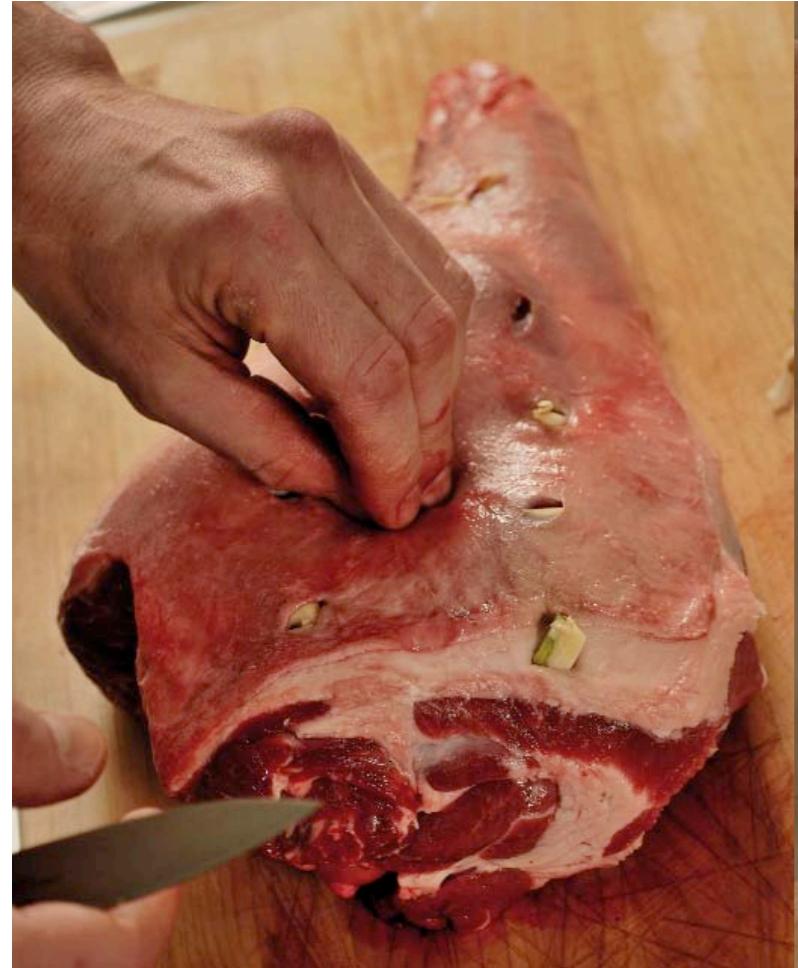
■ Terminaciones de acero inoxidable para isla (T30TII, T36TII, T48TII)



* A solicitar de manera imprescindible con los módulos de cocción.



Horno, calientaplatos thermofresh y frontales basculantes encastables Viking



Horno eléctrico multifunción para encastrar Professional Ultra Premium 76 cm EVESO5301



34



Horno de gas multifunción para encastrar Professional 90 cm EVGSO166

35

Horno eléctrico multifunción para encastrar de Professional 76 cm

Potencia y funciones de cocción de tipo profesional

- El horno eléctrico Viking tiene la mayor capacidad del mercado (116 litros) y 6 diferentes posiciones de las parrillas.
- Todos los hornos eléctricos Viking están equipados con un sistema de limpieza automática por pirolisis.
- 8 diferentes modos de cocción son posibles : 4 modos con aire impulsado y calor rotativo, 1 modo convencional y 3 modos gratinador.
- Las temperaturas de cocción son ajustables entre 40 y 275 °C.
- Todas las funciones de aire impulsado y de calor rotativo funcionan con el sistema Vari-Speed Dual Flow™, con el ventilador más grande del mercado. Este ventilador de 22 cm de diámetro funciona de manera bidireccional alternada, y está envuelto por una doble resistencia calefactora, lo cual garantiza una circulación de aire equilibrada y una distribución homogénea del calor, previniendo el intercambio de olores y sabores entre los platos cocinados simultáneamente.
- El sistema Rapid Ready™ permite precalentar el horno con extrema rapidez.
- Las funciones gratinador tienen tres niveles de temperatura.
- Los elementos calefactores están situados en una hendidura en la base del horno, lo cual aumenta su rendimiento eléctrico.
- Las puertas tienen cuatro cristales y un aislamiento especial que las mantiene templadas al tacto, incluso cuando el horno trabaja en el modo pirolisis.
- El resto del horno está aislado con

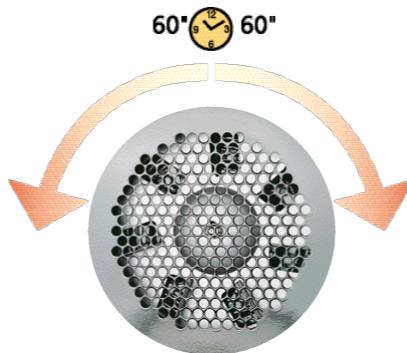


Horno eléctrico multifunción 76 cm
EVESO130



Horno eléctrico multifunción
ultra-premium 76 cm
EVESO5301

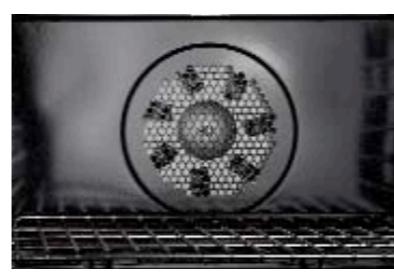
Cocción de convección bidireccional



- Hornear
- Horno de convección
- Cocción de convección - Aire caliente
- Mini-asado
- Semi-asado
- Maxi-asado
- Conexión de la parrilla con aire
- Autolimpieza pirolítica
- Reloj
- Temporizador minutos/segundos
- Tiempo de cocción
- Tiempo de inicio de la cocción
- Botones de control

- 1 Construcción Profesional.
- 2 La resistencia eléctrica del horno está insertada en la cuba del horno para favorecer una mayor transmisión de energía y calor.
- 3 La función de aire circular impulsado utiliza el "Vari-Speed Dual Flow™ system" provisto de 22 cm de diámetro de salida de aire impulsando el mismo alternativamente en dos direcciones.
- 4 Un sistema de temporización y programación de fácil manejo está integrado en el reloj electrónico con indicación numérica de tipo profesional
- 5 Grill eléctrico con 3 niveles de regulación de temperatura.

Todos los modelos están disponibles en 24 colores. Ver página 150



Horno de gas multifunción para encastrar Professional 90 cm

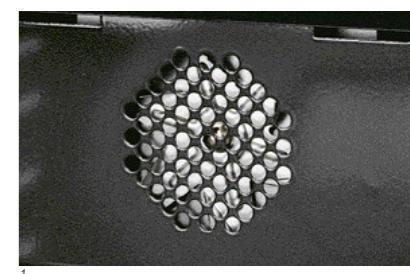
Potencia de cocción de tipo profesional

- Estos hornos de gas para encastrar tienen una capacidad de 93 litros y 6 diferentes posiciones de las parrillas.
- Las dimensiones exteriores están pensadas para adaptar el horno a los muebles de profundidad estándar y de 90 cm de anchura. Pueden instalarse como horno independiente o como horno doble adosado (juego de guarnición central (DCT-VGSO) y doble juego de acoplamiento para instalación de gas (IKD-VGSO), disponibles por separado).
- La cocción se realiza mediante quemadores dobles de 4,4 kW, que suministran suficiente potencia para aumentar y distribuir rápidamente la temperatura en el interior del horno.
- El gratinador tipo "salamandra" Gourmet-Glo™, exclusivo de Viking, alcanza 800 °C en superficie gracias a un quemador de 5,3 kW.
- Estos hornos tienen 4 diferentes funciones de cocción por aire impulsado.
- Todos los modos de cocción por aire impulsado trabajan con el sistema de deflexión ProFlow™, especialmente concebido para garantizar una circulación equilibrada del aire, lo cual a su vez asegura una distribución regular del calor, independientemente del contenido del horno.
- Las temperaturas de cocción pueden ajustarse de 40 a 250 °C.

Un funcionamiento y una limpieza fáciles

- Estos aparatos están equipados con un aislamiento de alta densidad, que conserva el calor en el interior del horno, economizando energía, ofreciendo prestaciones óptimas y manteniendo baja la temperatura en el exterior del aparato. Esto permite acoplar los muebles de cocina directamente a las paredes laterales del aparato.
- El interior del horno está equipado con soportes inferiores y laterales desmontables, lo cual facilita la limpieza.
- La parte frontal es una gran superficie lisa con mandos desmontables, lo cual simplifica su mantenimiento.
- La indicación numérica luminosa indica la temperatura del horno/gratinador y el selector de la temperatura está equipado con una señal acústica.

- La señal acústica y la indicación numérica también señalan el momento en que la temperatura ajustada ha sido alcanzada.
- Un sistema de temporización y programación de fácil manejo está integrado en el reloj electrónico con indicación numérica de tipo profesional.



- 1 Todos los ventiladores de aire caliente utilizan el sistema ProFlow™, especialmente diseñado para proporcionar una circulación de aire y una mejor distribución de calor.
- 2 La « salamandra » exclusiva de Viking Gourmet-Glo™ dispone de un grill de infrarrojos que alcanza una temperatura en superficie de 800°C.
- 3 Estos hornos de gas para encastrar tienen una capacidad de 93 litros y 6 diferentes posiciones de las parrillas.



Horno de gas multifunción 90 cm
EVGSO166



Horno vapor combi por convección para encastrar Viking





Horno vapor combi por convección para encastrar EVCSO244SS

Horno vapor combi por convección para encastrar 60 / 76 cm

Potencia de cocción de tipo profesional

■ Este horno combinado de vapor y calor rotativo ofrece un mínimo de 7 diferentes modos de cocción adaptados a todas las necesidades :

- Modo vapor.
- Modo regeneración y descongelación.
- Modo Cocina Pro : inicio con vapor, terminado con calor circular.
- Calor circular con posibilidad de deshidratación.
- Calor circular húmedo.
- Calor circular y vapor con posibilidad de inyección controlada.
- Función exclusiva para asados delicados.

■ Equipado con un módulo rápido de vapor con depósito, que no precisa conexiones externas de entrada o salida de agua.

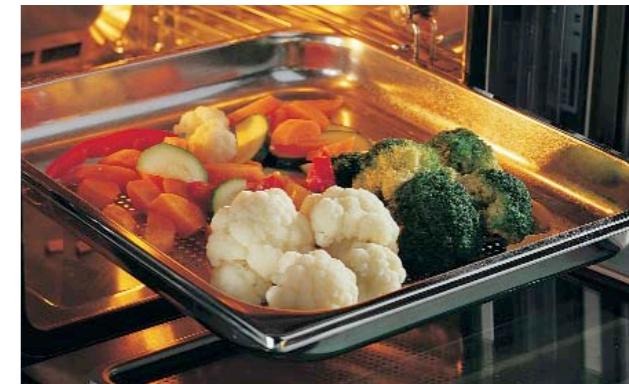
■ El módulo vapor y todos los conductos se vacían automáticamente después de cada utilización, lo cual evita la formación de cal, el estancamiento del agua y los olores.
■ Un sistema de control de la dureza del agua y de calibración automática ajusta la temperatura de ebullición a la presión atmosférica, permitiendo optimizar la utilización del vapor en cualquier lugar del mundo.
■ Este horno también está equipado con una indicación continua de la temperatura real durante el precalentamiento y la cocción, tanto en el interior del horno como en el interior de los alimentos.
■ Posibilidad de encastre en una anchura de 76 cm mediante un cerquillo o bastidor completo opcional.

Funcionamiento y limpieza fáciles

■ El horno combinado de vapor Viking tiene una cámara de cocción de acero inoxidable de gran calidad, lo cual facilita la limpieza y ofrece seguridad para los niños.
■ El panel de mando integra una indicación de precisión de las funciones y de la temperatura en 6 idiomas.
■ Gracias a los 9 diferentes niveles de las parrillas y la sonda termométrica integrada con función automática de paro y puesta en marcha diferida, este horno facilita el control de la calidad de los platos más sofisticados.



1



3



2



4

- 1 Modo calor circular y vapor con posibilidad de inyección controlada, para aves o asados jugosos y crujientes a la vez.
- 2 Modo Regeneración y descongelación, reemplaza eficazmente al microondas con un mejor resultado.
- 3 Modo vapor para verduras perfectamente cocidas sin depreciación de gusto o de nutrientes.
- 4 Modo « Cuisiner pro », inicio vapor, fin calor circular, para elevar las masas como los profesionales.

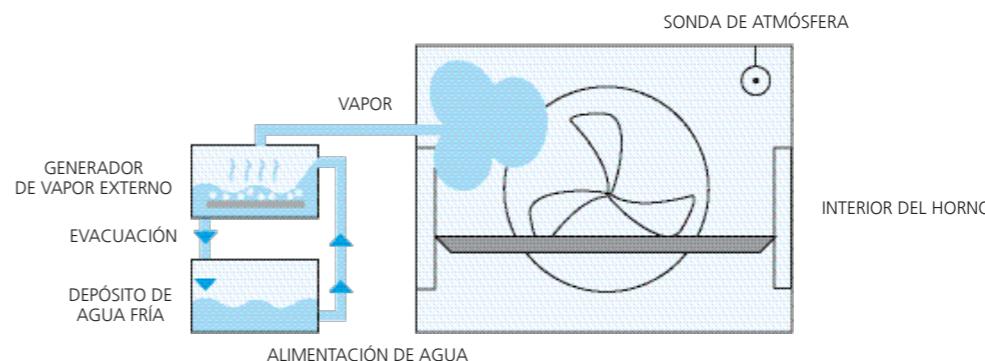


Horno para encastrar
vapor combi 60 cm
EVCOS 244SS



Horno para encastrar
vapor combi 60 cm
EVCOS 244SS
Con cerquillo 76 cm
VSTK 304SS

Sistema electrónico de vapor





Horno calientaplatos „ThermoFresh“ 76 y 90 cm

Concepción y construcción de tipo profesional

- Los hornos de calentamiento ThermoFresh Viking son compartimientos multifunción, cuya función principal consiste en mantener calientes los platos elaborados sin que se sequen durante más de tres horas. También son ideales para subir la masa, descongelar alimentos, calentar platos y hacer cocciones lentas.
- En la parte delantera, el mando de humedad polivalente regula la cantidad de humedad que se evaca del cajón. Los ajustes se pueden hacer sin necesidad de abrir el cajón. Basta activar el elemento calentador para mantener los alimentos crujientes y de desactivarlo para mantenerlos blandos.
- La temperatura puede ser ajustada entre 32 y 120 °C. El ajuste mínimo es ideal para mantener calientes los platos o para colocar el pan en la cámara de calentamiento. El ajuste máximo se utiliza para mantener muy calientes las sopas y salsas.
- Un indicador de tensión funciona en coordinación con el elemento calefactor, mostrando el nivel de temperatura alcanzado.
- El modelo de 76 cm tiene una capacidad de 45 litros, mientras que el modelo de 90 cm -exclusivo de Viking- tiene una capacidad de 57 litros.
- El horno es enteramente desmontable, lo cual facilita la limpieza.
- Los hornos se suministran con dos parrillas inferiores desmontables de acero inoxidable, que pueden lavarse en el lavavajillas, y de un recipiente inoxidable que se puede llenar de agua para aumentar el grado de humedad

en el interior del compartimiento.

- Las parrillas inferiores recubren la totalidad de la placa, lo cual permite calentar piezas grandes ; en cada sección también pueden utilizarse de tal modo, que solamente cubren una parte del compartimiento.
- Los hornos están equipados con rodamientos de acero inoxidable



1



2



3

Accesorios opcionales

- Conjunto recipientes/ tapas : cinco recipientes de tipo profesional con fondo de acero inoxidable con sus respectivas tapas.



1 Una luz de control en el mando nos indica, en combinación con la resistencia eléctrica, el nivel alcanzado de temperatura requerida.

2 Una pequeña cubeta de acero puede contener agua para una mayor aportación de humedad en el interior.

3 El control de mezcla de aire de entrada regula la cantidad de vapor requerido en el aparato.

4 El modelo de 76 cms. tiene una capacidad de 45 litros; el exclusivo modelo de 90 cms. de Viking tiene una capacidad de 57 litros.



Horno calientaplatos „ThermoFresh“ 76 cm
EVEWD103



Horno calientaplatos „ThermoFresh“ 90 cm
EVEWD163



frontal basculante 76 y 90 cm

Construcción de tipo profesional

■ Concebidos para acoger los pequeños aparatos y utensilios de cocina, un microondas o incluso un televisor, estos frontales se integran en la línea de la gama Viking, dando a su cocina un diseño completamente homogéneo.

■ La puerta basculante tipo abatible,

que se abre hacia arriba, está equipada con un sistema de amortiguación que permite abrir y cerrarla con facilidad y suavidad.

■ Los frontales basculantes Viking tienen una gran apertura de acceso, que garantiza la ventilación necesaria y el paso de todos los cables de alimentación necesarios.

■ El revestimiento interior de acero

inoxidable evita la difusión de la humedad hacia los muebles.

■ Disponibles en anchuras de 76 cm y 90 cm, estos frontales son compatibles con la mayoría de las dimensiones estándar de los aparatos de microondas.

■ Estos frontales se suministran en todos los colores de la gama Viking.



frontal basculante 76 cm
VMWC102



frontal basculante 90 cm
VMWC162



Lavavajillas Viking

120



Lavavajillas Professional EDFUD186 "proload"

121

Lavavajillas

Estructura y concepción robustas

- La gama de lavavajillas Viking ofrece 4 modelos diferentes, cada uno de ellos adaptado a unas necesidades específicas.
- El chasis de todos los lavavajillas es de acero con revestimiento de zinc y las bandejas inferiores de acero galvanizado son de una sola pieza.
- Las cubas y el interior de la puerta son de acero inoxidable de calidad quirúrgica.
- Las robustas puertas están perfectamente equilibradas y equipadas con bisagras de muelle con fuerza y longitud ajustables para una abertura suave y un cierre sin esfuerzo.
- Un doble dispositivo con válvula de alimentación y sistema anti-desbordamiento evita los desbordamientos causados por eventuales alteraciones de funcionamiento.

Diseño de gran flexibilidad

- Posibilidad de un sinfín de opciones de acabado
- Los paneles personalizados según la configuración elegida permiten integrar completamente el aparato en el mobiliario de la cocina.
- Los paneles de puerta Viking se pueden suministrar en cualquier acabado y color Professional (ver apartado "accesorios opcionales").



Lavavajillas
EDFUD141



Lavavajillas
EDFUD082



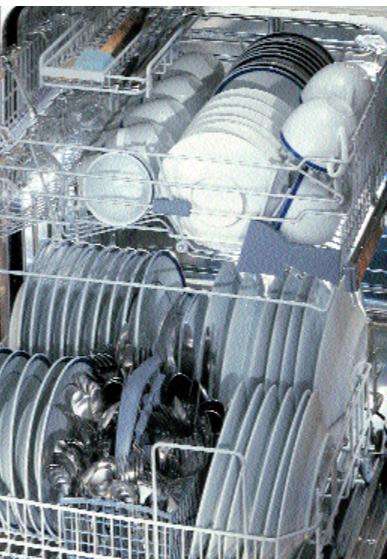
Lavavajillas
EDFUD086



Lavavajillas
EDFUD186 "proload"

Funcionamiento silencioso y eficaz

- Los lavavajillas Viking están equipados con un aislante térmico y acústico, que incluye un sólido aislamiento asfáltico de las partes superiores, laterales, trasera e inferior de la cuba y una insonorización de la parte superior y de las paredes laterales, así como de la parte interior de la puerta con una capa suplementaria de fieltro.
- Están equipados con un sistema de doble motor / bomba, que garantiza una circulación y un caudal más eficaces que el de los sistemas con un solo motor.
- La bomba está equipada con un sistema antibloqueo y es auto-reversible.
- El triple sistema de filtrado deja la vajilla impecable gracias a su rejilla desmontable, que retiene los objetos de más envergadura, mientras el filtro con sistema de auto-limpieza retiene los cuerpos más pequeños.
- El dispositivo calefactor del agua (1800 vatios) garantiza una alimentación con abundante agua caliente, mientras que los dos termostatos independientes aseguran una gran precisión de calentamiento del agua.
- El sistema de cestas super extensibles, forradas de nylon y grafito, con un espacio aprovechable al máximo, permite lavar hasta 14 cubiertos de porcelana en una sola carga.
- Los brazos de lavado superiores e inferiores, de acero inoxidable y asistidos por un sistema de triple filtrado y un dispositivo de evacuación de los desechos, giran en sentido opuesto, garantizando así una cobertura completa.
- Una tobera de alta presión asegura un limpiado eficaz de los utensilios muy sucios o con incrustaciones.
- Los mandos electrónicos permiten seleccionar diferentes programas de lavado de múltiples niveles y otras opciones, concebidas para reducir el consumo eléctrico. Posibilidad de elegir entre diferentes programas: platos /batería, muy sucio, normal o ligero/ porcelana, rápido, aclarado /espera.
- Los programas también incluyen opciones como selección de la temperatura, ultra secado o arranque temporizado 5 horas.
- Opción sólo cesta superior /inferior y lavado exprés.
- Campo de temperatura entre 30 y 75° C, dependiendo del ciclo seleccionado.
- Todos los programas son extremadamente eficaces : el lavado normal sólo precisa 9,9 litros de agua y el de porcelana incluso sólo 8 litros.
- Secado mediante el sistema Convect-Air™.
- El ventilador motorizado extrae la humedad de los platos, de los utensilios y de la cuba.
- La puerta de ventilación, activada por un interruptor, sólo se abre durante el ciclo de secado, lo cual garantiza un funcionamiento muy silencioso.
- La evacuación de aire caliente entre la puerta y el panel inferior se realiza con la debida seguridad (a una distancia prudente de los mandos y muebles).



1 El sistema de cestas super-extensibles, recubiertas de nylon y grafito, y utilizables en todo su volumen para aprovechar todo el espacio.

4 El control electrónico ofrece los 7 ciclos de lavado, junto a otras opciones diseñadas para reducir el consumo eléctrico.

5-6 El sistema 'Pro-Load' permite la limpieza de elementos de hasta 38 cms. de altura.

7 Las toberas y el interior están fabricados en acero inoxidable de calidad quirúrgica.

8 La iluminación halógena proporciona una perfecta visión en el interior.

9 La pequeña bandeja superior posibilita el lavado de afilados cuchillos con completa seguridad

10 El control electrónico EDFUD141

Triturador de desperdicios de comida con alimentación continua de 3/4 CV VCFW

Funcionamiento con alimentación continua

- Cómodo interruptor de encendido situado en la pared
- Funciona con o sin tapa para poder introducir fácilmente los desperdicios de comida

Sistema de trituración exclusivo

- Rueda de trituración resistente
- Dos turbinas fijas de acero inoxidable para un proceso de triturado rápido y silencioso
- Proceso de triturado continuo con 18 cuchillas superiores y 16 cuchillas inferiores
- Equilibrado de precisión para obtener un funcionamiento suave y sin vibraciones
- Anillo triturador fundido resistente
- 45 cuchillas de doble filo
- 1.417.500 cortes superiores y 1.260.000 cortes inferiores por minuto (unas 15 veces más que el mejor producto de la competencia)
- Gran efectividad para su uso con fosas sépticas

Sistema antiatasco

- El motor de arranque con condensador es uno de los más potentes que existen para un triturador para el hogar
- Inversión automática
- Las ruedas trituradoras se mueven en la dirección opuesta con cada encendido, por lo que no se atasca como sucede con los trituradores convencionales
- La inversión en el movimiento duplica la vida útil de las cuchillas
- El aparato dispone de aislamiento completo, lo que proporciona un funcionamiento extremadamente silencioso

Funcionamiento silencioso

- Aislamiento de la zona de triturado que absorbe los ruidos
- Seis juntas aislantes en las principales zonas de funcionamiento para absorber los ruidos y reducir las vibraciones
- Las silenciosas y eficientes turbinas fijas eliminan el ruido generado por las hojas giratorias y no se desplazan lejos de los desperdicios

Componentes duraderos e instalación rápida

- Tapa superior de acero inoxidable con tratamiento anticorrosión
- Cámara de desagüe con capa protectora de polímero
- Cojinete principal de bronce lubricado permanentemente
- La rápida instalación del cierre por torsión facilita tanto la primera instalación del triturador como su posterior sustitución



3/4 HP Continuous Model
EVCFW750



Batch Feed Accessory Kit
ESTSK

Accesorios opcionales

- Accesorio de alimentación por tandas: transforma el triturador de alimentación continua en un mecanismo de alimentación por tandas que se activa magnéticamente
- Interruptor para encimera/fregadero: interruptor neumático que se monta en el fregadero o encimera y es ideal para distribuciones en isla. El equipo incluye botones plateados y blancos
- Bordes para el fregadero: disponibles en cobre amarillo, blanco y crudo
- Topes para el fregadero: disponibles en cobre amarillo, blanco y beige
- Borde profundo para el fregadero: disponible en acero inoxidable para fregaderos de hasta 45 mm de grosor





Barbacoa / grill Viking



Barbacoa / grill 135 cm DVGBQ530 con carro

Concepción y diseño profesionales

- Las barbacoas Viking se fabrican a base de chapas de acero inoxidable de 1,2 mm de espesor, soldadas y homogéneas, que no precisan ser ensambladas.
- Están equipadas con quemadores de 6.5 kW de acero inoxidable, que garantizan un calor intenso en toda la superficie de la plancha.
- La modulación de la temperatura se realiza mediante una válvula patentada con regulación infinita.
- La campana de doble pared ayuda a mantener constante el calor en el interior y a reducir la temperatura de las paredes laterales. La parte superior de la campana está inclinada para evitar la acumulación de agua en la barbacoa.
- ❶ Todos los modelos están equipados con un asador compuesto por un quemador trasero de infrarrojos Gourmet-Glo™ de 4 kW, un motor desmontable de acero inoxidable, brazo giratorio de 1,3 cm de diámetro y dos horquillas para asados. El quemador de infrarrojos es un dispositivo fiable, con encendido electrónico de una sola pieza. El brazo para asados está fijado a una barra con rodamientos, que genera un movimiento giratorio perfectamente regular.
- Una sólida parrilla cromada para calentar los platos, regulable a tres niveles, se encuentra en la parte inferior trasera del aparato.
- ❷ En una bandeja especial para ahumar, desmontable y equipada con un quemador 3,7 kW, se pueden



Barbacoa / grill 76 cm DVGBQ300
carro EBQC300T3

colocar virutas de madera para ahumar los alimentos a su gusto.

- El termómetro integrado en el centro de la tapa indica las mejores zonas para recalentar, ahumar y asar.
- Concebidos para exteriores, estas barbacoas no precisan revestimientos aislantes adicionales.
- El botón pulsador de encendido electrónico genera una chispa limpia, regular y continua, lo cual facilita el encendido de la barbacoa.
- La tapa desmontable de acero inoxidable ofrece una protección suplementaria contra la intemperie y otros factores adversos.

Fácil mantenimiento y limpieza

- El sistema de evacuación de grasas consta de una bandeja recolectora desmontable de acero inoxidable sobre rodamientos, que ocupa toda la anchura y que a su vez contiene una serie de bandejas individuales desmontables, lo cual facilita la limpieza.
- Las parrillas están recubiertas de cerámica para evitar que los alimentos se adhieran a las mismas sin reducir la gran resistencia de la superficie.
- Unos dispositivos de acero inoxidable perforado recogen la grasa debajo de los quemadores, recuperando los jugos de cocción y reduciendo el riesgo de ennegrecimiento y de incendio.

Dispositivos suplementarios

- La configuración con dos quemadores laterales de 4 kW (modelos de 104 cm y 135 cm de anchura) permite elaborar salsas y otras guarniciones para acompañar los asados.
- Las robustas parrillas en « V », desmontables y recubiertas de cerámica, tienen una superficie continua en toda

su profundidad, lo cual facilita el desplazamiento de los recipientes de cocción de mayor tamaño.

- El soporte de la parrilla y las cubetas de los quemadores son de acero inoxidable y desmontables, lo cual facilita su limpieza.

■ La tapa desmontable de acero inoxidable ofrece una protección suplementaria contra la intemperie y otros factores adversos.



Rendimiento profesional

- Fabricado en duradero acero inoxidable hilado calibre 18 que ofrece un aspecto suave y elegante
- Su interior grueso de cerámica proporciona rigidez y firmeza a la cubierta
- La cubierta está equipada con una unidad de bisagras accionadas por muelles para una apertura y un cierre sencillos
- El control de temperatura versátil y preciso, combinado con la corriente de aire Elliptical™, permite que la Cocina Exterior C4 realice gran variedad de funciones de cocina
- Asar hamburguesas a la parrilla
- Ahumar pavos
- Asar costillas a la parrilla
- Freír filetes y chuletas
- Hornear guarniciones y postres
- La Charcoal Ceramic Cooking Capsule™ (cápsula para cocinas cerámicas de carbón) proporciona un sabor natural y real a las comidas
- El interior de cerámica avanzado proporciona una retención máxima del calor
- Con la retención máxima del calor se consiguen tiempos de cocción más rápidos
- El calor se refleja en el interior de cerámica y cocina los alimentos desde todos los ángulos mientras que los sabores y jugos quedan atrapados

Fácil manejo y limpieza

- La superficie de cocinado es de 800, 1 cm, lo que proporciona una amplia superficie de parrilla para alimentos grandes
- Las parrillas de cocción de alta resistencia están vitrificadas para evitar que se peguen los alimentos; la superficie prácticamente antiadherente crea una zona de cocción óptima, a la vez que proporciona una superficie fácil de limpiar
- Un termómetro localizado en el centro de la cubierta ofrece lecturas aproximadas entre 65 °C - 399 °C, lo que permite cocinar los alimentos a la temperatura adecuada
- Los reguladores de tiro, que se encuentran en la parte superior e inferior de la parrilla, permiten regular la corriente de aire que fluye a través de la cocina exterior C4
- Abra los reguladores de tiro para aumentar la temperatura de la parrilla
- Cierre los reguladores de tiro para disminuir la temperatura y ahumar lentamente
- Se recomienda utilizar piedras de carbón, ya que quema a mayor temperatura y durante más tiempo que las briquetas de carbón
- Se suministra una herramienta para recoger las cenizas con facilidad
- Sólo disponible en acero inoxidable (AI)

La C4 se debe instalar con una carretilla QSC200 - 20" W. o una carretilla QSC300 - 30" W. (vendidas por separado)



Barbacoa / grill 104 cm (2 quemadores)
DVGBQ412
carro EBQC410T3



Barbacoa / grill 135 cm DVGBQ530
carro EBQC530T1



Barbacoa / grill 135 cm (2 quemadores)
DVGBQ532
carro EBQC530T3



Cocina exterior C4 - VCQS001SS



Trituradora / batidora Professional Viking

Trituradora / batidora Profesional 1000 vatios

Concepción y prestaciones profesionales

- La batidora Viking tiene una potencia de 1000 vatios, suministrada por un motor de "altas prestaciones" y una transmisión robusta, con protección anti-bloqueo integrada.
- Los accesorios estándar incluyen un recipiente de acero inoxidable de 6.5 litros con asa ergonómica, un batidor en V, accesorios para amasar, todos lavables en lavavajillas.
- El recipiente de acero inoxidable, con una capacidad de 6.5 litros y asa ergonómica, tiene un sistema de fijación de bayoneta.
- La parte superior del aparato se puede voltear hacia atrás y se bloquea en la posición elevada, lo cual facilita el acceso al recipiente, y se enclava en la posición inferior durante la marcha de la batidora.
- Su estructura enteramente metálica permite acoplar diferentes accesorios de tres maneras diferentes :
 - Un eje circular de salida debajo de la cabeza del aparato para la utilización del recipiente de acero inoxidable, ofreciendo una capacidad óptima de batido.
 - Un eje de salida frontal de baja velocidad y gran potencia para acoplar la picadora y la amasadora opcionales.
 - Un eje de salida vertical de gran velocidad para la cortadora / raspa circular, la mezcladora /blender y el extractor de zumos centrífugo opcionales.



Batidora profesional fija, 1000 watts, acabado acero EVSM700 SG



Accesorios



Cazo de acero inoxidable con mango
VSM-7SBH



Batidora en V de acero inoxidable
VSM-7VB



Montador de acero inoxidable
VSM-7SW



Gancho para amasar de acero inoxidable
VSM-7DH





Trituradora / batidora Profesional 1000 vatios

Accesorios en opciones



1



2



3



4



5



6

1 Trituradora/embutidora de alimentos con placas para triturado fino, medio y grueso. Incluye embutidora de salchichas grandes y pequeñas. VSM-FG

2 Elaborador de pasta con cestillas para espaguetis, macarrones, macarrones grandes, lazaña, rigatoni, y tallarines. VSM-PM

3 Rebanadora/cortadora de disco de alta velocidad con dos discos reversibles (corte fino/grueso y rebanado fino/grueso) más un cortador para juliana independiente. VSM-DSS

4 Licuadora de alta velocidad disponible en negro (Black, BK).

5 Colador/tamiz con cestillos finos y gruesos. VSM-7CS

6 Protector de vertido. VSM-PS





Cuchillos de cocina profesionales Viking



140



141

Cuchillos de cocina profesionales

Características y ventajas

- Haga lo que haga, no ahorre nunca en la calidad de sus cuchillos.
 - Recuerde : el cuchillo es el instrumento más importante después de la potencia de cocción.
 - Con un buen cuchillo, cocinar se convierte en un arte. Con un cuchillo de mala calidad, cocinar puede convertirse en una obligación. Y, paradójicamente, cuanto más afilado un cuchillo, menor es el riesgo de cortarse.
 - Los cuchillos Viking le permiten elaborar auténticas obras de arte.
- Cada cuchillo está fabricado a mano por maestros artesanos de Solingen, Alemania. Despues de forjadas, las hojas se templan a golpes térmicos y seguidamente se pulen hasta obtener un borde afilado y puntiagudo.
- Las hojas de los cuchillos contienen un elevado porcentaje de carbono-cromo. Esta excepcional aleación no sólo permite obtener hojas extremadamente afiladas, sino que preserva la finura del filo del cuchillo. Esta aleación también es extraordinariamente sólida y resistente a las manchas y al óxido.
- Una parte de la hoja está integrada en el mango, haciendo los cuchillos

más robustos y perfectamente equilibrados, lo cual simplifica considerablemente el trabajo.

- Con los cuchillos Viking, el cocinar jamás se convertirá en una obligación.
- Recomendamos lavar siempre los cuchillos a mano.



VCSR170306 Cuchillo "pico de pájaro" 7 cm



VCSR176408 Cuchillo de cocina 8 cm
VCSR176410 Cuchillo de cocina 10 cm
VCSR176413 Cuchillo de cocina 13 cm



VCSR131312 Cuchillo para bistec 12 cm



VCSR176516 Cuchillo de corte 15 cm
VCSR176521 Cuchillo de corte 20 cm
VCSR176526 Cuchillo de corte 25 cm
VCSR146526 Cuchillo de corte con dientes 25 cm



VCSR170313 Cuchillo multi-cantos flexible 13 cm
VCSR170316 Cuchillo multi-cantos 15 cm



VCSR176518 Cuchillo para filetes 18 cm



VCSR180516 Cuchillo para lonchas 15 cm
VCSR180521 Cuchillo para lonchas 20 cm
VCSR180526 Cuchillo para lonchas 25 cm



VCSR129015 Cuchillo para queso 15 cm



VCSR143021 Cuchillo para pan 20 cm



VCSR174616 Cuchillo para cortar tocino 18 cm



VCSR109616 Tenedor "Maître d'hôtel" 15 cm



VCSR805526 Afilador redondo 25 cm



VKBM0604 Bloque porta-cuchillos, 6 piezas
VKBM0906 Bloque porta-cuchillos, 9 piezas

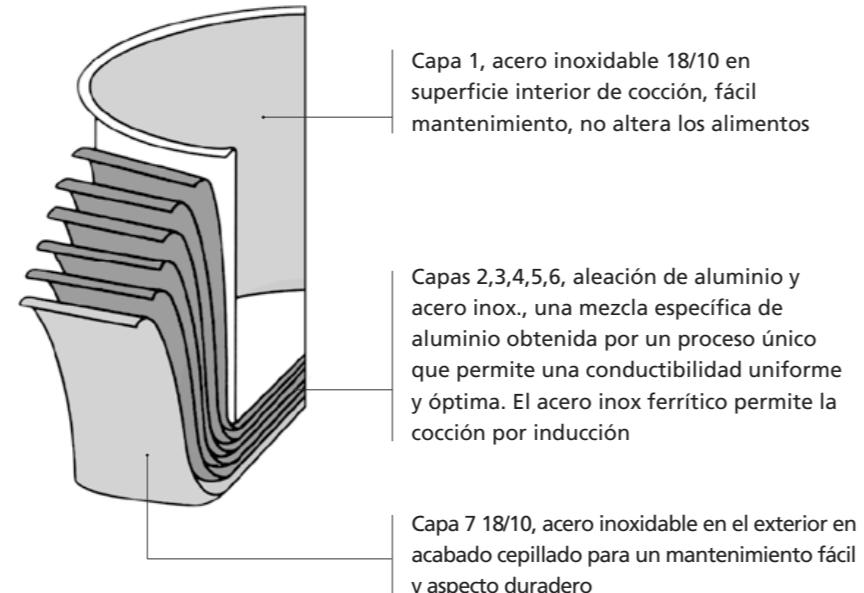


Batería profesional Viking

Batería profesional

Características y ventajas

- Estructura exclusiva multi-capas, especial para contacto alimentario.
- Conducción rápida y regular del calor en todo tipo de cocinas : gas, eléctricas, halógenas, vitrocerámicas y de inducción.
- Cocina para encastrar de acero inoxidable 18/10.
- Superficie externa de acero inoxidable cepillado 18/10, de fácil mantenimiento, lavable en lavavajillas.
- Asas ergonómicas que no se sobrecalientan.
- Asas de doble remache, garantía de por vida para todas las piezas defectuosas o fallos de fabricación.
- Exterior de acero inoxidable 18/10 pulido para facilitar la limpieza y preservar el aspecto impecable.
- Las aleaciones de aluminio y acero inoxidable garantizan una distribución óptima y rápida del calor. Para la cocción por inducción se utilizan aceros inoxidables de calidad «magnética».



Salsera	Cap.	Diam.	Altura	Cacerola para cocción a fuego lento
VSC0102	1,9 L	20 cm	7,3 cm	VSC0655 5,2 L 24 cm 11,5 cm
VSC0135	3,3 L	24 cm	8,5 cm	VSC0685 8,1 L 28 cm 13 cm
VSC0115	1,4 L	18 cm	7,3 cm	VSC0645 4,3 L 22 cm 10,8 cm



Cacerolas	Cap.	Diam.	Altura	Cacerola universal
VSC0215	1,4 L	16 cm	7,5 cm	VSC0708 7,6 L 24 cm 17,5 cm
VSC0202	1,9 L	18 cm	9 cm	VSC0712 11,4 L 28 cm 19,5 cm
VSC0203	2,9 L	20 cm	10 cm	
VCS0200	0,2 L	8,9 cm	5,1 cm	
VCS0245	4,3 L	22 cm	10,8 cm	



Sartén para saltear	Cap.	Diam.	Altura
VSC0302	1,9 L	24 cm	4,5 cm
VSC0303	2,9 L	28 cm	5 cm
VSC0306	5,9 L	32 cm	7,5 cm



Sartén	Cap.	Diam.	Altura
VSC0402	1,9 L	24 cm	4,5 cm
VSC0403	2,9 L	28 cm	5 cm



Cacerola para vapor	Cap.	Diam.	Altura
VSC0802	24 cm	12,7 cm	
VSC0803	20 cm	9,4 cm	



Sartén multi-funciones	Cap.	Diam.	Altura
VSC0804	5,7 L	22,5 cm	5,3 cm



Bandeja de horno	Cap.	Diam.	Altura
VSC0805	32 cm X 40 cm		9,5 cm



Sartén para freír	Cap.	Diam.	Altura
VSC0508	20 cm	4,5 cm	
VSC0595	24 cm	5,3 cm	
VSC0511	28 cm	5,3 cm	



Accesorio para pastas	Cap.	Diam.	Altura
VSC0801	24 cm	17,8 cm	



Olla vapor	Cap.	Diam.	Altura
VSC0802	24 cm	12,7 cm	
VSC0803	20 cm	9,4 cm	



Wok	Cap.	Diam.	Altura
VSC0807	28 cm		



Acabados exclusivos Viking



