



# Scholtès

Il gusto della perfezione, dal 1922



pag. 8	FORNI
pag. 14	COLLEZIONE 45 CM E ACCESSORI
pag. 20	COLLEZIONE BLACK LINE
pag. 24	PIANI A GAS
pag. 32	PIANI AD INDUZIONE
pag. 38	PIANI VETROCERAMICA
pag. 40	MULTIPLO E TEPPAN YAKI
pag. 44	MODULI
pag. 48	LAVELLI E MISCELATORI
pag. 54	CAPPE
pag. 60	FRIGORIFERI E CONGELATORI
pag. 70	LAVASTOVIGLIE
pag. 76	LAVASCIUGA
pag. 79	ASSISTENZA



I prezzi indicati nel presente listino sono in euro decimali zero iva e contributo rae esclusi.

# Una storia di successi

Una bella storia di progresso tecnologico e design senza tempo, accompagnata da competenza e professionalità, per offrire risultati perfetti.

Con alle spalle 80 anni di tradizione all'insegna dell'innovazione, Scholtès è dal 1922, l'anno della sua fondazione, uno dei protagonisti dell'evoluzione degli elettrodomestici.

La ricerca e la passione per il design sono da sempre gli ingredienti principali per la creazione di prodotti innovativi e in linea con le esigenze dei suoi clienti: uomini e donne che cercano l'eccellenza e un tocco di professionalità per la cucina di tutti i giorni.

Scholtès racconta una storia di continua evoluzione e di costante progresso.

Vero e proprio precursore dei tempi, nel 1922, Eugène Scholtès inizia un percorso che avrebbe svelato un nuovo modo di concepire la cucina, creando un'azienda destinata a rivoluzionare lo stile domestico.

Scholtès si afferma sin dall'inizio come leader nel mercato delle cucine a carbone e conserva il suo primato nella produzione di cucine a gas metano e ad elettricità.

Nel corso degli anni consolida il suo profilo, diventando sinonimo di innovazione tecnologica e simbolo di una professionalità sempre all'avanguardia.

Sviluppa un concetto di design elegante e ricercato, dalle linee nitide e raffinate, espressione di una tradizione in continuo rinnovamento.

La storia di Scholtès narra di ambizioni e successi, rivelando la competenza e il prestigio di un'azienda che ha sempre saputo arrivare per prima, introducendo nel settore innovazioni determinanti, frutto di una ricerca che contraddistingue solo i veri professionisti.

È nel 1923 che nasce la prima cucina in acciaio smaltato e nei successivi decenni viene creata la prima serie a incasso europea. Siamo negli anni settanta quando Scholtès introduce novità significative nel settore: nel 1969 nasce il primo forno autopulente pirolitico, nel 1974, il primo piano in vetroceramica e nel 1979 la cottura a induzione. Un'evoluzione tecnologica in continuo sviluppo: nel 1990 Scholtès crea il primo forno a porta fredda. Avvalendosi delle competenze di un team composto da chef, ingegneri e designer, Scholtès continua oggi ad innovare, brevettando nuove funzioni capaci di gestire automaticamente i parametri di cottura con una precisione estrema.

Dalla tensione verso l'eccellenza e dalla ricerca di nuove soluzioni professionali nasce infine Multiplo, un modo rivoluzionario di concepire la cucina, destinato ad entrare nelle case delle persone che, come Scholtès, amano distinguersi.

Nel 2010 Scholtès riafferma la sua professionalità con l'assegnazione del prestigioso premio good design award per il prodotto Big Capacity, e, nel 2011 lancia l'unico ed esclusivo piano a gas con bruciatori piatti ed uscita verticale della fiamma, Planar Technology, l'unico sul mercato.



## 1923

Prima cucina in acciaio smaltato



## 1974

Primo piano di cottura in vetroceramica



## 2000

Primo forno con programmi di cottura automatici



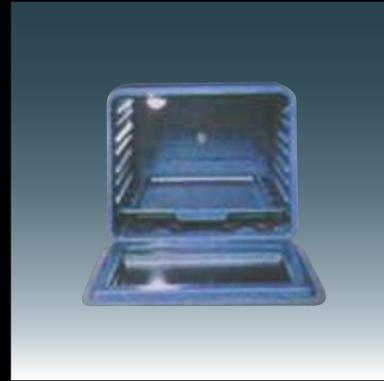
1948

Prima cucina compatta



1962

Prima gamma di elettrodomestici da incasso in Europa



1969

Primo forno pirolitico



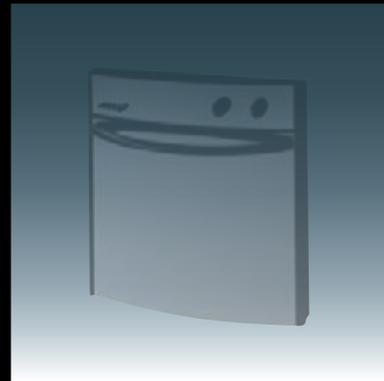
1979

Primo piano di cottura a induzione



1990

Primo piano di cottura con comandi Touch Control



1993

Primo forno con porta fredda



2008

Multiplo



2010

Forno Big Capacity



2011

Planar Technology, primo piano a gas con bruciatore piatto registrato Indesit Company





## Collezione S<sup>3</sup>

La Collezione S<sup>3</sup> nasce dall'incontro tra l'eccellenza funzionale ed il design senza tempo.

La scelta dei materiali esterni e l'elevata qualità delle componenti interne assicurano una funzionalità ed una robustezza senza compromessi.

Le superfici in acciaio inox ed i programmi più avanzati contribuiscono a rendere gli elettrodomestici Scholtès solidi ed affidabili.

Modularità e flessibilità applicate ad uno stile pulito ed essenziale, fanno della linea S<sup>3</sup>, proposta nelle due versioni in acciaio e in vetro, un punto di riferimento negli elettrodomestici di lusso.

Oltre alle dimensioni standard, Scholtès propone anche la linea S<sup>3</sup> nella gamma da 45 cm, per progettare in modo nuovo la cucina e combinare le diverse modalità di cottura (da quella con forno a vapore a quella del microonde combinato), coordinando gli elementi tra di loro.

Infine, l'interfaccia utente sofisticata e razionale è l'inizio di un'esperienza sensoriale coinvolgente, centrata su un approccio intuitivo a tutte le funzioni chiave del prodotto.

# Forni



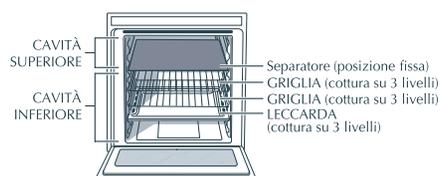
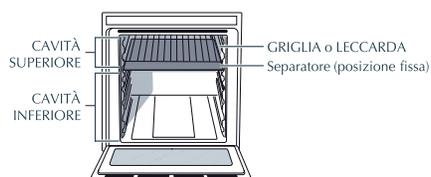
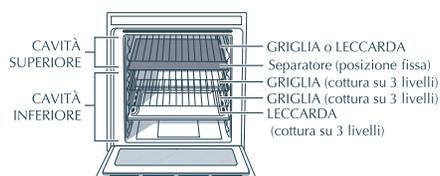
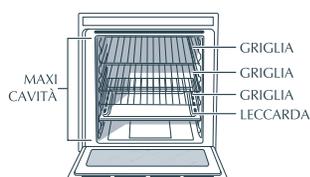
## Forno Big Capacity



Il forno Big Capacity, con i suoi 77 litri di capacità, offre le performance di tre forni occupando lo spazio di un forno da 60 cm con un incasso standard, permettono di cuocere su 4 livelli. In più l'esclusivo separatore termoisolante in dotazione offre l'opzione di dividere il forno in due spazi distinti e di utilizzarli separatamente cuocendo allo stesso tempo pietanze differenti. I due spazi, uno più piccolo di 23 litri ca. e l'altro più grande di 51 litri ca., hanno programmi di cottura differenti che rendono il forno molto versatile.

È possibile utilizzare contemporaneamente le due unità con il separatore regolando la temperatura tra i 30° e i 300° e avendo un divario tra le due zone fino a 100° cucinando, quindi, contemporaneamente pietanze diverse e proteggendo sempre odori e sapori.

### I quattro livelli di cottura



## Funzioni di cottura automatica e semi-automatica

Le 12 funzioni di cottura automatica si basano sulla tecnologia C.O.P. (Cottura Ottimale Programmata) che racchiude in un microprocessore le competenze e l'esperienza del famoso chef Philippe Rogé, consulente Scholtès. Grazie alla precisa regolazione elettronica, il forno seleziona e modula in modo del tutto automatico i parametri di cottura per ogni funzione e definisce la durata della cottura. Con le funzioni automatiche non è necessario preriscaldare il forno: consentendo così un risparmio del 20-40% rispetto ad una cottura tradizionale.

Con le funzioni Universali il forno guida nell'ottimizzazione della preparazione. Scegliendo la funzione che indica il tipo di pietanza, il forno imposta i parametri essenziali della cottura - fonte di calore, umidità, ventilazione - e suggerisce la temperatura e il livello della teglia. Con le funzioni Universali si può modificare a piacimento, e in ogni istante, il tempo e la temperatura in base al gusto e all'esperienza di chi cucina.

### 12 Funzioni di cottura automatiche

Durante le varie fasi di cottura Automatica il mix ideale dei parametri viene continuamente ed automaticamente modificato dal forno per riprodurre i gesti di un bravo chef.

- Arrosto
  - Arrosto di manzo
  - Arrosto di vitello
  - Arrosto di maiale
- Pollo arrosto
- Coscia d'agnello
- Brioche
- Crostate
- Plum cake
- Dolci
- Pane
- Pizza (alta e soffice)
- Pizzeria (pizza sottile e croccante)

### 17 Funzioni di cottura universali

Con le funzioni Universali semi-automatiche si può modificare a piacimento, e in ogni istante, il tempo e la temperatura in base al gusto e all'esperienza di chi cucina.

- Multilivello
- Grill
- Girarrosto
- Barbecue
- Gratin
- Tradizione
- Rosticceria
- Lievitazione
- Brioche
- Crostate
- Dolci
- Meringa bianca
- Meringa ambrata
- Scongellamento
- Bassa temperatura 85°
- Bassa temperatura 95° per pesce
- Bassa temperatura 120° per verdure
- Pastorizzazione per marmellate

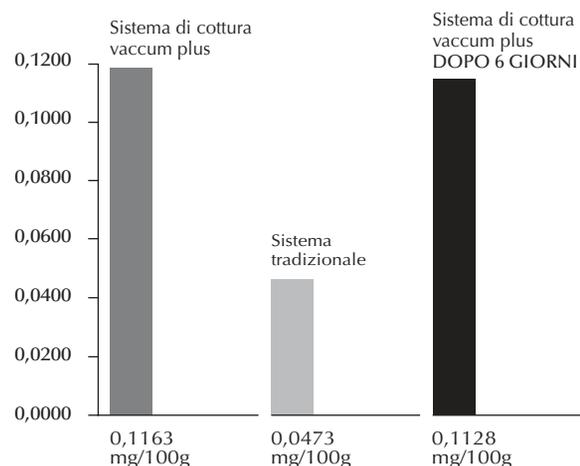
# Cottura a bassa temperatura

Scholtès propone la prima linea di forni in ambito domestico con 3 programmi di cottura professionale a bassa temperatura (85°/95°/120°). La cottura a bassa temperatura è un procedimento estremamente salutare che consente di preparare pietanze sane e leggere, ma anche saporite. Questo perchè, grazie ad una temperatura dolce, le proteine degli alimenti, sottoposti a questo grado di calore si sciolgono e la pietanza acquista sapore, senza perdere le sue proprietà nutrizionali, soprattutto proteiche. Inoltre Scholtès offre Vacuum Plus, un dispositivo che permette di confezionare sottovuoto cibi crudi o cotti, eliminando completamente l'aria dalle confezioni. In questo modo si evita il deterioramento degli alimenti. Il sistema Scholtès del Vacuum Plus è testato e approvato da CTCPA Laboratory (il primo centro tecnologico del cibo in Francia).

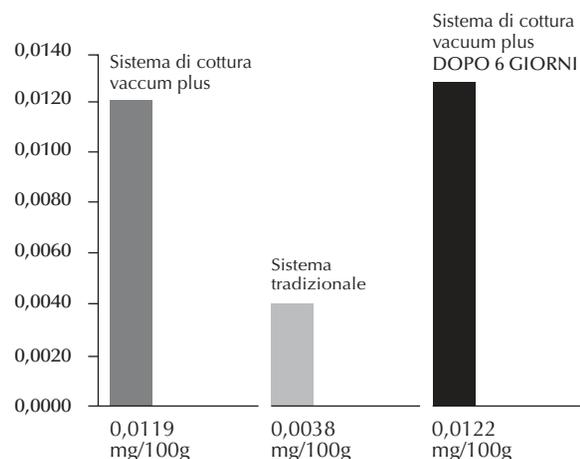
## Vantaggi dei sistemi Vacuum Plus e cottura a bassa temperatura rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

I grafici illustrano i vantaggi della cottura a bassa temperatura rispetto agli acidi grassi OMEGA 3 e OMEGA 6 contenuti nel pesce, mostrando come la cottura sottovuoto a bassa temperatura preservi meglio tali nutrienti rispetto alla cottura tradizionale, anche dopo alcuni giorni.

CONFRONTO MEDIO DEI LIVELLI IN OMEGA 6



CONFRONTO MEDIO DEI LIVELLI IN OMEGA 3



## PULIZIA PIROLITICA

Per ottenere risultati perfetti è sempre consigliato pulire il forno dopo ogni utilizzo, in modo che si possa evitare il deposito dei grassi sulle pareti che evaporando emanano cattivi odori. Grazie alla pulizia pirolitica, questa operazione viene effettuata con un ciclo completamente automatico.

La pulizia pirolitica permette, infatti, al forno di raggiungere la temperatura di 500° e di ridurre in cenere tutti i residui di sporco per poi rimuoverli semplicemente con un panno umido. La pulizia avviene in completa sicurezza, grazie al terzo vetro, la porta esterna rimane isolata e quindi fredda. Ancora una volta Scholtès si conferma sinonimo di innovazione e funzionalità.



## CLASSE A

Con la Classe A si classificano a livello europeo tutti quegli elettrodomestici che offrono il minor consumo energetico pur mantenendo il massimo delle prestazioni. Un forno di Classe A significa prestare maggior attenzione all'ambiente e salvaguardare con responsabilità il pianeta.

## RISPARMIO DI TEMPO E DI ENERGIA

Il risparmio di energia e di tempo è davvero notevole perchè si utilizza solo lo spazio necessario con una velocità di riscaldamento molto elevata: il forno Scholtès Big Capacity raggiunge i 200° in soli 4 minuti contro i 10 minuti dei forni tradizionali e diffonde subito il calore in modo omogeneo per una cottura perfetta dei cibi.

## GUIDE TELESCOPICHE

Le guide telescopiche permettono l'estrazione completa delle griglie, assicurando il bloccaggio a fine corsa. In questo modo è possibile utilizzare il forno in tutta sicurezza. Infatti, la stabilità delle guide, e di conseguenza quella delle griglie, impedisce ai recipienti di rovesciarsi durante la loro estrazione ed elimina il rischio di toccare inavvertitamente le pareti calde del forno. Si può quindi controllare le pietanze o aggiungere un ingrediente anche durante la cottura in modo semplice e sicuro.



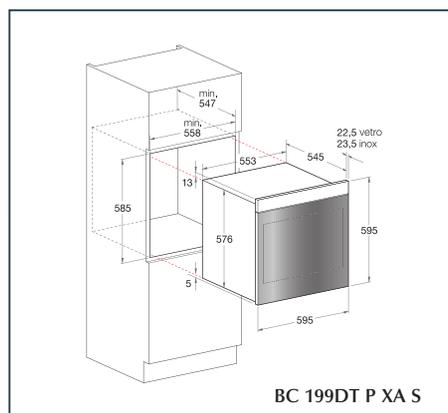
## forno multifunzione pirolitico BC 199DT P XA S



- Volume 77 lt
- Comandi Touch Control
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- **Maxi cavità:**  
11 funzioni di cottura Automatiche  
17 funzioni di cottura Universali
- **Cavità Superiore:**  
1 funzione di cottura Automatica  
3 funzioni di cottura Universali
- **Cavità Inferiore:**  
10 funzioni di cottura Automatiche  
13 funzioni di cottura Universali
- Girarrosto completo
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli con avvio e durata consigliati: 1h-1h30-2h)
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Guide telescopiche
- Separatore termoisolante
- 2 lampade laterali alogene
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- Classe energetica "A"
- In dotazione: leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



GOOD DESIGN è un marchio registrato e protetto del Chicago Athenaeum: Museo di Architettura e Design.



BC 199DT P XA S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	BC 199DT P XA S	8007842802689	072460L32

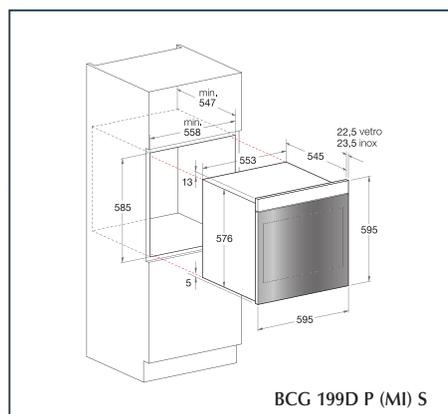
## forno multifunzione pirolitico BCG 199D P (MI) S



- Volume 74 lt
- Comandi Touch Control
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- **Maxi cavità:**  
11 funzioni di cottura Automatiche  
17 funzioni di cottura Universali
- **Cavità Superiore:**  
1 funzione di cottura Automatica  
3 funzioni di cottura Universali
- **Cavità Inferiore:**  
10 funzioni di cottura Automatiche  
13 funzioni di cottura Universali
- Girarrosto completo
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli con avvio e durata consigliati: 1h-1h30-2h)
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Separatore termoisolante
- 2 lampade laterali alogene
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- Classe energetica "A"
- In dotazione: leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



GOOD DESIGN è un marchio registrato e protetto del Chicago Athenaeum: Museo di Architettura e Design.



BCG 199D P (MI) S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Vetro a specchio	BCG 199D P (MI) S	8007842804973	072460L34

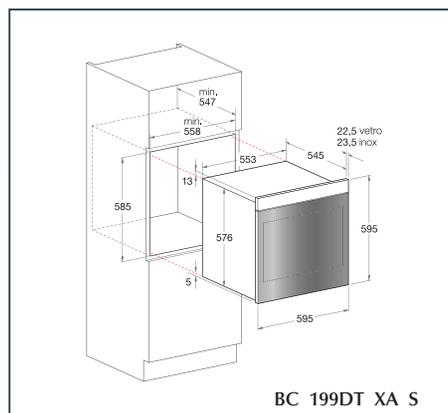
## forno multifunzione BC 199DT XA S



- Volume 77 lt
- Comandi Touch Control
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- **Maxi cavità:**  
11 funzioni di cottura Automatiche  
17 funzioni di cottura Universali
- **Cavità Superiore:**  
1 funzione di cottura Automatica  
3 funzioni di cottura Universali
- **Cavità Inferiore:**  
10 funzioni di cottura Automatiche  
13 funzioni di cottura Universali
- Girarrosto completo
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Guide telescopiche
- Separatore termoisolante
- 2 lampade laterali alogene
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- Classe energetica "A"
- In dotazione: leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



GOOD DESIGN è un marchio registrato e protetto del Chicago Athenaeum: Museo di Architettura e Design.



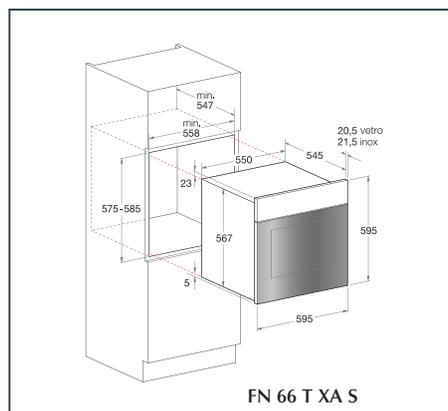
BC 199DT XA S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	BC 199DT XA S	8007842804928	072460L30

## forno multifunzione pirolitico FN 66 T XA S



- Volume 58 lt
- Comandi Touch Control
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- 12 funzioni di cottura Automatiche
- 17 funzioni di cottura Universali
- 10 ricette personalizzabili
- Girarrosto completo
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli con avvio e durata consigliati: 1h - 1h30 - 2h)
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Guide telescopiche
- 2 lampade laterali alogene
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- Classe energetica "A"
- In dotazione: leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



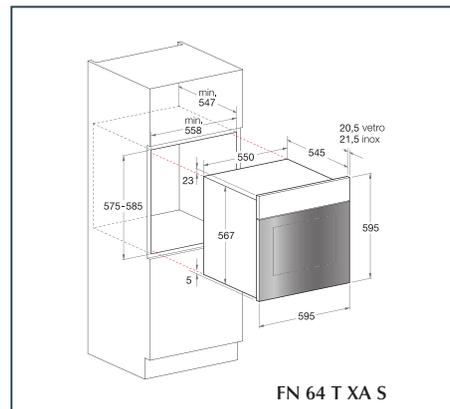
FN 66 T XA S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	FN 66 T XA S	8007842802665	072460L62

## forno multifunzione FN 64 T XA S



- Volume 58 lt
- Comandi Touch Control
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- 12 funzioni di cottura Automatiche
- 17 funzioni di cottura Universali
- 10 ricette personalizzabili
- Girarrosto completo
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Guide telescopiche
- 2 lampade laterali alogene
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi
- Classe energetica "A"
- In dotazione: 1 leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



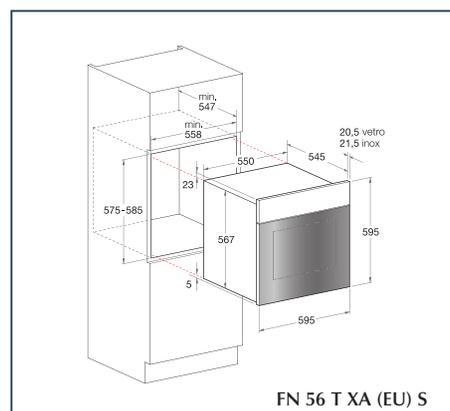
FN 64 T XA S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	FN 64 T XA S	8007842804935	072460L58

## forno multifunzione pirolitico FN 56 T XA (EU) S



- Volume 58 lt
- Manopole in acciaio inox
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- 4 funzioni di cottura Automatiche
- 11 funzioni di cottura Universali
- Girarrosto completo
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli con avvio e durata consigliati: 1h - 1h30 - 2h)
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Guide telescopiche
- 2 lampade laterali alogene
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- Classe energetica "A"
- In dotazione: 1 leccarda standard, 2 griglie



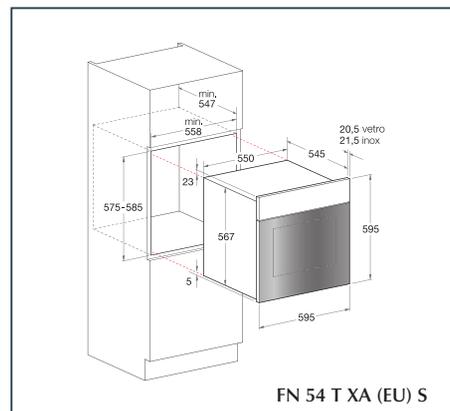
FN 56 T XA (EU) S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	FN 56 T XA (EU) S	8007842802719	072460L54

## forno multifunzione FN 54 T XA (EU) S



- Volume 58 lt
- Manopole in acciaio inox
- Display con programmatore elettronico (durata/inizio e fine cottura)
- 4 funzioni di cottura Automatiche
- 11 funzioni di cottura Universali
- Girarrosto completo
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- Guide telescopiche
- 2 lampade laterali alogene
- Classe energetica "A"
- In dotazione: 1 leccarda standard, 2 griglie



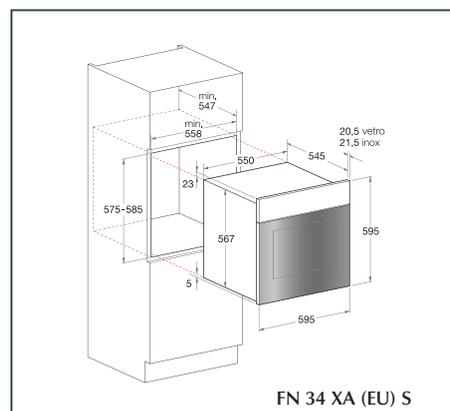
FN 54 T XA (EU) S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	FN 54 T XA (EU) S	8007842804942	072460L52

## forno multifunzione FN 34 XA (EU) S



- Volume 58 lt
- Manopole in acciaio inox
- 4 funzioni di cottura Automatiche
- 7 funzioni di cottura Universali
- Girarrosto completo
- Interno porta forno in vetro
- Porta fredda: 3 vetri
- 2 lampade laterali alogene
- Classe energetica "A"
- In dotazione: 1 leccarda standard, 2 griglie



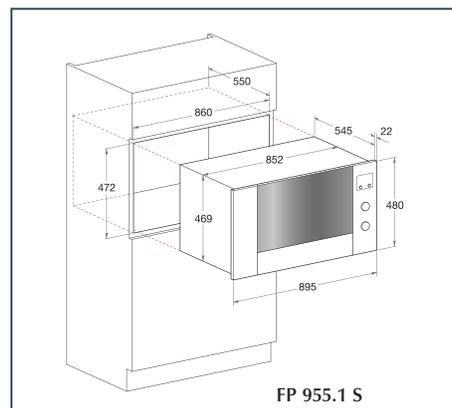
FN 34 XA (EU) S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	FN 34 XA (EU) S	8007842804959	072460L50

## maxiforno multifunzione FP 955.1 S



- Volume 65 lt
- Manopole in acciaio inox
- 4 funzioni di cottura Automatiche
- 5 funzioni di cottura Universali
- Pulizia per catalisi (pannelli autopulenti)
- Guide telescopiche
- Porta fredda: 3 vetri
- 2 lampade laterali alogene
- Classe energetica "A"
- In dotazione: 1 leccarda standard, 2 griglie



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	FP 955.1 S	8007842802658	072690L98





Collezione 45 cm

# Collezione 45 cm



## Forno Compatto

Il forno che unisce i vantaggi del forno tradizionale con la praticità del microonde per una cucina flessibile e versatile dai risultati sempre perfetti.

La capacità di 40 litri, in soli 45 cm di altezza, lo rende estremamente capiente, mentre la porta con apertura centrale, maniglia orizzontale e il pannello di controllo centrale garantiscono la perfetta coordinabilità con gli altri prodotti della linea. L'involucro planare è meno ingombrante rispetto a un semplice microonde, particolare che non solo lo rende più facile da pulire, ma che permette anche di sfruttare meglio lo spazio interno. L'interno è particolarmente capiente e grazie all'assenza del piatto rotante è possibile sfruttare anche la base del forno per la cottura su più livelli. La nuova antenna rotante distribuisce le microonde con grande omogeneità per risultati da chef con ogni tipo di ricetta. Il forno compatto Scholtès offre fino a 34 programmi di cottura automatica e semi-automatica, 12 funzioni Automatiche, 17 Universali e 5 funzioni microonde.

## Forno a Vapore

Permette di effettuare una cottura sana e completa dal punto di vista nutrizionale, perché non altera la struttura molecolare dei cibi, esaltandone i colori, sapori e fragranza.

La combinazione di umidità e aria calda sono l'ideale per mantenere tenera la carne e il pesce.

Allo stesso tempo l'alto grado di umidità evita l'essiccazione nella preparazione delle carni bianche e della selvaggina, mentre l'alta temperatura conferisce alla superficie una rosolatura croccante.

Grazie alla regolazione del grado di umidità si hanno quindi le condizioni ottimali per preparare qualsiasi piatto. Include 1 funzione di cottura semi-automatica (funzioni Universali) e 7 di cottura automatica.

## Cantina Vino

Il piacere del buon vino da assaporare sempre alla giusta temperatura e perfettamente invecchiato con la cantina vino S<sup>3</sup> Scholtès, ora in classe di efficienza energetica A.

Compatta e versatile, può ospitare ben 24 bottiglie in soli 45 cm e garantisce sempre il mantenimento delle condizioni ideali per la conservazione del vino come la temperatura, l'assenza di vibrazioni, il livello di umidità, la circolazione dell'aria e l'isolamento dalla luce.

La temperatura viene mantenuta costante, grazie al termostato elettronico; il livello di umidità è garantito dal sistema anticondensa e dalla camera d'aria isolante; la ventilazione è ottimizzata per ogni tipo di vino e un efficiente sistema antivibrazioni ne assicura la stabilità.

L'esclusione della luce è garantita dall'interno nero e dal perfetto isolamento.

## Macchina caffè

La soluzione tecnologica per un caffè che corteggia i cinque sensi. Con la nuova macchina da caffè Scholtès è possibile gustare un caffè di qualità superiore secondo i propri gusti. Grazie alla regolazione del livello di macinatura, alla costanza dell'erogazione e della pressione e alla precisione del controllo elettronico.

Touch Control si può infatti ottenere un caffè ristretto, americano, normale oppure lungo programmando semplicemente la quantità di caffè per ogni tazza.

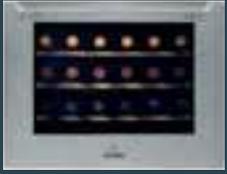
Naturalmente è anche possibile scaldare l'acqua per preparare tè o altre bevande. La macchina caffè dispone di un programma automatico di pulizia e decalcificazione.

# PERFORMANCE

## COORDINABILITÀ

Scholtès con la sua nuova linea S<sup>3</sup> da 45 cm, ha creato una serie di elettrodomestici completamente modulabili e coordinabili tra loro, secondo i gusti e le diverse esigenze, perfetti per integrarsi in modo moderno e innovativo negli ambienti cucina, e in grado di esprimere sempre la filosofia e lo stile unico del brand. In due versioni estetiche, acciaio inox e vetro, per un perfetto coordinamento con il forno, permettono una modularità totale (verticale e orizzontale) che negli allineamenti suggeriti nella pagina, raggiunge il massimo dell'esaltazione estetica. Soluzioni perfette per progettare un nuovo modo di cottura, più salubre e pratica, e sempre con la certezza di ottenere performance straordinarie con la massima semplicità di utilizzo.

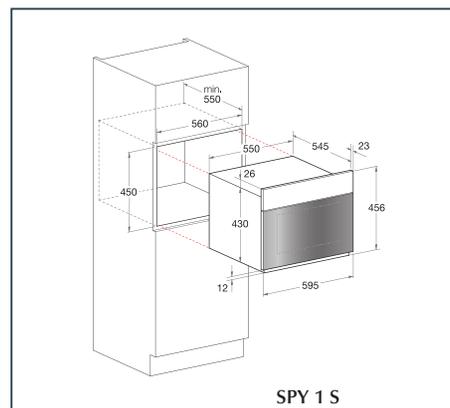
Grazie alla coordinazione degli elementi e alle differenti soluzioni di programmazione è possibile effettuare una cottura professionale, tecnologica e personalizzata sulla base delle proprie esigenze: con il forno a vapore si ottiene una cucina sana e nutriente, con il forno con microonde si ha una cucina pratica e veloce. Questo coordinamento, che ha saputo coniugare alla perfezione qualità dei materiali, innovazione e design funzionale, si apre anche alla macchina da caffè e alla cantina vino, elementi indispensabili per chi sa apprezzare ogni dettaglio.

<p>Forno Compatto SMW 1 S</p>  <p>45 cm</p>	<p>Forno a Vapore SST 1 S</p>  <p>45 cm</p>	<p>Macchina caffè SCM 2 S</p>  <p>45 cm</p>	<p>Cantina Vino SP XV A 24</p>  <p>45 cm</p>
<p>Forno Multifunzione Pirolitico FN 66 T XA S</p>  <p>60 cm</p> <p>Cassetto 14 cm DR 14 XA S3 Cassetto scaldavivande SD14 WHSAX</p>	<p>Forno Compatto SMW 1 S</p>  <p>45 cm</p> <p>15 cm</p> <p>Cassetto 14 cm DR 14 XA S3 Cassetto scaldavivande SD14 WHSAX</p>	<p>Forno a Vapore SST 1 S</p>  <p>45 cm</p> <p>15 cm</p> <p>Cassetto 14 cm DR 14 XA S3 Cassetto scaldavivande SD14 WHSAX</p>	<p>Macchina caffè SCM 2 S</p>  <p>45 cm</p> <p>15 cm</p> <p>Cassetto 14 cm DR 14 XA S3 Cassetto scaldavivande SD14 WHSAX</p>
<p>Macchina caffè SCM 2 S</p>  <p>45 cm</p>	<p>Cantina Vino SP XV A 24</p>  <p>45 cm</p>	<p>Forno a Vapore SST 2 S</p>  <p>45 cm</p>	<p>Forno Compatto SMW 2 S</p>  <p>45 cm</p>
<p>Forno Multifunzione Pirolitico FN 66</p>  <p>60 cm</p>	<p>Forno Multifunzione Pirolitico FN 66</p>  <p>60 cm</p>	<p>Forno Big Capacity Multifunzione Pirolitico BC 199</p>  <p>60 cm</p>	<p>Forno Big Capacity Multifunzione Pirolitico BC 199</p>  <p>60 cm</p>

## forno multifunzione SPY 1 S



- Volume 40 lt
- Comandi Touch Control
- 17 funzioni universali
- 11 automatiche
- In dotazione 1 griglia 1 leccarda normale
- Display e icone: programmatore con contaminuti durata / inizio / fine cottura
- Pulizia per pirolisi (3 cicli 1h 1h30 2h)
- Sicurezza bambini, blocco comandi e porta
- Classe energetica "A"
- 1 lampada laterale
- Porta fredda
- Interno porta in vetro



SPY 1 S

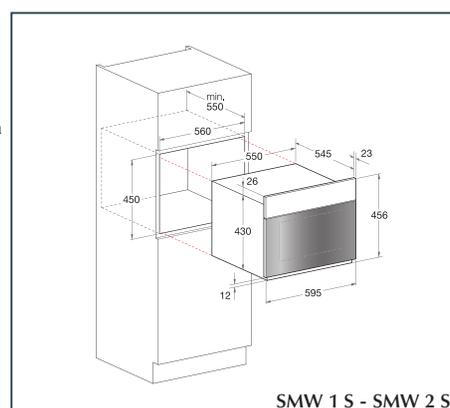
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SPY 1 S	8007842802634	072475L80

## microonde combinato SMW 1 S



- Volume 40 lt
- Comandi Touch Control
- 12 funzioni di cottura Automatiche
- 17 funzioni di cottura Universali
- 5 funzioni microonde
- Display e icone: programmatore con conta minuti indipendente durata/inizio/fine cottura
- Microonde da 1000 W con 10 livelli di potenza
- Interno porta forno in vetro
- 1 lampada laterale
- Porta fredda: 3 vetri
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta

Disponibile la versione **SMW 1 S** coordinata con i forni standard  
 Disponibile anche la versione **SMW 2 S** coordinata con i forni Big Capacity (BC 199)  
 Accessori disponibili: listello di compensazione **KIT LIX SMW**



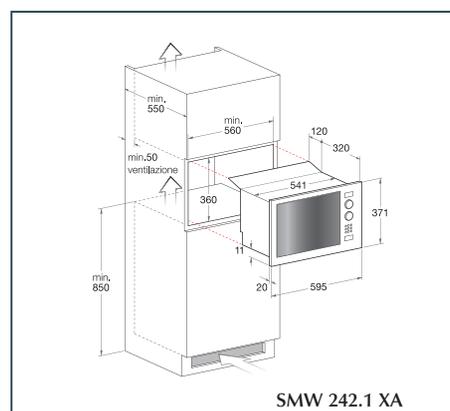
SMW 1 S - SMW 2 S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SMW 1 S	8007842802597	073060L09
Inox anti-touch	SMW 2 S	8007842802603	073060L10
Inox anti-touch	KIT LIX SMW	8007842752298	076333

## microonde con grill SMW 242.1 XA



- Volume 24 lt
- 3 combinazioni di cottura: grill, microonde, microonde+grill
- 7 livelli di potenza: 150-300-450-600-750-850-900 W
- Funzioni automatiche: scongelamento, scaldavivande, verdure fresche, pizza/piatti congelati, piatti precotti
- Programmatore elettronico con segnale di fine cottura
- Timer 60 min, orologio digitale
- Display colore Bianco
- Manopole "Soft"



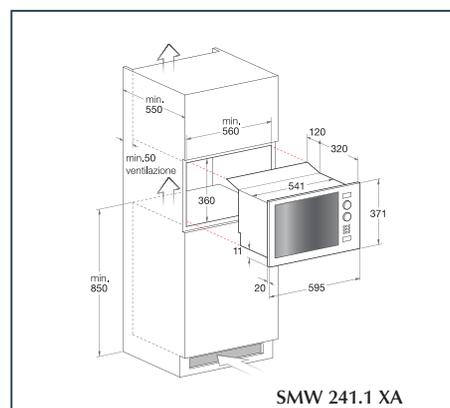
SMW 242.1 XA

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SMW 242.1 XA	8007842743036	073060L16

## microonde SMW 241.1 XA



- Volume 24 lt
- 7 livelli di potenza: 150-300-450-600-750-850-900 W
- Funzioni: scongelamento, scaldavivande,
- Programmatore elettronico con segnale di fine cottura
- Timer 60 min, orologio digitale
- Display colore Bianco
- Manopole "Soft"



SMW 241.1 XA

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SMW 241.1 XA	8007842743029	073060L15

# S<sup>3</sup> COLLEZIONE 45 cm

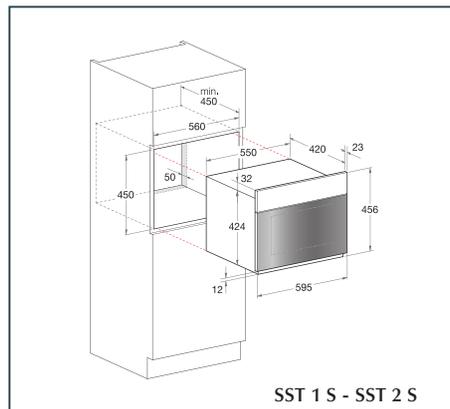
## forno a vapore SST 1 S



- Volume 23 lt
  - Comandi Touch Control
  - 7 funzioni di cottura Automatiche
  - 1 funzione di cottura Universale
  - Capacità serbatoio: 1 lt
  - Interno porta forno in vetro
  - 1 lampada laterale
  - Regolazione automatica del vapore e della temperatura
- Disponibile la versione **SST 1 S** coordinata con i forni standard  
Disponibile anche la versione **SST 2 S** coordinata con i forni Big Capacity (BC 199)

Accessori disponibili: listello di compensazione **KIT LIX SST-SPY**

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SST 1 S	8007842802610	073065L30
Inox anti-touch	SST 2 S	8007842802627	073065L31
Inox anti-touch	KIT LIX SST-SPY	8007842752281	076332



SST 1 S - SST 2 S

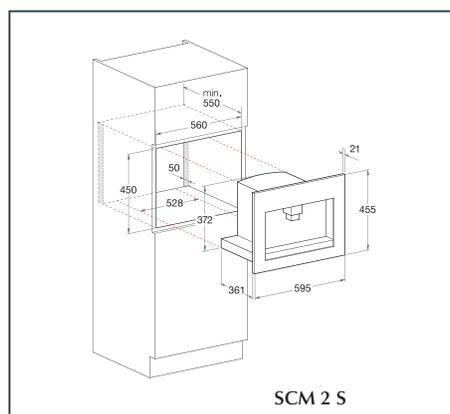
## macchina per caffè da incasso SCM 2 S



- Comandi Touch Control
- Erogazione caffè, acqua calda e vapore
- Regolazione automatica della temperatura
- Funzionamento con caffè in chicchi e macinato
- Regolazione del livello di macinatura
- 5 impostazioni di caffè:
  - espresso, tazza piccola, tazza media, tazza grande, mug
- Possibilità di scelta una/due tazzine
- Segnalazione visiva della riserva di acqua e caffè

Accessori disponibili: listello di compensazione **KIT LIX SCM**

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SCM 2 S	8007842802856	073400
Inox anti-touch	KIT LIX SCM	8007842752304	076331



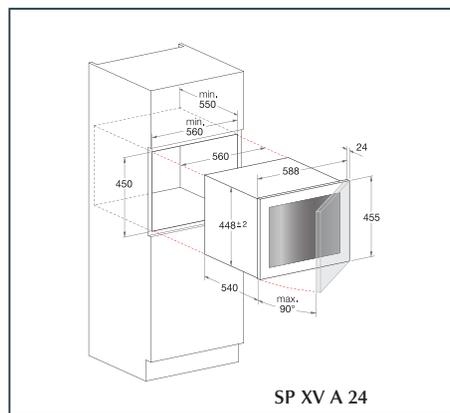
SCM 2 S

## cave à vin da incasso SP XV A 24



- Dimensioni porta (HxLxP): 455x588x24 mm
- Alloggiamento standard fino a 24 bottiglie
- Unica zona di temperatura
- Temperatura regolabile da 4°C fino a 18°C
- Controllo elettronico da Display
- Vetro isolante anti-UV per proteggere il vino dalla luce
- Sistema di ventilazione forzata anticondensa
- Luce interna con funzionamento indipendente dall'apertura e chiusura della porta
- Rivestimento cella di colore nero
- Cornice e maniglia in acciaio
- 3 ripiani in legno
- Classe energetica "A"

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	SP XV A 24	8007842784152	077096L98

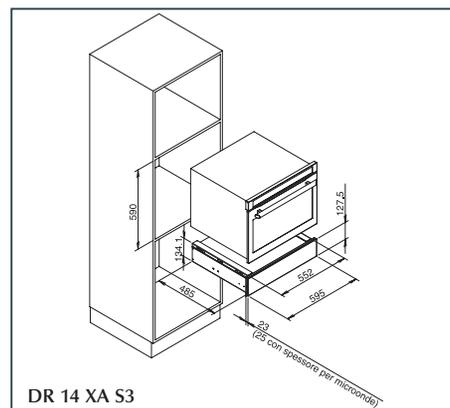


SP XV A 24

## cassetto DR 14 XA S3



- Cassetto porta utensili da 14 cm abbinabile ai forni e alla collezione 45 cm:  
FN 66 T XA S, FN 64 T XA S,  
FN 56 T XA (EU) S, FN 54 T XA (EU) S,  
FN 34 XA (EU) S,  
SMW2 S, SMW1 S,  
SST2 S, SST1 S,  
SPY 1 S, SCM2 S



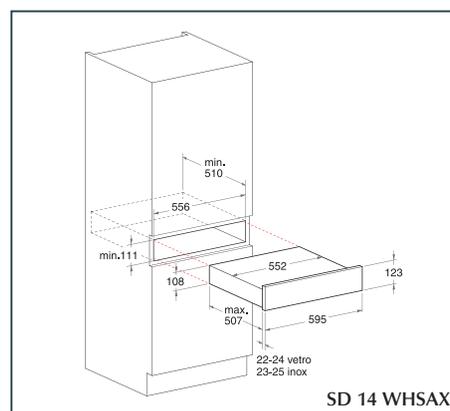
DR 14 XA S3

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox anti-touch	DR 14 XA S3	8007842765120	073427

## cassetto scaldavivande SD 14 WHSAX



- 3 livelli di temperature
- Spia di funzionamento
- Sistema di chiusura Soft Closing



SD 14 WHSAX

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	SD 14 WHSAX	8007842765106	073428

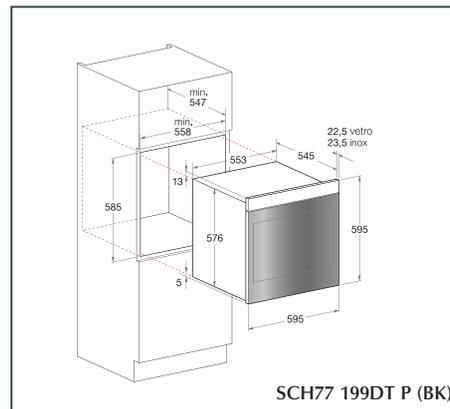


Collezione Black Line

## forno multifunzione pirolitico SCH77 199DT P (BK)



- Volume 77 lt
- Comandi Touch Control con Display Elettronico Bianco
- Accessori: 3 griglie, divider
- Grill elettrico
- Girarrosto completo con 1 leccarda standard, 2 griglie
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli)
- Porta fredda: 3 vetri
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- 2 lampade laterali alogene
- Interno del forno colore grigio
- Guide telescopiche
- Classe energetica "A"
- In dotazione: leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



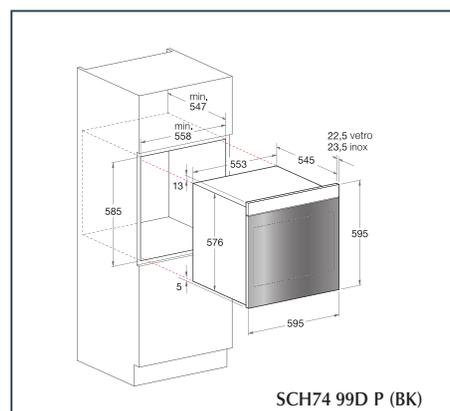
SCH77 199DT P (BK)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Black	SCH77 199DT P	8007842823561	072460L22

## forno multifunzione pirolitico SCH74 99D P (BK)



- Volume 74 lt
- Manopole in acciaio inox estetica S<sup>3</sup>
- Accessori: 3 griglie, divider
- Grill elettrico
- Girarrosto completo con 1 leccarda standard, 2 griglie
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli)
- Porta fredda: 3 vetri
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- 2 lampade laterali alogene
- Interno del forno colore grigio
- Classe energetica "A"
- In dotazione: leccarda standard/profonda, pietra refrattaria e paletta in legno per pizza



SCH74 99D P (BK)

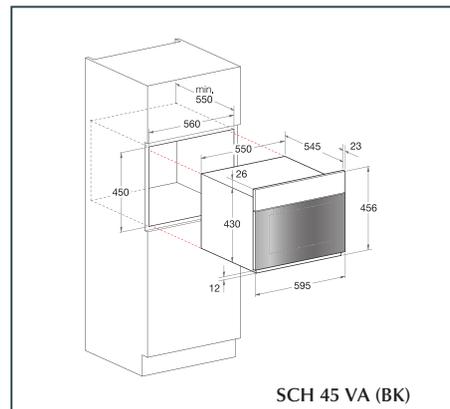
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Black	SCH74 99D P (BK)	8007842823554	072460L20

# S<sup>3</sup> COLLEZIONE 45 cm Black Line

## forno a vapore SCH 45 VA (BK)



- Volume 23 lt
- Capacità serbatoio: 1 lt
- Comandi Touch Control con display bianco
- 7 funzioni di cottura Automatiche
- 1 funzione di cottura Universale
- Interno porta forno in vetro
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- 1 lampada laterale
- Accessori: griglia + leccarda normale + leccarda forata



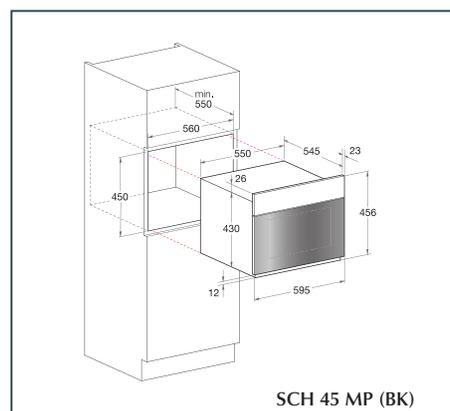
SCH 45 VA (BK)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Vetro	SCH 45 VA (BK)	8007842824070	073065L35

## multifunzione pirolitico SCH 45 MP (BK)



- Volume 40 lt
- Comandi Touch Control con display bianco
- 11 funzioni di cottura Automatiche
- 17 funzione di cottura Universale
- Pulizia automatica per pirolisi (3 cicli)
- Porta fredda: 3 vetri
- Sicurezza bambini: blocco pannello comandi e porta
- 1 lampada laterale
- Accessori: griglia + leccarda normale
- Classe energetica "A"



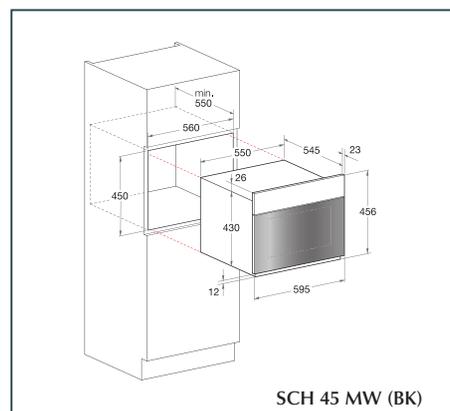
SCH 45 MP (BK)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Vetro	SCH 45 MP (BK)	8007842824087	072475L29

## Microonde con grill SCH 45 MW (BK)



- Volume 40 lt
- Comandi Touch Control con display bianco
- Microonde con 10 livelli di potenza
- 7 programmi di cottura: Convezionale, ventilato, grill, Microonde, Microonde+Convezione, Microonde+ventilato, Microonde+grill
- 11 funzioni di cottura automatiche
- 17 funzioni di cottura Universali
- Timer 99 minuti
- Porta fredda 3 vetri
- Sicurezza bambini blocco comandi e porta
- Accessori: griglia, leccarda smaltata



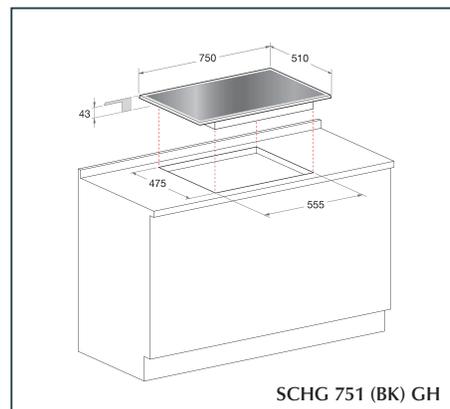
SCH 45 MW (BK)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Vetro	SCH 45 MW (BK)	8007842824100	073060L18

## piano a gas da 75 cm SCHG 751 (BK) GH



- Accensione elettronica ad una mano
- Griglie in ghisa
- Profili inox
- 1 bruciatore ultrarapido 3,4 kW
- 1 bruciatore rapido 2,6 kW
- 1 bruciatore semi-rapido 1,65 kW
- 1 bruciatore ausiliario 1kW
- 1 Mini Dual da 4 kW
- Valvola di sicurezza
- Manopole "Soft" frontali
- Vetro Nero

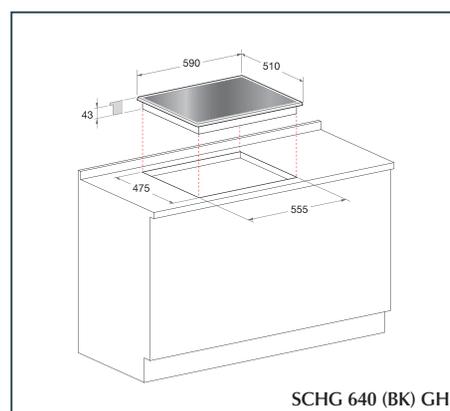


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox	SCHG 751 (BK) GH	8007842824568	074572L19

## piano a gas da 60 cm SCHG 640 (BK) GH



- Accensione elettronica ad una mano
- Griglie in ghisa
- Profili inox
- 1 bruciatore rapido 3 kW
- 2 bruciatori semi-rapidi 1,65 kW
- 1 bruciatore ausiliario 1kW
- Valvola di sicurezza
- Manopole "Soft" frontali
- Vetro Nero



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox	SCHG 640 (BK) GH	8007842824575	074564L16

# Piani a gas



# Piani a gas

## Piani a gas con Planar Technology: unicità ed esclusività Scholtès

L'innovazione Scholtès si esprime in ogni dettaglio dei nuovi piani a gas S<sup>3</sup> con Planar Technology, i primi con bruciatori piatti a fuoriuscita verticale della fiamma. Un'innovazione assoluta, che porta la cottura a gas ad un livello superiore.

Il bruciatore piatto a fuoriuscita verticale della fiamma è un brevetto esclusivo Indesit Company, frutto di un impegno costante nella ricerca di tecnologie evolute per prodotti realmente innovativi, anche dal punto di vista del design.

### Maggior potenza e consumi ridotti del -20%

Ripensando il concetto stesso di diffusione del calore su un piano a gas, Scholtès ha studiato la soluzione ideale per avere potenza e omogeneità di cottura: bruciatore piatto e fuoriuscita verticale della fiamma. Una tecnologia innovativa, che garantisce performance superiori, ottimizzando al tempo stesso i consumi. Il piano a gas Scholtès S<sup>3</sup> con Planar Technology, infatti, sviluppa una potenza pari a 3 kW consumando il 20% di gas in meno rispetto a un bruciatore tradizionale.

### Bruciatore con Planar Technology

Brevetto esclusivo di Indesit Company, è il primo bruciatore piatto, a fuoriuscita verticale della fiamma sul mercato. Consente una distribuzione perfettamente omogenea del calore, tempi di ebollizione ridotti, risultati eccellenti nella preparazione dei cibi e ottimizzazione dei consumi.

## PERFORMANCE

### BRUCIATORI SPECIALI



#### DOPPIA CORONA, DOPPIA REGOLAZIONE

Un concentrato di potenza nato dalla tecnologia Scholtès. Permette di regolare la fiamma indipendentemente su ciascuna delle due corone. La corona piccola interna sviluppa una potenza di 0.9 kW, mentre quella esterna arriva fino a 4.1 kW, producendo un totale di 5 kW da gestire liberamente. A seconda della potenza desiderata è infatti possibile attivare solo la corona interna (per il caffè o per sciogliere il burro o la cioccolata), oppure entrambe per cotture che richiedono una maggiore potenza.



#### NUOVO CHEF BURNER POWER

Chef Burner Power è il nuovo bruciatore Scholtès con ripartizione del calore uniforme che offre risultati professionali e una cottura impeccabile. Con soli 85 mm di diametro sprigiona 5 kW di potenza e le sue due corone di fuoco sono studiate per distribuire alla perfezione il calore sotto la pentola.



#### TRIPLA CORONA

I suoi tre cerchi di fuoco sfruttano al massimo e in modo uniforme la potenza della fiamma consentendo una cottura veloce ed omogenea.



#### NUOVO MINI DUAL

Mini Dual è il più piccolo bruciatore DCDR (Doppia Corona con Doppia Regolazione) Scholtès con soli 108 mm di diametro, arriva a sprigionare fino a 4 kW di potenza grazie alla combustione ottimale e alla perfetta distribuzione del calore sotto la pentola. È un bruciatore incredibilmente efficace perchè in grado di bilanciare i due fattori chiave per questo tipo di prodotto: potenza e distribuzione del calore. Il suo impiego ideale è in tutte le preparazioni che richiedono di raggiungere rapidamente temperature elevate (ad esempio la bollitura dell'acqua e la frittura in olio profondo). Mini Dual è inoltre un bruciatore pensato per garantire la massima facilità di pulizia.

#### MINI WOK

Il nuovo bruciatore Mini Wok, potente come un bruciatore a Tripla Corona, ma con un diametro di soli 130 mm, permette di effettuare cotture in tempi rapidissimi, grazie anche all'inclinazione della fiamma di 15°. Oltre al vantaggio di raggiungere tempi di ebollizione estremamente brevi, il Mini Wok registra dei valori molto bassi di emissione di CO<sub>2</sub>. Offre un'ampia versatilità di integrazione grazie alla sua dimensione compatta che lo rende un bruciatore perfetto per i piatti da 60 cm, con risultati eccellenti e un'efficienza garantita.

# PERFORMANCE

## STILE E FUNZIONALITÀ DELL'INCASSO A FILO E SEMI-FILO

Oltre alla linearità e pulizia dei piani con incasso a filo, Scholtès, sempre attenta ad anticipare con soluzioni estetiche e funzionali i trend del momento, propone le versioni dei piani a semi-filo. Una linea dal forte impatto estetico che risponde alle esigenze di chi ricerca uno stile contemporaneo ma al tempo stesso funzionale.

Con il semi-filo, infatti non è necessario effettuare la fresatura del top per l'inserimento del piano e le operazioni di pulizia sono agevolate grazie a un'inclinazione di 45° del bordo perimetrale.

## GRIGLIE IN GHISA

Le griglie in ghisa, dal design professionale e caratterizzate da grande stabilità e robustezza, rappresentano una soluzione estetica e funzionale al tempo stesso: si possono rimuovere facilmente per consentire una rapida pulizia, sono lavabili in lavastoviglie e creano un livello di cottura unico e continuo che permette di spostare pentole e tegami da un fuoco all'altro in modo semplice e immediato.

Scholtès offre diverse soluzioni estetiche: è infatti possibile scegliere tra griglie esterne, per un risultato più marcato e importante, e griglie a filo che garantiscono la massima pulizia delle linee. Per uno stile ancora più professionale Scholtès propone il colore nero con finitura opaca.

## GRIGLIE SOVRAPPOSTE E INVASO UNICO

I nuovi piani Scholtès, con griglie sovrapposte e vaso unico, rispondono alle ultime tendenze del momento. L'innovazione dei nuovi piani a gas PP 40 DCDR e PP 40 TC ha lasciato inalterate invece le attuali dinamiche dei fuochi e ha rivisitato invece la forma e la funzionalità delle griglie e dell'invaso.

Quest'ultimo è unico, non più suddiviso nei moduli oggi in uso, ed è dotato di un appoggio perimetrale per le griglie che si inseriscono a ponte.

Il nuovo incastro delle griglie permette inoltre di avere uno spessore unico e costante che rende l'intero piano più lineare conferendo una grande leggerezza alla materia.

## MODULI

Rigore e pulizia del design, massima versatilità, generosità delle dimensioni. I piani domino in acciaio misurano ben 38 cm, una dimensione superiore a quella della maggior parte dei piani disponibili sul mercato; accostabili in soluzioni continue garantiscono un coordinamento e una componibilità illimitati. Per chi invece avesse spazi più ridotti è possibile una composizione modulare grazie ai piani domino da 30 cm, con un'estetica in vetro consentono di allestire la zona cottura secondo i propri gusti ed esigenze.

## SICUREZZA

Tutti i piani Scholtès sono dotati di un dispositivo di sicurezza, che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma. Il dispositivo è caratterizzato da estrema rapidità di funzionamento, grazie all'adozione di una termocoppia, che interviene istantaneamente sia in fase di accensione che durante il funzionamento.

## ACCENSIONE AD UNA MANO

Il sistema di accensione ad una mano è la soluzione innovativa per garantire semplicità di utilizzo e sicurezza: il gas viene infatti attivato con un solo movimento.

## CONTROLLO ELETTRONICO DEL GAS

Il controllo elettronico del gas rappresenta non solo una soluzione all'avanguardia, ad alto contenuto tecnologico, ma offre importanti vantaggi rispetto ai tradizionali piani cottura. Il controllo elettronico del gas, infatti, garantisce l'accensione immediata della fiamma e permette di mantenerla sempre costante sul livello programmato, evitando così sbalzi improvvisi. Consente, inoltre, di definire l'intensità della fiamma con estrema precisione (9 diversi livelli di potenza) ed un ampio intervallo di regolazione.

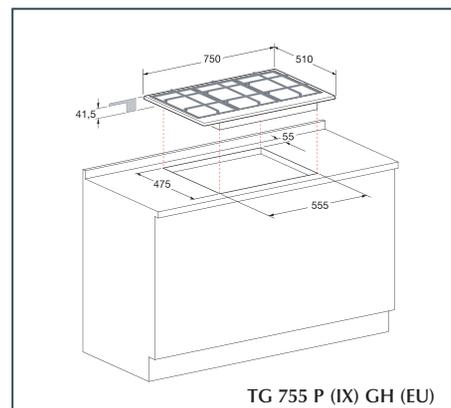
Il piano cottura B 40 L EC F è dotato di programmatore fine cottura che consente di impostare la durata della cottura, al termine della quale il piano emetterà un segnale acustico e la fiamma si spegnerà automaticamente. Il controllo elettronico garantisce anche una sicurezza totale, infatti, in caso di spegnimento accidentale del bruciatore, il piano ritenterà la riaccensione della fiamma e qualora non riuscisse bloccherà automaticamente l'afflusso di gas.



## piano a gas da 75 cm TG 755 P (IX) GH (EU)



- 5 bruciatori con Planar Technology di cui 1 con potenza 3 kW
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Predisposto per gas metano (20 mb)
- Manopole frontali



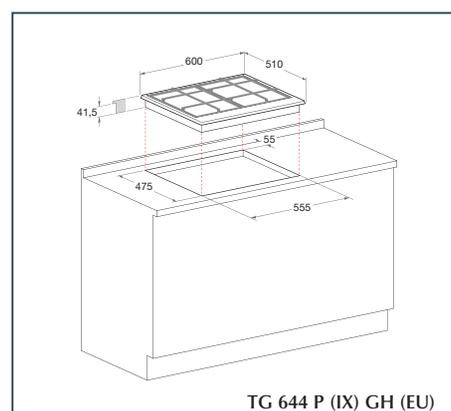
TG 755 P (IX) GH (EU)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	TG 755 P (IX) GH (EU)	8007842741933	075084L53

## piano a gas da 60 cm TG 644 P (IX) GH (EU)



- 4 bruciatori con Planar Technology di cui 1 con potenza 3 kW
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Predisposto per gas metano (20 mb)
- Manopole frontali

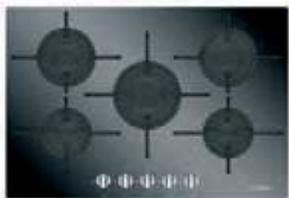


TG 644 P (IX) GH (EU)

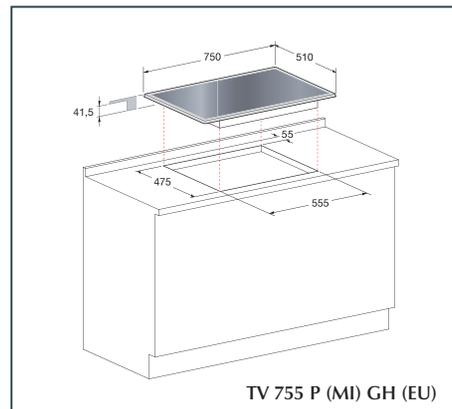
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	TG 644 P (IX) GH (EU)	8007842741926	075067L41

# S<sup>3</sup> PIANI IN VETRO A GAS con Planar Technology

piano a gas da 75 cm TV 755 P (MI) GH (EU)



- 5 bruciatori con Planar Technology di cui 1 con potenza 3 kW
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Predisposto per gas metano (20 mb)
- Vetro a specchio
- Manopole frontali



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
vetro a specchio	TV 755 P (MI) GH (EU)	8007842741964	074572L54

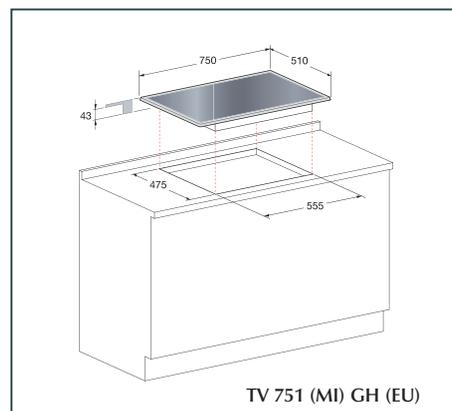
TV 755 P (MI) GH (EU)

# S<sup>3</sup> PIANI IN VETRO A GAS

piano a gas da 75 cm TV 751 (MI) GH (EU)



- 5 bruciatori di cui 1 Mini Dual da 4 kW
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Predisposto per gas metano (20 mb)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mb)



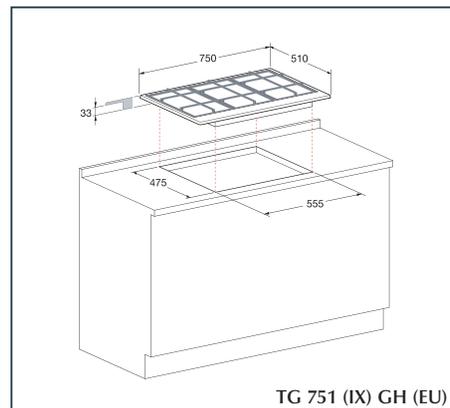
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox e vetro a specchio	TV 751 (MI) GH (EU)	8007842664447	074572L13

TV 751 (MI) GH (EU)

## piano a gas da 75 cm TG 751 (IX) GH (EU)



- 5 bruciatori di cui 1 Doppia Corona con Doppia Regolazione (0,9-5 kW)
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Predisposto per gas metano (20 mb)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mb)



TG 751 (IX) GH (EU)

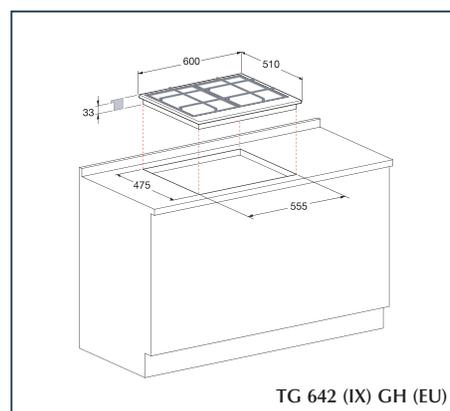
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	TG 751 (IX) GH (EU)	8007842729597	075084L48

## piano a gas da 60 cm TG 642 (IX) GH (EU)



- 4 bruciatori di cui 1 Chef Burner da 2,0 kW e 1 Mini-wok da 3,5 kW
- Griglie in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Predisposto per gas metano (20 mb)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mb)
- Manopole "Soft"

da ordinare con 64762 KIT MAN PRO SCH TG



TG 642 (IX) GH (EU)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	TG 642 (IX) GH (EU)	8007842622324	075067L40
	KIT MAN PRO SCH TG	8007842647624	076340

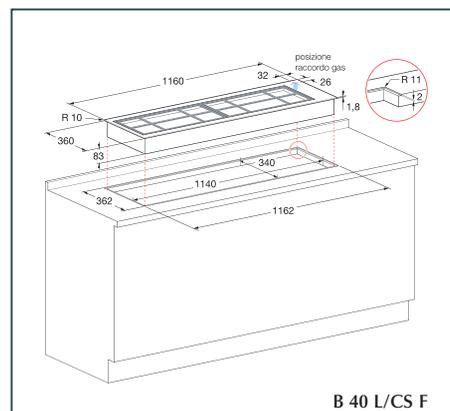
# S<sup>3</sup> PIANI A FILO E SEMI-FILO

## piano a gas filo-top da 116 cm B 40 L/CS F



- 4 bruciatori
- Griglie a filo in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza gas

Disponibile nella versione:  
Incasto a filo-top B 40 L/CS F



B 40 L/CS F

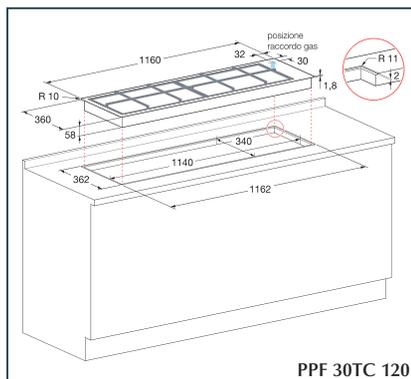
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	B 40 L/CS F	8007842462661	074744

# S<sup>3</sup> PIANI A FILO E SEMI-FILO

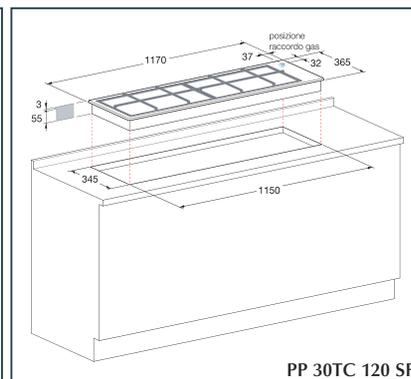
## piano a gas filo-top da 116 cm PPF 30TC 120



- 4 bruciatori di cui 1 Tripla Corona da 3,25 kW
- Griglie in ghisa esterne
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza gas



PPF 30TC 120



PP 30TC 120 SF

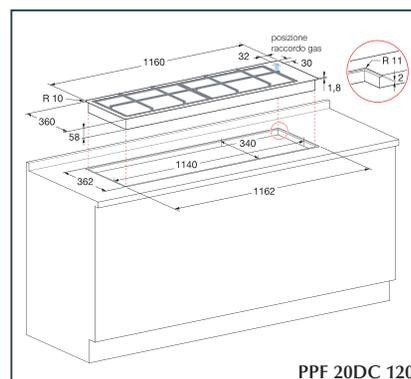
Disponibile nelle versioni:  
 Incasso a filo-top PPF 30TC 120  
 Incasso a semi-filo PP 30TC 120 SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	PPF 30TC 120	8007842789935	074740
incasso semi-filo	PP 30TC 120 SF	8007842764475	074739

## piano a gas filo-top da 116 cm PPF 20DC 120



- 3 bruciatori di cui 1 Doppia Corona con Doppia Regolazione (0,9-5 kW)
- Griglie in ghisa esterne
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza gas



PPF 20DC 120

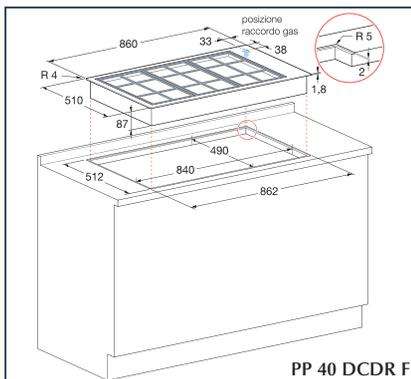
Disponibile nella versione:  
 Incasso a filo-top PPF 20DC 120

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	PPF 20DC 120	8007842340259	074737

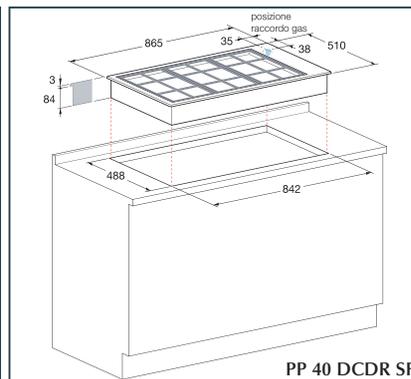
## piano a gas filo-top da 90 cm PP 40 DCDR F



- 5 bruciatori di cui 1 Doppia Corona con Doppia Regolazione (0,9-5 kW)
- Griglie in ghisa sovrapposte
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza



PP 40 DCDR F

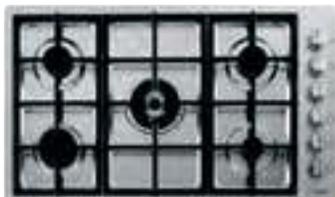


PP 40 DCDR SF

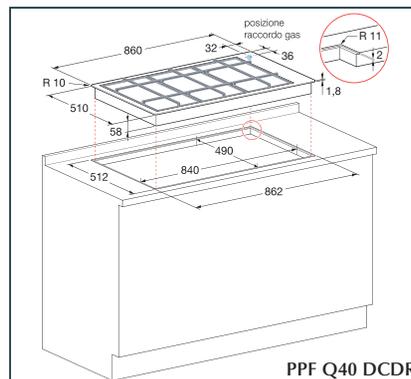
Disponibile nelle versioni:  
 Incasso a filo-top PP 40 DCDR F  
 Incasso a semi-filo PP 40 DCDR SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	PP 40 DCDR F	8007842789911	075094L58
incasso semi-filo	PP 40 DCDR SF	8007842789928	075094L59

## piano a gas filo-top da 90 cm PPF Q40 DCDR



- 5 bruciatori di cui 1 Doppia Corona con Doppia Regolazione (0,9-5 kW)
- Griglie in ghisa esterne
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza

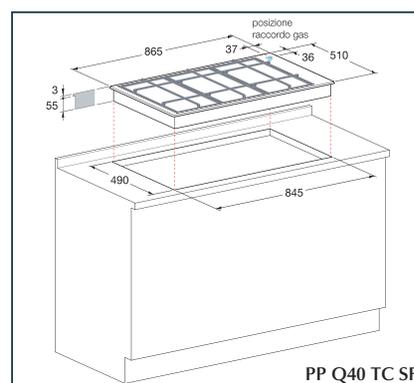


PPF Q40 DCDR

Disponibile nella versione:  
 Incasso a filo-top PPF Q40 DCDR

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	PPF Q40 DCDR	8007842361292	075094L55

## piano a gas semi-filo da 90 cm PP Q40 TC SF



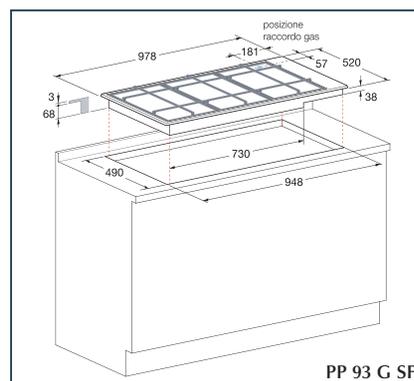
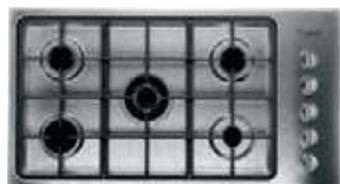
PP Q40 TC SF

- 5 bruciatori di cui 1 Tripla Corona da 3,25 kW
- Griglie in ghisa esterne
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza

Disponibile nelle versioni:  
Incasso a semi-filo PP Q40 TC SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso semi-filo	PP Q40 TC SF	8007842789904	075100L66

## piano a gas semi-filo da 90 cm PP 93 G SF



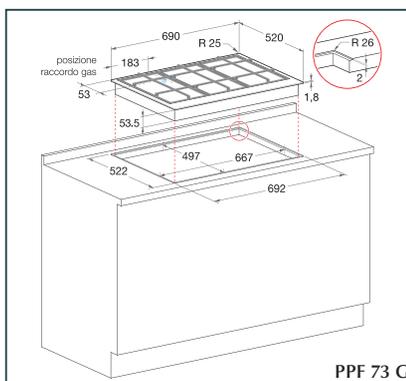
PP 93 G SF

- 5 bruciatori di cui 1 Tripla Corona da 3,25 kW
- Griglie in ghisa esterne
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza gas

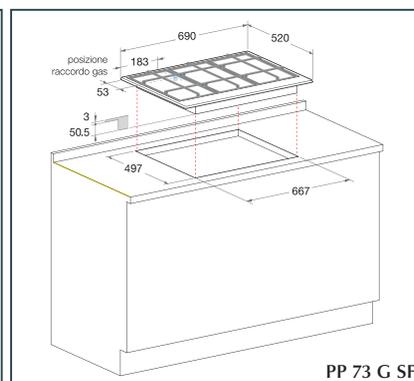
Disponibile nelle versioni:  
Incasso a semi-filo PP 93 G SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso semi-filo	PP 93 G SF	8007842789898	075100L75

## piano a gas filo-top da 70 cm PPF 73 G



PPF 73 G



PP 73 G SF

- 5 bruciatori di cui 1 Tripla Corona da 3,25 kW
- Griglie in ghisa esterne
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza gas

Disponibile nelle versioni:  
Incasso a filo-top PPF 73 G  
Incasso a semi-filo PP 73 G SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	PPF 73 G	8007842302622	075083L25
incasso semi-filo	PP 73 G SF	8007842764505	075083L26

## ACCESSORI COTTURA SP03CIWAH

- Wok Stand, corona in ghisa per tutti gli speciali bruciatori a gas: Doppia Corona con Doppia Regolazione, Tripla Corona, Chef Burner, Mini Dual, Mini Wok, Oval Fish.

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	SP03CIWAH	8007842700435	076339

# Piani ad induzione



# Piani ad induzione

## Flessibilità

Flessibilità, adattabilità ed uniformità del calore sono le caratteristiche Extenso Technology, la nuova tecnologia di Scholtès, che permette di migliorare i tempi e le performance in cucina. La zona di cottura flessibile, delimitata da un rettangolo, consente l'utilizzo dell'intera superficie di cottura, quando si tratta di tipologie di pentole di grandi dimensioni come pesciere o teglie, oppure l'uso di due aree di cottura separate comandabili singolarmente, adatte a pentole più piccole. È quindi possibile utilizzare due pentole o padelle contemporaneamente, per realizzare ricette diverse.

La flessibilità offerta dai piani cottura a induzione con ExtensoTechnology non conosce limiti perché rinnova la modalità di preparazione delle ricette, velocizza i tempi di cottura e garantisce risultati perfetti.

L'uniformità del calore garantita da Extenso Technology, è assoluta e permette risultati eccellenti per ogni tipo di ricetta, dalla più semplice alla più ricercata. Grazie a questa nuova tecnologia, è la superficie che si adatta alla pentola, infatti viene rilevata in automatico la dimensione di ogni singola pentola e attivata solo la zona cottura necessaria.

## Booster

Con i piani a induzione il calore è preciso senza dispersioni. Massima efficienza energetica e rapidità di cottura sono garantite, così come le performance professionali, grazie anche al Booster, che sovralimenta al massimo la piastra fino a 4 minuti ed accelera i tempi delle cotture lunghe. In pochi minuti è possibile avere acqua e olio bollenti.

## Sicurezza

I piani a induzione Scholtès sono caratterizzati da un'assoluta sicurezza di utilizzo. La tecnologia dell'induzione, infatti, consente di generare calore solo nei punti di contatto tra le piastre e le pentole di metallo, senza scaldare il resto della superficie. In più, Scholtès ha definito un sistema di controllo elettronico sofisticato che consente di garantire con spie e comandi automatici l'assoluta sicurezza.

Il sistema, infatti, evita che il piano si attivi in presenza di piccoli oggetti metallici, segnala le anomalie, disattiva automaticamente le piastre dimenticate accese, e consente il blocco comandi in fase di pulizia.

Il display visualizza con "H" se il calore residuo è alto (si può mantenere in caldo il cibo risparmiando energia) "h" se il calore residuo è minimo.

Inoltre i piani sono dotati di un dispositivo che spegne automaticamente la piastra quando viene dimenticata accesa ed il blocco dei comandi evita l'attivazione volontaria del piano per la massima sicurezza quando vi siano bambini.

Infine, un segnale acustico avverte in caso di eventuali anomalie al piano cottura.

## PERFORMANCE

Con il nuovo ed evoluto sistema di comandi elettronici Slider è possibile gestire e regolare velocemente, con un semplice sfioramento delle dita, ben 16 livelli di potenza. Sullo Slider è visualizzata l'intra scala di livelli in modo da definire con estrema precisione quello più adatto alla cottura e ottenere sempre performance professionali.

## POTENZA

La cottura a induzione Scholtès, grazie alla tecnologia ISI garantisce ottimi risultati in termini di performance.

La potenza dell'induzione viene gestita in modo ottimale dagli innovativi comandi Touch Control che garantiscono l'accesso diretto a 16 livelli di potenza e offrono l'opportunità di selezionare in modo immediato 3 livelli predefiniti:

### QUICK FUNCTION

Per un riscaldamento rapido, porta direttamente la piastra al livello 16, ideale per le cotture a fuoco vivo come la frittura.

### MEDIUM FUNCTION

Porta la piastra a livello 8, consigliato per le cotture a fuoco medio, come la preparazione di carne, pesce e frittate.

### SLOW FUNCTION

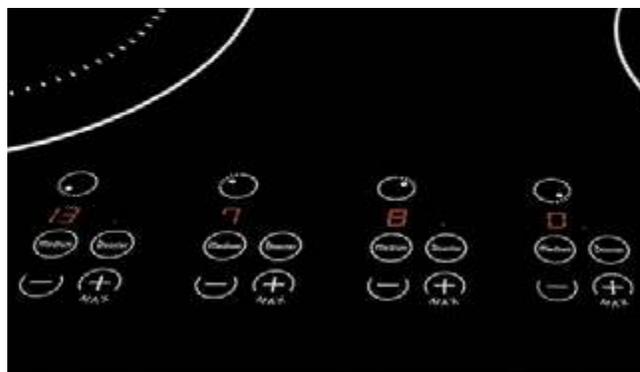
Per impostare la piastra a livello 2, ideale per le cotture a fuoco basso come l'addensamento dei sughi.

Un timer per ogni piastra permette di gestire autonomamente ciascuna zona di cottura.

## TEMPI E CONSUMI

Con i piani a induzione il calore è preciso, senza dispersioni. Massima efficienza energetica e rapidità di cottura sono garantite, così come le performance professionali, grazie alle sue funzioni tecnologiche: il Booster, che sovralimenta al massimo la piastra fino a 4 minuti ed accelera i tempi delle cotture lunghe.

In pochi minuti è possibile avere acqua e olio bollenti. Il Timer, per poter programmare contemporaneamente tutte le zone cottura per 99 minuti. Con la cottura a induzione i tempi si riducono straordinariamente, fino al 40% in meno, rispetto ai tradizionali piani a gas o elettrici.



# S<sup>3</sup> PIANI INDUZIONE con Extenso Technology Power Plus

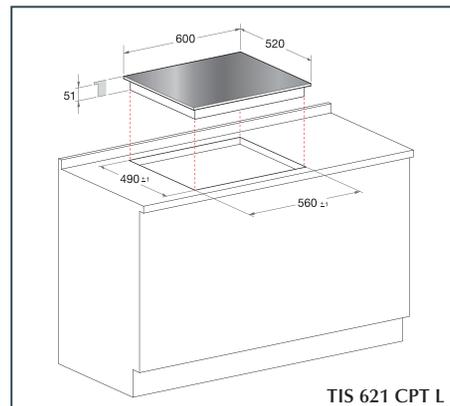
## piano a induzione da 60 cm TIS 621 CPT L



- Extenso Technology Power Plus:
  - 1 zona cottura continua divisibile con rilevatore pentola automatico, per una potenza max 2,8 kW (con Booster 3,6 kW)
- 1 zona circolare 3 kW (con Booster 4 kW)
- Potenza elettrica assorbita 7,6 kW
- Comandi Slider con 16 livelli di regolazione
- 3 timer elettronici
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitrabocco
- Spia luminosa di funzionamento della piastra elettrica
- Spie di calore residuo

Disponibile nella versione con solo Extenso Technology (senza Power Plus): **TIS 621 CT L S**

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIS 621 CPT L	8007842816198	074560L93
Profili Inox	TIS 621 CT L S	8007842800265	074560L92



TIS 621 CPT L

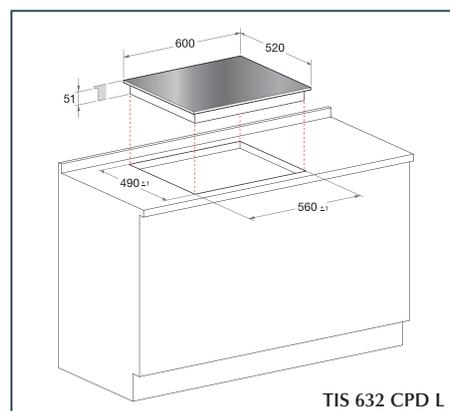
## piano a induzione da 60 cm TIS 632 CPD L



- Extenso Technology Power Plus:
  - 1 zona cottura continua divisibile con rilevatore pentola automatico, per una potenza max 2,8 kW
- 2 zone cottura circolare (con Booster 3,6 kW)
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- Comandi Slider con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitrabocco
- Spia luminosa di funzionamento della piastra elettrica
- Spie di calore residuo

Disponibile nella versione con solo Extenso Technology (senza Power Plus): **TIS 632 CDL S**

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIS 632 CPD L	8007842816204	074560L95
Profili Inox	TIS 632 CDL S	8007842800227	074560L94



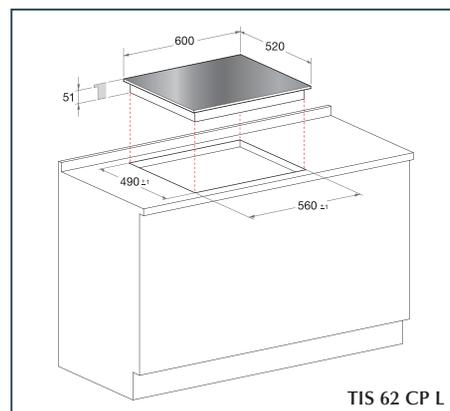
TIS 632 CPD L

## piano a induzione da 60 cm TIS 62 CP L



- Extenso Technology:
  - 2 zone cottura continua divisibile con rilevatore pentola automatico, per una potenza max 2,8 kW (con Booster 3,6 kW)
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- Comandi Slider con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitrabocco
- Spia luminosa di funzionamento della piastra elettrica
- Spie di calore residuo

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIS 62 CP L	8007842815030	074560L90

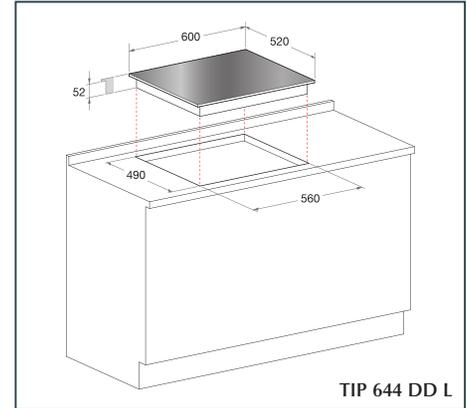


TIS 62 CP L

## piano a induzione da 60 cm TIP 644 DD L



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,4 kW, 2 con potenza max 2,2 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- 4 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco



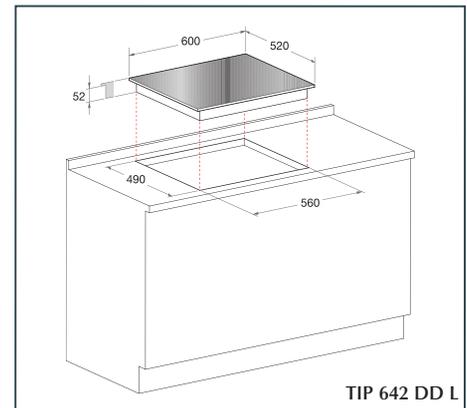
TIP 644 DD L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIP 644 DD L	8007842791242	074560L83

## piano a induzione da 60 cm TIP 642 DD L



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,4 kW, 2 con potenza max 2,2 kW, con attivazione della funzione Booster, potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- 2 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi
- Sicurezza antitribocco



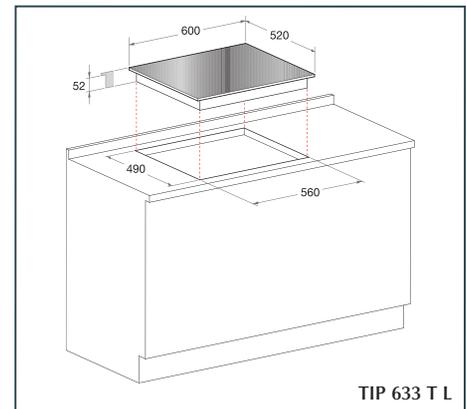
TIP 642 DD L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox	TIP 642 DD L	8007842791235	074560L82

## piano a induzione da 60 cm TIP 633 T L



- 3 zone di cottura indipendenti di cui 1 con potenza max 1,4 kW con attivazione della funzione Booster potenza max 2 kW anche da piastra spenta, 1 con potenza max 2,2 kW con attivazione della funzione Booster potenza max 3 kW anche da piastra spenta, 1 triplo diametro con potenza max 3 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 4 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,6 kW
- 3 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- 3 timer elettronici
- 3 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco



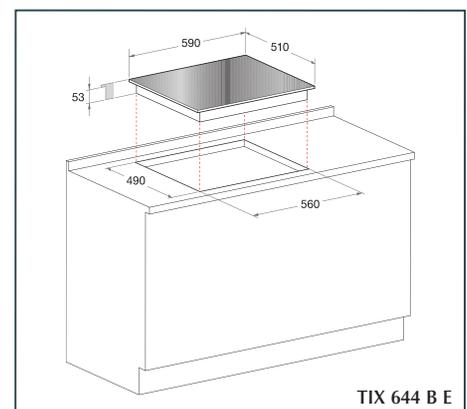
TIP 633 T L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIP 633 T L	8007842791228	074560L78

## piano a induzione da 60 cm TIX 644 B E



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,2 kW, 2 con potenza max 1,5 kW (con Booster 3,6 kW)
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- Comandi elettronici Touch Control con 9 livelli di regolazione
- 4 Timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco
- Power management (Limitatore di potenza 3 kW)



TIX 644 B E

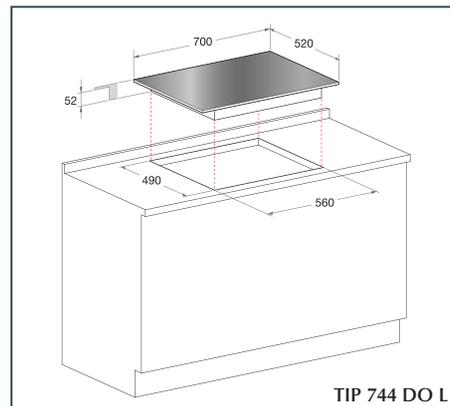
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIX 644 B E	8007842824773	074560L77

# S<sup>3</sup> PIANI INDUZIONE

## piano a induzione da 70 cm TIP 744 DO L



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,4 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 2 kW anche da piastra spenta, 2 con potenza max 2,2 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- 4 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco
- Larghezza 70 cm per incasso standard



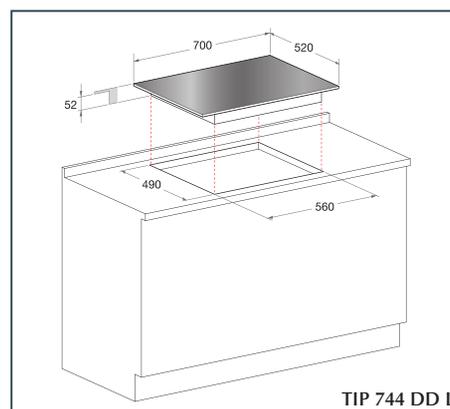
TIP 744 DO L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIP 744 DO L	8007842791266	074562L86

## piano a induzione da 70 cm TIP 744 DD L



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,4 kW, 2 con potenza max 2,2 kW, con attivazione della funzione Booster, potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- 4 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambini)
- Sicurezza antitribocco
- Larghezza 70 cm per incasso standard



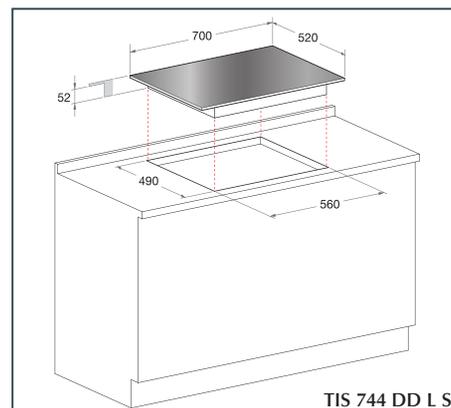
TIP 744 DD L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox	TIP 744 DD L	8007842791259	074562L87

## piano a induzione da 70 cm TIS 744 DD L S



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,4 kW, con attivazione funzione Booster potenza max 2 kW anche da piastra spenta, 2 con potenza max 2,2 kW, con attivazione funzione Booster potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,2 kW
- 4 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi Slider con 16 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco
- Larghezza 70 cm per incasso standard



TIS 744 DD L S

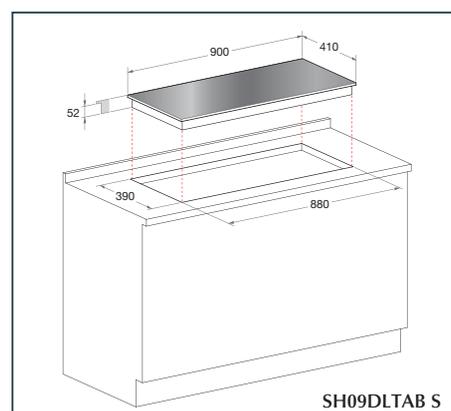
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	TIS 744 DD L S	8007842800241	074562L98

# S<sup>3</sup> PIANI INDUZIONE

## piano a induzione da 90 cm SH09DLTAB S



- 4 zone di cottura indipendenti di cui 2 con potenza max 1,4 kW, 2 con potenza max 2,3 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,4 kW
- 2 booster attivabili contemporaneamente
- Comandi elettronici Touch Control con 9 livelli di regolazione
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco



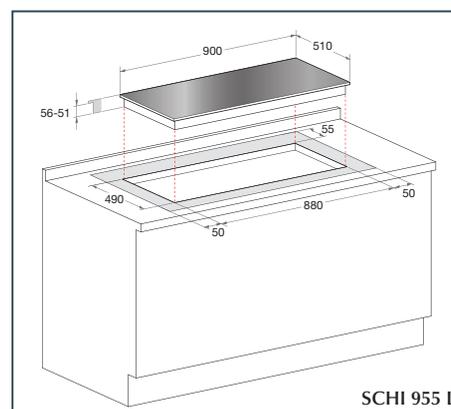
SH09DLTAB S

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	SH09DLTAB S	8007842816907	074746

## piano a induzione da 90 cm SCHI 955 L



- 5 zone di cottura indipendenti di cui 3 con potenza max 1,2 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 2 kW, 1 con potenza max 2,1 kW, 1 con potenza max 2,3 kW, con attivazione della funzione Booster potenza max 3 kW anche da piastra spenta
- Potenza elettrica assorbita 7,4 kW
- Comandi elettronici Touch Control con 9 livelli di regolazione
- 5 timer elettronici
- Spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambino)
- Sicurezza antitribocco



SCHI 955 L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox	SCHI 955 L	8007842820706	074747

# Piani vetroceramica

## Controllo elettronico Touch Control

Grazie ai comandi Touch Control è possibile effettuare una regolazione precisa ed indipendente per ogni zona cottura. Il controllo elettronico di Scholtès consente di regolare 16 livelli di potenza effettivi per una gestione ottimale, che garantisce risultati perfetti per ogni tipo di cottura.

## PERFORMANCE

### POTENZA E FLESSIBILITÀ

I piani in vetroceramica Scholtès integrano diverse zone di cottura e diversi tipi di piastra per risultati sempre perfetti: da 1000 a 2500 W e piastre anche di forma ovale.

### PIASTRE RADIANTI

Tutte le piastre radianti utilizzate da Scholtès sono del tipo Hilight® che garantisce:

- visibilità in meno di 3 secondi
- una distribuzione del calore uniforme
- performance ottimali sulle cotture lente, ma anche ad alta potenza per friggere o bollire.

### 2 LIVELLI DI POTENZA PREIMPOSTATI

Con un semplice gesto è possibile attivare i due livelli di potenza preimpostati per il risparmio di tempo e di energia.

### QUICK FUNCTION

Per impostare la piastra automaticamente al livello 16.

### SLOW FUNCTION

Per impostare immediatamente il livello 2.

### OPZIONE POWER

Il tasto Power consente di sfruttare la massima potenza della piastra fino al raggiungimento del livello desiderato, riducendo conseguentemente i tempi di preriscaldamento.

### TIMER

Ogni piastra dei piani Scholtès è dotata di Timer che permette di programmare la durata della cottura desiderata e avvisa con un segnale acustico che la piastra è stata spenta automaticamente.

### SICUREZZA

Estremamente affidabili in termini di sicurezza, i piani in vetroceramica Scholtès sono completi di:

#### INDICATORI DI CALORE RESIDUO

Ogni piastra è dotata di un indicatore di calore residuo che avverte nel caso in cui le zone di cottura siano ancora calde. Il display visualizza "H" se il calore residuo è alto (si può mantenere in caldo il cibo risparmiando energia) e "h" se il calore residuo è minimo.

#### SICUREZZA BAMBINI

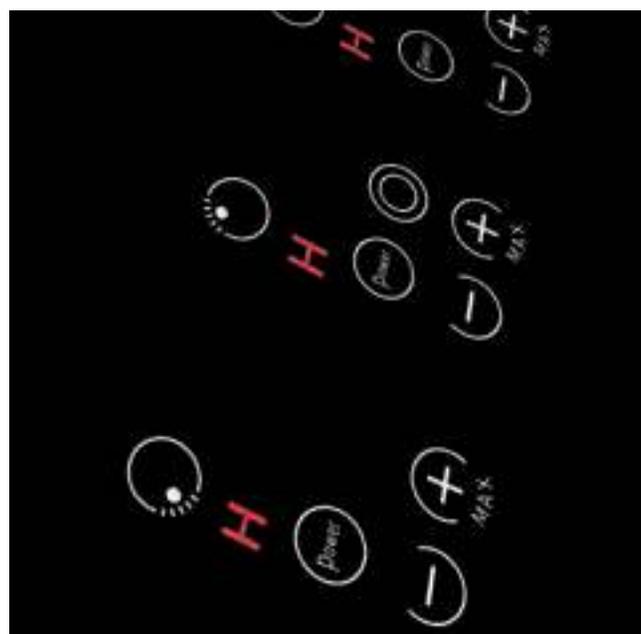
Il blocco dei comandi evita l'attivazione involontaria del piano per la massima sicurezza quando vi siano bambini e durante le operazioni di pulizia.

#### LIMITATORE DI TEMPO

I piani sono dotati di un dispositivo che spegne automaticamente la piastra nel caso venisse dimenticata accesa. Il dispositivo si attiva quando trascorre un periodo prolungato senza che vi siano modifiche alle impostazioni iniziali.

#### SISTEMA ANTI-SURRISCALDAMENTO

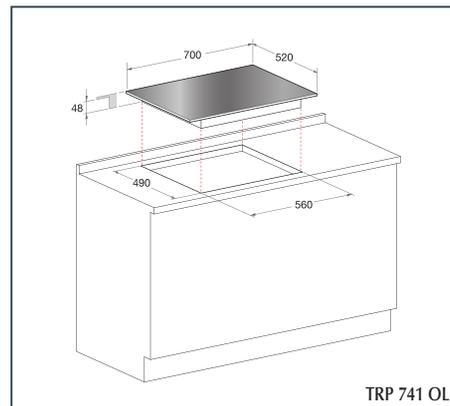
Un sensore monitora costantemente la temperatura dei vari componenti del piano cottura e, in caso di surriscaldamento, la temperatura viene abbassata automaticamente.



## piano vetroceramica da 70 cm TRP 741 OL



- 4 zone di cottura radianti Hilight
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- Funzione Power per ogni zona di cottura
- Potenza elettrica assorbita 7,1 kW
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambini)
- Sicurezza antitrabocco
- Larghezza 70 cm per incasso standard



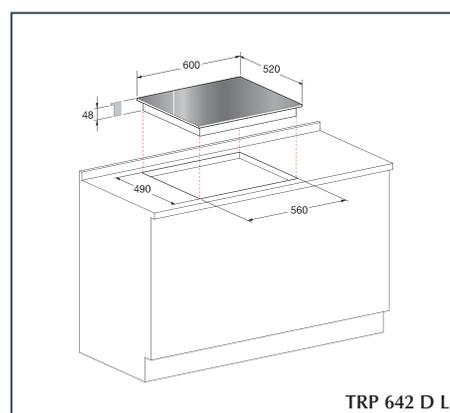
TRP 741 OL

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox	TRP 741 OL	8007842791365	074562L81

## piano vetroceramica da 60 cm TRP 642 D L



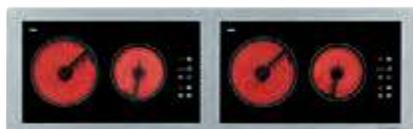
- 4 zone di cottura radianti Hilight
- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione
- Funzione Power per ogni zona di cottura
- Potenza elettrica assorbita 6,5 kW
- 4 timer elettronici
- 4 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambini)
- Sicurezza antitrabocco



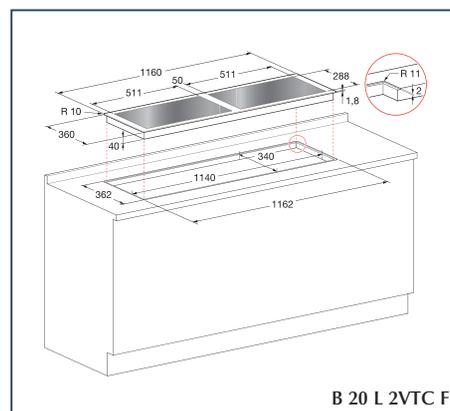
TRP 642 D L

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili inox	TRP 642 D L	8007842791303	074560L80

## piano vetroceramica orizzontale B 20 L 2VTC F a filo da 116 cm



- Cottura in vetroceramica: 4 zone radianti, di cui 2 con potenza max 1,7 kW - Ø 180 mm e 2 con potenza max 1,2 kW - Ø 145 mm
- Comandi Touch Control con 9 livelli di regolazione
- Potenza elettrica assorbita 5,8 kW
- 4 timer elettronici (2+2)
- 4 spie di calore residuo (2+2)
- Blocco comandi (sicurezza bambini)
- Sicurezza antitrabocco



B 20 L 2VTC F

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
incasso filo-top	B 20 L 2VTC F	8007842487091	074742



Multiplo  
e Teppan Yaki

# Multiplo

## COMANDI TOUCH CONTROL

Eleganza e funzionalità per un controllo elettronico ad altissima precisione, semplice ed immediato nell'utilizzo come la tecnologia più all'avanguardia. Il display Touch Control regola 16 livelli di potenza effettiva con estrema precisione e indica il funzionamento e il livello di potenza della piastra, del calore residuo e della durata di cottura preimpostata.

## Timer

Si può cucinare in una sola vasca o in entrambe simultaneamente, stabilendo i tempi su ogni piastra in modo indipendente grazie alla precisione del timer elettronico.

## Sicurezza

Il calore si sviluppa solo nel recipiente, mantenendo fredda la superficie del piano e i manici delle vasche di cottura, per un comfort e una sicurezza superiori.

Multiplo è dotato di blocco comandi per la sicurezza dei bambini e di indicatore di calore residuo.



## PERFORMANCE

### ESCLUSIVITÀ

Multiplo è l'innovativa vasca di cottura Scholtès che offre le prestazioni integrate di un forno e di un piano cottura per avere sempre il massimo dei risultati.

Multiplo è un'esclusiva Scholtès che rivoluziona il concetto di cottura domestica, applicando all'ambiente cucina la modularità delle vasche professionali e i principi innovativi della cottura a induzione.

Scegliere Multiplo significa scegliere la tecnologia e l'innovazione esclusive Scholtès: eccellenza e qualità superiore garantite e tutelate da un brevetto internazionale. Multiplo è solo Scholtès.

### SOLUZIONI DI INCASSO

Caratteristica di Scholtès è la massima flessibilità per soddisfare le esigenze di personalizzazione degli spazi.

Multiplo offre due distinte soluzioni di incasso: a filo con il piano di lavoro, per una perfetta linearità dell'insieme, o a semi-filo per abbinare la funzionalità dell'incasso standard ad una soluzione estetica rettilinea e pulita.



## ACCESSORI

Cestelli professionali per friggere, per scolare la pasta, studiati ad hoc per la cottura a vapore e un coperchio in vetro, completano l'efficienza di Multiplo.

Gli accessori sono realizzati con l'esclusivo acciaio inox AISI 304 Sp 10/10 e hanno uno speciale fondo in acciaio ferritico e un'anima in alluminio di 8 mm accoppiato per presso-brasatura per induzione.

Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie e impilabili all'interno delle vasche, così da scomparire al di sotto del piano di lavoro risolvendo ogni problema di ingombro esterno.



# COTTURA MULTIFUNZIONE

Le due piastre a induzione di Multiplo hanno una potenza massima di 1400 W ciascuna e possono funzionare insieme o separatamente. Il calore viene distribuito in modo uniforme e con la massima precisione di temperatura, per un risultato ottimale. Con Multiplo migliorano le prestazioni, ma anche i consumi di tempo ed energia grazie alla velocità e uniformità del riscaldamento e all'assenza di qualsiasi dispersione di calore.



**COTTURA A VAPORE**  
Gli speciali piani d'appoggio si sistemano perfettamente nella vasa consentendo una cottura al vapore ottimale. Consente di cuocere con pochi condimenti, o di evitarli del tutto, e di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei cibi, con perdita bassissima di vitamine e minerali.



**COTTURA AD OLIO - FRITTURA**  
Semplice anche la frittura con il cestello per friggere in acciaio. Può essere lavato in lavastoviglie e utilizzato anche per scolare la pasta. I risultati sono l'uniformità della cottura ed un fritto da tavola uniforme, leggero e croccante.



**COTTURA AD ACQUA - BOLLITURA**  
Uno dei sistemi più utilizzati per comodità e tradizione, con Multiplo diventa ancora più immediato. Creati ad hoc, gli accessori consentono di scolare pasta, carne e pesce facilmente.



**COTTURA A BASSA TEMPERATURA**  
L'innovativa tecnologia Scholtès permette di regolare con la massima precisione la temperatura anche a bassi livelli e, soprattutto, di mantenerla costante per il tempo impostato. La cottura a bassa temperatura consente di preservare il gusto originale e gli elementi nutritivi degli alimenti, l'integrità delle fibre, ed una cottura estremamente uniforme.



**COTTURA ARROSTO**  
Direttamente all'interno della vasca, grazie alla gestione diretta e precisa della temperatura, è possibile riprodurre tutte le cotture tipiche di un forno. La cottura arrosto dona alle pietanze un aroma speciale e la preparazione risulta curata in ogni dettaglio.

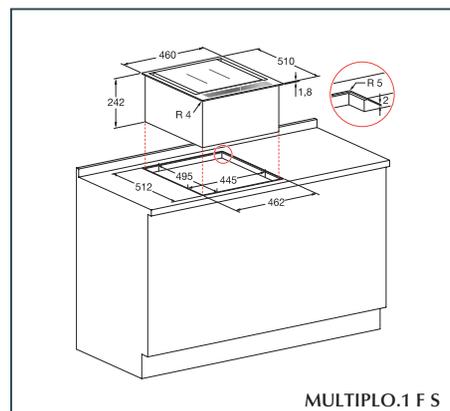
## S<sup>3</sup> MULTIPLO

### vasca di cottura MULTIPLO.1 F S

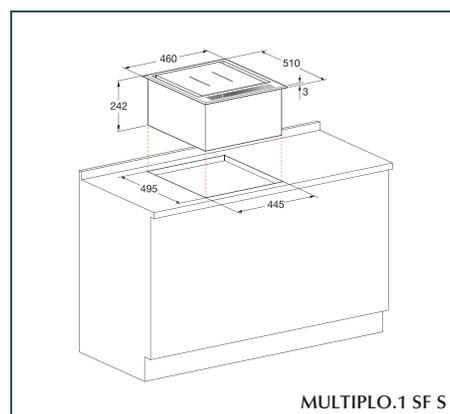


- Comandi elettronici Touch Control con 16 livelli di regolazione potenza
- 5 tipologie di cottura:
  - cottura a vapore
  - cottura ad acqua-bollitura
  - cottura arrosto
  - cottura ad olio-frittura
  - cottura a bassa temperatura
- 2 piastre induzione ognuna con potenza massima 1,4 kW utilizzabili simultaneamente o separatamente
- Display per visualizzazione informazioni: indicazione del livello di potenza della piastra, del calore residuo e della durata di cottura impostata
- 1 timer elettronico contaminuti di fine cottura
- Blocco comandi (sicurezza bambini)

Accessori in dotazione:  
coperchio in acciaio inox - sottopentola  
2 vaschette di cottura in acciaio inox  
2 coperchi in vetro, 2 cestelli vapore  
1 cestello cuoci-pasta  
1 cestello frittura



MULTIPLO.1 F S



MULTIPLO.1 SF S



GOOD DESIGN è un marchio registrato e protetto del Chicago Athenaeum: Museo di Architettura e Design.

Disponibile nelle versioni:  
Incasto a filo-top **MULTIPLO.1 F S**  
Incasto a semi-filo **MULTIPLO.1 SF S**

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	MULTIPLO.1 F S	8007842803242	074733
Inox	MULTIPLO.1 SF S	8007848802641	074734
Inox	KIT VASCA MULTIPLO	8007842764976	076334

# Teppan Yaki

Tutta la tradizione della cucina giapponese rivisitata dalla tecnologia Scholtès. La superficie è predisposta per cuocere le pietanze dei menù orientali direttamente sulla superficie senza utilizzare pentole o tegami, ma avvalendosi solo delle spatole in dotazione. La temperatura sulla piastra è distribuita con estrema flessibilità, massimo della concentrazione al centro dove avviene la cottura e più bassa ai bordi per consentire di tenere al caldo le pietanze già preparate nella zona interna. Con Scholtès anche le cotture più ricercate rientrano nel concetto ordinario di cucina.

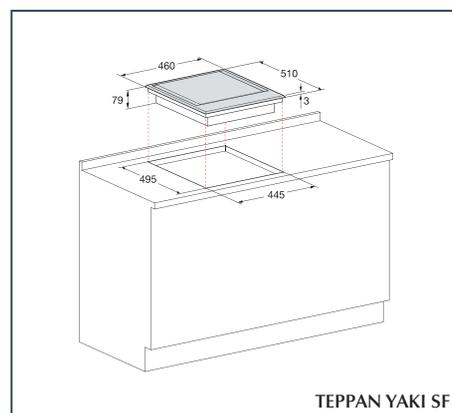


## S<sup>3</sup> MODULI

### TEPPAN YAKI SF



- Piastra teppan yaki in acciaio inox
- Comandi frontali con 6 livelli di regolazione (50°-250°C)
- Potenza 2kW
- Canale di raccolta liquidi
- Spia di calore residuo



Disponibile nella versione:  
Incasto a semi-filo **TEPPAN YAKI SF**

Finitura  
Inox

Sigla  
**TEPPAN YAKI SF**

Codice Ean  
8007842764499

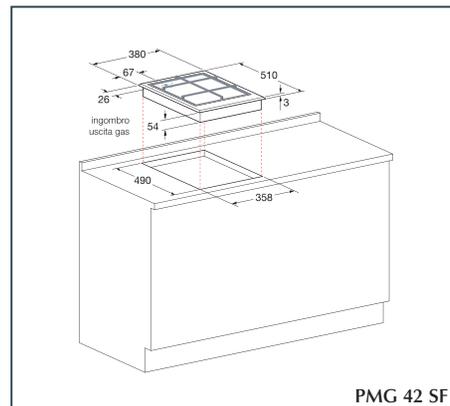
Codice  
074736

# S<sup>3</sup> MODULI A SEMI-FILO 38 cm

## domino a gas PMG 42 SF



- 2 bruciatori di cui 1 Tripla Corona da 3,25 kW
- Griglia in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Comandi frontali



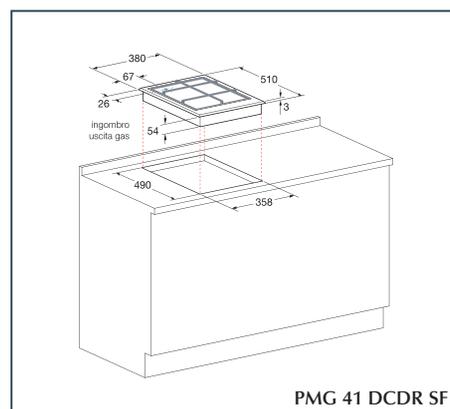
PMG 42 SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	PMG 42 SF	8007842764468	074729

## domino a gas PMG 41 DC DR SF



- 1 bruciatore Doppia Corona con Doppia Regolazione (0,9-5 kW)
- Griglia in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Comandi frontali



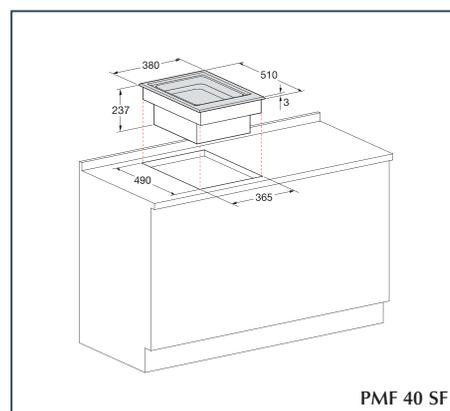
PMG 41 DC DR SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	PMG 41 DC DR SF	8007842764451	074727

## friggitrice elettrica PMF 40 SF



- Cestello inox da 4 lt antitrabocco con zona fredda
- Termostato regolabile da 80° a 180°C
- Timer meccanico
- Comandi frontali
- Spie di funzionamento



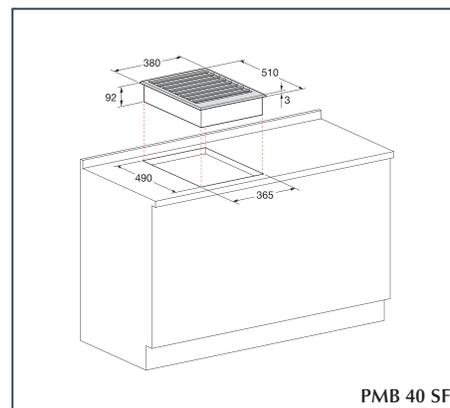
PMF 40 SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	PMF 40 SF	8007842573626	074731

## barbecue PMB 40 SF



- Grill elettrico completo di roccia lavica
- Grill da 2,5 kW interamente smontabile
- Vaschetta in acciaio inox asportabile
- Griglia in ghisa
- 7 livelli di regolazione
- Timer meccanico
- Comandi frontali
- Spia di funzionamento



PMB 40 SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	PMB 40 SF	8007842573619	074730

## coperchio CP 4 IX



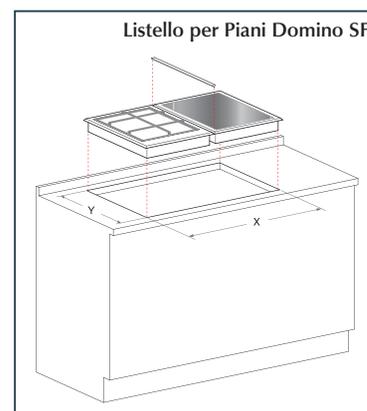
- Coperchio full-inox abbinabile a PMF 40 SF e PMB 40 SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Full-Inox	CP 4 IX	8007842764796	076530L30

## listello di giunzione

- Listello di giunzione per piani Domino

Per il calcolo del foro per l'inserimento di più piani Domino SF:  
 $X = \text{larghezza FORO INCASSO 1° Domino (es. 358 mm)}$   
 $+ 1 \text{ mm listello giunzione}$   
 $+ \text{larghezza INGOMBRO 2° Domino (es. 380 mm)}$   
 $+ 1 \text{ mm listello giunzione}$   
 $+ \text{larghezza INGOMBRO 3° Domino} + \dots$   
 $Y = \text{profondità 490 mm}$



Listello per Piani Domino SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	Listello di giunzione	8007842765007	076329

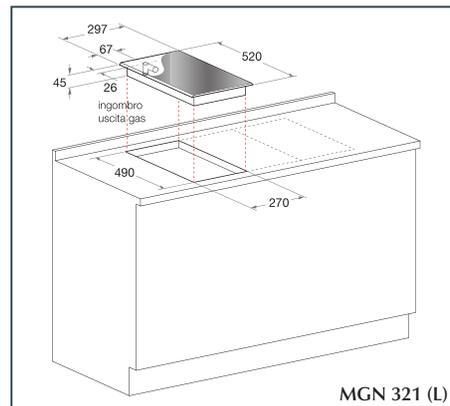
# S<sup>3</sup> MODULI 30 cm

## domino a gas MGN 321 (L)



- 2 bruciatori di cui 1 Chef Burner da 2 kW
- Griglia in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Comandi frontali

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox e vetro nero	MGN 321 (L)	8007842656343	074721



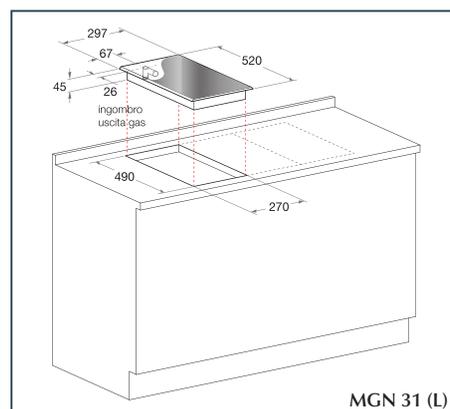
MGN 321 (L)

## domino a gas MGN 31 (L)



- 1 bruciatore Mini Dual da 4 kW
- Griglia in ghisa
- Accensione elettronica ad una mano
- Valvola di sicurezza
- Comandi frontali

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox e vetro nero	MGN 31 (L)	8007842656336	074720



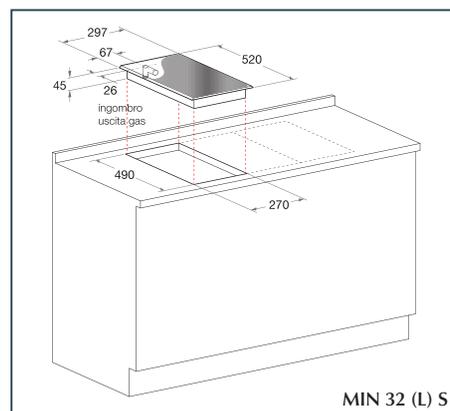
MGN 31 (L)

## domino a induzione MIN 32 (L) S



- 2 zone di cottura indipendenti
- Ø 150 mm (diametro piastra 1,4 kW)
- Ø 210 mm (diametro piastra 2,3 kW)
- Comandi elettronici Touch Control con 9 livelli di regolazione
- 2 spie di calore residuo
- Blocco comandi (sicurezza bambini)
- Sicurezza antitribocco
- 2 timer elettronici

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox e vetro nero	MIN 32 (L) S	8007842816976	074722



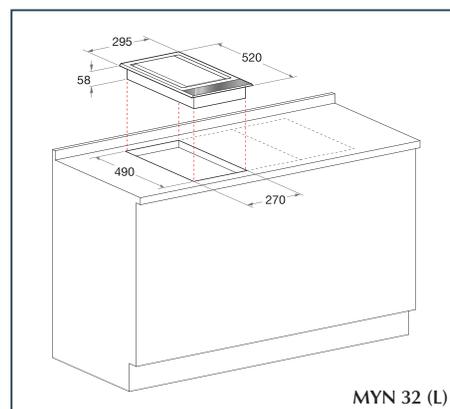
MIN 32 (L) S

## domino teppan yaki MYN 32 (L)



- Piastra teppan yaki in acciaio inox
- Comandi frontali con 6 livelli di regolazione di potenza (50°-250°C)
- Potenza 2,5 kW
- Canale di raccolta dei liquidi
- Spia di calore residuo

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox e vetro nero	MYN 32 (L)	8007842656312	074725



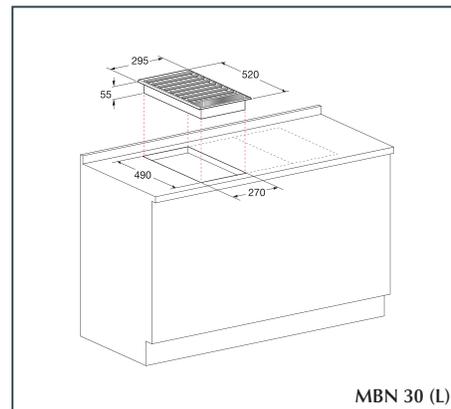
MYN 32 (L)

## barbecue MBN 30 (L)



- Grill elettrico completo di roccia lavica
- Grill da 2,5 kW interamente smontabile
- Vaschetta in acciaio inox asportabile
- Griglia in ghisa
- 7 livelli di regolazione
- Timer meccanico
- Comandi frontali
- Spia di funzionamento

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Profili Inox e vetro nero	MBN 30 (L)	8007842656275	074723



MBN 30 (L)



Lavelli  
e miscelatori

# Lavelli e miscelatori

## Lavelli

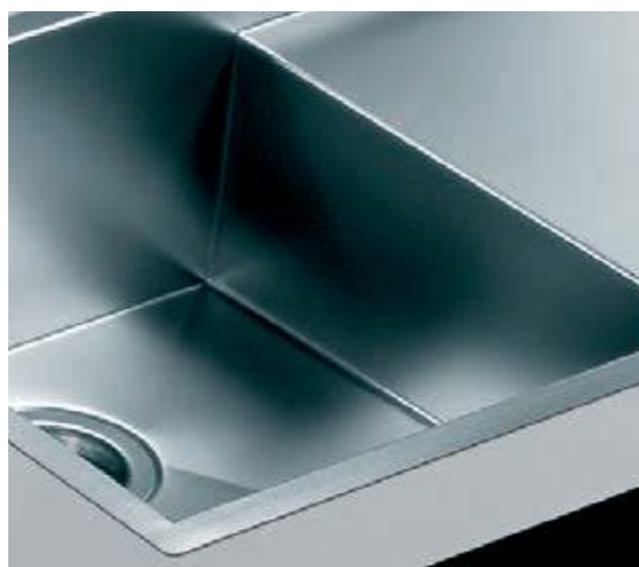
La nuova gamma di lavelli Scholtès risponde all'esigenza di ampliare e migliorare l'offerta dell'attuale in termini di dimensioni, di facilità di pulizia e di coordinamento estetico con l'attuale linea dei piani. Alcuni dei nuovi modelli permettono una maggiore facilità di pulizia grazie agli angoli raggiati interni delle vasche. Eleganza delle forme in linea con il design della collezione S<sup>3</sup>.

Inoltre, due nuovi modelli con dimensioni oltre i 90 cm.

## Miscelatori

I miscelatori Scholtès completano il coordinamento di lavelli e piani cottura rispecchiando il design dei modelli S<sup>3</sup>.

Massima eleganza e professionalità caratterizzata da forme pure e materiali solidi.



## Linee contemporanee

I nuovi lavelli Scholtès, grazie ad un'avanzata tecnologia di stampaggio, sono caratterizzati dagli ampi raggi di curvatura delle vasche stondate e dalle linee estremamente nette e pulite di quelle squadrate, rispondendo, quindi, alle diverse tendenze di stile delle cucine moderne.

## Diverse soluzioni di incasso

Scholtès propone diverse soluzioni di incasso: perfettamente a filo con il piano di lavoro per un effetto estremamente lineare, oppure sotto-top per non interrompere il top della cucina ed ottenere un risultato estetico ricercato.

In linea con le ultime tendenze, Scholtès propone anche la versione semi-filo che abbina ad una soluzione estetica ricercata la funzionalità di un incasso standard, che non necessita la fresatura del top, e la praticità di un bordo a 45° che facilita le operazioni di pulizia.

In più, Scholtès completa oggi la propria offerta con i nuovi lavelli già predisposti con il foro per il rubinetto, eliminando ogni modifica al top della cucina.

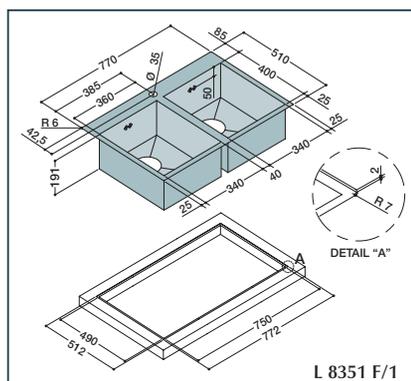
# S<sup>3</sup> LAVELLI A FILO E SEMI-FILO

## lavello da 80 cm L 8351 F/1

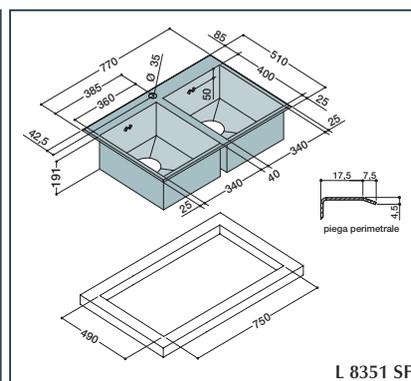


- Lavello da 800 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 2 vasche 340x400 mm

Disponibile nelle versioni:  
 Incasso a filo-top L 8351 F/1  
 Incasso a semi-filo L 8351 SF



L 8351 F/1



L 8351 SF

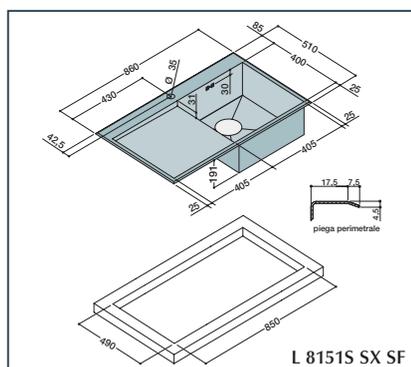
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	L 8351 F/1	8007842765625	07084930
Inox	L 8351 SF	8007842765618	07083930

## lavello da 90 cm L 8151S SF

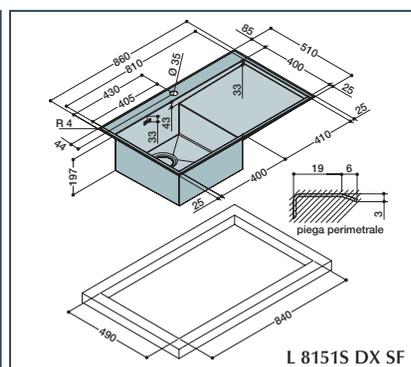


- Lavello con sgocciolatoio da 900 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 1 vasca 400x400 mm

Incasso a semi-filo  
 Sgocciolatoio a dx L 8151S DX SF  
 Sgocciolatoio a sx L 8151S SX SF



L 8151S SX SF



L 8151S DX SF

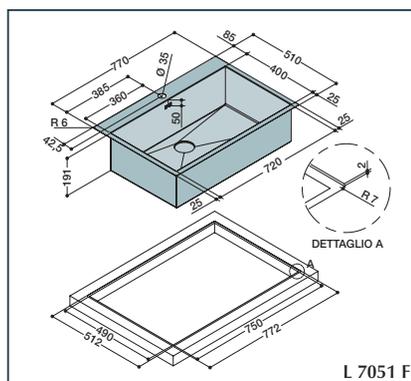
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	L 8151S DX SF	8007842578478	07083952
Inox	L 8151S SX SF	8007842765540	07083951

## lavello da 80 cm L 7051 SF

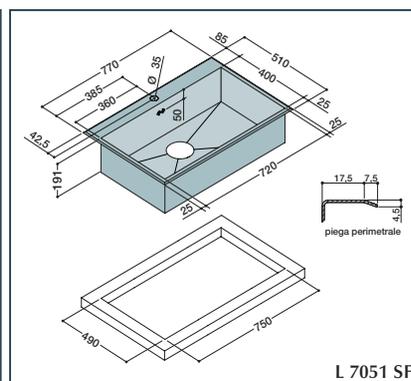


- Lavello da 800 mm a semi-filo
- Zona lavaggio: 1 vasca 700x400 mm

Disponibile nelle versioni:  
 Incasso a filo-top L 7051 F  
 Incasso a semi-filo L 7051 SF



L 7051 F



L 7051 SF

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	L 7051 F	8007842765601	07084900
Inox	L 7051 SF	8007842765595	07083900

## lavello da 90 cm LF 8140

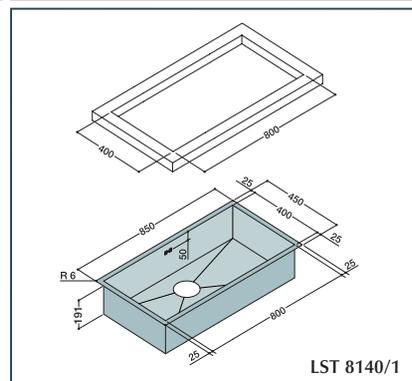
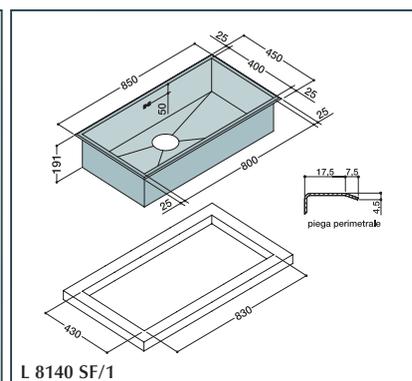
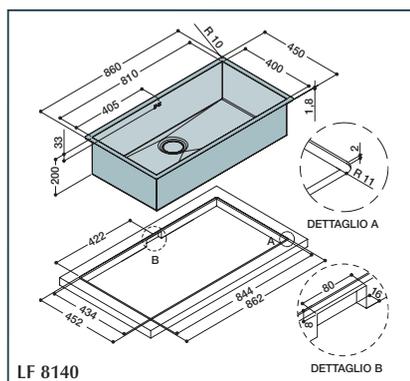


- Lavello da 900 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 1 vasca 810x400 mm

Disponibile nelle versioni:

Incaso a filo-top **LF 8140**  
 Incasso a semi-filo **L 8140 SF/1**

Sotto-top **LST 8140/1**



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LF 8140	8007842340525	07084910
Inox	L 8140 SF/1	8007842765496	07083910
Inox	LST 8140/1	8007842765489	07084915

## lavello da 90 cm LF 8140S

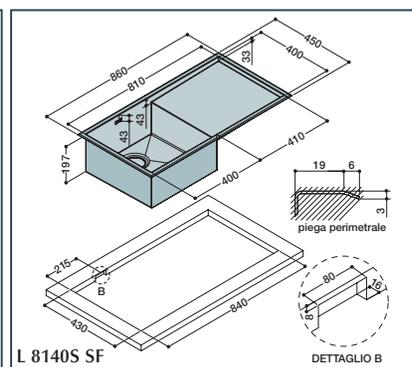
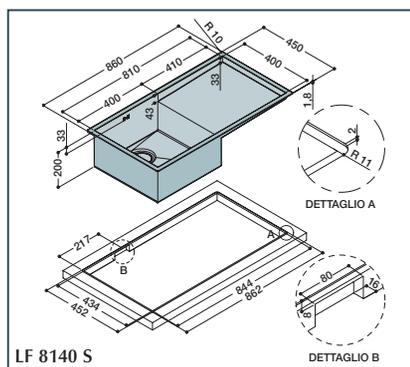


- Lavello con sgocciolatoio da 900 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 1 vasca 400x400 mm

Disponibile nelle versioni:

Incaso a filo-top  
 Sgocciolatoio a dx **LF 8140S DX**  
 Sgocciolatoio a sx **LF 8140S SX**

Incaso a semi-filo  
 Sgocciolatoio a dx **L 8140S DX SF**  
 Sgocciolatoio a sx **L 8140S SX SF**



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LF 8140S DX	8007842340501	07084932
Inox	LF 8140S SX	8007842340518	07084931
Inox	L 8140S DX SF	8007842578447	07084942
Inox	L 8140S SX SF	8007842578454	07084941

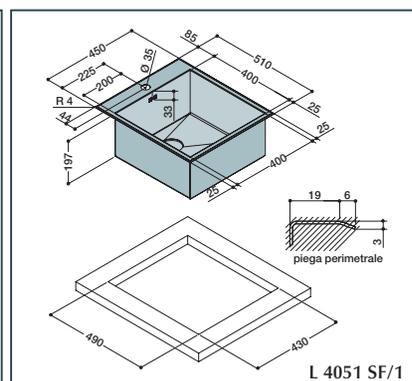
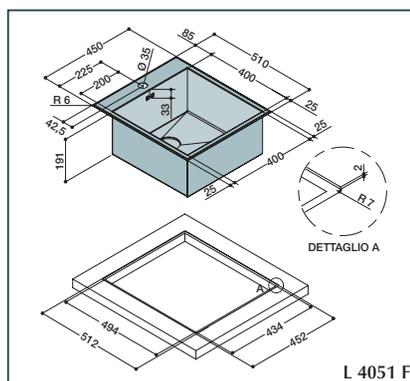
## lavello da 50 cm L 4051 F



- Lavello da 500 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 1 vasca 400x400 mm

Disponibile nelle versioni:

Incaso a filo-top **L 4051 F**  
 Incasso a semi-filo **L 4051 SF/1**



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	L 4051 F	8007842765588	07084520
Inox	L 4051 SF/1	8007842765571	07083520

# S<sup>3</sup> LAVELLI A FILO E SEMI-FILO

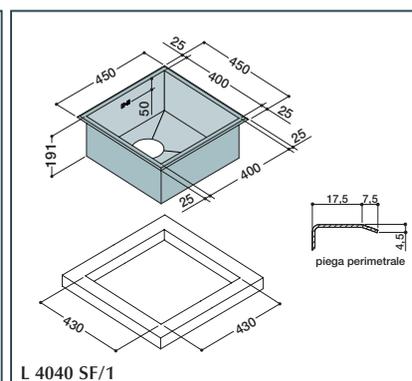
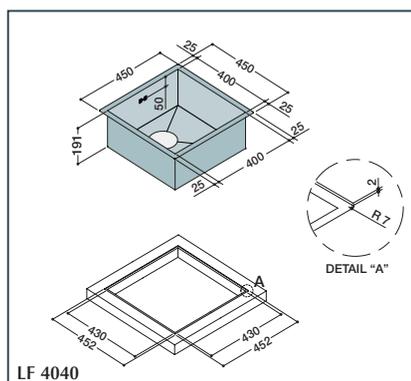
## lavello da 50 cm LF 4040



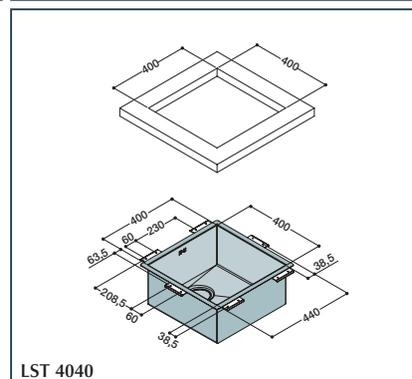
- Lavello da 500 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 1 vasca 400x400 mm

Disponibile nelle versioni:  
 Incasso a filo-top LF 4040  
 Incasso a semi-filo L 4040 SF/1

Sotto-top LST 4040



L 4040 SF/1



LST 4040

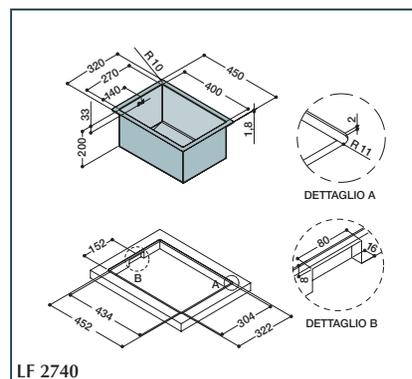
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LF 4040	8007842765434	07084510
Inox	L 4040 SF/1	8007842765526	07083510
Inox	LST 4040	8007842341287	07084515

## lavello da 30 cm LF 2740



- Lavello da 300 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 1 vasca 270x400 mm

Disponibile nella versione:  
 Incasso a filo-top LF 2740



LF 2740

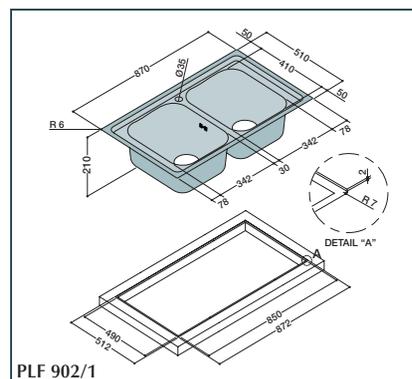
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LF 2740	8007842340488	07084310

## lavello da 90 cm PLF 902/1



- Lavello da 900 mm a filo-top
- Zona lavaggio: 2 vasche 342x410 mm

Disponibile nella versione:  
 Incasso a filo-top PLF 902/1



PLF 902/1

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	PLF 902/1	8007842765427	07084920



Cappe

# Cappe

## Aspirazione perimetrale

Il sistema di aspirazione perimetrale è il risultato di una tecnologia innovativa, che sposta l'aspirazione lungo il perimetro della cappa potenziando così la capacità di catturare ogni emissione di vapori, inclusi quelli che andrebbero più facilmente dispersi nell'ambiente con un'aspirazione tradizionale.

## Potenza

Le cappe Scholtès sono professionali e raggiungono un elevato livello tecnologico. L'alta capacità di aspirazione raggiunta, grazie a motori particolarmente potenti, garantisce prestazioni elevate anche a bassa velocità e sempre con la minima rumorosità.



## Booster

La funzione Booster delle cappe Scholtès, consente di far fronte ad emissioni di fumo particolarmente intense.

Si attiva con la pressione dell'apposito comando e aumenta il potere di aspirazione della cappa per cinque minuti, eliminando rapidamente ogni traccia di fumo e odori.

Trascorsi i 5 minuti, la cappa ritorna automaticamente al livello di aspirazione programmato

## Silenziosità

Perfette in ogni dettaglio, le cappe Scholtès garantiscono una silenziosità senza compromessi. Grazie all'esclusivo sistema di aspirazione, assicurano la massima silenziosità nella tua cucina garantendo allo stesso tempo i massimi livelli di aspirazione.

## Illuminazione

Le cappe Scholtès garantiscono un'illuminazione ottimale della zona cottura grazie ai sistemi di illuminazione LED o alle lampade alogene basso consumo, in grado di offrire sempre la luminosità ideale, potente e diffusa, ma dall'effetto assolutamente naturale. L'illuminazione alogena crea una luminosità ideale, al tempo stesso naturale, potente e diffusa. È inoltre possibile modulare l'intensità luminosa in modo da personalizzare l'ambiente in modo intimo e sofisticato al tempo stesso.

Quando la tecnologia si mette al servizio del risparmio energetico e della qualità, l'illuminazione diventa innovazione. Grazie infatti agli innovativi sistemi di illuminazione basati sulla tecnologia LED (Light Emitting Diode) è possibile non soltanto raggiungere ottimi livelli di illuminazione ma anche un'affidabilità del prodotto unica (durata fino a 10 volte maggiore delle lampade tradizionali).



# PERFORMANCE

## TASTI AL COMANDO

Perfettamente integrati nella linearità dell'acciaio, i tasti consentono il comando di tutte le funzioni. L'utilizzo è intuitivo e intelligente: interruttore luce, prima, seconda, terza e quarta velocità.

È sufficiente tenere premuti per 2 secondi i tasti delle velocità, per attivare l'opzione timer, che mantiene la cappa in funzione per 10 minuti. Ogni volta che la cappa raggiunge 30 ore di funzionamento viene segnalata la necessità di cambiare i filtri a carbone: questo permette di avere sempre il massimo livello di efficienza.

## COMANDI TOUCH CONTROL

Con il controllo elettronico Touch Control basta un tocco per controllare le tre velocità di aspirazione ed azionare il booster. Il display informa sullo stato di funzionamento della cappa ed un led informa sul livello di saturazione del filtro a carbone attivo.



## MOTORE REMOTO

Il motore delle cappe Scholtès può essere anche installato lontano dalla cappa, in posizione remota, all'interno oppure all'esterno della casa.

In questo modo è possibile unire potenza elevata e massima silenziosità.



## FILTRI LONGLIFE

I filtri delle cappe Scholtès hanno una struttura innovativa che permette loro di conservare a lungo il massimo dell'efficacia. Hanno infatti 8 strati contro i 4 dei normali filtri carbone e una forma 3D che consente di aumentare notevolmente la superficie, e quindi la capacità, di filtraggio. Con i filtri Longlife le particelle di grasso che si sprigionano durante la cottura vengono ridotte del 94%.

La speciale altezza del filtro è stata studiata per aiutare a ridurre la rumorosità.

I filtri Longlife sono lavabili in lavastoviglie e durano fino a 3 anni contro i tre mesi dei filtri normali.

MODELLO	PERFORMANCE	DURATA
FILTRO CARBONE	● ● ● ●	● ●
FILTRO LONGLIFE	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

## SPIE SATURAZIONE FILTRI

Il funzionamento ottimale della cappa è determinato da una buona condizione dei filtri.

Quando i filtri sono sporchi diminuisce l'efficacia di aspirazione e può aumentare la rumorosità della cappa in funzione.

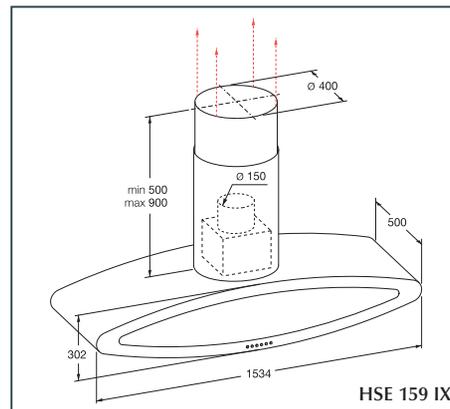
Le cappe Scholtès sono dotate di apposite spie luminose che segnalano quando è necessario pulire i filtri metallici e/o sostituire i filtri a carbone attivo: in questo modo possibile mantenere costantemente la cappa al massimo dell'efficienza.

## cappa decorativa ad isola da 150 cm HSE 159 IX



- Motore doppia turbina, portata IEC 750 m<sup>3</sup>/h
- Comandi elettronici Touch Sensor
- 4 velocità
- Timer di spegnimento
- Lampade led
- 2 filtri metallici, lavabili in lavastoviglie
- 1 filtro a carbone a lunga durata (3anni) in opzione
- Spie di saturazione dei filtri metallici e dei filtri a carbone

Accessori opzionali:  
Filtro carbone **FIL HP**



HSE 159 IX

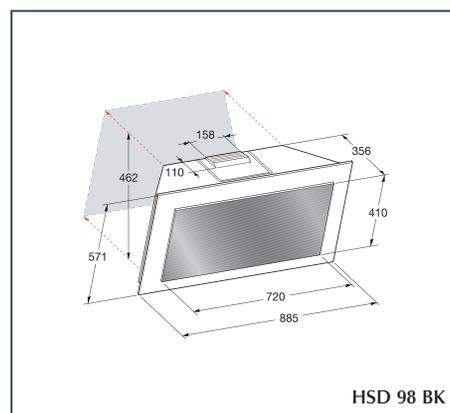
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	HSE 159 IX	8007842657869	03996644
	FIL HP	8007842425048	08750733

## cappa murale da 90 cm HSD 98 BK



- Motore doppia turbina, portata IEC 630 m<sup>3</sup>/h
- Comandi elettronici con pulsanti
- 4 velocità
- Booster temporizzato a spegnimento automatico
- lampade led
- 1 Filtro metallico, lavabile in lavastoviglie
- 1 filtro a carbone a lunga durata (3 anni) in opzione
- Spie di saturazione dei filtri metallici e dei filtri a carbone

Accessori opzionali: Filtro carbone **KIT FC 31**



HSD 98 BK

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Nero-profili inox	HSD 98 BK	8007842653045	03996667
	KIT CAMINO HSD	8007842664713	08760302
	KIT FC 31	8007842577648	08750732

## cappa decorativa a isola da 150 cm HP 150 I



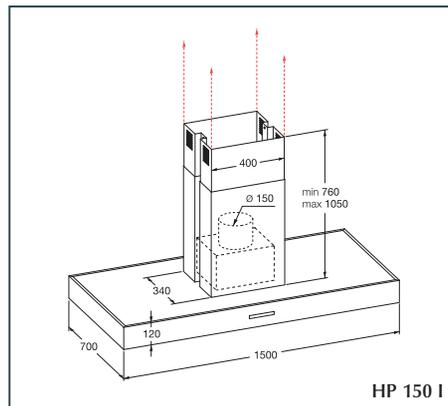
- Motore doppia turbina, portata IEC 750 m<sup>3</sup>/h
- Comandi elettronici con pulsanti
- Timer di spegnimento
- 6 lampade alogene
- 2 filtri metallici, lavabili in lavastoviglie
- 1 filtro a carbone a lunga durata (3 anni) in opzione
- Spie di saturazione dei filtri metallici e dei filtri a carbone
- Schemi tiranti e prolunga

### Accessori opzionali:

42303-kit di 4 tiranti in acciaio inox, H 1000 mm, posizionabili ai 4 angoli della cappa

43921-kit camino+tiranti per altezza soffitto fino a 3200 mm, composto da 4 tiranti in acciaio, H 1380 mm e prolunga camino H 900 mm

Accessori in dotazione:  
Filtro carbone **FIL-HP**



HP 150 I

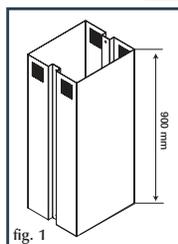


fig. 1

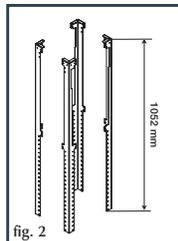
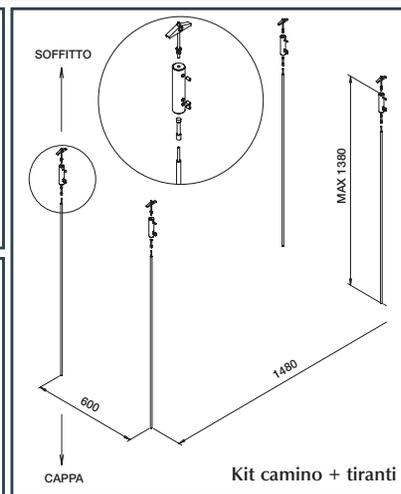


fig. 2



Kit camino + tiranti

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	HP 150 I	8007842764383	03996655
	Kit camino+tiranti	8007842439212	08760311
	Tiranti	8007842423037	08760310
	FIL-HP	8007842425048	08750733

# Frigoriferi e congelatori



# Frigoriferi e congelatori

## Conservazione professionale

S<sup>3</sup> Magnitude combinato da 90 cm e S<sup>3</sup> Magnitude cantina vino da 60 cm, offrono le più alte prestazioni professionali ottenendo performance di conservazione straordinarie.

Il combinato S<sup>3</sup> Magnitude garantisce la conservazione ottimale dei cibi grazie ad un sofisticato sistema di ventilazione circolare che permette un'omogenea distribuzione dell'aria fredda in tutti i vani del frigo.

Due compressori di ultima generazione e due evaporatori, assicurano anche continuità di funzionamento, risparmio energetico e la massima silenziosità. Il perfetto equilibrio fra tecnologia e design rende, inoltre, l'interazione un'esperienza assolutamente unica. Le linee esterne pulite ed essenziali, l'acciaio pregiato, le maniglie curate nei particolari, trasmettono straordinaria eleganza, solidità e stile senza tempo, integrandosi perfettamente in ogni ambiente cucina.

La personalità rigorosa e fortemente attraente trova la sua massima espressione anche all'interno, nei dettagli accurati e nei ripiani in vetro, che ne esaltano la preziosa raffinatezza degli interni. Il nuovo sistema di illuminazione a LED offre una visibilità ottimale mentre un sistema di scorrimento dei ripiani e balconcini, consente all'utente di posizionare gli elementi all'altezza preferita e utile, a seconda della situazione.

### Full No Frost

Il sistema No Frost, di nuova concezione, i sensori di temperatura e il sistema di ventilazione permettono l'omogenea distribuzione dell'aria refrigerata e deumidificata in ogni scomparto, eliminando la necessità di sbrinamento e rendendo più semplice ogni operazione di pulizia.

Il sistema Multiflow mantiene la temperatura omogenea nei vari ripiani. La scheda elettronica utilizzata, permette l'attivazione di funzioni speciali programmabili dal menu, che consentono la gestione professionale del freddo anche in situazioni particolari.

## Vano a temperatura variabile

La massima libertà nella gestione dei propri spazi di conservazione è un valore che Scholtès mette a disposizione di ogni intenditore. Per questo la temperatura del grande vano inferiore può essere variata, scegliendo fra tre diversi parametri. Le temperature del vano Freezer (15°/-22°) sono ideali per alimenti che necessitano di essere congelati e conservati a lungo. Per cibi più delicati, come carne e pesce, è possibile impostare la temperatura Fresco (-2°/+2°), mentre la temperatura Frigo (+2°/+8°) consente di disporre di spazio aggiuntivo nel vano per questo tipo di conservazione.

### Ice Maker

Completamente automatico, è collegato direttamente alla rete idrica. La vaschetta di raccolta del ghiaccio è situata nella parte superiore del vano, separata da qualsiasi altro alimento conservato.

Il ghiaccio prodotto è sempre limpido e privo di sapori, in quanto l'acqua viene purificata attraverso un sistema di filtraggio installato nella zona frigorifero.

## Cantina vino professionale

Con un insieme rigoroso di prestazioni avanzate, la Cantina S<sup>3</sup> Magnitude Scholtès offre il piacere di un vino sempre alla giusta temperatura e correttamente conservato.

Le temperature restano costanti grazie al termostato elettronico, mentre il sistema anticondensa e la camera d'aria isolante garantiscono il mantenimento del livello di umidità che ogni vino richiede. I vini sono protetti da un vetro che scherma i raggi UV, mentre il sistema antivibrazioni assicura la perfetta stabilità.

La Cantina S<sup>3</sup> Magnitude Scholtès, inoltre, consente di differenziare la temperatura della parte superiore della cella vini (meno fredda e quindi più adatta alla conservazione dei vini rossi) da quella della parte inferiore (più fredda e quindi più adatta alla conservazione dei vini bianchi).

### Ripiani in legno

Nove ripiani in legno estraibili su guide telescopiche, contenenti 5 bottiglie ciascuno. Un ampio spazio dove organizzare con rigore la propria collezione di vini, secondo criteri di conservazione altamente professionali che mantengono un forte impatto visivo.

### Lighting design

Un sistema di punti luce che esalta lo stile contemporaneo e distintivo degli interni. Posizionati in punti strategici della cantina e del vano a temperatura variabile, i LED offrono l'illuminazione più efficace degli interni con il minimo livello di riscaldamento.

### Porta soft closing

Porta con soft closing, chiusura dolce per non urtare mai le bottiglie.

### Cerniere a fulcro variabile

Linee essenziali e design innovativo per una funzionalità senza confronti. Le cerniere a fulcro variabile con apertura a 105° e doppio movimento autobilanciante, garantiscono stabilità e supporto per infinite aperture della cantina vino.

# PERFORMANCE COMBINATI

## LE STRUTTURE DI PRODOTTO



### FULL NO FROST

Il nuovo ed innovativo sistema di refrigerazione Full No Frost consente la circolazione di aria refrigerata e deumidificata all'interno dei vani. I sensori di temperatura installati nei reparti frigo e freezer consentono il mantenimento costante della temperatura impostata e la regolazione separata degli stessi. Il sistema Multiflow nel vano frigo è in grado di mantenere una distribuzione omogenea della temperatura tra i vari ripiani intorno ai 0,5 °C. Il dunper elettronico inserito nel sistema Multiflow consente, inoltre, l'esclusione del reparto frigo e l'attivazione della funzione Holiday, ove presente, mantenendo in funzione il reparto freezer.



### FREDDO DINAMICO ELETTRONICO

L'azione dell'innovativo sistema AIR distribuisce in modo omogeneo e uniforme l'aria all'interno del frigo, mantenendo il grado ottimale di umidità per preservare al meglio freschezza e qualità organolettiche dei tuoi cibi. La ventola, posizionata sulla parete superiore del frigo, consente di ripristinare velocemente la temperatura interna del frigorifero dopo ogni apertura della porta: un nuovo design minimale per garantire massime performance con il minimo ingombro.



### FREDDO DINAMICO GLOBALE

Per migliorare ulteriormente la conservazione del cibo, i laboratori Scholtès hanno messo a punto un sistema combinato di refrigerazione e distribuzione dell'aria. Grazie al sistema No Frost nel comparto freezer, ancora più funzionale grazie al cassetto unico, verranno mantenute le condizioni ottimali per la conservazione del cibo senza avere più la necessità di sbrinarlo, mentre il sistema di ventilazione nel reparto frigo, integrato con sofisticati sensori termo rilevatori, fa sì che la temperatura rimanga omogenea al suo interno, così da mantenere le condizioni ottimali per la conservazione dei cibi.



## CLASSE ENERGETICA



### CLASSE A++

I nuovi frigoriferi Scholtès sono disponibili nelle classi di efficienza A+ e A++. La suddivisione in classi è lo strumento che aiuta a scegliere un elettrodomestico che permetta di risparmiare energia e, soprattutto, di rispettare l'ambiente. I nuovi modelli Scholtès in classe A++, grazie all'utilizzo di una nuova generazione di gas refrigeranti eco-compatibili (libero da Cloro Fluoro Carburi), che permettono una trasmissione della potenza refrigerante più efficiente, e grazie all'incremento degli spessori di isolamento del 15%, hanno un consumo massimo di 0,6 kWh/24h\*, consentono quindi di risparmiare circa il 20% di energia rispetto ad un prodotto di classe A+ e circa il 40% di energia rispetto al prodotto di classe A. I nuovi modelli Scholtès, grazie ai ridotti consumi, contribuiscono ad abbattere i livelli di CO<sub>2</sub> immessi nell'atmosfera\*\*.

## NUOVA ESTETICA

### PROFILI ALLUMINIO

Grazie ai nuovi interni i combinati Scholtès da oggi sono ancora più eleganti: i nuovi balconcini e i ripiani con frontali in alluminio impreziosiscono il design interno.



### LED

Il sistema di illuminazione Led conferisce un tocco di eleganza agli interni del frigorifero. La versione singola, o doppia illuminazione, migliora la visibilità all'interno del frigorifero con la massima durata (10 volte più di una normale lampada) ed il minimo consumo energetico.



## NUOVA ZONA DI DIALOGO

La nuova zona di dialogo inclinata di 20° migliora la visibilità del display permettendo la piena visibilità delle temperature del vano frigo, del freezer e la piena interazione con le funzioni:



### SPEED COOL - SHOPPING

È una funzione di raffreddamento rapido della temperatura nel vano frigo, molto utile quando si carica il reparto con grandi quantità di cibi freschi appena acquistati, trascorso il tempo necessario il frigorifero torna al normale funzionamento.

### HOLIDAY

È una funzione utile nei periodi di vacanza perché mantiene in attività il freezer ed imposta una temperatura intorno ai 15°C nel reparto frigorifero. Questo consente di minimizzare gli sprechi di energia, oltre ad evitare la formazione di muffe e odori sgradevoli. Permette di conservare anche cosmetici e prodotti per il make-up, proteggendoli dal caldo.

### SUPER FREEZE

Abbassa velocemente la temperatura del freezer per accelerare il processo di congelamento dei cibi freschi affinché si conservino meglio.

### QUICK FREEZE

Grazie alla funzione Quick Freeze, disponibile in tutti i modelli No Frost, è possibile congelare gli alimenti in tempi ancora più rapidi. In questo modo tutti i cibi freschi verranno conservati nelle migliori condizioni.

## SPECIALITIES



### FROID PLUS

L'ambiente ideale per la perfetta conservazione di cibi particolarmente delicati come carne e pesce. La temperatura interna, prossima agli 0°, migliora fino a 3 volte la durata di conservazione preservando al contempo le qualità organolettiche, aspetto e aroma dei cibi.



### HYGIENE CONTROL

Tutti i frigoriferi e congelatori sono provvisti di Hygiene Control, un rivestimento speciale delle pareti interne contro il pericolo di proliferazione di batteri o muffe. Il rivestimento, a base d'argento, contribuisce ad una migliore conservazione dei cibi.



### OXY TECH

Gustare gli alimenti nella loro perfezione, proteggere i sapori più intensi, preservare le loro proprietà nutritive. È il nuovo dispositivo Oxy Tech di Scholtès, che permette di elevare la conservazione del cibo al più alto livello di professionalità. Grazie al sistema assistito che rilascia automaticamente molecole di ossigeno attivo, la contaminazione degli odori è ridotta del 70%: risultato molto importante in grado di assicurare ai tuoi alimenti il mantenimento del loro odore autentico. L'innovativo sistema è ideale soprattutto per quei cibi come sushi, mousse e antipasti freddi, che non necessitano di cottura e sono pronti da portare a tavola con la sicurezza e il risultato di un vero chef.



\* Consumo calcolato su un prodotto di riferimento. Il consumo di riferimento per la determinazione della classe dipende dal volume netto a disposizione e varia da modello a modello.  
\*\* 1 kWh = 0.537 kg di CO<sub>2</sub>, fonte "The Carbon Trust"

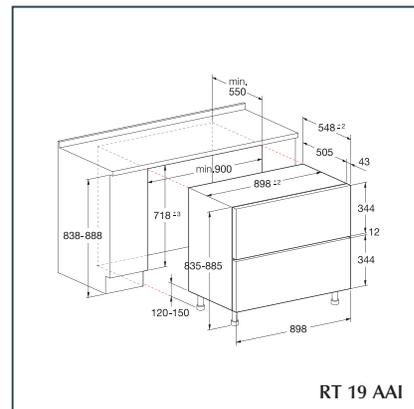
# S<sup>3</sup> FRIGORIFERO A CASSETTONI



**Frigorifero orizzontale larghezza 90 cm RT 19 AAI con 2 cassettoni**



- Capacità netta totale 150 lt
- Cassetto superiore (temperatura 5-7°C) ideale per la conservazione di verdura, frutta, uova, burro, yogurt, vino, etc.
- Cassetto inferiore (temperatura 2-4°C) ideale per la conservazione di formaggio, carne, pesce, etc.
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Classe energetica A+
- In dotazione: Wine Area, 2 verdure asportabili, cesto frutta in acciaio inox, 2 scatole Gastronorm® in acciaio inox



RT 19 AAI

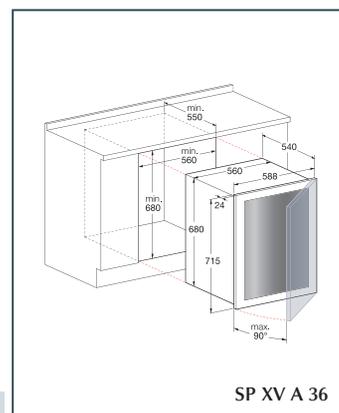
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RT 19 AAI	8007842344363	077013L08

# S<sup>3</sup> CAVE À VIN

**cave à vin da incasso SP XV A 36**



- Dimensioni porta (HxLxP): 715x588x24 mm.
- Alloggiamento standard fino a 36 bottiglie
- Possibilità di creare una o due zone di temperatura grazie all'utilizzo del ripiano separatore in dotazione
- Temperatura regolabile tra 4° e 18°C sia nell'utilizzo a una zona di temperatura, che a due zone
- Con funzionamento a due zone di temperatura, lo scarto tra la zona superiore e la zona inferiore può arrivare fino a 5° - 6°C
- Controllo elettronico da Display
- Vetro isolante anti-UV per proteggere il vino dalla luce
- Sistema di ventilazione forzata anticondensa
- Luce interna con funzionamento indipendente dall'apertura e chiusura della porta
- Rivestimento cella di colore nero
- Illuminazione Led
- Cornice e maniglia in acciaio
- 5 ripiani in legno + 1 divisorio scomparti
- Classe energetica "A"



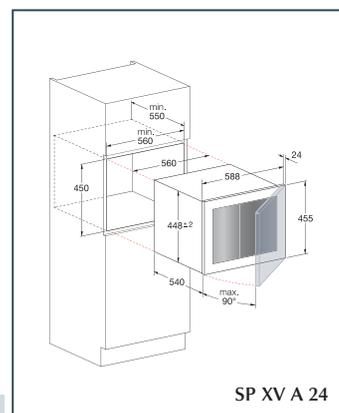
SP XV A 36

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
full inox	SP XV A 36	8007842784145	077095L99

**cave à vin da incasso SP XV A 24**



- Dimensioni porta (HxLxP): 455x588x24 mm
- Alloggiamento standard fino a 24 bottiglie
- Unica zona di temperatura
- Temperatura regolabile da 4°C fino a 18°C
- Controllo elettronico da Display
- Vetro isolante anti-UV per proteggere il vino dalla luce
- Sistema di ventilazione forzata anticondensa
- Luce interna con funzionamento indipendente dall'apertura e chiusura della porta
- Rivestimento cella di colore nero
- Illuminazione Led
- Cornice e maniglia in acciaio
- 3 ripiani in legno
- Classe energetica "A"



SP XV A 24

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
full inox	SP XV A 24	8007842784152	077096L98

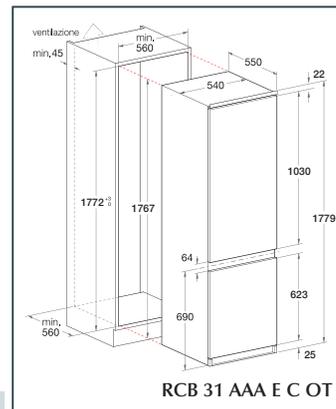
# S<sup>3</sup> FRIGO-CONGELATORI

## combinato ventilato RCB 31 AAA E C OT



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 274 lt (200 lt frigo + 74 lt congelatore)
- Sistema di ventilazione Freddo Dinamico Elettronico
- Double Control: 2 termostati indipendenti
- Zona di dialogo: Holiday, Speed Cool, Super Freeze
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Oxy Tech: sistema automatico di abbattimento odori
- **Nuovo** cassetto verduriera
- Ripiani in vetro con profilo inox
- Scatola porta alimenti
- Area porta bottiglie
- Illuminazione Led vano frigo
- Classe di efficienza: A++

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RCB 31 AAA E C OT	8007842823271	077040L36

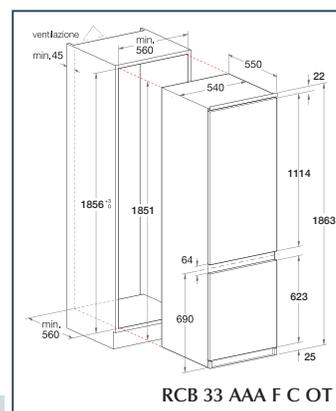


## combinato no frost RCB 33 AAA F C OT



- Altezza nicchia incasso: 1856 mm.
- Capacità totale: 274 lt (217 lt frigo + 57 lt congelatore)
- Sistema di ventilazione Freddo Dinamico Globale
- Sistema di raffreddamento No Frost per il freezer
- Double Control: 2 termostati indipendenti
- Zona di dialogo: Holiday, Speed Cool, Quick Freeze
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- **Nuovo** cassetto verduriera con controllo dell'umidità
- **Froid plus**: massima cura per i cibi più freschi
- Ripiani in vetro con profilo inox
- Scatola porta alimenti
- Area porta bottiglie
- **Maxi cassetto** vano freezer
- Doppia illuminazione Led vano frigo
- Classe di efficienza: A++

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RCB 33 AAA F C OT	8007842823257	077053L57

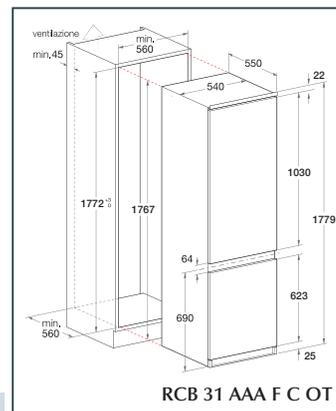


## combinato no frost RCB 31 AAA F C OT



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 257 lt (200 lt frigo + 57 lt congelatore)
- Sistema di ventilazione Freddo Dinamico Globale
- Sistema di raffreddamento No Frost per il freezer
- Double Control: 2 termostati indipendenti
- Zona di dialogo: Holiday, Speed Cool, Quick Freeze
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Oxy Tech: sistema automatico di abbattimento odori
- Nuovo cassetto verduriera
- Ripiani in vetro con profilo inox
- Scatola porta alimenti
- Area porta bottiglie
- **Maxi cassetto** vano freezer
- Illuminazione Led vano frigo
- Classe di efficienza: A++

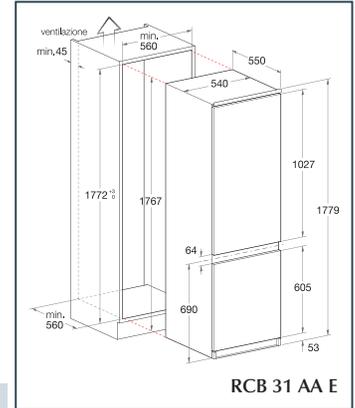
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RCB 31 AAA F C OT	8007842823240	077040L45



## combinato ventilato RCB 31 AA E



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 274 lt (200 lt frigo + 74 lt congelatore)
- Sistema di ventilazione Freddo Dinamico Elettronico
- Double Control: 2 termostati indipendenti
- Zona di dialogo: Ice Party, Holiday, Speed Cool, Super Freeze
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Nuovo cassetto verduriera
- Ripiani in vetro con profilo inox
- Ripiano regolabile in altezza
- Doppia illuminazione Led vano frigo
- Classe di efficienza: A+

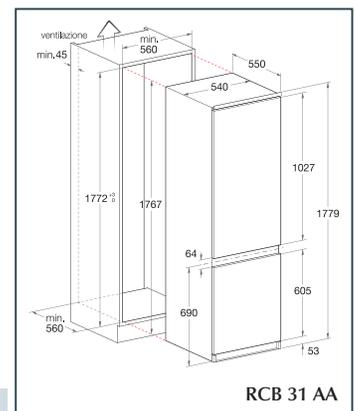


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RCB 31 AA E	8007842779257	077040L33

## combinato RCB 31 AA



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 274 lt (200 lt frigo + 74 lt congelatore)
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Nuovo cassetto verduriera
- Ripiani in vetro con profilo inox
- Ripiano regolabile in altezza
- Illuminazione Led vano frigo
- Classe di efficienza: A+



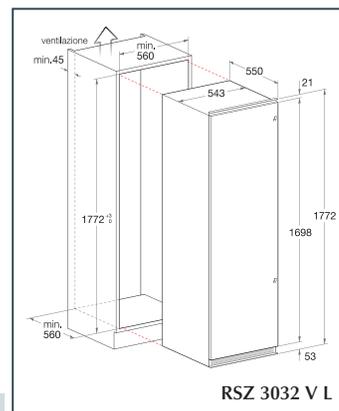
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RCB 31 AA	8007842779240	077040L31

# S<sup>3</sup> FRIGO-CONGELATORI

## monoporta ventilato RSZ 3032 V L



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 278 lt (240 lt frigo + 38 lt congelatore)
- Sistema di ventilazione vano frigo
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Ripiani in vetro con profilo bianco
- Griglia porta bottiglie in acciaio inox
- Spazio bottiglie 2 lt, scatola in Pyrex
- Classe di efficienza: A+

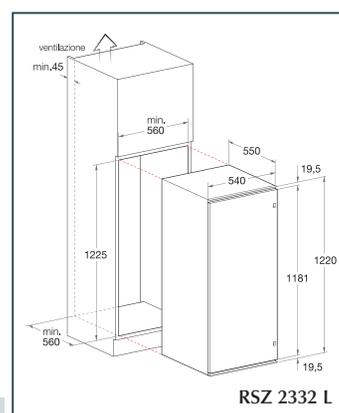


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RSZ 3032 V L	8007842550368	077047L62

## monoporta RSZ 2332 L



- Altezza nicchia incasso: 1225 mm.
- Capacità totale: 194 lt (178 lt frigo + 16 lt congelatore)
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Ripiani in vetro con profilo bianco
- Spazio bottiglie 2 lt, scatola in Pyrex
- Classe di efficienza: A+

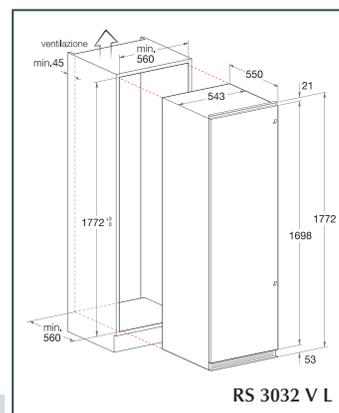


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RSZ 2332 L	8007842559415	077019L14

## monoporta ventilato RS 3032 V L



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 309 lt
- Sistema di ventilazione vano frigo
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Ripiani in vetro con profilo bianco
- Spazio bottiglie 2 lt, contenitore in Pyrex
- Classe di efficienza: A+

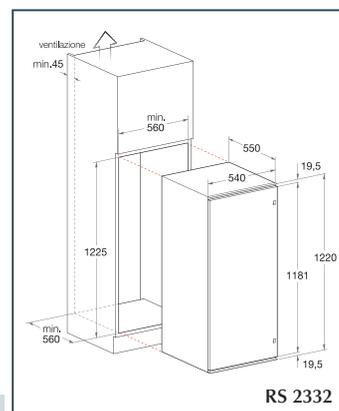


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RS 3032 V L	8007842559415	077047L64

## monoporta RS 2332



- Altezza nicchia incasso: 1225 mm.
- Capacità totale: 216 lt
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Ripiani in vetro con profilo bianco
- Spazio bottiglie 2 lt, scatola in Pyrex
- Classe di efficienza: A+

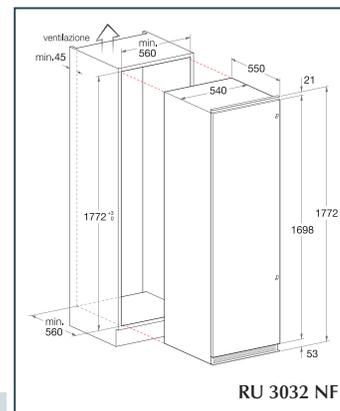


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RS 2332	8007842565218	077019L17

## congelatore verticale RU 3032 NF



- Altezza nicchia incasso: 1772 mm.
- Capacità totale: 202 lt
- Full No Frost
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Funzione Super Freeze
- Autonomia in caso di black-out: 14 h
- 4 bacinelle ghiaccio
- Capacità di congelamento 10 Kg/24h
- Classe di efficienza: A+

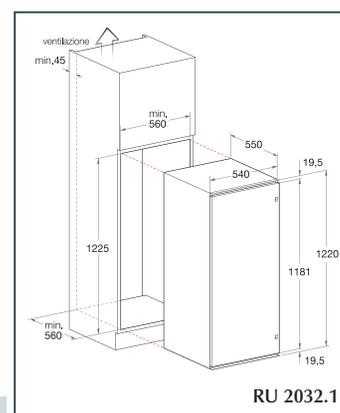


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RU 3032 NF	8007842650310	077047L80

## congelatore verticale RU 2032.1



- Altezza nicchia incasso: 1225 mm.
- Capacità totale: 155 lt
- Rivestimento speciale Hygiene Control
- Funzione Super Freeze
- Autonomia in caso di black-out: 14 h
- 2 bacinelle ghiaccio
- Capacità di congelamento 10 Kg/24h
- Classe di efficienza: A+



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	RU 2032.1	8007842838237	077019L84



  
Scholtès

Lavastoviglie

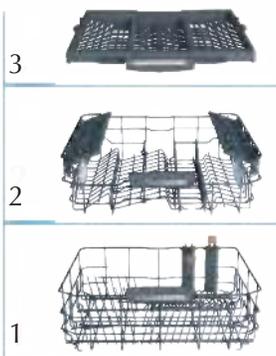
# Lavastoviglie

Potenza dell'acqua.

## LOCALIZED WASH TECH

### Lavaggio localizzato.

Ancora più flessibilità, versatilità ed innovazione. Le nuove lavastoviglie Scholtès hanno sviluppato un sistema di lavaggio a zone estremamente efficace anche nelle situazioni più specifiche: dallo sporco più ostinato, alle esigenze di carico ridotte in presenza di poche stoviglie, offrendo sempre i migliori risultati di lavaggio, nel segno dell'eccellenza.



Lavaggio localizzato.

### Motore Tecnologia Inverter.

Risultati eccellenti ad ogni lavaggio e consumi ridotti grazie alla tecnologia Inverter associata al motore elettronico di ultima generazione. L'alta tecnologia elettronica permette di dosare automaticamente la forza lavante in ogni fase del ciclo, con i migliori risultati di lavaggio per soddisfare le aspettative più esigenti. Il perfezionamento del motore oltre alle migliori performance di pulito assicura il minimo consumo di energia.



### Multiflow Hydro Tech.

Prestazioni professionali di livello superiore. Nuovo sistema idraulico, tecnologicamente evoluto, composto da tre irroratori indipendenti, attivabili anche singolarmente per agire in maniera specifica, sia dall'alto che dal basso, nel cesto prescelto. Un importante sistema per ottimizzare i consumi esaltando la superiorità del risultato, senza compromessi.

### Ultra Intensive Zone.



Selezionando l'opzione Localized Wash Option insieme al Ciclo Auto intensivo, si ottiene un lavaggio mirato del 30% più efficace rispetto ad un ciclo intensivo a pieno carico.

### Eco Zone.

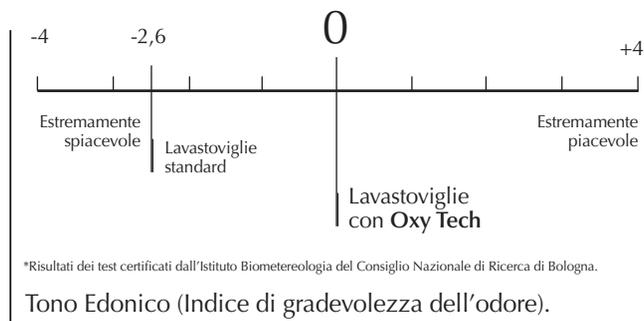


Selezionando l'opzione Localized Wash Option insieme al Ciclo Auto normale, si ottiene un lavaggio con consumi ridotti del 25% in meno rispetto ad un ciclo normale a pieno carico.

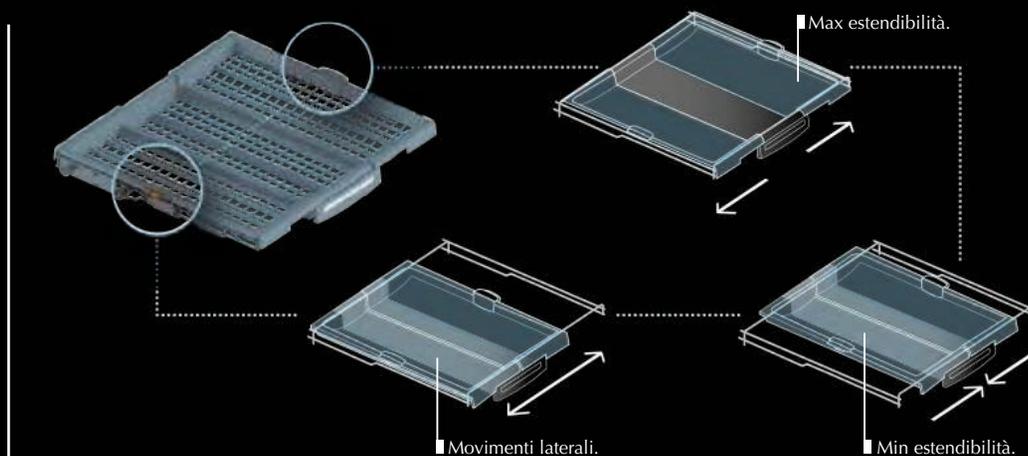
## Odori neutralizzati. OXY TECH.

### Dispositivo Oxy Tech.

Le molecole di Ossigeno Attivo, diffuse ad intervalli regolari dal dispositivo interno alla macchina, reagiscono con i cattivi odori presenti nella lavastoviglie, ossidandoli e neutralizzandoli.

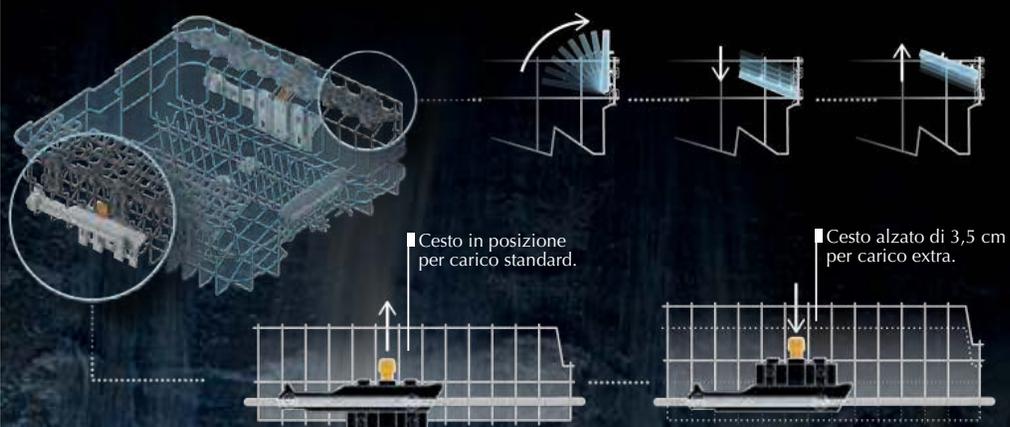


# Libertà di carico. ADVANCED LOADING.



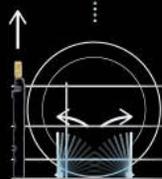
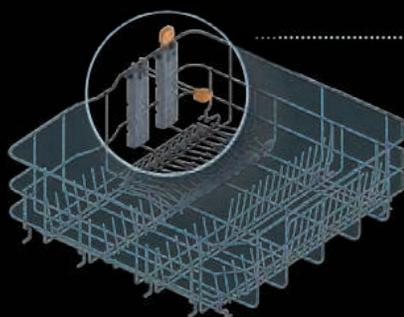
## 1. Terzo cesto

Extraflessibile, modulare e scorrevole in larghezza, per posate e mestoli.

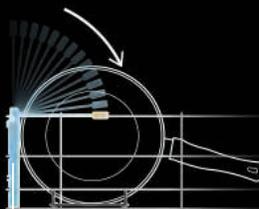


## 2. Cesto superiore

Confortevole e modulabile in altezza, grazie alle ribaltine ergonomiche ed al Lift-Up.



Griglie abbattibili  
per aree  
personalizzabili.



Reggi padelle estraibili.

### 3. Cesto inferiore

Ergonomico, stabile e multifunzionale, grazie all'esclusivo reggi padelle.

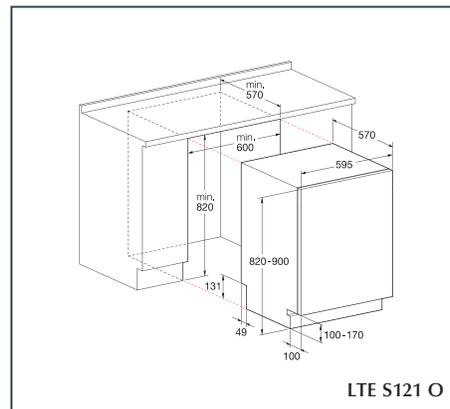
# S<sup>3</sup> LAVASTOVIGLIE a scomparsa totale

## lavastoviglie a scomparsa totale LTE S121 O



- Capacità 15 coperti
- Classe A+
- Consumo d'acqua ciclo standard: 11 litri
- Potenza Sonora: 42 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 11 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Auto veloce, Trio Wash, Delicati, Express 30', Igienizzante, Autopulizia
- Opzioni: Partenza ritardata 1-12 h, **Localized Wash Option**, Tabs, Extra Dry
- Funzione: **OxyTech**
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Terzo Cesto portaposate
- Cesto superiore regolabile Lift-Up Premium
- Cesto inferiore: Pettini abbattibili, ferma stoviglie
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LTE S121 O	8007842830583	077540L38



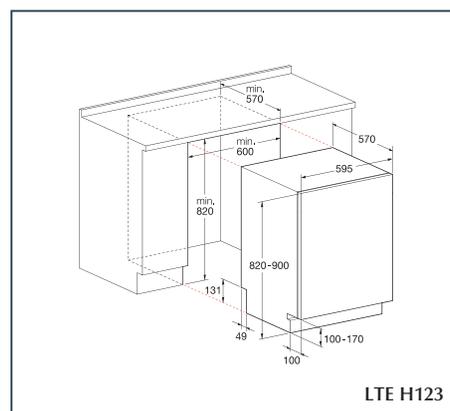
LTE S121 O

## lavastoviglie a scomparsa totale LTE H123



- Capacità 14 coperti
- Classe A+++
- Consumo d'acqua ciclo standard: 9 litri
- Potenza Sonora: 42 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 11 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Auto veloce, Duo Wash, Delicati, Express 30', Igienizzante, Autopulizia
- Opzioni: Partenza ritardata, **Localized Wash Option**, Tabs, Extra Dry
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Vassoio portaposate
- Cesto superiore regolabile Lift-Up Premium
- Cesto inferiore: portaposate scorrevole e scomponibile, pettini abbattibili, ferma stoviglie
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LTE H123	8007842830545	077540L36



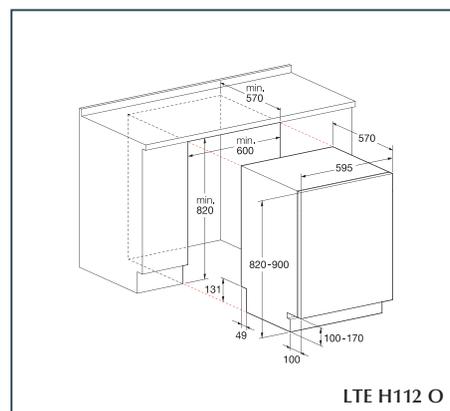
LTE H123

## lavastoviglie a scomparsa totale LTE H112 O



- Capacità 14 coperti
- Classe A++
- Consumo d'acqua ciclo standard: 9 litri
- Potenza Sonora: 41 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 11 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Auto veloce, Duo Wash, Delicati, Express 30', Igienizzante, Autopulizia
- Opzioni: **Localized Wash Option**, Tabs, Extra Dry
- Funzione: **OxyTech**
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Vassoio portaposate
- Cesto superiore regolabile Lift-Up Premium
- Cesto inferiore: portaposate scorrevole e scomponibile, Pettini abbattibili, ferma stoviglie
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LTE H112 O	8007842830576	077540L33



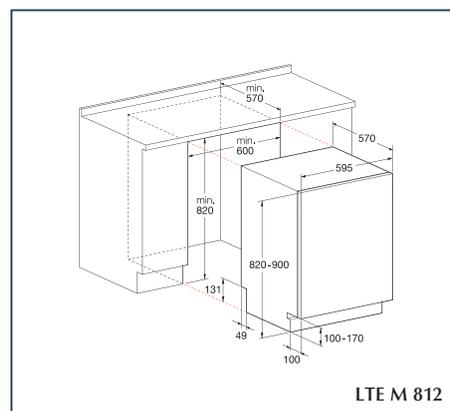
LTE H112 O

## lavastoviglie a scomparsa totale LTE M 812



- Capacità 14 coperti
- Classe A++
- Consumo d'acqua ciclo standard: 9 litri
- Potenza Sonora: 41 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 8 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Delicati, Express 40', Igienizzante
- Opzioni: partenza ritardata 1-12 h
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Cesto superiore regolabile Lift-Up Premium
- Cesto inferiore: portaposate scorrevole e scomponibile, pettini posteriori abbattibili
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LTE M 812	8007842830552	077540L30

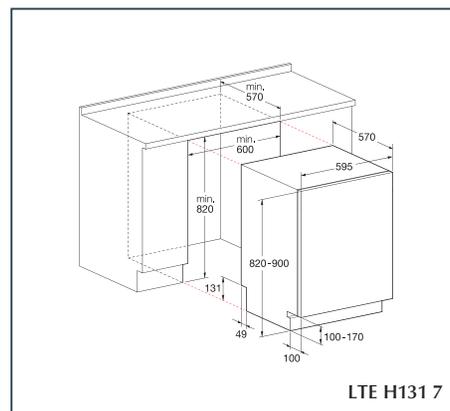


LTE M 812

## lavastoviglie a scomparsa totale LTE H131 7



- Capacità 14 coperti
- Classe A+
- Consumo d'acqua ciclo standard: 7 litri
- Potenza Sonora: 43 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 11 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Auto veloce, Duo Wash, Delicati, Express 30', Igienizzante, Autopulizia
- Opzioni: **Localized Wash Option**, Tabs, Extra Dry
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Vassoio portaposate
- Cesto superiore regolabile Lift-Up Premium
- Cesto inferiore: portaposate scorrevole e scomponibile, Pettini abbattibili, ferma stoviglie
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile



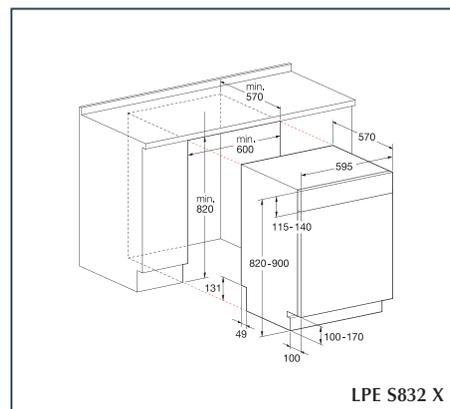
Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LTE H131 7	8007842830538	077540L31

# S<sup>3</sup> LAVASTOVIGLIE con comandi a vista

## lavastoviglie con comandi a vista LPE S832 X



- Capacità 15 coperti
- Classe A++
- Consumo d'acqua ciclo standard: 11 litri
- Potenza Sonora: 43 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 8 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Auto veloce, Trio Wash, Delicati, Express 30'
- Opzioni: Partenza ritardata, **Localized Wash Option**, Tabs, Extra Dry
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Terzo Cesto portaposate
- Cesto superiore regolabile Lift-Up
- Cesto inferiore: Pettini posteriori abbattibili, ferma stoviglie
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile

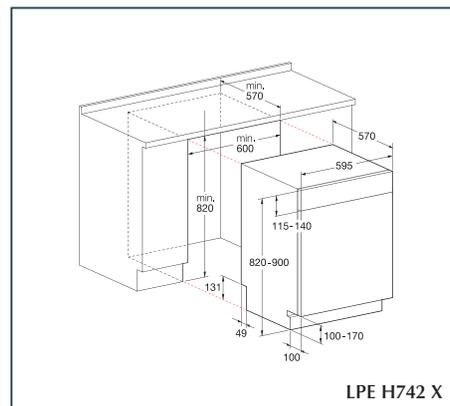


Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LPE S832 X	8007842830590	077526L74

## lavastoviglie con comandi a vista LPE H742 X



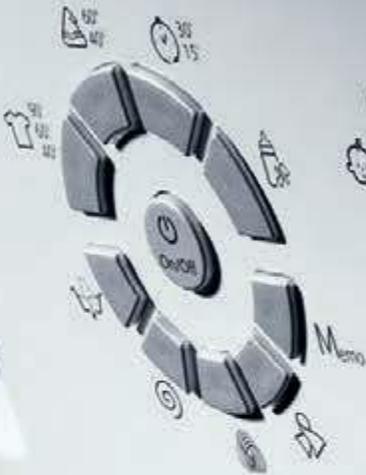
- Capacità 14 coperti
- Classe A++
- Consumo d'acqua ciclo standard: 9 litri
- Potenza Sonora: 44 dB(A)
- **Motore Inverter**
- 7 programmi di lavaggio
- Programmi speciali: Eco, Auto intensivo, Auto normale, Auto veloce, Duo Wash, Delicati, Express 30'
- Opzioni: Partenza ritardata, **Localized Wash Option**, Tabs, Extra Dry
- Display Digit
- Spie: Mancanza sale, mancanza brillantante
- Vassoio portaposate
- Cesto superiore regolabile Lift-Up Premium
- Cesto inferiore: portaposate scorrevole e scomponibile, Pettini abbattibili, ferma stoviglie
- Sistema di sicurezza AcquaStop
- Sistema di installazione facile



Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
Inox	LPE H742 X	8007842830736	077526L70



WOOLMARK APPROVED  
platinum care



Schottès

7Kg

Lavasciuga

# PERFORMANCE



## WOOLMARK PLATINUM CARE

Le nuove lavasciuga Scholtès sono dotate di un ciclo speciale dedicato al lavaggio di tutti i capi in lana, è un ciclo esclusivo, garantito dal prestigioso riconoscimento Woolmark Platinum Care da parte di The Woolmark Company, società titolare del marchio "Pura Lana Vergine", che certifica il lavaggio di tutti i capi in lana, anche quelli con l'etichetta "solo lavaggio a mano". Grazie alla movimentazione extra delicata qualsiasi frizione delle fibre, che potrebbe provocare l'infeltrimento dei capi, è esclusa, garantendo così il rispetto di tutti i capi in lana con la stessa delicatezza di un lavaggio a mano.



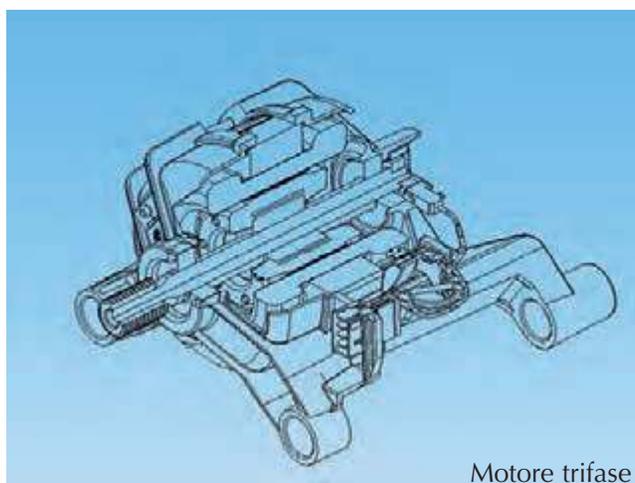
## SISTEMA SUPER SILENT

Grazie all'utilizzo del motore trifase, uno speciale motore asincrono alimentato da un sistema di tensioni, la nuova lavabiancheria e lavasciuga Scholtès riduce al minimo il rumore prodotto durante tutte le fasi del lavaggio.

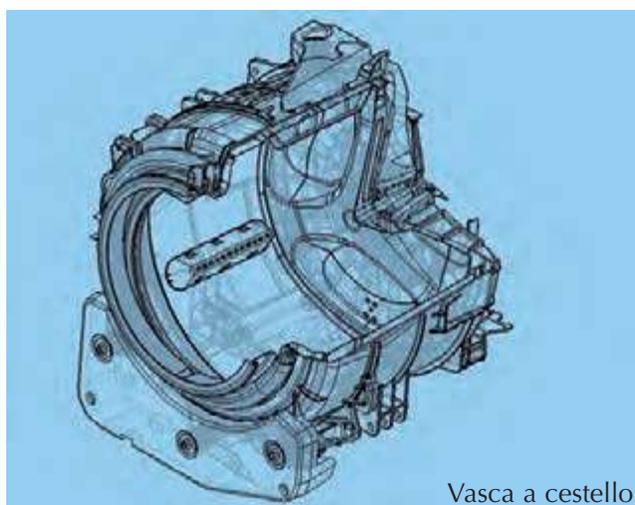
Questo tipo di motore ha un sistema di sospensioni in grado di assorbire le sollecitazioni assicurando così la massima silenziosità e la possibilità di utilizzare la lavabiancheria in ogni momento della giornata. Il valore della pressione sonora corrisponde infatti a soli 55 decibel, lo stesso di un normale dialogo tra due persone.

## CAPACITÀ 7 KG

Grazie all'ampio cestello i prodotti Scholtès hanno una grande flessibilità di carico: da 1 a 7 kg di bucato per il lavaggio, e fino a 5 kg di asciugatura nelle lavasciuga. Questa grande capacità di carico permette di ridurre il numero di lavaggi effettuati con un maggior rispetto per l'ambiente, senza sprechi di energia e di acqua e sempre con i migliori risultati.



Motore trifase



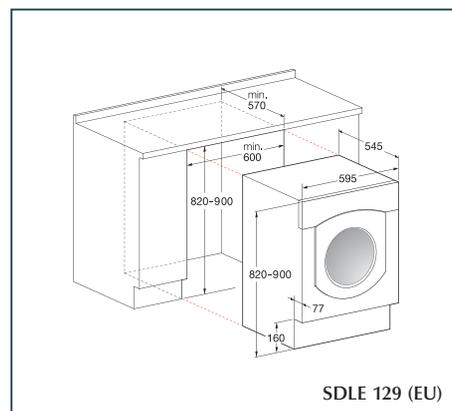
Vasca a cestello

# S<sup>3</sup> LAVASCIUGA

## lavasciuga a scomparsa totale SDLE 129 (EU)



- Capacità di lavaggio 7 kg
- Capacità di asciugatura 5 kg
- Velocità di centrifuga regolabile fino a 1200 giri/min.
- Visualizzazione dello stato di avanzamento del lavaggio su display
- 13 programmi di lavaggio tra cui Woolmark Platinum Care, Programma speciale Seta e Tende, Programma speciale Baby, Programma speciale Mix 15', Programma speciale Memo
- 3 programmi di asciugatura
- Super Silent
- Sicurezza bambini: blocco porta
- Regolazione automatica dei consumi di acqua ed energia in base al reale carico inserito
- Classe d'efficienza energetica: B
- Classe d'efficacia di lavaggio: A
- Classe d'efficacia di centrifuga: B



SDLE 129 (EU)

Finitura	Sigla	Codice Ean	Codice
	SDLE 129 (EU)	8007842548617	077512L26

## ASSISTENZA

Quando comprate un elettrodomestico Scholtès non comprate solo un ottimo prodotto, conforme alle direttive CEE e certificato dai più accreditati Istituti Europei per la qualità dei prodotti e la loro rispondenza alle norme vigenti, ma anche un eccellente servizio al cliente. Infatti, attraverso un Numero Verde, avete la possibilità di stabilire un contatto diretto con l'azienda per risolvere eventuali problemi.

Il Numero Verde 800 448 844 (attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 20, il sabato dalle 9 alle 18, la domenica dalle 9 alle 13) vi mette subito in contatto con un operatore del nostro call center che vi fisserà un appuntamento con un tecnico specializzato.

Per risolvere tempestivamente e professionalmente ogni problema sono stati infatti formati 190 tecnici, altamente specializzati e dedicati all'Assistenza Scholtès, presenti su tutto il territorio nazionale.

È anche possibile richiedere l'assistenza su Internet all'indirizzo [www.scholtes.it](http://www.scholtes.it)

Tutti gli elettrodomestici Scholtès sono completi di garanzia di tre anni.

Scholtès vi offre la possibilità di aderire a prolungamenti di assistenza oltre il periodo della garanzia legale. Una formula esclusiva, offerta a condizioni vantaggiose, che per cinque anni risponde ad ogni problema!

Le descrizioni e le caratteristiche dei prodotti sono date a titolo indicativo e possono subire delle modifiche senza preavviso. Sono inoltre possibili eventuali differenze nei vari modelli dovute alle diverse esigenze di equipaggiamenti o di caratteristiche tecniche esistenti nei singoli Paesi. Tali variazioni possono sussistere anche tra il testo e le illustrazioni del presente catalogo, salvo errori od omissioni.

Indesit Company S.p.A.  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN)

[www.scholtes.it](http://www.scholtes.it)



**CUCINE LUBE**  
**c/o LUBE INDUSTRIES srl**

Via dell'Industria, 4 - 62010 Treia (MC) Italia  
Tel. centralino 0733 8401 (r.a.)  
Fax 0733 840222 - 0733 840333  
info@cucinelube.it - www.cucinelube.it

Il sistema di gestione per la qualità Lube è certificato UNI EN ISO 9001:2008  
Pannello ecologico garantito 100% legno riciclato



**Scholtès**

**Indesit** Company

Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN)

[www.scholtes.it](http://www.scholtes.it)