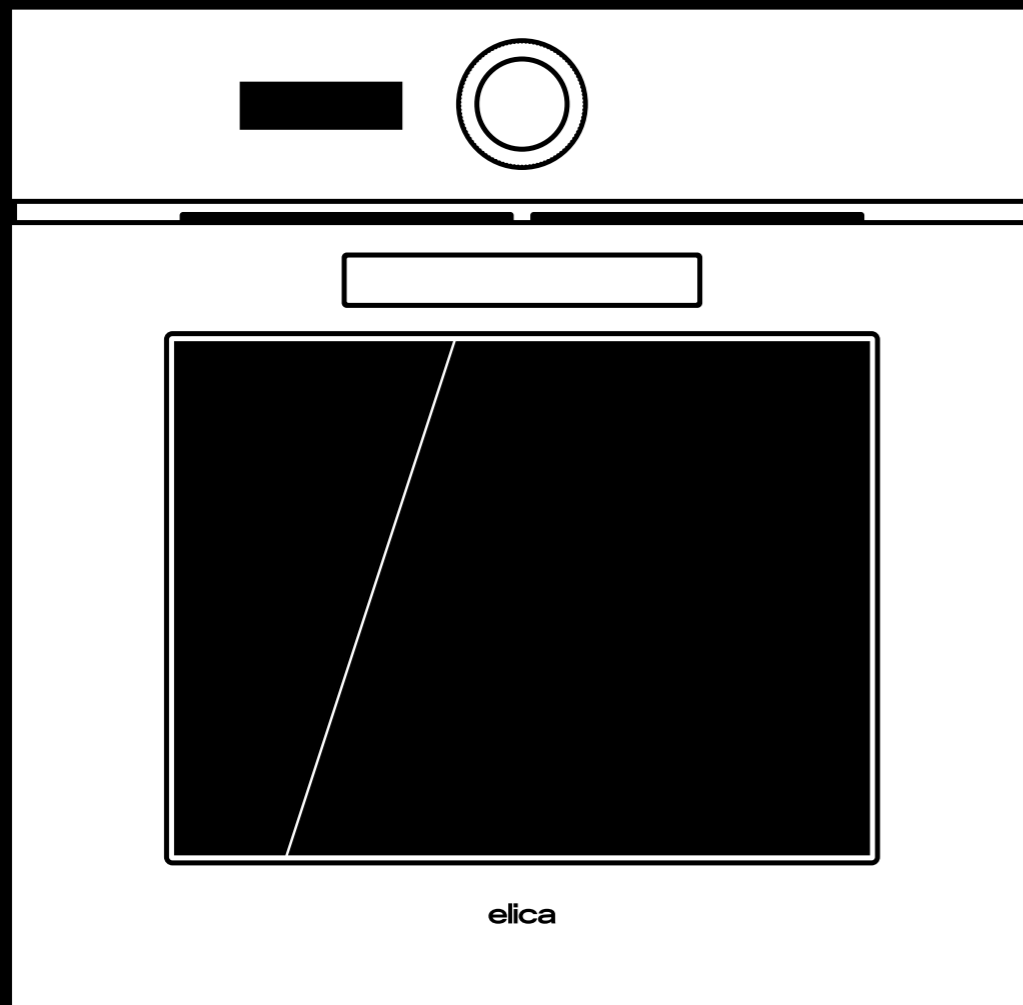


Vestavné spotřebiče

elica

Vestavné trouby



Ovens



Pečící trouby na pizzu, pečivo, ryby, zapečenou zeleninu, dorty a mnoho dalšího. Tradiční, multifunkční, kombinované parní a mikrovlnné trouby: nové modely od společnosti Elica vám umožní připravit každý pokrm k dokonalosti a naplno rozvinout vaši kreativitu.

Ovens for pizza, baked goods, fish, au gratin vegetables, cakes and much more. Traditional, multifunctional, combined steam and microwave ovens: Elica's new proposals allow you to cook every dish to perfection, unleashing your creativity.

Virtus. Kolekce s mnoha jedinečnými vlastnostmi. A range with many fine qualities.

Minimalistický styl. Kolekce Virtus s celoskleněným černým designem a minimalistickým stylem se pyšní výraznými detaily, jako je kompaktní eloxovaná hliníková rukojeť.

Minimalist style. The Virtus range, featuring a total black glass look and a minimalist style, boasts striking details such as the compact anodized aluminium handle.

Modely

Dostupné modely:

- Tři multifunkční trouby o rozměru 60 x 60 cm, z nichž jedna je pyrolytická (samočisticí).
- Extra velká trouba o rozměru 90 x 60 cm.
- Kompaktní trouba 60 x 45 cm kombinující tradiční, parní a mikrovlnné pečení. Lze ji doplnit o ohřívací zásuvku.

K dispozici jsou dvě možnosti ovládání: jednoduchý barevný TFT displej nebo centrální otočný ovladač na skleněném panelu s intuitivním digitálním displejem.

The models.

The following models are available:

- three 60x60 cm multifunction ovens, one of which is pyrolytic (self-cleaning)
- a 90x60 cm extra-large oven
- a compact 60x45 cm combination of traditional, steam and microwave oven. It can be paired with a warming drawer.

There are two control options: the simple colour TFT control or the central knob on the glass panel which accompanies the intuitive digital display.

Dokonalé vaření.

Multifunkční trouby nabízejí výjimečnou kontrolu teploty a rychle dosahují velmi vysokých hodnot (přes 300 °C, ideální pro pizzu). Navíc jsou mimořádně energeticky úsporné a pyšní se hodnocením A+.

Cooked to perfection.

The multifunction ovens offer exceptional temperature control, swiftly reaching very high temperature levels (over 300°C, ideal for pizza). In addition, they are extremely energy-efficient, boasting an A+ rating.

Řešení pro každého.

Domácí kuchaři si nyní mohou užívat stejné funkce a technologie, které využívají profesionální šéfkuchaři. Mezi ně patří teplotní sonda, regulace vlhkosti a kombinace různých způsobů vaření. Pro chutná a zdravá jídla každý den.

Solutions for everyone.

Home cooks can now enjoy many of the same features and solutions used by pro chefs. These include a food probe, humidity control, and a combination of different cooking methods. For delicious and healthy meals every single day.



Materiály a záruka.

Odolnost a kvalita použitých materiálů činí trouby Elica spolehlivými a bezpečnými, a to i pro kuchyňský nábytek. Na tuto řadu lze získat prodlouženou záruku až 7 let.

Materials and warranties.

The strength and quality of the materials make Elica ovens reliable and safe, even for kitchen furniture. This range is eligible for a 7-year extended warranty.

Virtus Combi Steam MW TFT

Design Fabrizio Crisà



TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Ovládání Controls	Dotykové TFT Touch TFT
Teplotní rozsah Temperature Range	30° - 250° C
Kontrola vlhkosti Moisture Control	✓
Teplotní sonda Food Probe Thermometer	✓
Osvětlení Lighting	1 halogenová žárovka 1 halogen lamp
Úrovně Racks	3
Boční podpora Guide	Integrovaná Integrated
Čištění Cleaning	Hydrolitické s párou Hydrolitic with Steam
Objem Cavity volume	36 l
Spotřeba Absorption	3,4 kW

VLASTNOSTI FEATURES

Mikrovlny, pára, kombinace pára + mikrovlny, kombinace pára + horkovzduch, kombinace mikrovlny + horkovzduch, kombinace gril + mikrovlny, statický gril, gril s ventilátorem, víceventilátorový systém, víceventilátorový systém s regulací vlhkosti.

Microwave, steam, combi steam+microwave, combi steam + convection, combi microwave + convection, combi grill+microwave, grill static, fan grill, multiple fan, multiple fan humidity

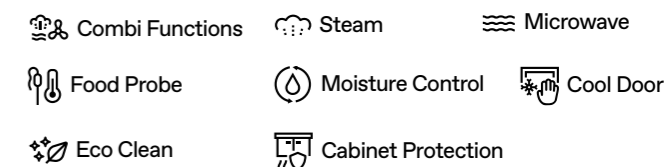
PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ INCLUDED ACCESSORIES

1 rošt, 1 pečicí plech, 1 perforovaný plech, 1 skleněný plech, 1 držák na plechy (skleněný a perforovaný), 1 džbán, 1 silikonová hadička, 1 teplotní sonda.

1 wire racks, 1 baking tray, 1 perforated tray, 1 glass tray, 1 trays support (glass and perforated), 1 jug, 1 silicon pipe, food probe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ ACCESSORIES

Sada drátěného roštu Combi 645 Wire rack Combi 645	KIT0204309
Sada skleněné pečicí nádoby Combi 645 Pyrex glass tray Combi 645	KIT0204310
Sada nerezové pečicí nádoby Combi 645 Stainless steel tray Combi 645	KIT0204311
Sada nerezové perforované pečicí nádoby Combi 645 Stainless steel perforated tray Combi 645	KIT0204312



MODEL MODELS

VIRTUS COMBI STEAM MW 645 TFT BL PRF0191769A 54 590 Kč

Tato kompaktní trouba o rozměru 60 x 45 cm je vybavena intuitivním a ultraergonomickým barevným TFT displejem. Elegantní celoskleněné černé provedení z ní činí stylový prvek každé kuchyně, který zvyšuje nejen prostor, ale i vaši kreativitu. Různé režimy vaření lze použít samostatně nebo je kombinovat podle potřeby: Tradiční/Parní, Tradiční/Mikrovlnný, nebo Parní/Mikrovlnný. Mezi další funkce patří gril, regulace vlhkosti a teplotní sonda pro kontrolu vnitřní teploty pokrmu. Nerezový vnitřní prostor trouby nabízí výjimečnou izolaci díky speciálním těsněním a trojitému sklu dvířek. Snadná údržba. Prodloužená záruka 7 let.

This 60x45 cm compact oven features an intuitive, ultra-ergonomic TFT color screen. The sleek, all-black glass finish turns this appliance into a focal point in any kitchen, elevating the space and also your creativity. The different cooking modes can be used individually or combined if you like: Traditional/Steam, Traditional/Microwave, or Steam/Microwave. Additional features include a grill, moisture control, and a temperature probe to check the internal temperature of food. The stainless steel cavity boasts exceptional insulation thanks to special seals and a triple glazed door. Easy to clean. Extended 7-year warranty.

ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

60x45x56 cm

56x45x57 cm (vestavba)

Kompaktní parní trouba s mikrovlnami
CombiSteam Microwave

Černé sklo
Black glass



Virtus Combi Steam MW TFT



Virtus Multi Pyro TFT

Design Fabrizio Crisà



TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Ovládání
Controls

Dotykové TFT
Touch TFT

Teplotní rozsah
Temperature Range

30° - 320° C

Kontrola vlhkosti
Moisture Control

✓

Teplotní sonda
Food Probe Thermometer

✓

Osvětlení
Lighting

2 halogenové žárovky
2 halogen lamps

Úrovně
Racks

5

Boční podpora
Guide

Drátěná
Wire shelf

Čištění
Cleaning

Pyrolitické
Pyrolytic

Objem
Cavity volume

65 l

Energetická třída
Energy class

A+

Spotřeba
Absorption

3,30 kW

VLASTNOSTI Features

Pizza, víceventilátorový systém, víceventilátorový systém s regulací vlhkosti, statický ohřev, statický ohřev s vlhkostí, spodní ohřev, spodní ohřev s vlhkostí, horní ohřev, horní ohřev s vlhkostí, eco režim, statický gril, gril s ventilátorem, intenzivní pečení, intenzivní pečení s vlhkostí, rozmrazování, rychlý předehřev.

Pizza, multiple fan, multiple fan humid, static, static humid, bottom, bottom humid, top, top humid, eco, static grill, fan grill, intensive cooking, intensive cooking humid, defrost, fast preheat

PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ INCLUDED ACCESSORIES

2 drátěné rošty, pečící plech, teleskopické výsuvy, teplotní sonda.
2 wire racks, baking tray, telescopic guides, food probe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ ACCESSORIES

Sada teleskopického výsuvu
Telescopic guides kit

KIT0204339

Sada drátěného roštu Multi 60
Grid multi 60 kit

KIT0204305

Sada smaltové pečící nádoby Multi 60
Baking tray multi 60 kit

KIT0204308

Ano, slyšíte správně: jedná se o pyrolytickou troubu, což znamená, že se čistí sama. Tento multifunkční model je navíc vybaven teplotní sondou pro sledování vnitřní teploty pokrmů, nabízí kompletní kontrolu vlhkosti (pro jídla vyžadující vlhké nebo suché teplo) a má teleskopické výsuvy pro snadnější manipulaci s plechy a pekáči. Její minimalistické linie a lesklé černé sklo z ní činí stylový doplněk do jakékoli kuchyně. Kromě toho zajišťuje dokonalé výsledky pečení, a to i při nejvyšší teplotě úžasných 320 °C – ideální pro přípravu pizzy. Co víc si přát?

Yes, you heard that right: it's pyrolytic, meaning it's a self-cleaning oven. Additionally, this multifunctional oven is equipped with a temperature probe to monitor the internal temperature of food, offers complete humidity control (for dishes requiring moist or dry heat), and has sliding guides for easier handling of trays and pans. Its minimalist lines and shiny black glass make it a striking addition to any style of kitchen. Furthermore, it ensures flawless cooking results, even at its highest temperature of a remarkable 320°C (perfect for baking pizza). What more could you ask for?

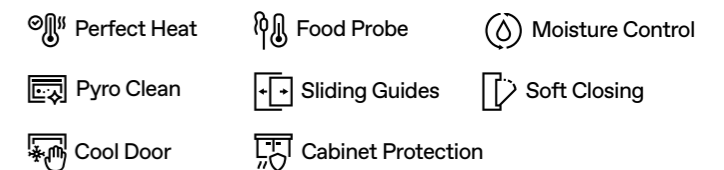
ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

56×59×56 cm

60×60×55 cm (vestavba)

Pyrolytická trouba
Pyrolytic

Černé sklo
Black glass



MODEL MODELS

VIRTUS MULTI 60 TFT PYRO BL

PRF0199718

34 690 Kč



Virtus Multi 60 TFT Pyro



Showcasing
Virtus Multi Pyro TFT

Virtus Multi 90 TFT

Design Fabrizio Crisà



TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Ovládání
Controls

Dotykové TFT
Touch TFT

Teplotní rozsah
Temperature Range

30° - 320° C

Kontrola vlhkosti
Moisture Control

✓

Teplotní sonda
Food Probe Thermometer

✓

Osvětlení
Lighting

2 halogenové žárovky
2 halogen lamps

Úrovně
Racks

5

Boční podpora
Guide

Drátěná
Wire shelf

Čištění
Cleaning

Hydrolitické
Hydrolitic

Objem
Cavity volume

110 l

Energetická třída
Energy class

A

Spotřeba
Absorption

3,4 kW

VLASTNOSTI FEATURES

Pizza, víceventilátorový systém, víceventilátorový systém s regulací vlhkosti, statický ohřev, statický ohřev s vlhkostí, spodní ohřev, spodní ohřev s vlhkostí, horní ohřev, horní ohřev s vlhkostí, eco režim, statický gril, gril s ventilátorem, intenzivní pečení, intenzivní pečení s vlhkostí, rozmrazování, rychlý předehřev.

Pizza, multiple fan, multiple fan humid, static, static humid, bottom, bottom humid, top, top humid, eco, static grill, fan grill, intensive, intensive humid, defrost, fast preheat

PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ INCLUDED ACCESSORIES

2 drátěné rošty, 1 pečicí plech, 1 otočný rožeň, teleskopické výsuvy, teplotní sonda.

2 wire racks, 1 baking tray, 1 roasting spit, telescopic guides, food probe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ ACCESSORIES

Sada teleskopického výsuvu
Telescopic guides kit

KIT0204339

Sada drátěného roštu Multi 90
Grid multi 90 kit

KIT0204306


Sada smaltové pečicí nádoby Multi 90
Baking tray multi 90 kit

KIT0204307

 Ultrawide Cooking


 Perfect Heat

 Food Probe

 Moisture Control

 Eco Clean

 Sliding Guides

 Soft Closing

 Cool Door

 Cabinet Protection

MODEL MODELS

VIRTUS MULTI 90 TFT BL

PRF0191768A

55 490 Kč

Prostorná, precizní, ultra černý design. Wow.

Trouba o rozměrech 90×60 cm s barevným TFT displejem, která se snadno čistí a je velmi jednoduchá na ovládání. Její celkový černý vzhled je umocněn lesklým sklem, které obklopuje dokonale izolovanou troubu, schopnou udržet konstantní teplotu při vaření, i při nejvyšším nastavení (300°C). Její prostorný interiér vám umožní připravovat různé pokrmy současně, čímž šetříte čas i energii. Dále nabízí kontrolu vlhkosti a sondou pro sledování vnitřní teploty vašich pokrmů.

Spacious, precise, ultra black design. Wow.

A 90×60 cm oven with a colour TFT display, that is easy to clean and extremely simple to use. Its total black look is enhanced by shiny glass, encasing a perfectly insulated cavity, capable of maintaining a constant cooking temperature even at its highest setting (300°C). Its generous interior allows you to cook different dishes at the same time, saving both time and energy. It also features moisture control and a probe to monitor the internal temperature of your dishes.

ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

90×60×55 cm

86×59×56 cm (vestavba)

Multifunkční trouba
Multifunction

Černé sklo
Black glass



Virtus Multi 90 TFT

Virtus Multi 60 TFT

Design Fabrizio Crisà



TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Ovládání Controls	Dotykové TFT Touch TFT
Teplotní rozsah Temperature Range	30° - 320° C
Kontrola vlhkosti Moisture Control	✓
Teplotní sonda Food Probe Thermometer	✓
Osvětlení Lighting	2 halogenové žárovky 2 halogen lamps
Úrovně Racks	5
Boční podpora Guide	Drátěná Wire shelf
Čištění Cleaning	Hydrolitické Hydrolitic
Objem Cavity volume	65 l
Energetická třída Energy class	A+
Spotřeba Absorption	3,2 KW

VLASTNOSTI

Features

Pizza, víceventilátorový systém, víceventilátorový systém s vlhkostí, statický ohřev, statický ohřev s vlhkostí, spodní ohřev, spodní ohřev s vlhkostí, horní ohřev, horní ohřev s vlhkostí, eco režim, statický gril, gril s ventilátorem, intenzivní pečení, intenzivní pečení s vlhkostí, rozmrazování, rychlý předehřev.

Pizza, multiple fan, multiple fan humid, static, static humid, bottom, bottom humid, top, top humid, eco, static grill, fan grill, intensive cooking, intensive cooking humid, defrost, fast preheat

PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ INCLUDED ACCESSORIES

2 drátěné rošty, pečicí plech, teleskopické výsuvy, teplotní sonda.
2 wire racks, 1 baking tray, telescopic guides, food probe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ ACCESSORIES

Sada teleskopického výsuvu Telescopic guides kit	KIT0204339
Sada drátěného roštu Multi 60 Grid multi 60 kit	KIT0204305
Sada smaltové pečicí nádoby Multi 60 Baking tray multi 60 kit	KIT0204308

Perfect Heat	Food Probe	Moisture Control
Eco Clean	Sliding Guides	Soft Closing
Cool Door	Cabinet Protection	

MODEL MODELS

VIRTUS MULTI 60 TFT BL	PRF0191770A	28 990 Kč
------------------------	-------------	-----------

Teplota a vlhkost vždy pod kontrolou. Tato multifunkční trouba zajišťuje přesnou kontrolu teploty, i při nejvyšších nastaveních (320 °C, ideální pro pečení pizzy). Je vybavena sondou pro sledování vnitřní teploty jídla, nabízí kompletní kontrolu vlhkosti (pro jídla vyžadující vlhké nebo suché teplo) a má teleskopické výsuvy pro snadnější manipulaci s plechy a pekáči. Její minimalistické linie a lesklé černé sklo z ní činí výrazný doplněk do jakéhokoli stylu kuchyně. A co údržba? Je ekologická a velmi jednoduchá: s dedikovaným cyklem stačí trochu vody a pár kapek mýdla.

Temperature and humidity always under control. This multifunction oven ensures precise temperature control, even at the highest settings (320°C, ideal for baking pizza). It is equipped with a probe to monitor the internal temperature of food, offers complete humidity control (for dishes requiring moist or dry heat), and has sliding guides for easier handling of trays and pans. Its minimalist lines and shiny black glass make it a striking addition to any kitchen style. What about cleaning? It's eco-friendly and as simple as can be: with the dedicated cycle, it only takes a little water and a few drops of soap.

ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

60×60×55 cm

56×59×56 cm (vestavba)

Multifunkční trouba
Multifunction

Černé sklo
Black glass



Virtus Multi 60 TFT

Virtus Multi DD

Design Fabrizio Crisà

Energeticky úsporná, i při vysokých teplotách.

Její elegantní, lineární celkový černý design dokonale doplňuje jakýkoli kuchyňský prostor. Výrazný prvek: plovoucí knoflík umístěný ve středu skleněného panelu, který odráží madlo a doplňuje vysoce intuitivní rozhraní digitálního displeje. Tradiční režimy statického, ventilovaného, grilu a intenzivního pečení jsou vylepšeny pokročilým systémem řízení tepla, i při nejvyšším nastavení: 300 °C. Při vyšších teplotách se pizza peče rychleji; stabilní vnitřní teplo zajišťuje rovnoměrné propečení jídla jak uvnitř, tak zvenku. Výkon je zajištěn speciálními materiály odolnými proti opotřebení a vynikajícími izolačními vlastnostmi. A co údržba? Je to velmi jednoduché: s dedikovaným cyklem stačí trochu vody a pár kapek mýdla.

Energy efficient, even at high temperatures.

Its sleek, linear total black design elegantly complements any 'kitchen setting'. Distinctive feature: the floating knob placed in the centre of the glass panel, mirroring the handle and complementing the digital display's highly intuitive interface. The traditional Static, Ventilated, Grill, and Intensive modes are made more efficient by an advanced heat management system, even at the highest setting: 300°C. At higher temperatures, pizzas bake faster; the consistent internal heat ensures that food is evenly cooked both inside and out. Performance is ensured by the special wear-resistant and excellent insulation materials. What about cleaning? It's as simple as can be: with the dedicated cycle, it only takes a little water and a few drops of soap.

ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

60×60×55

56×59×56 (vestavba)

Multifunkční trouba
Multifunction

Černé sklo
Black glass



TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Ovládání Controls	Digitální displej + kruhové Digital display + knob
Teplotní rozsah Temperature Range	30° - 300° C
Osvětlení Lighting	2 halogenové žárovky 2 halogen lamps
Úrovně Racks	5
Boční podpora Guide	Drátěná Wire shelf
Čištění Cleaning	Hydrolitické Hydrolitic
Objem Cavity volume	65 l
Energetická třída Energy class	A+
Spotřeba Absorption	3,2 KW

VLASTNOSTI Features

Pizza, víceventilátorový systém, statický ohřev, spodní statický ohřev, eco režim, statický gril, gril s ventilátorem, intenzivní pečení, rychlý předehřev.

Pizza, multiple fan, static, bottom static, eco, static grill, fan grill, intensive cooking, fast pre heat

PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ INCLUDED ACCESSORIES

2 drátěné rošty, 1 pečicí plech.
2 wire racks, 1 baking tray

PŘÍSLUŠENSTVÍ ACCESSORIES

Sada teleskopického výsuvu Telescopic guides kit	KIT0204339
Sada drátěného roštu Multi 60 Grid multi 60 kit	KIT0204305
Sada smaltové pečicí nádoby Multi 60 Baking tray multi 60 kit	KIT0204308

- Perfect Heat
- Cabinet Protection
- Eco Clean
- Soft Closing
- Cool Door

MODEL MODELS

VIRTUS MULTI 60 DD BL PRF0191771A 19 990 Kč



Virtus Multi DD



Virtus Warm Drawer



ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

56×14,5×56 / 60×14,3×55 (vestavba)

Ohřívací zásuvka
Warming drawer

Černé sklo
Black glass

TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Ovládání Controls	Tlačítko On-Off On-Off button
----------------------	----------------------------------

Teplotní rozsah Temperature Range	30° - 85° C
--------------------------------------	-------------

Maximální nosnost Maximum load capacity	25 Kg
--	-------

MODEL MODELS

VIRTUS WARM DRAWER 60 PP BL	PRF0191772	15 790 Kč
-----------------------------	------------	-----------

Objem Cavity volume	36 l
------------------------	------

Spotřeba Absorption	0,4 KW
------------------------	--------



Virtus Warm Drawer

Naše trouby. Všechny výhody, podrobně.

Our ovens. All the advantages, in detail.



Dokonalá teplota.

Topné prvky a konstrukce trub Elica jsou vyrobeny z inovativních materiálů a technických řešení, které udržují stabilní teplotu, zajišťují rovnoměrnou distribuci tepla a rychle se přehřívají až na teplotu 320 °C (ideální pro rychlé pečení pizzy). Precizní řízení a vysoká tepelná setrvačnost těchto trub (i při otevřených dveřích) zajišťují dokonalé výsledky pečení pokaždé. Energetická třída A+.

Teplotní sonda.

Teplotní sonda měří vnitřní teplotu jídla s přesností na 1 stupeň. Můžete nastavit dobu vaření tak, aby se trouba automaticky vypnula, jakmile je dosaženo požadované teploty. To znamená, že už nemusíte neustále kontrolovat jídlo nebo se obávat úniku tepla při každém otevření dveří. Nyní dosáhnete dokonalých výsledků, i když vaříte různé množství nebo objemy jídla. Teplotní sonda je zvlášť doporučována pro maso a ryby.

Perfect heat.

The heating elements and structure of Elica ovens are made using innovative materials and technical solutions that maintain a stable temperature, ensure even heat distribution, and quickly preheat up to a temperature of 320° C (ideal for baking pizza fast). The precise control and high thermal inertia of these ovens (even with the door open) ensure perfectly cooked meals every time. Energy class A+.

Food probe.

The food probe measures the internal temperature of food within 1 degree of accuracy. You can set the cooking time so that the oven will automatically switch off once the target temperature is reached. This means you no longer have to constantly check on your food or worry about heat escaping each time you open the door. Now you can get perfect results, even when cooking different quantities or volumes of food. The food probe is especially recommended for meat and fish.



Kontrola vlhkosti.

Trouba je vybavena elektronicky řízeným ventilem. Můžete jej otevřít nebo zavřít, abyste odstranili nebo uchovali páru v troubě, v závislosti na tom, zda chcete vařit s suchým nebo vlhkým teplem. U některých programů lze tuto funkci vybrat a nastavit během různých fází vaření (např. při pečení chleba). U jiných programů je řízena přímo troubou, aby zajistila dokonalé výsledky (např. při pečení pizzy).

Kombinované funkce.

Kombinování různých režimů vaření umožňuje zachovat živiny v jídle, stejně jako jejich chuť, texturu a barvu. Víceúrovňová kontrola tradiční horkovzdušné trouby a intenzivní grilování jsou obohaceny o páru (která zachovává chuť masa, ryb, zeleniny a chleba, aniž by změnila jejich vlastnosti), a nyní jsou kombinovány s mikrovlnami, což urychluje proces vaření.



Humidity control.

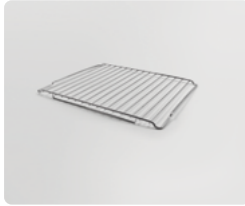
The oven is equipped with an electronically controlled valve. You can open or close it to expel or retain the steam condensation in the oven, depending on whether you want to cook with dry heat or moist heat. In some programs, this function can be selected and adjusted during various cooking stages (e.g. for bread). In other programs, it is controlled directly by the oven to ensure perfect results (e.g. for pizza).

Combined features.

Combining different cooking modes allows you to preserve the nutrients in food, as well as their taste, texture and colour. The multi-level control of the traditional convection oven and deep grilling are enriched by steaming (which preserves the flavours of meat, fish, vegetables, and bread without altering their properties), and now combined with a microwave to speed up the cooking process.

Příslušenství Accessories.

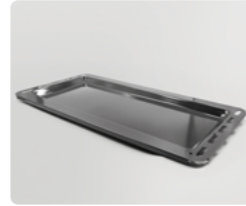
KIT0204305
Sada drátěného
roštu Multi 60
Grid Multi 60
kit



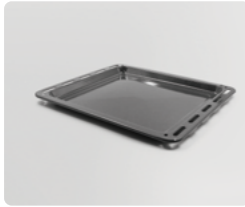
KIT0204306
Sada drátěného
roštu Multi 90
Grid Multi 90
kit



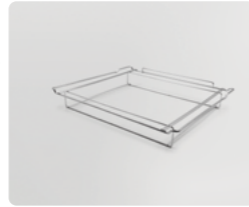
KIT0204307
Sada smaltové
pečicí nádoby
Multi 90
Baking Tray
Multi 90 kit



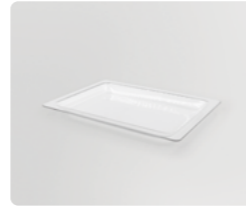
KIT0204308
Sada smaltové
pečicí nádoby
Multi 60
Baking tray
Multi 60 kit



KIT0204309
Sada drátěného
roštu Combi
645
Wire rack
Combi 645



KIT0204310
Sada skleněné
pečicí nádoby
Combi 645
Pyrex glass
tray Combi 645



KIT0204311
Sada nerezové
pečicí nádoby
Combi 645
Stainless
steel tray
Combi 645



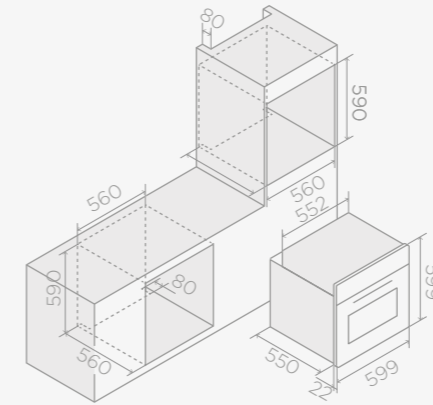
KIT0204312
Sada nerezové
perforované
pečicí nádoby
Combi 645
Stainless steel
perforated
tray Combi 645



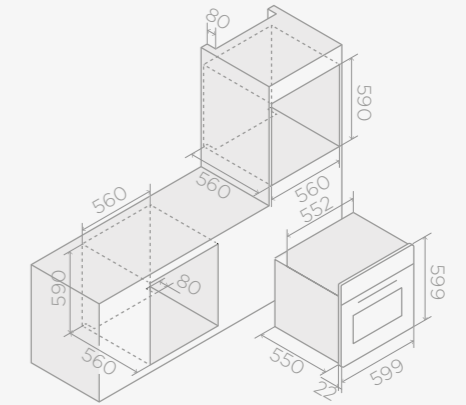
KIT0204339
Sada
teleskopického
výsuvu
Telescopic
guides kit



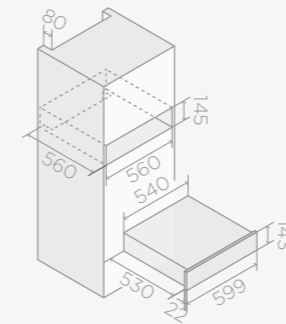
Virtus Multi 60 TFT



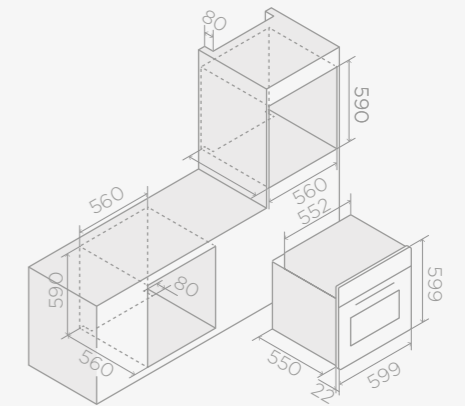
Virtus Multi 60 DD



Virtus Warm Drawer

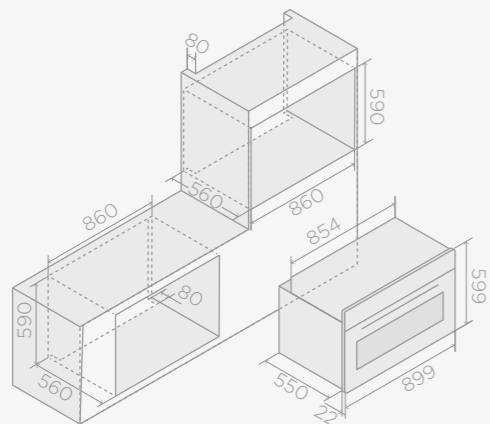


Virtus Multi 60 TFT PYRO

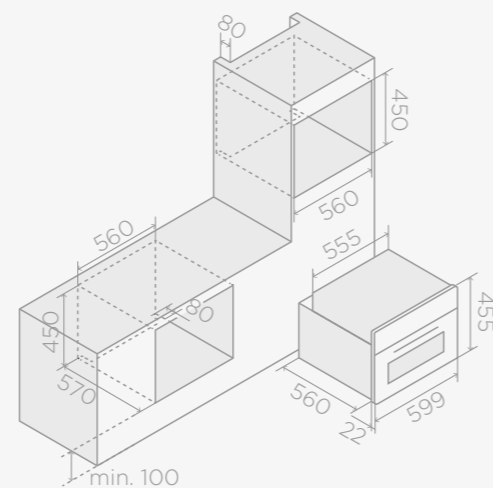


Technické výkresy. Technical drawings.

Virtus Multi 90 TFT

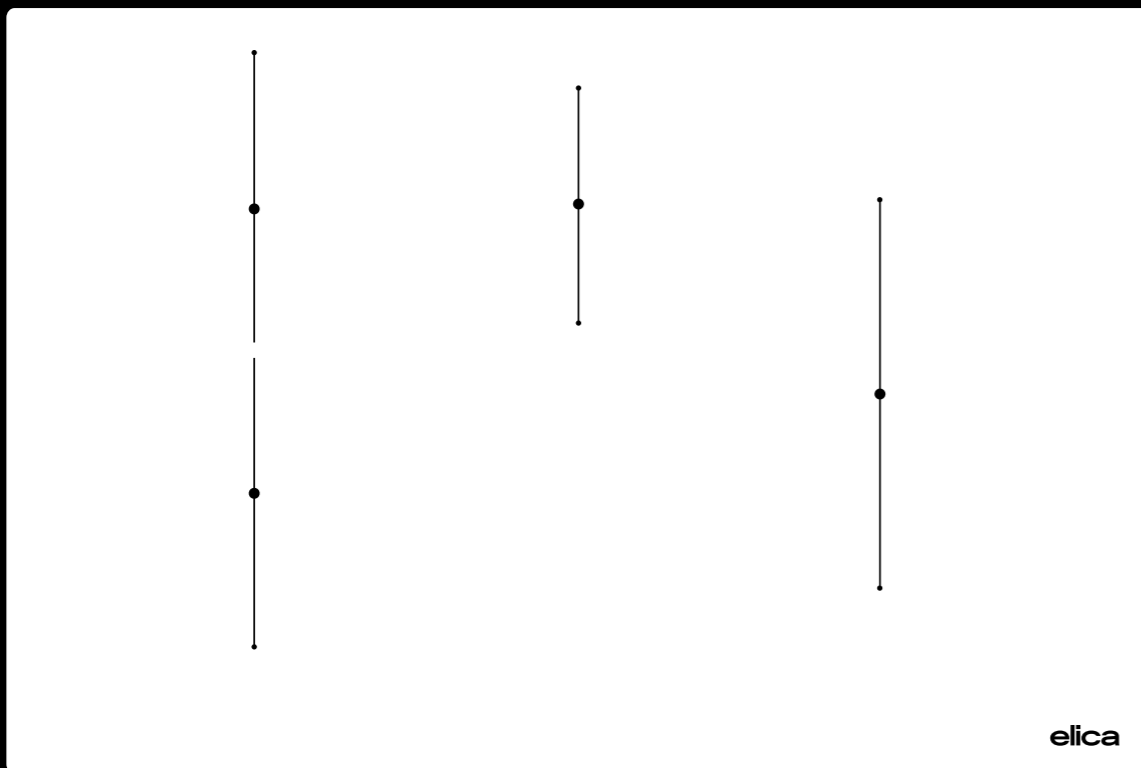


Virtus Combi Steam 645 TFT



Indukční varné desky Ratio

Ratio Induction hobs



Celkový černý vzhled, kompaktní, standardní a XL velikosti. Automatické funkce a bridge zóny. Dotykové ovládání Slider a Bluetooth připojení k digestořím Elica. To je mnohem víc než jen varné desky.

Total black look, compact, standard and XL sizes. Automatic features and bridge zones. Slider touch controls and Bluetooth connection to Elica hoods. These are far more than just hobs.

Ratio. Top model, jak podle názvu, tak i ve výkonu. Top model, in name and in fact.

Minimalistický design. Celkový černý vzhled skla je doplněn minimálním sítotiskem pro podstatný a elegantní efekt. Rozhraní zmizí, když je varná deska vypnutá, čímž poskytuje dojem rafinované jednoduchosti.

Minimal design. The total black look of the glass features minimal silk-screening for an essential and elegant effect. The interface disappears when the hob is switched off, providing a look of refined simplicity.



Velikosti a konfigurace.

Indukční varné desky Ratio Connex jsou k dispozici v různých velikostech: od kompaktní a kombinovatelné verze Domino, přes standardní model o šířce 60 cm (s různými konfiguracemi varných zón), až po model o šířce 80 cm. A také 87 cm úzká verze, s dvojitou spojovací zónou a pokročilými funkcemi. U všech modelů Connex je možné kombinovat dvě varné zóny pro vaření ve velkých hrncích a pánvích.

Sizes and configurations.

Ratio Connex induction hobs are available in different sizes: from the compact and combinable Domino, to the standard 60 cm model (with different cooking zone configurations), to the 80 cm model. And the 87 slim version, with a double bridge zone and advanced features. In all Connex models it is possible to combine two cooking zones for cooking with large pots and pans.

Interakce, automatizace, propojení.

Dotykové ovládání Slider, jednoduché nebo vícenásobné, umožňuje snadnou a intuitivní správu každé varné zóny. Nastavení výkonu, časovače a všechny funkce jsou zobrazeny prostřednictvím indikátorů. Automatické funkce zjednodušují vaření a zajišťují dokonalé výsledky. Modely Connex s Bluetooth připojením mohou komunikovat s digestoří Elica, která se automaticky přizpůsobí podle aktivních varných zón.

Interaction, automation, connection.

The slider touch control, single or multiple, makes the management of each cooking zone simple and intuitive. The power setting, timers and all features are displayed via indicators. Automatic features simplify the cooking experience by perfecting the results. Connex models with Bluetooth connection can dialogue with the Elica hood, which will adjust itself independently according to the active cooking zones.

Ratio Connex 804 Plus

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

78×52cm

75×49cm (výřez)

Černé sklo
Black glass

VAŘENÍ COOKING

Ovládání
Controls Dotykový slider 9S+B
9P+B slider touch control

Spotřeba
Absorption 7,2 kW

Power limitation 3,1 - 4,5 kW

Napětí
Voltage 220-240 V

Varné zóny
Cooking zones

1	210×191mm - 2,1/3 kW
2	210×191mm - 2,1/3 kW
3	Ø160mm - 1,4/1,85kW
4	Ø265mm - 2,3/3kW

Bridge zóna
Bridge Zones 1 levá left

Multi Connection Bridge Zone Warming Mode
Stop&Go Timer Child Lock

MODEL MODELS

RATIO CONNEX 804 PLUS BL PRF0199855 16 790 Kč



Showcasing
Ratio Connex 804 Plus

Ratio Connex 803 Plus

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

78×52cm

75×49cm (výřez)

Černé sklo
Black glass

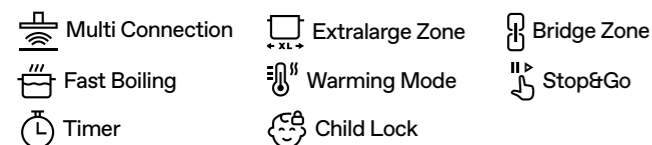
VAŘENÍ COOKING

Ovládání
Controls Dotykový slider 9S+B
9P+B slider touch controlSpotřeba
Absorption 7,2 KW

Power limitation 3,1 - 4,5 kW

Napětí
Voltage 220-240 V

Varné zóny Cooking zones	1 210x191mm - 2,1/3kW
	2 210x191mm - 2,1/3kW
	3 Ø180-300mm - 2,1/2,8-2,5/3,6 kW

Bridge zóna
Bridge Zones 1 levá left

MODEL MODELS

RATIO CONNEX 803 PLUS BL PRF0199856 16 490 Kč

Ratio Connex 604 Plus

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

59×52cm

56×49cm (výřez)

Černé sklo
Black glass

VAŘENÍ COOKING

Ovládání
Controls Dotykový slider 9S+B
9P+B slider touch controlSpotřeba
Absorption 7,2 KW

Power limitation 3,1 - 4,5 kW

Napětí
Voltage 220-240 V

Varné zóny Cooking zones	1 210x191mm - 2,1/3 kW
	2 210x191mm - 2,1/3 kW
	3 Ø180mm - 1,4/2,1kW
	4 Ø220mm - 2,3/3kW

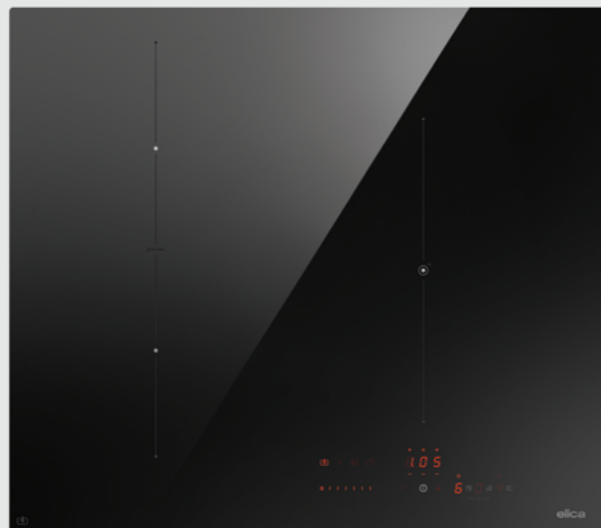
Bridge zóna
Bridge Zones 1 levá left

MODEL MODELS

RATIO CONNEX 604 PLUS BL PRF0199851 15 690 Kč

Ratio Connex 603 Plus

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL

SIZE & MATERIALS

59×52cm

56×49cm (výřez)

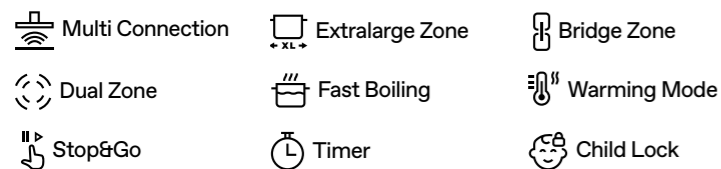
Černé sklo
Black glass

VAŘENÍ

COOKING

Ovládání
Controls Dotykový slider 9S+B
9P+B slider touch controlSpotřeba
Absorption 7,2 KW

Power limitation 3,1 - 4,5 kW

Napětí
Voltage 220-240 VVarné zóny
Cooking zones
1 210x191mm - 2,1/3kW
2 210x191mm - 2,1/3kW
3 Ø180-300mm - 2,1/2,8-2,5/3,6kWBridge zóna
Bridge Zones 1 levá left

MODEL

MODELS

RATIO CONNEX 603 PLUS BL

PRF0199854

14 790 Kč

Ratio Connex 302 Plus

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL

SIZE & MATERIALS

29×52cm

27×49cm (výřez)

Černé sklo
Black glass

VAŘENÍ

COOKING

Ovládání
Controls Dotykový slider 9S+B
9P+B slider touch controlSpotřeba
Absorption 3,7 KW

Power limitation 3,1 - 4,5 kW

Napětí
Voltage 220-240 VVarné zóny
Cooking zones
1 210x191mm - 2,1/3 kW
2 210x191mm - 2,1/3 kWBridge zóna
Bridge Zones 1

MODEL

MODELS

RATIO CONNEX 302 PLUS BL

PRF0199850

12 790 Kč

Ratio. Všechny výhody, podrobně. All the advantages, in detail.



Automatické funkce.

Tyto funkce jsou nepostradatelné jak pro každodenní vaření, tak pro speciální příležitosti. Stačí jedním dotykem vybrat jednu z následujících možností:

- **Melting**, pro snadné rozpouštění másla a čokolády bez nutnosti neustálého míchání a bez rizika připálení.
- **Warming**, pro udržení připravených pokrmů teplých nebo ohřev mléka, vývaru, pudinků a omáček bez připékání ke dnu.
- **Simmering**, pro jemné vaření při nízké teplotě a zabránění převaření pokrmů.

Automatic features.

These are a must for both everyday meals and special occasions. Simply tap to select one of the following options:

- **Melting**, to melt butter and chocolate effortlessly, without constantly stirring and no risk of burning.
- **Warming**, to keep prepared dishes warm, or to heat up milk, broth, custards and sauces, to prevent burning on the bottom.
- **Simmering**, to simmer dishes and prevent your pots from boiling over.

Rychlé ovládání.

Varné zóny lze snadno ovládat pomocí dotykového posuvníku, s nezávislým ovládáním (v závislosti na modelu s 9 úrovněmi výkonu + booster). Automatické režimy, funkce ****Bridge**** pro spojení dvou zón a ****Stop&Go**** pro dočasné pozastavení vaření jsou vždy na dosah jediným dotykem. Speciální indikátory zobrazují nastavené úrovně výkonu, časovače a všechny aktivní funkce, takže máte vždy vše pod kontrolou. Po vypnutí se ovládací panel skryje, čímž zachovává minimalistickou eleganci varné desky.

Connex, jako konektivita.

Varnou desku lze synchronizovat přes Bluetooth s digestořemi Elica, které díky aktivním varným zónám automaticky upravují osvětlení a výkon odsávání.

Quick control.

The cooking zones are easy to control with the single touch slider, with independent controls (depending on the models, with 9 speeds + booster). The automatic modes, the bridge function to unite two zones, and Stop&Go to pause cooking are always at your fingertips with a simple tap. Special indicators display the set power levels, timers, and all active features, always keeping everything under control. When turned off, the control disappears, to maintain the minimalist elegance of the hob.

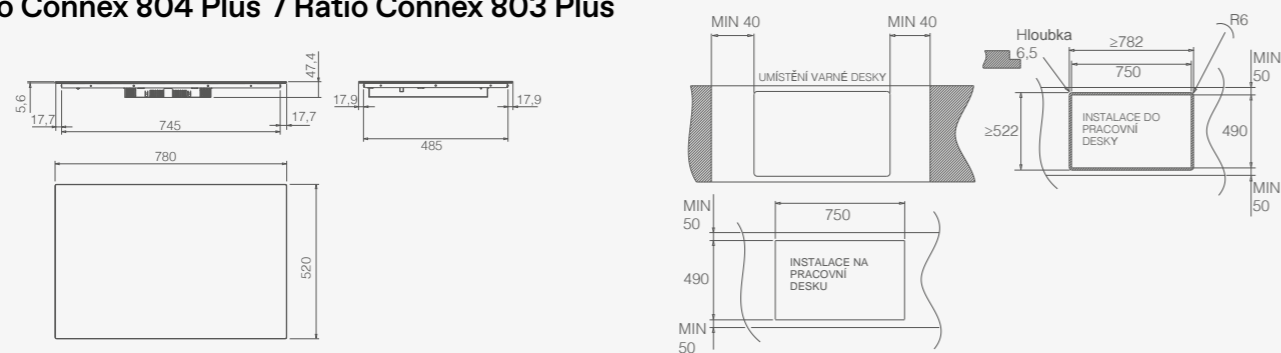
Connex, as a connection.

The hob can be synched via Bluetooth with Elica hoods, so it can adjust the light and extraction power on its own thanks to the active cooking zones.

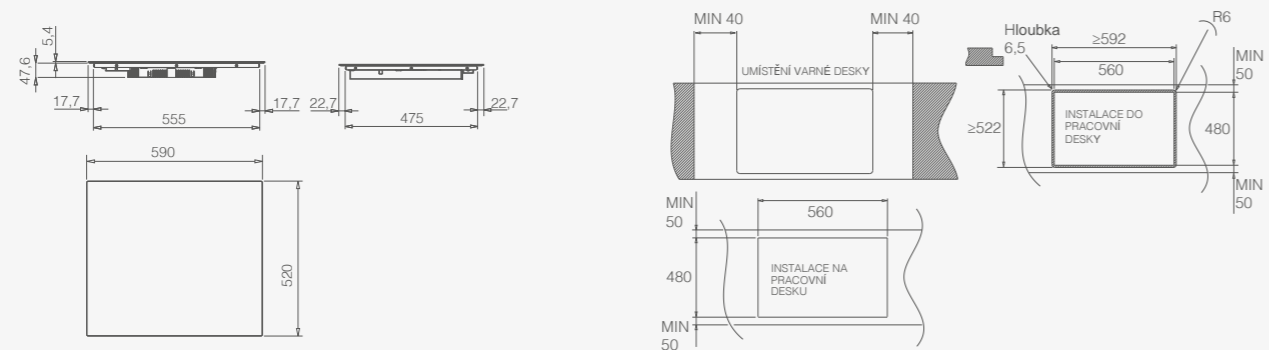
Technické výkresy.

Technical drawings.

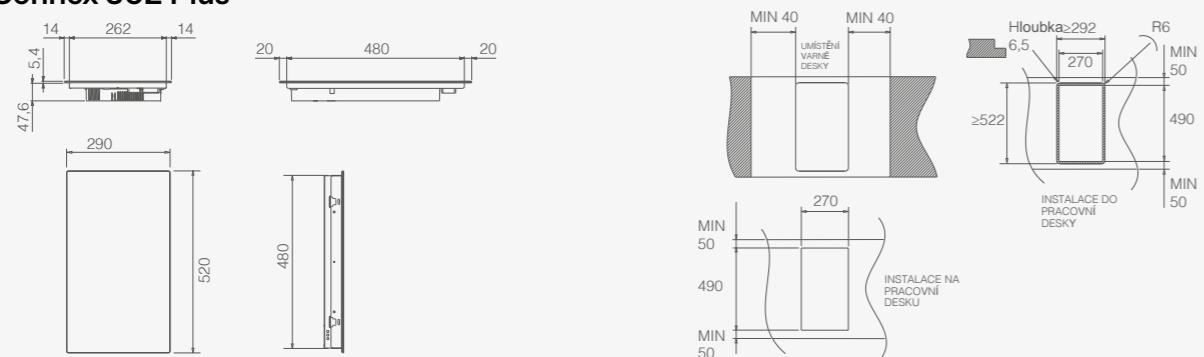
Ratio Connex 804 Plus / Ratio Connex 803 Plus



Ratio Connex 604 Plus / Ratio Connex 603 Plus

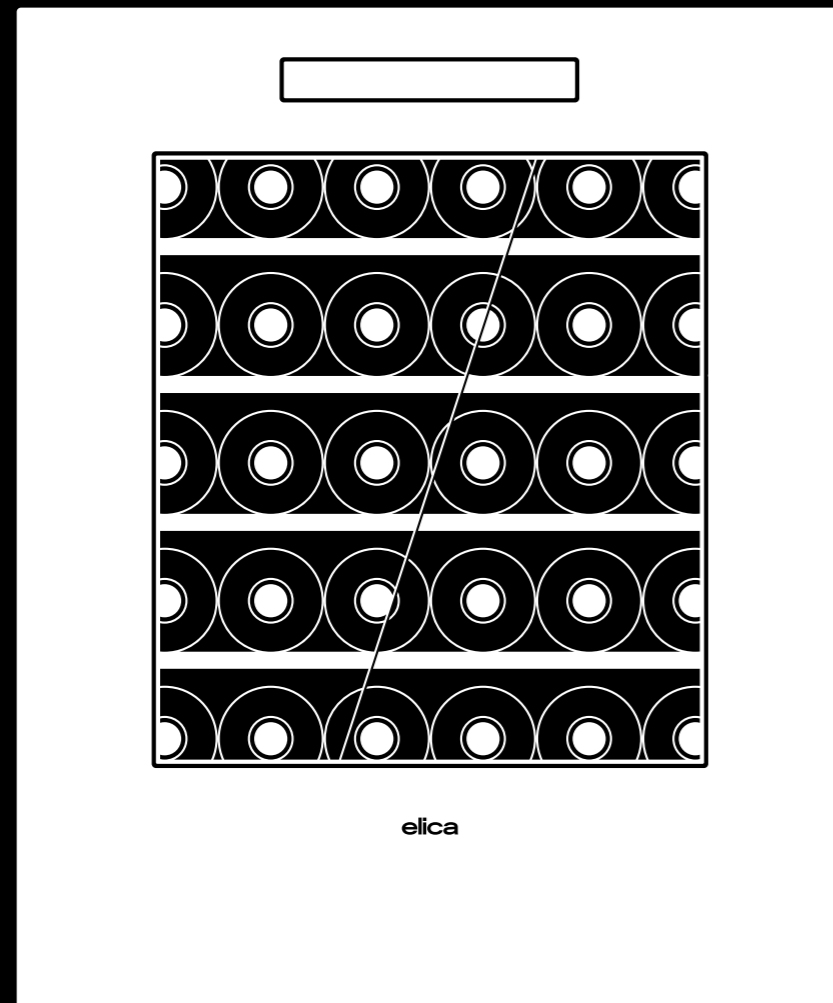


Ratio Connex 302 Plus



Vinotéky

Wine cellars



S kapacitou pro 24 nebo 36 lahví, vestavné nebo podstavné, krásné na pohled i pro prezentaci: nové vinotéky Elica jsou skutečné „pokladnice“, ve kterých můžete bez obav uchovávat své nejcennější lahve..

Accommodating 24 or 36 bottles, built-in or below-counter mounted, beautiful to have and showcase: the new Elica wine coolers are true “treasure chests”, where you can store your most prized bottles without any worries.

Vinotéka ve vaší kuchyni. A wine cellar in your kitchen.

Dokonalé prostředí pro víno.

Vinotéky Elica nabízejí ideální prostředí pro skladování vína. Udržují stabilní vlhkost a teplotu, odborně kontrolují vnitřní osvětlení, aby chránily víno před vnějším světlem, a eliminují mikro-vibrace (aby nedošlo k narušení struktury, barvy a organoleptických vlastností vína).

The perfect wine habitat.

Elica wine coolers offer the perfect environment for storing wines. They keep the humidity and temperature stable, expertly control internal lighting to protect wines from external light, and eliminate micro-vibrations (so as not to alter the structure, colour, and organoleptic properties of the wine).

Jednoduché, se stylem.

Celá řada se vyznačuje celkovým černým skleněným vzhledem, lineárním stylem a jemnými detaily, jako je kompaktní eloxovaná hliníková rukojeť.

Essential, with style.

The entire range is distinguished by a total black glass look, a linear style and refined details like the compact anodized aluminium handle.

Ikony všestrannosti.

Můžete si vybrat mezi modelem 60×72 cm s dvojitou zónou (ideální pro instalaci do spodních skříněk) a zcela zapuštěným, kompaktním modelem 60×45 cm, který doplní vestavěné kuchyňské sloupové skřínky.

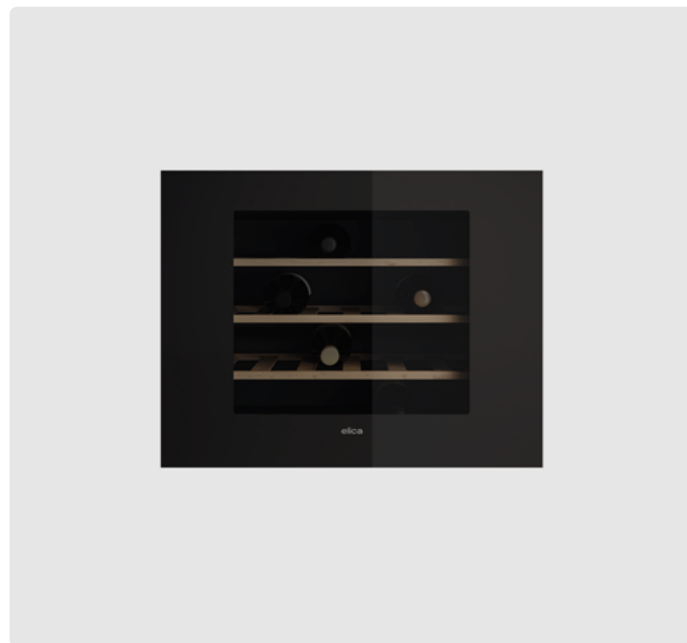
Versatility icons.

You can choose between the 60×72 cm model with dual zone (perfect for installation in base units) and the completely flush, compact 60×45 cm model, to complete built-in kitchen column cabinets.



Veritas BI24

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL SIZE & MATERIALS

60×45 cm

Vestavná vinotéka
Built-inČerné sklo
Black glass






TECHNICKÉ SPECIFIKACE TECHNICAL FEATURES

Energetická třída Energy class	G
Ovládání Controls	Elektronické tlačítko s LCD Electronic push button with LCD
Počet zón Number of zones	1
Rozsah teploty Temperature range	4°-18°C
Počet uskladněných lahví Number of bottles	24
Úrovně Racks	4 úrovně: 3 police z dubového dřeva + základna 4 levels: 3 oak wood racks + base
Boční podpora Guides	3 Teleskopické 3 Telescopic rails
Osvětlení Light	Led, 4000 K
Livello sonoro Noise level	41 db(A)
Celková spotřeba Total absorption	62 W
Objem Volume	61 L

MODEL MODELS

VERITAS BI24 BL

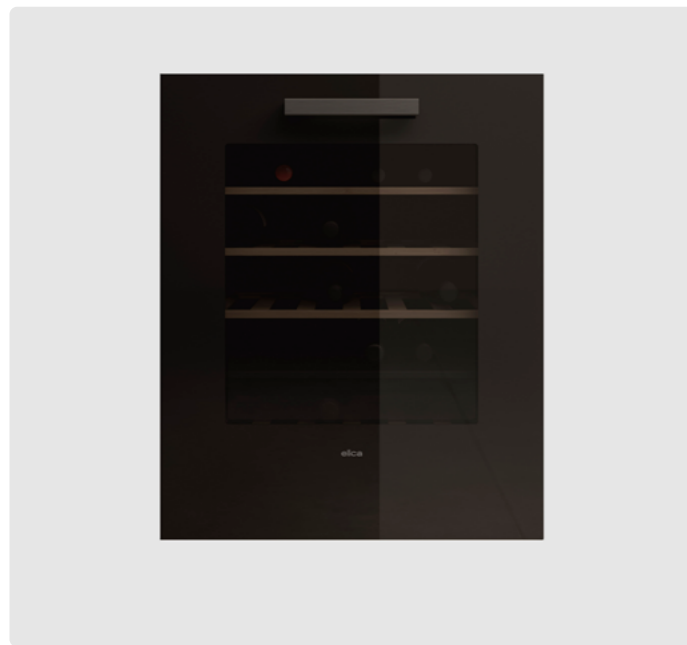
PRF0191773 46 290 Kč

-  Wide Capacity
-  No Vibration
-  Temperature Control
-  Humidity Care
-  Lighting Care



Veritas BI36

Design Fabrizio Crisà



ROZMĚR & MATERIÁL

SIZE & MATERIALS

60x72 cm

Vestavná vinotéka
Built-inČerné sklo
Black glass

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

TECHNICAL FEATURES

Energetická třída Energy class	G	
Ovládání Controls	Elektronické tlačítko s LCD Electronic push button with LCD	
Počet zón Number of zones	2	
Rozsah teploty Temperature range	Horní: 4°-18°C Top: 4°-18°C	Spodní: 8°-22°C Bottom: 8°-22°C
Počet uskladněných lahví Number of bottles	36	
Úrovně Racks	6 úrovně: 5 regálů z dubového dřeva + základna 6 levels: 5 oak wood racks + base	
Boční podpora Guides	5 Teleskopických 5 Telescopic rails	
Osvětlení Light	Led, 4000 K	
Livello sonoro Noise level	40 db(A)	
Celková spotřeba Total absorption	65 W	
Objem Volume	99 L	






MODEL

MODELS

VERITAS BI36 BL

PRF0191774

53 990 Kč

-  Bi-Zone
-  No Vibration
-  Temperature Control
-  Humidity Care
-  Lighting Care



Vinotéky. Všechny výhody, podrobně.

The wine coolers.

All advantages, in detail.



Kontrola vlhkosti.

Vinotéky jsou vybaveny kontrolou vlhkosti, aby byla udržována mezi 60 % a 80 %. Příliš nízká vlhkost může způsobit vyschnutí korku a jeho ztvrdnutí (což vede k oxidaci vína), zatímco příliš vysoká vlhkost může podporovat růst plísní a bakterií. Ventilační systém stabilizuje vzduch uvnitř vinotéky, aby předešel těmto problémům.

Humidity control.

Wine coolers are equipped with humidity control to ensure that it is between 60% and 80%. Too little humidity can cause the cork to dry out and become porous (leading to oxidation of the wine), while too much humidity can encourage the growth of mould and bacteria. The ventilation system stabilises the air inside the wine cooler to prevent both of these cases from occurring.

Žádné mikro-vibrace.

Lahve musí být zcela stabilní: i malé vibrace mohou víno poškodit tím, že naruší sediment v láhvi. To způsobí míchání složek, což naruší rovnováhu dosaženou během procesu zrání. Výjimečně stabilní chladicí systém a dřevěné police jsou nezbytné pro správné uchování a extrakční procesy.

Zero microvibrations.

Bottles need to be completely stable: even small vibrations can harm the wine by disturbing the sediment in the bottle. This causes the components to mix, upsetting the balance achieved during the ageing period. The exceptionally stable cooling system and the wooden shelves are essential for proper preservation and extraction operations.



Ovládání světla.

Osvětlení ve vinotéce je citlivá záležitost. UV paprsky mohou změnit organoleptické vlastnosti vína (barvu, chuť, strukturu) a musí být chráněny skleněnými dveřmi. Důležité je také to, aby vnitřní osvětlení bylo studené, aby neovlivnilo teplotu: proto jsou použita LED světla.

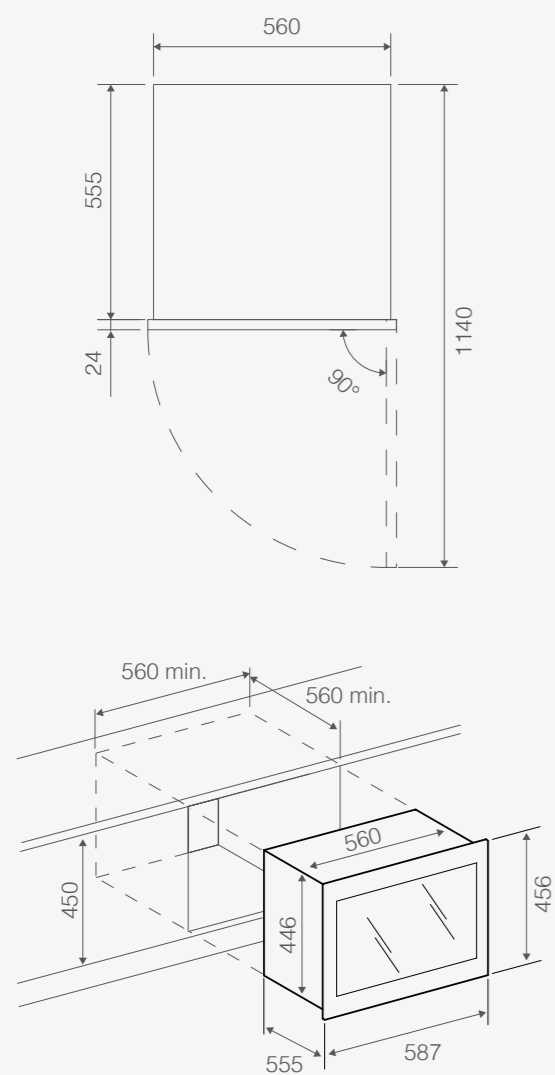
Light control.

Lighting in the wine cooler is a delicate issue. UV rays can alter the organoleptic properties (colour, taste, structure) of wine and must be shielded by a glass door. It is also important that the interior light is cool so as not to affect the temperature: this is why LED lights are used.

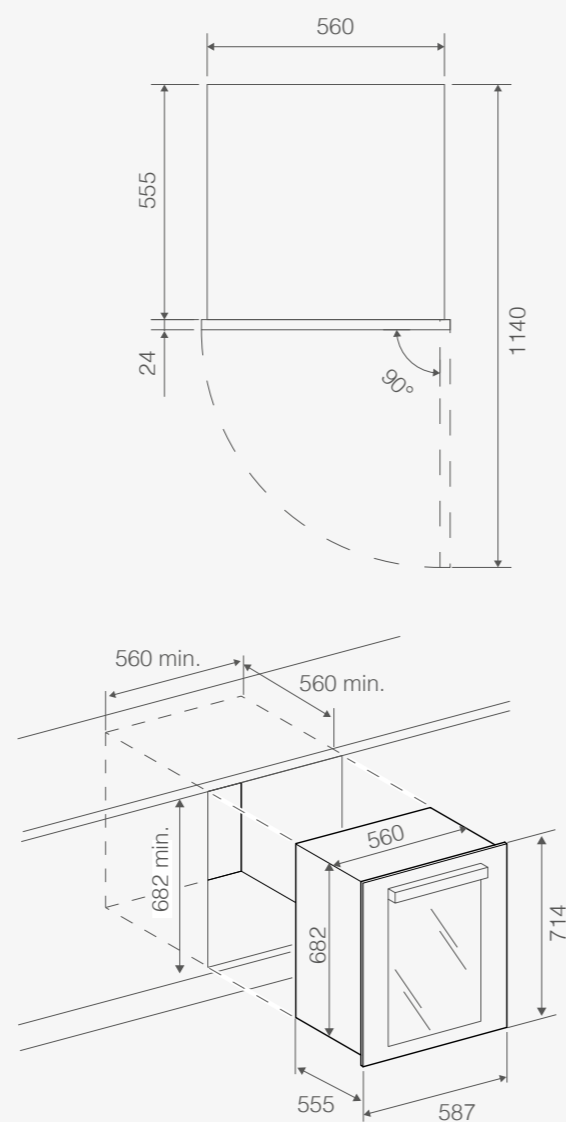


Technické výkresy. Technical drawings.

Veritas Bi24



Veritas Bi36



Perfect Heat

Stabilní teplota, dokonalé vaření.

Váš sporák udrží teplo na stabilní teplotě, čímž maximalizuje účinnost a výkon díky dobře strukturované a izolované pečicí komoře. Potřebujete připravit rychlou pizzu? Vysoká teplota je přesně to, co potřebujete.

Stable heat, perfect cooking.

Your oven will maintain the heat at a stable temperature, maximising efficiency and performance thanks to the well-structured and insulated oven cavity. Need to prepare a quick pizza? High temperature is just what you need.

Food Probe

Je to uvařené i uvnitř?

S touto teplotní sondou nyní můžete sledovat vnitřní teplotu při každé přípravě. Žádné ztráty tepla. Můžete nyní přesněji sledovat čas vaření a nemusíte otevírat dvířka trouby.

Is it cooked inside too?

You can now monitor the internal temperature in each and every preparation with this temperature probe. No more heat dispersal. You can now monitor your cooking times more accurately and not have to open the oven door.

Cabinet Protection

Ochráněné skříňky, znamená dokonalé skříňky.

Díky speciálním materiálům a technologii chlazení je skříň trouby vždy izolována od okolního tepla. Už žádné předčasné opotřebení nebo poškození.

Protected wall units means perfect wall units.

Thanks to specific materials and the cooling down technology, the oven cabinet is always insulated from the surrounding heat. No more early wear-out or damages.

Microwave

Pro ty, kteří milují rychlost.

Super rychlé vaření, ohřívání nebo rozmrazování s pomocí mikrovlnné trouby. Dnes již nezbytnost.

For those who love speed. Super quick cooking, heating or defrosting with the aid of the microwave oven. By now a must.

Moisture Control

Kondenzace páry: ano a ne.

Vyberte si mezi vlhkým nebo suchým vařením, trouba zadrží nebo odstraní všechny páry vytvořené uvnitř pečicí komory.

Condensation vapours: yes and no.

Choose between moist or dry cooking, it will hold back or remove any vapours produced inside your oven cavity.

Combi Functions

Tradiční, napařování, mikrovlny. Vše v jednom.

Tradiční trouba se spojuje s výhodami vaření v páře a uživatelskou přívětivostí mikrovlnné trouby. Konečně společně, není to nádherné?

Traditional, steamed, micro-wave. All in one.

The traditional oven matches with the wellness of steam-cooking and the user-friendliness of the microwave oven. At long last, finally together, isn't that gorgeous?

Cool Door

Horká trouba, studená dvířka.

Už žádné obavy, ani když jsou kolem děti.

Vícevrstvá skleněná dvířka trouby vám poskytují maximální ochranu a bezpečnost před vysokými teplotami.

Hot oven, cold door.

No more worries or woes, even when the kids are about. The multiple oven-glass door offers you maximum protection and safety from high

Ultrawide Cooking

Jak se zvětšuje prostor, roste i jeho kontrola.

Tolik prostoru na vaření! Připravit velké množství jídla i na jedné úrovni už není žádný problém. Použití i kontrola přípravy pokrmů jsou nyní jednodušší. Už žádné starosti s uspořádáním více roštů.

As space is amplified, so is control too.

So much cooking space. Cooking a great quantity of food even just on one level is now no problem. The use and control over the preparations is now simpler. No more bother over managing more racks.

Sliding Guides

Plechý na pečení po ruce.

Telescopické vodící lišty se hladce pohybují v pečicí komoře; nyní můžete snadno vyjmout nebo vložit plechy na pečení, i ty těžší.

Backing trays at hand.

The telescopic guide slides smoothly in the oven cavity; you can now take out or put in the baking trays easily. Even the heavier ones.

Steam

Dobré a zdravé vaření.

Tento režim vaření zvýrazní chuť a výživové vlastnosti všech vašich receptů: zeleniny, masa, ryb, chleba. Křupavé zvenčí a šťavnaté uvnitř.

Good and proper cooking. This cooking mode will exalt the taste and nutritive properties of all your recipes: vegetables, meat, fish, bread. Crispy outside and juicy inside.

Eco Clean

Rychlejší a ekologičtější čištění.

Hydrolytický systém čištění trouby vám zaručí nejlepší výsledky s minimálním úsilím. Stačí jen voda a čisticí prostředek, které speciální čisticí cyklus promění v dokonale čistou troubu bez zbytečného plýtvání.

Quicker and eco-friendly cleaning.

Hydrolytic cleaning of the oven guarantees you the best result with minimum effort. All you need is water and detergent, which can be run by a dedicated cycle to obtain spotless results without any waste.

Pyro Clean

Sbohem čisticím prostředkům.

Pyrolýza Vám zaručí účinné čištění s naprostou bezpečností. Už žádné čisticí prostředky, ani při silně znečištěné troubě.

Good bye to detergents.

Pyrolysis ensures you an efficient cleaning result in total safety. No more detergents, not even with the most heavily soiled oven.

Soft Closing

Potěšení při zavírání.

Díky hladkému pohybu pantů je zavírání dvířek trouby lehké a bezhlučné. Vyzkoušejte to a přesvědčte se sami!

Pleasure to close.

Thanks to the smooth movement of the hinges, closing the oven door is light and soundless. Try it out and see for yourself!



Multi Connection

Odsavač a varná deska ve stálé souhře. Bluetooth připojení mezi odsavačem a indukční varnou deskou automaticky upravuje výkon odsávání podle zvoleného stupně vaření. Výkon a spotřeba jsou nyní optimalizovány.

Hood and hob in constant interaction.

The Bluetooth connection between the hood and induction hob automatically adjusts the extraction power according to the level of cooking that has been selected. Performance and consumption now optimised.

Stop&Go

Všechno se zastaví, všechno začne znovu.

Stačí jedno gesto prstem. Potřebujete se vzdálit z kuchyně, zatímco vaříte? Jedním gestem přepnete všechny aktivní funkce do pohotovostního režimu. Stačí stisknout tlačítko a všechny funkce se znovu aktivují s předchozími nastaveními.

Everything stops, everything starts again.

Just with a gesture of your finger. Need to move away from the kitchen while you are cooking? Just by a gesture, put all the features activated on standby. All you need to do is just press a key to start them again with previous settings.

Fast Boiling

Pro ty, kdo nemají čas.

Řešení pro rychlé recepty. Stačí jediný pohyb – nastavte maximální výkon na 10 minut a voilà, bod varu bude dosažen o 30 % rychleji než obvykle.

For those who lack time.

It is the solution for quick recipes. Just with a gesture, set the maximum power for 10 minutes and voilà, boiling point will be reached in 30% less time than it normally does.

Child Lock

Děti vždy v bezpečí a chráněné.

Žádné obavy! Tato funkce zabraňuje náhodnému zapnutí varných zón nebo odsávacích oblastí.

Children always safe and protected.

No worries! This function prevents the accidental switching on of cooking zones or extraction areas.

Bridge Zone

XXL hrnce: i pro ně je tu místo.

Máte problémy s oválnými nebo většími hrnci? Tato funkce spojí dvě varné zóny do jedné větší, čímž zajistí stejný výkon a konstantní teplotu pro rovnoměrné vaření.

XXL pots: there is room for them too.

Having problems with oval-shaped or bigger-sized pots? This function transforms two cooking zones into a bigger size one, ensuring you the same power level and constant temperature for a homogeneous cooking.

Warming Mode

Pomalé vaření, vynikající výsledky.

Navrženo pro pomalé vaření, ideální při ohřívání mléka nebo vývarů, při přípravě krémů, nebo omáček, které zabraňuje přehřátí a zároveň udržuje již připravené jídlo teplé.

Slow cooking, delicious results.

Conceived for slower cooking preparations, ideal when warming up milk or broths, for the preparation of custards or sauces preventing them to overheat and keeping your prepared food warm.

Extralarge Zone

Vysoký výkon i velké hrnce.

Tato varná zóna je ideálním řešením pro velké hrnce o průměru až 30 cm. Skvělá volba, když potřebujete vařit rychle: výkonnější než tradiční indukční varné desky.

High power and large dimensions.

This cooking zone is the solution for large-sized pots measuring up to 30 cm in diameter. A great way when you need to cook quickly: more powerful than traditional induction hobs.

Timer

Vypne vše samo.

Stačí nastavit minuty a odpočet začne. Na konci automaticky vypne varnou zónu a vydá zvukový signál. Stačí stisknout dotykové ovládání a nezávislé časovače se aktivují ve více zónách současně.

Switches off everything on its own. All you need to do is set the minutes and the countdown starts. At the end, it will automatically switch the cooking zone off, emitting a sound signal. Just press the 'touch' control and independent timers will activate in more zones at the same time.

Temperature Control

Stálá teplota, dokonalé uchování.

Vnitřní teplota může být nastavena mezi 5°C a 20°C. Elektronický a ventilační systém ji udrží konstantní. Vaše víno je nyní dokonale uskladněné a bude správně zrající.

Constant degrees, perfect storage.

The internal temperature can be set between 5°C and 20°C. The electronic and ventilation system will keep it constant. Your wine is now perfectly stored and will mature properly.

Lighting Care

Pohled skrz sklo a ochrana před UV zářením.

Sklo s UV filtrem pro dokonalé uskladnění vašich láhví s LED osvětlením. Vaše víno si zachová všechny své organoleptické vlastnosti a charakteristiky.

Look through glass and protection from UV rays.

A UV filter-proof look-through glass will perfectly store your LED illuminated bottles. Your wine will now maintain all of its organoleptic qualities and characteristics.

Humidity Care

Vlhkost: ani příliš, ani příliš málo.

Ventilační systém sleduje vnitřní vlhkost a zabraňuje oxidaci vína, tvorbě plísní a vzniku nepříjemných pachů.

Humidity: neither too much nor too little.

The ventilation system monitors the internal humidity and prevents your wine from oxidising, for moulds to form or bad odours to be given off.

No Vibration

Dobré víno chce zůstat v klidu.

Dřevěné dubové police a stabilní chladicí systém zabraňují mikro-vibracím, které by mohly narušit rovnováhu v složení vína. S posuvnými vodicími lištami můžete láhve bezpečně a snadno vyjmout.

Good wine wants to stay still.

The wooden oak shelves and the stable cooling system prevent micro-vibrations that could alter the balance in the composition of the wine. With the sliding guides you can take out the bottles in a safe and easy way.

Bi-Zone

Každé víno má svůj vlastní prostor.

Dělicí příčka odděluje bílé víno od červeného, čímž zajišťuje lepší skladování. Každá sekce vinotěky zaručuje optimální teplotu pro uchování a degustaci.

Each wine its own dedicated space.

A divider separates the white from the red wine so that it can be better stored. Each section of the wine cooler ensures optimum temperature of conservation and tasting.



7letá záruka na varné desky, trouby, vinotěky a ohřívací zásuvky.

Odkaz na registraci prodloužení záruky na 7let naleznete u každého produktu na www.elicacr.cz.

Využijte stejné podmínky prodloužení záruky i při současném zakoupení varné desky NIKOLATESLA nebo odsavače par Elica spolu s dalším spotřebičem Elica (varnou deskou, troubou, vinotékou, ohřívací zásuvkou). Registrace musí být provedena do 90dnů od data zakoupení produktu.



DOLNÍ JIRČANY

Jesenická 565, 252 44, Dolní Jirčany

mobil: +420 602 121 036

e-mail: favia@favia.cz

PLZEŇ

Koterovská 158, 326 00, Plzeň

mobil: +420 724 085 682

e-mail: plzen@favia.cz

PARDUBICE

Husova 87, 530 03, Pardubice

mobil: +420 602 562 030

e-mail: pardubice@favia.cz

Informace o prodejních místech a servisech

tel.: +420 284 824 808

mobil: +420 602 121 036

e-mail: favia@favia.cz

www.favia.cz

www.elicacr.cz

Uvedené ceny jsou pouze informativní včetně DPH 21%, konečnou cenu určuje prodejce.

Změny technických parametrů a ceny vyhrazeny bez upozornění.

Fotografie výrobků jsou pouze ilustrativní.