COOKING FLOW 📈 Регулируйте степень нагрева одним жестом.

Вы можете перейти от быстрого кипячения к поддержанию готового блюда в теплом состоянии, просто перемещая кастрюлю по зонам приготовления, без необходимости изменения программ на панели управления. Различные зоны имеют уже заданные мощности, которые активируются всякий раз, когда они обнаруживают кастрюлю. Adjust the amount of heat with a simple gesture. Switch from a high-boil, to keeping a ready-made dish warm, by simply moving the cookware on the cooking zones, without needing to use the hob controls. The various zones have preset power levels that activate whenever they detect a pan.



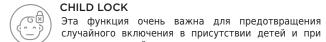
приходится внезапно покинуть кухню, прервав процесс приготовления пищи. Функция Stop&Go позволяет приостановить все активные процессы на варочной панели, а затем снова запустить их, восстановив прежние настройки одним нажатием кнопки. Безопасность, результат и одновременное выполнение нескольких задач всего в одном

The Stop&Go feature lets us pause all of the features in use on the hob, to later restore them back to what was previously set, by just pressing a button. Thus combining safety, great cooking results and multitasking magamenent in a single touch.



Забудьте о времени приготовления блюд, активировав таймер. Просто установите нужное вам количество минут и начните обратный отсчет, по окончании которого зона приготовления автоматически отключится и включится звуковой сигнал. Независимые таймеры могут быть установлены одновременно на нескольких зонах.

Forget about cooking times by turning on the timer. Just set the minutes and start the countdown. At the end, the cooking area will be automatically switched off and a beeper will sound. You can set independent timers on more than one area at the same time.



случайного включения в присутствии детей и при очистке варочной панели.

This function is valuable to prevent accidental switching on in the presence of children and when cleaning the hob.



Независимо от того, хотите ли вы готовить для 🖊 всей семьи или для друзей, вам подойдет зона Extralarge. Вы можете с комфортом использовать большие кастрюли (диаметром до 30 см) или ускорить процесс приготовления блюд благодаря высокой мошности данной зоны. With Extralarge Zone you can cook with large pots and pans (up to 30 cm in diameter), or prepare special dishes faster, thanks to high power levels.

BRIDGE ZONE

При приготовлении пищи с использованием вытянутых или больших кастрюль возникает риск того, что тепло постепенно рассеивается по поверхности кастрюли, от центра к краям. Функция Bridge Zone решает эту проблему, соединяя две зоны приготовления в одну

When you cook using large and especially rectangular or oval pans the part not on the heating zones will be cooler The Bridge Zone function solves the problem by joining two cooking zones into a single larger one.

#### POT SELF-DETECTION

Варочная панель оснащена технологией, которая автоматически определяет наличие кастрюль T +39 0732 6101 на варочных зонах, мгновенно активируя соответствующий регулятор, так что пользователю остается F +39 0732 610249 только выбрать настройку мощности.

ipped with special technology that automatically detects the presence of cookware on the cooking zones. Once detected, the corresponding controls will light up on the interface, thus letting the user set the power level.

#### TASTY FRY

Мощная индукционная система позволяет маслу достичь оптимальной температуры для идеальной жарки (180°) в два раза быстрее, чем ПСС Иногда случается так, что во время готовки вам на традиционной плите. В результате продукты впитывают меньше масла, что обеспечивает создание более здоровых блюд и дает возможность приготовления большего количества порций за меньшее количество времени.

> The powerful induction system allows oil to reach an ideal frying temperature (180°) in half the time in comparison to traditional hobs. Food absorbs less oil, resulting in healthier dishes and you can cook more portions in less time.

#### MELTING MODE –Ы∟\ Данная функция - идеальное решение для деликатных

приготовлений, например, растапливания масла или шоколада, без ушерба для органолептических характеристик продуктов. Температура поддерживается очень низкой (ниже 50°), чтобы обеспечить полное растаивание ингредиентов без необходимости постоянного помешивания и

без риска их прилипания ко дну кастрюли. This feature is the ideal for more delicate cooking where high temperatures would spoil the texture or taste. The temperature is kept very low (below 50°) to assure that the ingredients fully melt but without the need to continuously stir them.

#### WARMING MODE

🖳 Данная функция специально разработана для медленного приготовления пищи и идеально подходит для разогрева жидких блюд, таких как молоко и бульоны, а также кремов и соусов. Вам больше не нужно беспокоиться о том, что эти деликатные блюда могут перегреться или полгореть. Кроме того, в этом режиме вы

можете сохранять уже готовые блюда теплыми. This feature was designed for low temperature cooking, ideal for

heating liquids without worrying about them over-heating. Furthermore this function is useful to keep prepared food warm.

#### SIMMERING MODE

Ланная функция позволяет варить практически любые продукты, которые используется при приготовлении в течение длительного времени, предотвращая чрезмерное кипение и случайное вытекание жидкости из кастрюли. В то же время она предотвращает чрезмерное затвердевание пищи или возможные пригарания

This particular feature controls the power level of the cooking zone, allowing foods to simmer for long periods of time, preventing over-boiling and accidental liquid overflow. At the same time, it prevents the hardening of foods or possible burning at the bottom of the pot.

#### **FAST BOILING**

Данная функция идеально подходит для рецептов блюд, требующих более быстрого приготовления. Одним касанием вы устанавливаете зону на максимальную мощность на 10 минут, доводя содержимое кастрюли до кипения на 30% быстрее, чем на стандартной

This feature is perfect for foods that require faster cooking. Just one touch sets the cooking zone at maximum speed. for 10 minutes, bringing the contents of the pot to a boil 30% faster in comparison with a standard hob.

Via Ermanno Casoli, 2 60044 Fabriano AN Italy

elica.com f (5) (in (5) (9)



ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СТАРТОВЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ TAKE ADVANTAGE OF THE LAUNCH OFFER

7лет

БЕСПЛАТНО

ПРЕМИАЛЬНОІ ГАРАНТИИ

ELICA SPECIAL RANGE | 2023

варочные панели, духовые шкафы и винные шкафы

hobs, ovens and wine coolers

2 elica

Добавьте к своей покупке Elica Nikolatesla ил вытяжку в одном чеке и продлите гарантию на весь комплект. (\*) If you purchase also a NikolaTesla or Elica hood in the same store, you can extend to them the same Elica Special Range

(\*) ознакомьтесь с условиями и положениями на сайте elica.com. \*) check terms and conditions on the website elica.com

Каталог является собственностью Elica spa. Все права зашишены. Любая форма воспроизведения, даже частичная, запрешена, is catalogue is of exclusive property of Elica SpA. All rights are reserved. Any form of total or partial reproduction of catalogue is strictly



### ассортимент духовых шкафов oven range

## PERFECT HEAT

Продуманная структура и специальная изоляция камеры поддерживают стабильность тепла, обеспечивая эффективность и высокую производительность всех программ приготовления. Высокая температура достигается довольно быстро и идеально подходит для быстрого выпекания пиццы.

The structure and special insulation of the cavity keep the heat stable, ensuring efficiency and high performance in all cooking programs. The high temperature achieved is ideal for baking multiple pizzas, quickly.

Традиционная духовка сочетает в себе преимущества приготовления блюд на пару, удобство и практичность микроволновой печи и идеально подходит для ежедневного приготовления здоровых, вкусных и питательных блюд.

The traditional oven is enhanced with the advantages of steam cooking combined with the convenience of a microwave, to create tasty, healthy and nutritious meals every day.

#### STEAM



Идеальное решение для приготовления улучшается, не меняя их питательных свойств. Пиша

#### MICROWAVE



Независимо от того, готовите ли вы еду или размораживаете уже готовое блюдо, использование микроволн сделает

приготовление пищи легче, быстрее и проще.

meal, a microwave oven makes preparing food faster and easier

## FOOD PROBE

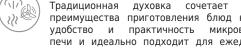


Пищевой щуп обеспечивает правильное и точное по времени приготовление пиши, помогает контролировать внутреннюю температуру мяса и рыбы. Ваша духовка сама будет следить за окончанием процесса приготовления, помогая избежать потери тепла из-за постоянного открывания дверцы.

The food probe guarantees accurate and precise cooking. It allows the internal temperature of meat and present. The triple glazed oven door offers protection fish to be monitored and controlling the timing of the cooking programme - avoiding continuous checks and heat loss caused by opening the door.



## COMBI FUNCTIONS

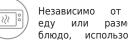




правильной и здоровой пищи. Вкус ваших мясных, рыбных, овощных и хлебных изделий

готовится очень деликатно, сохраняя аппетитную хрустящую корочку снаружи и оставаясь мягкой и сочной

The ideal solution for healthy cooking, which enhances all the flavours of meat, fish, vegetables and bread without и доступным использование даже очень тяжелых reducing their nutritional properties. Foods are delicately cooked, thus remaining crunchy on the outside and moist on the inside.



Whether it's cooking food or defrosting a ready-made

🤰 elica



Дверца духовки с тройным стеклом обеспечивает отличную защиту от высоких температур и делает пребывание ребенка на кухне максимально безопасносным.

Total safety in the kitchen, even when children are from high temperatures.





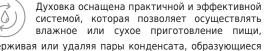




Кухонные шкафы защищены от нагрева ло периметру благодаря специальному изоляционному материалу и точной

The cabinet is protected from excessive heat by special insulating material and advanced cooling technology.

#### MOISTURE CONTROL



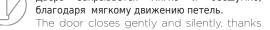
SOFT CLOSING

удерживая или удаляя пары конденсата, образующиеся внутри камеры. The oven is equipped with an easy and effective

system that allows for moist heat or dry heat cooking, by either retaining or expellling vapour produced inside the cavity.

## Дверь закрывается мягко и бесшумно,





to the soft movement of the hinges.

SLIDING GUIDES

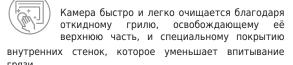
∖ Телескопические направляющие легко скользят, облегчая размещение или извлечение противней. Данный механизм делает удобным

The telescopic guide slides easily, making even the handling of even heavy trays effortless.

## EASY CLEAN



противней.



Cleaning the cavity is quick and easy thanks to the folding grill that frees the upper part and the special lining that prevents residues adhering.







RATIO 874 SLIM VIRTUS MULTI 60 DD **VIRTUS COMBI 645 TFT VIRTUS WARM DRAWER 60 PP VERITAS BI36 На этом изображении** In this image

На обложке On the cover

RATIO 804 PLUS VIRTUS MULTI 60 DD VIRTUS COMBI 645 TFT

Design Fabrizio Crisà

🤰 elica

The ventilation system controls internal humidity to prevent



Стильный холодильник для вина имеет компактный 24 бутылок стандартного размера.

The compact wine cooler reveals wide interior space. capable of storing up to 24 standard-sized bottles.

Дубовые полки и стабильная система

вынимать бутылки. The oak racks and the particularly stable cooling system which can be set between 5 and 20 °C, is kept stable by the prevent micro-vibrations that can upset the balance in the precise electronic control and ventilation system ensuring wine composition. Sliding guides allow bottles to be pulled optimum wine conservation and maturation.

Система вентиляции контролирует внутреннюю влажность, предотвращая окисление вина, образование плесени или неприятных запахов.

wine oxidation and the formation of mould or bad odours.

внешний вид, открывая при этом широкое внутреннее пространство, способное вместить до

установлена в диапазоне от 5 до 20 °C, остается

## LIGHTING CARE

максимальную видимость бутылок, освещаемых светодиодной подсветкой. В то же время структура помогает сохранить цвет, вкус и структуру вина благодаря фильтру, который зашишает его от вредных ультрафиолетовых

лучей. The special door glass ensures maximum visibility of the bottles, illuminated by LED light. At the same time it preserves colour, taste and structure of the wine thanks to the filter that protects it from harmful UV rays.

Специальная перегородка создает две зоны для поддержания нужной температуры красных и белых вин при хранении или дегустации. A special

their correct temperature for storage and use.

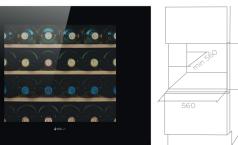
VERITAS BI24 | 60x46 cm

I UI: Электронное управление с LCD Electronic push button with LCD

Объем Volume

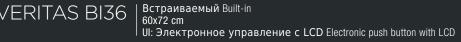
Total absorption

Максимальная мошность













## MOLLIHOCTH VERITAS BI36 BL 🤰 elica

#### TEMPERATURE CONTROL Внутренняя температура, которая может быть

постоянной благодаря точному электронному Скользящие направляющие позволяют легко и безопасно контролю и системе вентиляции, гарантируя идеальную сохранность и созревание вина. The internal temperature

Специальная стеклянная дверь гарантирует

divider creates two zones to keep red and white wines at

LED 1 W, 4000 K

Telescopic guides

основани

42 db(A)

66 I 62 W

4 уровня: 3 стойки из дуба +

4 levels: 3 oak wood racks + base

Телескопические направляющие

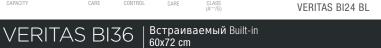
PRF0191773

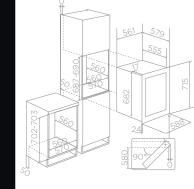




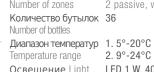








## TEXHUYECKUE XAPAKTEPUCTUKU TECHNICAL FEATURES Количество зон 2 пассивные, с разделительной полкой Number of zones 2 passive, with separator shelf



Освещение Light LED 1 W. 4000 K Полки Racks



Total absorption МОДЕЛЬ MODEL

## PRF0191774

RATIO 604 | 59x52cm | 56x49cm (вырез)

## Мощность Absorption 7,2 KW

## Ограничение мошности 3.1 kW - 4.5 kW Напряжение Voltage 220 - 240 V Конфорки Cooking zones 1 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW (Размер-Мощность Size-Power) 2 Ø200 mm - 2.3/3 kW 3 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW

4 Ø200 mm - 2,3/3 kW

BAPOYHAR HOBEPXHOCTL COOKING

9P+B Slider touch control

Слайдерное сенсорное управление 9 ск. + инт.

PRF0185680

Слайдерное сенсорное управление 9 ск. + инт.

Конфорки с функцией нет по Bridge zone

**МОДЕЛЬ** MODEL RATIO 604 BL

## RATIO 604 PLUS | 59x52cm | 56x49cm (вырез) UI: слайдер Slider

RATIO 603 | 59x52cm (вырез)

UI: слайдер Slider





## Мощность Absorption 7,2 KW Bridge zone

Управление

Bridae zone

RATIO 603 BL

Мощность Absorption 7,2 KW

Напряжение Voltage 220 - 240 V

Конфорки с функцией нет по

Ограничение мошности 3.1 kW - 4.5 kW

Конфорки Cooking zones 1 Ø200 mm - 2,3/3 kW

(Размер-Мошность Size-Power) 2 Ø160 mm - 1.2/1.4 kW

Управление

### Ограничение мощности 3.1 kW - 4.5 kW Напряжение Voltage 220 - 240 V Конфорки Cooking zones 1 210x190 mm - 1,6/1,85 kW (Размер-Мощность Size-Power) 2 210x190 mm - 2,1/3 kW 3 Ø160 mm - 1.2/1.4 kW 4 Ø200 mm - 2,3/3 kW Конфорки с функцией 1 левая left **МОДЕЛЬ** MODEL

BAPOYHAR HOBEPXHOCTL COOKING

3 Ø300 mm - 3/3.6kW

МОДЕЛЬ МОДЕЛ

9P+B Slider touch control

Слайдерное сенсорное управление 9 ск. + инт.

PRF0183894

**BAPOYHAЯ ПОВЕРХНОСТЬ** COOKING

9P+B Slider touch control

## RATIO 604 PLUS BL

# PRF0183903





ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ COOKING

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ COOKING

(Размер-Мощность Size-Power) 2 221x184 mm - 2,3/3,7 kW | 1 2 3 4

**МОДЕЛЬ** MODEL

BAPOYHAЯ ПОВЕРХНОСТЬ COOKING

3 Ø160 mm - 1,4/1,85 kW

4 Ø265 mm - 2,3/3 kW

МОДЕЛЬ MODEL

BAPOYHAЯ ПОВЕРХНОСТЬ COOKING

3 221x184 mm - 2,3/3,7 kW

4 221x184 mm - 2,3/3,7 kW

Управление

Power limitation

Bridge zone

RATIO 874 SLIM BL

Мощность Absorption 7,2 KW

Напряжение Voltage 220 - 240 V

Конфорки Cooking zones 1 221x184 mm - 2,3/3,7 kW [:5

Ограничение мощности 4.5 kW

Конфорки с функцией 2

Мощность Absorption 7,2 KW

Ограничение мощности 3.1 kW - 4.5 kW

Конфорки Cooking zones 1 210x190 mm - 2,1/3 kW

(Размер-Мощность Size-Power) 2 210x190 mm - 2,1/3 kW

Напряжение Voltage 220 - 240 V

Конфорки с функцией 1 левая left

RATIO 804 PLUS BL

Сенсорное, слайдер на каждую зону 9 ск. +Инт.

PRF0183917

PRF0183912

PRF0183888

Слайдерное сенсорное управление 9 ск. + инт.

9P+B Slider touch control9P+B Slider touch control

МОДЕЛЬ MODEL RATIO 702 BL

## RATIO 302 PLUS | 29x52cm (вырез) UI: слайдер Slider

RATIO 874 SLIM | 87x36cm (вырез)

RATIO 804 PLUS | 78x52cm (вырез)

RATIO 702 | <sup>70х40ст</sup> (вырез)

UI: слайдер Slide

UI: слайдер Slider

UI: слайдер на каждую зону Direct Slider







RATIO 302 PLUS BL

МОДЕЛЬ MODEL PRF0183865

## VIRTUS COMBI 645 TFT | Духовой шкаф с пароваркой и СВЧ CombiSteam Microwave UI: Сенсорный ТFT дисплей Touch TFT



VIRTUS WARM DRAWER 60 PP | Шкаф для подогрева посуды Warming drawer

Мощность Absorption

VIRTUS WARM DRAWER 60 PP BI

UI: Сенсорный TFT дисплей Touch TF



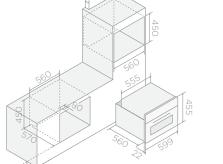
## TEXHUYECKUE XAPAKTEPUCTUKU TECHNICAL FEATURES

Диапазон температур Temperature range 30° - 250° С Контроль влажности Moisture Control √ Гермощуп Food Probe Thermometer Освещение Lighting 1 галогенная лампа

1 halogen lamps Уровни Racks Направляющие Guide встроенные integrate

Очистка Cleaning Гидролиз с паром Hydrolitic with Steam TEXHUYECKAЯ ИНФОРМАЦИЯ TECHNICAL INFORMATION

Объем камеры Cavity volume Мощность Absorption 3,4 kW



VIRTUS COMBI STEAM MW 645 TFT BL

400 W

PRF0191772

TEXHUYECKUE XAPAKTEPUCTUKU TECHNICAL FEATURES

МОДЕЛЬ MODEL

Диапазон температур Temperature range 40° - 80° С

#### ФУНКЦИИ FUNCTIONS Микроволны, Пар, Комбинирование пара и горячего воздуха, Комбинирование пара и микроволн, Комбинирование микроволн и

гриль. Вентилируемый гриль. Многократная вентиляция. Многократная вентиляция влажная Microwave, Steam, Combined hot air steam, Combined microwave steam, Combined hot air microwave, Combined microwave grill, Conventional grill,

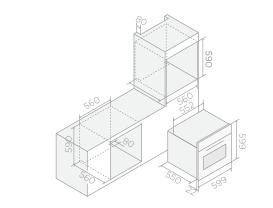
горячего воздуха, Комбинирование микроволн и гриля, Статический

#### Fan grill, Multiple Fan, Multiple fan humid AKCECCYAPЫ В КОМПЛЕКТЕ ACCESSORIES SUPPLIED

1 противень, 1 противень перфорированный из нержавеющей стали, 1 противень стеклянный, 1 опора для противня перфорированного и стеклянного, 1 решётка, графин, трубка Vровни Racks l baking tray, 1 perforated tray, 1 pyrex glass tray, 1 trays support, 1 wire rack, 1 jug, 1 silicon pipe Направляющие Guide

> МОДЕЛЬ MODEL Очистка Cleaning PRF0191769

> > TEXHUYECKAЯ ИНФОРМАЦИЯ TECHNICAL INFORMATION Объем камеры Cavity volume



## ФУНКЦИИ FUNCTIONS

Пицца. Статический. Статический влажный. Нижний. Нижний влажный, Верхний, Верхний влажный, Эко-режим, Статический гриль, Вентилируемый гриль, Интенсивный, Интенсивный влажный. Многократная вентиляция. Многократная вентиляция влажная. Оттаивание. Быстрый нагрев Pizza, conventional, conventional humid, bottom, bottom humid, top, tor humid, eco, conventional grill, fan grill, intensive, intensive humid,

multiple fan, multiple fan humid, defrost, fast preheat

PRF0191770

## AKCECCYAPЫ В КОМПЛЕКТЕ ACCESSORIES SUPPLIED

2 решётки, 1 противень 2 wire racks, 1 baking tray МОДЕЛЬ MODEL

VIRTUS MULTI 60 TFT BL

Мощность Absorption 2,45 kW/ 3,2 KW booster

2 галогенные лампы

Wire + 1 telescopic shelf

Телескопические - 1 уровень

2 halogen lamps

Гидролиз

Hydrocleaning

VIRTUS MULTI 60 TFT | MHOГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ Multifunction 60x60cm

UI: Сенсорный TFT дисплей Touch TFT

## VIRTUS MULTI 60 DD | MHOFOФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ Multifunction 60x60cm UI: Цифровой дисплей + Поворотный переключатель Digital Display + 1 knob

TEXHUYECKUE XAPAKTEPUCTUKU TECHNICAL FEATURES

Диапазон температур Temperature range 30° - 320° С

Контроль влажности Moisture Control √

Термощуп Food Probe Thermometer

Освещение Lighting





Классические Wire

Контроль влажности Moisture Control X Термощуп Food Probe Thermometer Освещение Lighting

Направляющие Guide Очистка Cleaning

Гидролиз Hydrocleaning

#### TEXHUYECKAЯ ИНФОРМАЦИЯ TECHNICAL INFORMATION Объем камеры Cavity volume 2,45 kW/ 3,2 KW booster Мошность Absorption



### AKCECCYAPЫ В КОМПЛЕКТЕ ACCESSORIES SUPPLIED 2 решётки, 1 противень 2 wire racks, 1 baking tray

JS MULTI	60 DD	BL		PRF019

🥏 elica 🥏 elica 🤰 elica

Освещение Lighting

## TEXHUYECKUE XAPAKTEPUCTUKU TECHNICAL FEATURES

2 галогенные лампы

VIRTUS MULTI 90 TFT | Многофункциональный Multifunction

Диапазон температур Temperature range 30° - 300° С Контроль влажности Moisture Control √ Гермощуп Food Probe Thermometer

2 halogen lamps Уровни Racks Направляющие Guide Телескопические - 1 уровень

TEXHUYECKAS UHPOPMALUS TECHNICAL INFORMATION

Мошность Absorption 2.95 kW/ 3.4 KW booste

Wire + 1 telescopic shelf Очистка Cleaning Гидролиз Hydrocleaning

Объем камеры Cavity volume

ФУНКЦИИ FUNCTIONS

Пицца, Статический, Статический влажный, Нижний, Нижний влажный, Верхний, Верхний влажный, Эко-режим, Статический гриль, Вентилируемый гриль. Интенсивный. Интенсивный влажный. Многократная вентиляция. Многократная вентиляция влажная. Оттаивание, Быстрый нагрев

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

VIRTUS MULTI 90 TFT BL



## Диапазон температур Temperature range 30° - 300° С

2 галогенные лампы 2 halogen lamps Vnовни Racks

AKCECCYAPЫ В КОМПЛЕКТЕ ACCESSORIES SUPPLIED

PRF0191768

2 решётки, 1 противень, 1 вертел 2 wire racks, 1 baking tray, 1 roasting spit

МОДЕЛЬ MODEL



Pizza, Conventional, Bottom, Eco, Conventional grill, Fan grill, Intensive Multiple Fan, Fast preheat

**МОДЕЛЬ** MODEL

🤰 elica