

KITCHEN PERFECTION











INDICE

14	Introduzione
19	Forma e funzione
20	Tradizione
23	Design
24	Qualità e finiture
26	Prestazioni

29 SUB-ZERO LO SPECIALISTA DELLA CONSERVAZIONE

40	Collezione Sub-Zero
42	Incasso
55	PRO
61	Integrati

75 SUB-ZERO CANTINE VINI

93 WOLF LO SPECIALISTA IN CUCINA

95	Forni da incasso
99	Forni serie L
103	Forni serie E
108	Forno a microonde
110	Cassetto scaldavivande
113	Cucine Wolf
125	Piani cottura
132	Moduli integrati-Linea Domino
143	Ventilazione

151 SPECIFICHE TECNICHE

152	Specifiche Sub-Zero
156	Specifiche cantine vini Sub-Zero
158	Specifiche Wolf

167 SHOWROOM









SIAMO GLI ESPERTI DEGLI ELETTRODOMESTICI DA CUCINA

A differenza di tanti produttori, siamo specialisti. Ci concentriamo esclusivamente sulla produzione dei migliori frigoriferi ed elettrodomestici da cucina. Non abbiamo distrazioni e non scendiamo a compromessi. La nostra competenza si è affinata nel corso delle generazioni. Sub-Zero disegna e progetta i migliori frigoriferi e le più innovative cantine vini da oltre 60 anni. Wolf realizza elettrodomestici da cucina per soddisfare gli chef casalinghi e professionisti più esigenti da oltre 70 anni. La lunga esperienza di Sub-Zero/Wolf nella progettazione di elettrodomestici è evidente nei propri prodotti.

Siamo fieri del fatto che i nostri prodotti siano costantemente prescelti nei progetti architettonici internazionali più prestigiosi, come il Burj di Dubai, l'Hesperia Tower di Barcellona, il Pan Peninsula di Londra o la Bloomberg Tower di New York. Qualunque sia la cucina dei propri sogni, i nostri prodotti vi si adatteranno splendidamente. Due marchi, ma un'unica passione: realizzare elettrodomestici da cucina eccezionali di grande eleganza e dalle prestazioni professionali che permettano di sentirsi sicuri di sé in cucina.











La tradizione del nostro design è senza pari e, fin dagli esordi, siamo stati un punto di riferimento per la qualità. Per noi, la forma nasce sempre dalla funzione. Sub-Zero è diventata rapidamente pioniere mondiale nella conservazione a bassissime temperature. Nel 1954 diventa leader nella refrigerazione residenziale da incasso e nel corso degli anni continua ad espandere la linea con i suoi innovativi prodotti integrati e le sue cantine per vini.

Da generazioni, i prodotti Wolf sono stati modificati per soddisfare le richieste di chef professionisti e perfezionati per la cucina casalinga con tecnologia intuitiva, facilità di pulizia ed eccellente ergonomia. Non c'è alcun ornamento superfluo. Ogni dettaglio viene preso attentamente in considerazione.

La nostra idea di non scendere a compromessi ha colpito perfino il leggendario architetto Frank Lloyd Wright, che ha ordinato gli elettrodomestici Sub-Zero per le case visionarie che ha disegnato. Durante il boom dell'automazione domestica degli anni '50, quando gli elettrodomestici da cucina divennero un simbolo della vita moderna, i nostri design diventarono icone e tali sono rimasti da allora.

Le caratteristiche attuali del nostro design sono le stesse di sempre, uniscono grande eleganza a prestazioni professionali. La nostra tradizione è tuttora visibile nei dettagli senza tempo come la classica griglia in acciaio professionale Sub-Zero, o nelle linee contemporanee di Wolf. I nostri elettrodomestici sono fatti per durare nel tempo sotto ogni aspetto: non vanno mai fuori moda e sono sempre tecnologicamente all'avanguardia.

“Forma e funzione
devono essere una
cosa sola, insieme in
un'unione spirituale”.

Frank Lloyd Wright

I NOSTRI FONDATORI HANNO FATTO UNA PROMESSA PER SEMPRE

Il fondatore di Sub-Zero Westye Bakke fu pioniere mondiale nella conservazione a bassissime temperature – da qui il nome “SUB-ZERO” dell'azienda. Furono i rivoluzionari prodotti di Westye a fare della refrigerazione una realtà per la casa moderna. Scaltro uomo d'affari e ingegnere ricco di ispirazione, era però anche spinto da un motivo personale: aveva bisogno di un frigorifero domestico affidabile per conservare l'insulina per il figlio diabetico Bud.

I suoi primi prodotti fissarono un punto di riferimento per qualità, prestazioni e affidabilità già dal 1945. La reputazione di Wolf per gli eccellenti elettrodomestici da cucina professionali risale ancora a prima. Acquisita da Sub-Zero nel 2000, Wolf porta con sé il bagaglio di oltre 70 anni di esperienza negli elettrodomestici per la cucina professionale. Ancora oggi siamo un'azienda a conduzione familiare, guidata dal nipote di Westye e siamo fieri di conservare, tuttora, le stesse tradizioni di eccellenza.

Il fondatore Westye F. Bakke
ed il figlio Bud Bakke, 1965.



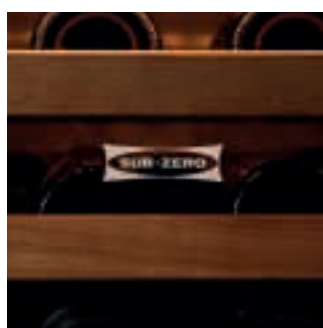




UN DESIGN PER MIGLIORARE LA VITA

La nostra filosofia sul design si è sempre fondata sull'unione di forma e funzione. I nostri designer ed ingegneri sono specialisti del settore cucine, e lavorano fianco a fianco per sviluppare e migliorare costantemente ogni dettaglio sia interno che esterno dei nostri prodotti. Il nostro team di ricerca è molto attento alle tendenze del design nell'arredamento della cucina riproponendolo poi nei nostri elettrodomestici. Lavoriamo a stretto contatto con alcuni dei principali architetti e designer di cucine al mondo per assicurare che i nostri prodotti facciano da complemento ai loro spazi alla perfezione. Si può essere certi che si adatteranno al meglio ad ogni tipologia di cucina: contemporanea o tradizionale che sia.

Intuitivi, efficienti ed eleganti, i nostri design sono brillanti sotto ogni aspetto.



EVIDENTE QUALITÀ NELLA PRODUZIONE

Nell'attuale cultura usa e getta, un vero controllo nella produzione è davvero raro. Nei nostri prodotti, però, è evidente e viene eseguito in modo accurato.

La qualità dei materiali è ben visibile: l'acciaio inossidabile dei nostri frigoriferi, le finiture in legno di ciliegio delle cantine vini, la solidità, l'aspetto e le finiture dei nostri piani cottura sono tutti elementi che non vengono lasciati al caso.

I nostri prodotti sono realizzati nel rispetto dei massimi standard qualitativi americani usando sempre materiali pregiati. Non ci sono scappatoie, la nostra attenzione al dettaglio è ossessiva. Tutto è curato e rifinito alla perfezione. Gli angoli saldati sono perfettamente uniti. Le pesanti porte oscillano delicatamente su un sistema a cardine avanzato. Perfino aprire e chiudere le porte, a chiusura magnetica, di un frigorifero Sub-Zero è un piacere: come sentire la chiusura regolata dello sportello di un'auto magnificamente progettata. La qualità è la caratteristica che ci distingue. Tutto ciò che facciamo viene prodotto e rigorosamente testato per garantire la perfezione. Non testiamo solo la 10^a o 100^a unità: le testiamo una per una, per garantire che tutto ciò che facciamo soddisfi le vostre maggiori esigenze. Per noi, il dettaglio non è un semplice dettaglio ma è ciò che crea un grande prodotto.



SONO I RISULTATI CHE CONTANO

I nostri prodotti sono disegnati per apparire splendidi e realizzati per durare nel tempo. Ma il nostro obiettivo principale è far sì che i vostri alimenti, sia conservati che cucinati, restino e siano davvero squisiti. Non realizziamo tecnologia fine a se stessa. Un frigorifero Sub-Zero è dotato di un microprocessore sensibile, che garantisce le corrette temperature per un'ottima conservazione del cibo. Un bruciatore a doppia corona Wolf dispone di un dispositivo di controllo avanzato che passa dalla lenta ebollizione al forte calore, proprio in pochi secondi, perché è di questo che ha bisogno chi cucina.

I nostri elettrodomestici sono realizzati in base a standard professionali, ma non occorre essere dei professionisti per poterli apprezzare, qualunque sia il proprio livello di abilità in cucina, le nostre tecnologie sono di facile utilizzo, sviluppate per fare del cucinare un piacere e ottenere risultati perfetti.





SUB-ZERO LO SPECIALISTA DELLA CONSERVAZIONE

Siamo esperti nella refrigerazione: uniamo tecnologia avanzata ed eccellente qualità nella produzione per offrire risultati perfetti. Il nostro sistema a doppia refrigerazione mantiene gli alimenti più freschi e conserva più a lungo i cibi congelati, riducendo al minimo gli sprechi preservando al massimo il gusto. Nonostante le dimensioni dei nostri prodotti siano imponenti, la loro efficienza energetica è tale da consumare meno energia di una lampadina da 100 watt.





Frigorifero/freezer da incasso
side by side a filo (ICBBI-42S/0)
Sub-Zero e Doppio forno da incasso
serie E (ICBD030-2U/S) Wolf





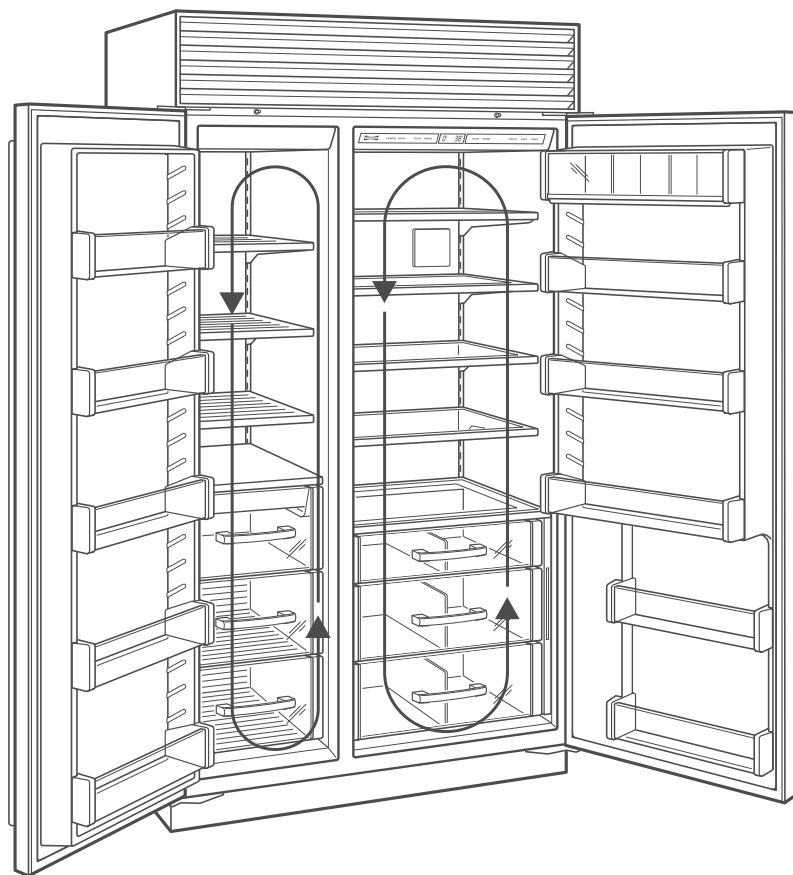
Frigorifero/freezer integrato (ICB700TCI), Cantina vini (ICB427G) Sub-Zero e Forno singolo da incasso serie E (ICBS030-2U/S) e Cassetto scaldavivande (ICBWWD30) Wolf

IL DOPPIO COMPRESSORE ASSICURA UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

I cibi freschi e congelati hanno bisogno di ambienti differenti per conservarsi al meglio. I cibi congelati necessitano di condizioni freddissime e asciutte, mentre i cibi freschi hanno bisogno di aria umida e fresca che ne eviti l'essiccazione. Tuttavia, la maggior parte dei frigoriferi/freezer fa circolare la stessa aria secca dal freezer all'intera unità, portando con sé odori sgradevoli che possono alterare e guastare i cibi. Ma non Sub-Zero.

Il nostro sistema a doppia refrigerazione consente che sia il freezer che il frigorifero abbiano un sistema di raffreddamento indipendente, ciascuno attivato dal proprio compressore. Cosa significa? Significa che il gelato resta cremoso, l'insalata non avvizzisce, il frigorifero non ha mai un odore metallico e stantio ed il ghiaccio non avrà mai sapore o odore di pesce. Tutto ciò grazie alla nostra particolare cura per i dettagli.

Dal momento che ogni comparto è dotato del proprio compressore, sia il frigorifero che il freezer hanno condizioni di conservazione del cibo ottimali, inoltre gli odori sgradevoli del cibo non circolano da una parte all'altra.



Frigorifero/freezer da incasso con
fabbricatore di ghiaccio e dispenser
di acqua e ghiaccio (ICBBI-48SD/S) e
Cantina vini (ICBWS-30G/S) Sub-Zero



SUB-ZERO

Le porte in acciaio costruite in un unico elemento e le guarnizioni magnetiche, garantiscono una perfetta tenuta ed un perfetto isolamento.



TUTTI I NOSTRI PRODOTTI CONSUMANO MENO ENERGIA DI UNA LAMPADINA DA 100 WATT

Sub-Zero nella progettazione dei suoi elettrodomestici è molto attenta anche al risparmio energetico. Ogni porta di spesso acciaio, è dotata di chiusura magnetica per mantenere l'aria fredda all'interno e l'aria calda all'esterno. Il sistema di chiusura è talmente ermetico che i clienti hanno segnalato che il cibo resta congelato nonostante black-out durati diversi giorni. Ogni volta che si apre e si chiude il frigorifero, il compressore dedicato (del reparto frigorifero o freezer) ripristina rapidamente la temperatura senza gravare sul freezer. I controlli del microprocessore mantengono costante la temperatura impostata, creando le condizioni ideali e facendo in modo che il frigorifero non lavori mai più del dovuto. Il sistema è intelligente, al punto da regolare automaticamente il ciclo di sbrinamento per adattarsi al tipo di utilizzo. Di conseguenza, anche le nostre unità più grandi hanno un'efficienza energetica tale da consumare meno energia di una lampadina da 100 watt.

Inoltre i nostri prodotti sono realizzati per durare nel tempo quindi siamo anche attenti alla salvaguardia dell'ambiente evitando di riempire le discariche di prodotti irreparabili. Importante è anche sottolineare che conservando il cibo correttamente si riduce drasticamente la quantità di cibo scartato – riducendo quindi i rifiuti della metà. Ci sforziamo di ridurre al minimo i rifiuti anche nel processo di produzione; la nostra fabbrica non produce acque di scarico e recuperiamo tutto il gas refrigerante usato nel realizzare le nostre unità. Utilizziamo solo gas refrigerante che non riduce l'ozono e nel nostro stabilimento vengono utilizzati veicoli elettrici per ridurre le emissioni di gas di scarico nell'ambiente. Ricicliamo tutti gli scarti plastici e metallici, il 75% del nostro acciaio inossidabile è acciaio riciclato. I nostri prodotti potranno anche essere grandi ma facciamo il possibile per rendere il loro impatto ambientale il più basso possibile.

SUB-ZERO

Gli interni spaziosi consentono di conservare gli alimenti nel giusto spazio garantendo al cibo un'ottima conservazione.



Frigorifero/freezer integrato
(ICB736TCI) Sub-Zero affiancato



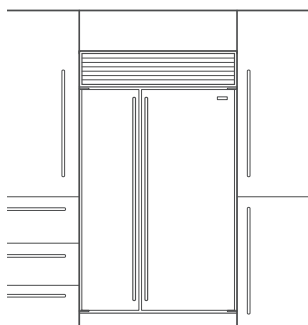
COLLEZIONE SUB-ZERO

La collezione Sub-Zero è sufficientemente versatile ed elegante per adattarsi perfettamente a qualsiasi cucina, sia contemporanea che tradizionale. Dal momento che facciamo questo lavoro da molto tempo la nostra esperienza si riflette nella varietà e nella portata della nostra gamma. Abbiamo stili e configurazioni appropriate per accontentare qualsiasi gusto e per adattarsi ad ogni ambiente con un'ampia scelta di dimensioni che si adattano a qualsiasi cucina.

Le linee sono tre: la linea da incasso, che offre l'aspetto classico Sub-Zero, con le sue linee pulite e il nostro particolare design; la linea Sub-Zero PRO, un'audace dichiarazione di stile; la linea di frigoriferi integrati, studiata per sparire del tutto in cucina e per permettere un'ampia flessibilità di utilizzo. Ciascuna linea ha il suo look distintivo ma tutte hanno la stessa attenzione ossessiva al dettaglio ed alla qualità che fa di Sub-Zero una classe a parte.

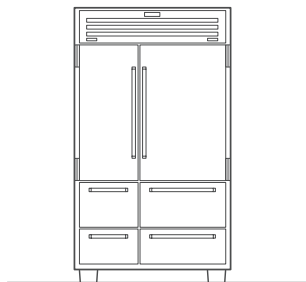
LINEA INCASSO

Questa linea offre l'aspetto classico Sub-Zero ed è studiata per chi vuole e desidera avere il frigorifero inserito in cucina ma desidera vedere le splendide linee, le cerniere dei prodotti e l'elegante lucentezza dell'acciaio inossidabile. In alternativa, è possibile anche personalizzare i frigoriferi con le finiture prescelte della cucina per abbinarle ai mobili adiacenti.



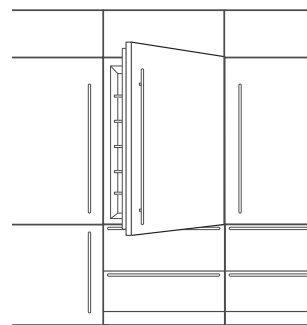
LINEA PRO

Il culmine dell'eleganza, sono i prodotti della linea PRO, più sculture che frigoriferi. Realizzati in acciaio inossidabile dentro e fuori, sono il massimo della tecnologia di conservazione. Progettati per conservare sempre i cibi in condizioni ideali, la loro presenza "possente" sarà l'argomento di conversazione di ogni cucina. Disponibili da incasso o da libera installazione.



LINEA INTEGRATI

Totalmente integrati con i mobili, senza cerniere o griglie visibili, sono stati studiati per fondersi con la cucina; l'abbinamento con i mobili è tale che tu solo saprai dove sono. Inoltre, sono abbastanza flessibili da essere collocati ovunque: in sala da pranzo, nello studio oppure in camera da letto.





SUB-ZERO LINEA INCASSO

Design elegante, materiali eccezionali e la caratteristica griglia d'aerazione, sono gli elementi che caratterizzano i nostri prodotti. Disponibili in numerose configurazioni ed in diverse dimensioni, con porte in acciaio inossidabile o pannelli su misura uguali alla cucina, i nostri frigoriferi si adattano perfettamente sia al design tradizionale che contemporaneo, diventando così il punto focale di qualsiasi cucina.

Le porte in acciaio e la griglia di areazione distintive di Sub-Zero uniscono all'eleganza il nostro marchio inconfondibile di qualità.







Frigorifero/freezer da incasso
(ICBBI-30U/S), Cantina vini
(ICBWS-30G/S) Sub-Zero e Piano
cottura a gas (ICBCT36G/S) Wolf



CIBI FRESCHI PIU' A LUNGO GRAZIE ALL'UTILIZZO DI UNA TECNOLOGIA AVANZATA



SISTEMA AVANZATO DI PURIFICAZIONE DELL'ARIA

Il sistema microbiologico di purificazione dell'aria di Sub-Zero, che usa una tecnologia sviluppata per la NASA, rinfresca e "pulisce" l'aria all'interno del comparto frigo ogni 20 minuti, rimuovendo batteri, muffe e virus. Tale processo è efficiente a tal punto da rimuovere perfino l'odore del cibo ed il gas etilene (naturalmente emesso da alcuni cibi come le mele) che provoca il prematuro deterioramento degli alimenti aumentando scarti e rifiuti.



IL FRIGO NEL FRIGO

Grazie all'innovativo evaporatore della parte frigorifero completamente rinnovato, Sub-Zero ha creato un'unica zona ad alta umidità e bassa temperatura che resta due gradi più fredda rispetto a quella presente nel resto del comparto frigorifero offrendo un vero e proprio frigo nel frigo. Offre così le condizioni ideali per la conservazione di alcuni cibi, in particolare di insalate e verdure, che restano fresche e croccanti più a lungo.

PRECISIONE DIGITALE

I microprocessori mantengono la temperatura entro un grado dall'impostazione del termostato. Il sistema è intelligente al punto da regolare il ciclo di sbrinamento per adattarsi al tipo di utilizzo.



SCHEDA SULLA CONSERVAZIONE

Sub-Zero ha inserito all'interno del comparto frigorifero due tabelle che offrono informazioni sulla corretta conservazione dei cibi, nonché importanti dettagli su uso e manutenzione dell'elettrodomestico.

RIPIANI A TENUTA STAGNA

I ripiani in vetro regolabili hanno un bordo protettivo che impedisce ad eventuali perdite di liquidi di fuoriuscire dal ripiano, riducendo al minimo le operazioni di pulizia.





L'aspetto classico di Sub-Zero è la prova della nostra lunga tradizione di esperti nel design funzionale. Tutto è rifinito e collaudato alla perfezione e realizzato con materiali eccellenti, come il nostro robusto acciaio inossidabile dal consistente spessore.

VERSIONE PANNELLABILE

La linea da incasso Sub-Zero offre, oltre alla vasta gamma e alle varie dimensioni, anche diversi tipi di installazione. Le versioni pannellabili hanno un aspetto più integrato mentre le installazioni a filo con i mobili adiacenti, esaltano ancora di più l'integrazione.

Tutto Frigorifero con porta in vetro da incasso (ICBBI-36RG/O), Tutto Freezer da incasso (ICBBI-36F/O), Cantina vini (ICBWS-30G/O) Sub-Zero, Modulo integrato Wok (ICBIM15/S), Cappa estraibile (ICBDD45I) Wolf e Piano cottura elettrico (ICBCT30E/S) Wolf





Offriamo una vasta scelta di maniglie per offrire alla cucina l'aspetto ideale; si abbinano perfettamente alle maniglie Wolf creando un design nell'insieme armonioso. Ogni maniglia Sub-Zero offre la stessa sensazione immediata di qualità, con un peso e una robustezza inconfondibili. Il solo aprire e chiudere un frigorifero Sub-Zero è un'esperienza appagante, come aprire e chiudere lo sportello di un'auto di lusso.





Gli interni del frigorifero ed i cassetti sono realizzati in acciaio inossidabile, proprio come l'esterno.



SUB-ZERO LINEA PRO

La linea PRO di Sub-Zero è tanto un frigorifero quanto una scultura: una dichiarazione senza pari, di stile perfetto in cucina. Realizzato interamente in acciaio inossidabile è disponibile anche con porta in vetro resistente ai raggi UV, per poterne ammirare sia l'interno che l'esterno. Frigorifero per eccellenza è un capolavoro di design funzionale, realizzato per conservare il cibo in condizioni ideali.



Frigorifero/freezer con porta in vetro
(ICB648PROG) Sub-Zero PRO

Il display esterno digitale dei PRO
permette di monitorare facilmente la
temperatura in tre aree separate.



Frigorifero/freezer con porta in vetro
per libera installazione (ICB648PROG)
Sub-Zero PRO





QUALITÀ DEGLI INTERNI

Realizzati splendidamente in ogni dettaglio, i Sub-Zero PRO sono in acciaio inossidabile dentro e fuori.



Frigorifero/freezer con porta in vetro
per libera installazione (ICB648PROG)
Sub-Zero PRO

Realizzati per integrarsi con la cucina,
gli elettrodomestici Sub-Zero si
mostrano solo quando vengono aperti.



SUB-ZERO LINEA INTEGRATI

Gli elettrodomestici integrati Sub-Zero sono invisibili. Sviluppati per inserirsi perfettamente a filo nel resto della cucina, non hanno griglie o cerniere visibili. Con i pannelli delle porte su misura, offrono infinite opzioni di design e totale libertà creativa, ovviamente essendo prodotti Sub-Zero, non solo si integrano alla perfezione, ma offrono anche prestazioni perfette.

Sinistra:
Frigorifero/freezer integrato
(ICB700TCI) Sub-Zero

Pagina seguente:
Frigorifero/freezer integrato
(ICB736TCI), Cantina vini
(ICB427RG) Sub-Zero e Piano
cottura a gas (ICBCT36G/S) Wolf



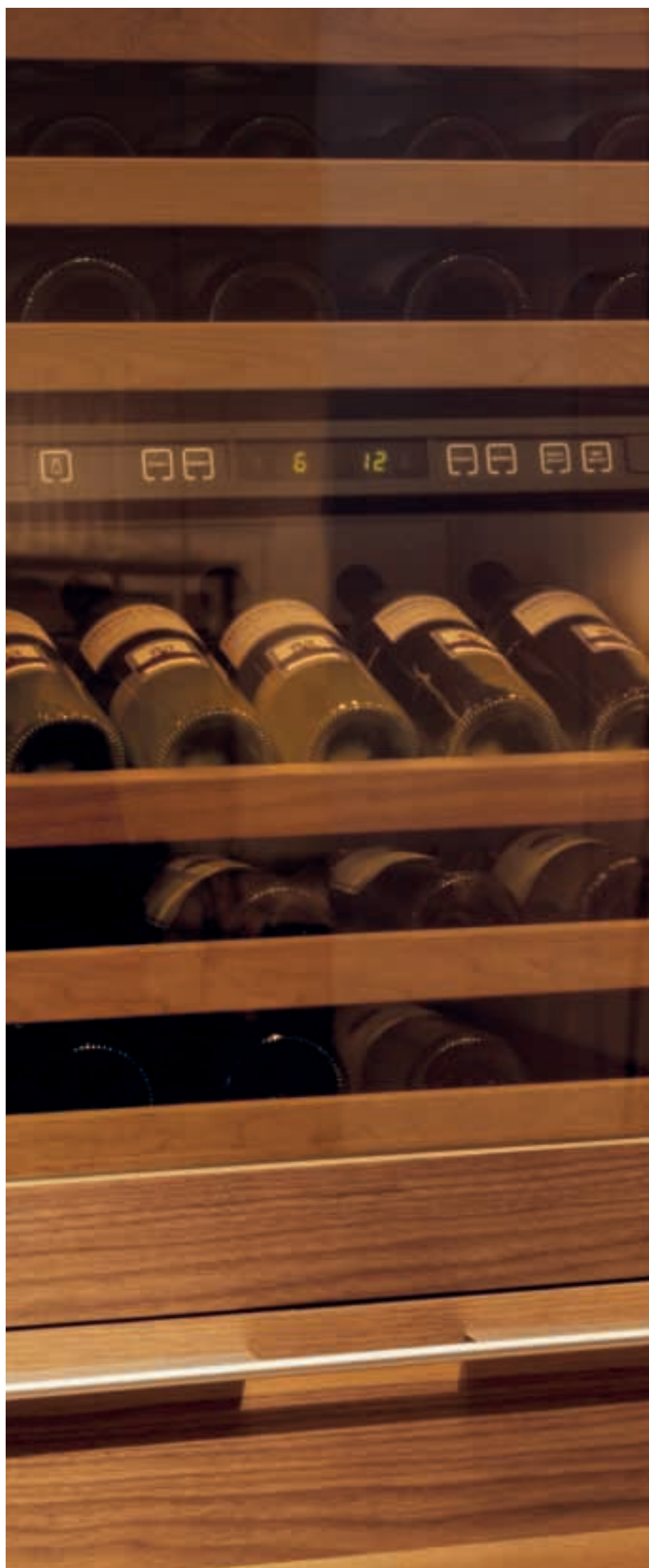






Frigorifero/freezer integrato (ICB736TCI), Frigorifero integrato (ICB736TR) Sub-Zero e Piano cottura elettrico (ICBCT36E/S) Wolf

Un elettrodomestico integrato
Sub-Zero va oltre la tecnica
convenzionale del rivestire un
frigorifero con mobili ordinari. Si
tratta di per sé di uno splendido pezzo
di arredamento, un punto focale del
design della cucina.







Frigorifero/freezer integrato
(ICB736TCI) Sub-Zero, Forno singolo
a incasso serie L (IS036U/S) Wolf



Le unità sottopiano Sub-Zero, innovative e integrate, sono disponibili con due cassetti frigorifero, due cassetti freezer o un cassetto per ciascun tipo. Funzionali, versatili e splendidamente realizzati, possono essere collocati ovunque, in casa o in ufficio; i cassetti sono scorrevoli e offrono moltissimo spazio di conservazione, la refrigerazione a portata di mano ovunque sia necessaria.



Sopra:
Due cassetti Freezer integrati
(ICB700BFI) Sub-Zero

Destra:
Due cassetti Frigorifero integrati
(ICB700BR) Sub-Zero









SUB-ZERO CANTINE VINI

Un gran vino deve essere conservato al meglio per gustarlo al meglio. Le cantine vini Sub-Zero sono concepite per conservare i vini più pregiati in condizioni ideali. Sub-Zero conosce meglio di chiunque altro i quattro nemici del vino: temperatura, umidità, luce e vibrazione così crea con grande attenzione elettrodomestici che proteggono il vino da ciascuno di questi elementi. Realizzate in acciaio inossidabile, con vetro resistente ai raggi UV, profili in legno di ciliegio e ripiani scorrevoli, le cantine vini Sub-Zero offrono due zone indipendenti di conservazione che mantengono sempre la temperatura e l'umidità ideali.



Cantina vini (ICBWS-30G/S) Sub-Zero,
Frigorifero/freezer da incasso (ICBBI-42S/S)
Sub-Zero





Cantina vini (ICB427G) Sub-Zero, Tutto
Frigorifero integrato (ICB700TR) e Tutto
Freezer integrato (ICB700TFI) Sub-Zero





QUANDO SI COMPRA IL MEGLIO, SI DESIDERA CONSERVARLO AL MEGLIO

Spesso si dice che non esiste un gran vino ma solo grandi bottiglie di vino. Questo perché la qualità del vino varia da una bottiglia all'altra in base a come è stato conservato.

Sub-Zero progetta accuratamente le sue cantine vini per offrire design all'avanguardia e conservazione ad alti livelli. Questi prodotti non sono semplici refrigeratori bensì offrono le condizioni di conservazione ideali, proteggendo il vino da calore, umidità, luce e vibrazioni che potrebbero danneggiarlo.

Due zone di conservazione indipendenti, ciascuna sigillata e digitalmente controllata, consentono di avere contemporaneamente nella stessa unità condizioni ideali per conservare e servire vini diversi tra loro. Il controllo del microprocessore ed il gas argon contenuto nell'intercapedine dei vetri mantengono le temperature costanti entro un grado dalla temperatura impostata. Il pannello in vetro protegge il vino dai dannosi raggi ultravioletti che possono provocare un invecchiamento precoce del vino. Il silenzioso compressore lascia riposare il vino indisturbato, senza vibrazioni che potrebbero danneggiare i vini delicati. I ripiani scorrono agevolmente, consentendo di accedere al vano senza movimenti bruschi. Il risultato? Condizioni perfette per un vino perfetto.



Cantina vini (ICB424G/S) Sub-Zero



Come sempre, Sub-Zero utilizza materiali di primissima qualità. Ne sono una prova il profilo dei ripiani in legno di ciliegio che offrono una piacevole cornice al vino e il vetro anti-UV che lo protegge dai raggi ultravioletti che potrebbero provocare un prematuro invecchiamento.





SE IL VINO È LA TUA GIOIA ED IL TUO ORGOGLIO, PERCHÉ NASCONDERLO IN UNA CANTINA UMIDA E POLVEROSA?

Se volete servire una bottiglia di Sancerre alla giusta temperatura o essere certi che le vostre bottiglie di vino più pregiate siano conservate in condizioni ideali, allora una cantina vini Sub-Zero è ciò che fa al vostro caso! Grazie alle nostre cantine vini non sarà più necessario scendere in una cantina umida e polverosa o servire il vino da una bottiglia con un'etichetta coperta di muffa. Dotate di due zone indipendenti di conservazione nella stessa cantina splendidamente disegnata, è possibile avere contemporaneamente condizioni ideali per conservare e servire il vino, in modo che ogni bottiglia sia alla temperatura giusta pronta per essere servita. Inoltre, grazie all'ampia gamma di dimensioni e configurazioni, è possibile tenere nascosta la propria collezione o farne il punto focale della casa.

Sinistra:
Cantina vini con cassetti frigorifero
(ICB427RG), Tutto Frigorifero integrato
(ICB700TR) e Tutto Freezer integrato
(ICB700TFI) Sub-Zero

Pagina seguente:
Cantina vini (ICB424G/S) Sub-Zero









Cantina vini con cassette frigorifero (ICB427RG) e Tutto Frigorifero integrato (ICB700TR) Sub-Zero

WINE BAR - CANTINA VINI

Estetica ricercata e funzionalità del design caratterizzano questa cantina free-standing che può essere inserita con grande eleganza in ambienti raffinati. Ideale per contenere le bottiglie più pregiate e tanti accessori di classe per servire il vino a regola d'arte. Appositamente progettato per poter accogliere 3 tipologie di bicchieri, in dotazione, a seconda del vino scelto. Piano superiore scorrevole in acciaio, con tagliere in legno, apposito appoggio per il decanter e supporto per i coltelli. Ripiani montati su rotelle e dotati di frontalino in legno di ciliegio, due zone di temperature indipendenti, mantenimento del livello di umidità ideale, doppio vetro per la protezione dai raggi UV, display digitale che indica la temperatura impostata.



Cantina vini Sub-Zero
(modello Wine Bar - ICB424G/S)





WOLF LO SPECIALISTA IN CUCINA

Wolf realizza, da oltre 70 anni, elettrodomestici da cucina per soddisfare le esigenze di chef professionali e cuochi di casa. Rifiniti a mano con materiali eccellenti, sono prodotti che offrono prestazioni per la cottura di altissimo livello.

Dall'aspetto imponente, dei piani cottura professionali, al design elegante dei nuovi Forni serie E, i nostri elettrodomestici sono fatti per indurre a cucinare in tutta sicurezza con un'ampia gamma di opzioni per soddisfare qualsiasi tipo di cucina e cottura.

Le linee eleganti e professionali dei forni da incasso Wolf sono disegnate per fare da complemento a qualsiasi tipo di cucina in modo perfetto.



WOLF FORNI DA INCASSO

I forni da incasso Wolf sono la perfetta dimostrazione della nostra tradizione professionale, unendo alla tecnologia avanzata e di facile utilizzo, uno splendido design funzionale. All'interno, il sistema a doppia convezione offre temperatura e flusso dell'aria costanti, per risultati più rapidi e omogenei. All'esterno, le finiture in acciaio inossidabile sono uniformi ed eleganti, ideali per ambienti sia tradizionali che contemporanei. Che si opti per la classica serie L o per la nuova elegante serie E, un forno da incasso Wolf è realizzato per diventare il fulcro della cucina.



Forno singolo da incasso serie L
(IS036U/S) Wolf





Forno singolo da incasso serie L
(IS030U/S) Wolf

Tutti i forni Wolf dispongono di due lampadine alogene, sportello con triplo vetro, accattivante interno blu cobalto realizzato in resistente porcellana.



Forno singolo da incasso serie L
(IS030U/S) Wolf



Forni Serie L

La serie L nasce da una ricerca del dettaglio nel design. Ne è una prova il pannello di controllo rotante, che non è visibile quando non viene utilizzato e con la pressione di un pulsante, ruota per visualizzare i tasti di controllo quando è in uso. La robusta maniglia dello sportello, il caratteristico colore blu cobalto dell'interno del forno e la griglia inferiore completamente estraibile, per un agevole accesso ai cibi, sono tutti dettagli accuratamente studiati.

Anche la tecnologia è superiore: dieci modalità di cottura per avere piatti sempre perfettamente cotti, un microprocessore che controlla le prestazioni per avere risultati perfetti, due ventole per una corretta circolazione dell'aria. Wolf offre forni singoli da 762 e 914 mm di larghezza, per avere la combinazione perfetta per ogni esigenza.

WOLF

I forni Wolf sono realizzati con materiali di primissima qualità, come il robusto acciaio inossidabile.







FORNI SERIE E

Ultima nata della linea Wolf, la nuova serie E è un pezzo formidabile per qualsiasi cucina. Con le sue linee eleganti, la splendida curva della maniglia dello sportello, il discreto pannello di controllo sensibile al tatto e il caratteristico interno del forno in blu cobalto è un virtuoso esempio di magnifico design funzionale, con prestazioni di pari valore. Il massimo della tecnologia intelligente: la serie E, nei forni singoli e nel forno superiore dei doppi forni, ha dieci modalità di cottura di facile utilizzo comandate dalla semplice pressione di un tasto sul pannello di controllo, nonché l'innovativo sistema a doppia convezione Wolf. Il risultato? Un forno dall'aspetto e dalle prestazioni eccellenti.





Si tratta di piani cottura realizzati per svolgere un lavoro – e lo fanno alla perfezione. Con un'ampia gamma di prodotti di design, i nostri elettrodomestici si adattano a qualsiasi cucina – e possono essere personalizzati per soddisfare anche qualsiasi tipo di cottura.

Doppio forno da incasso serie E (ICBD030-2U/S-TH), Piano cottura a gas (ICBCT36G/S), Cappa da parete (ICBCTEWH36I) Wolf, e Frigorifero/Freezer da incasso (ICBBI-36U/S) Sub-Zero





Forno singolo da incasso serie E
(ICBS030-2U/S) Wolf

FORNO A MICROONDE

I forni a microonde sono sempre stati un compromesso tra velocità di cottura e qualità del cibo preparato. Ora non più. Il nostro forno a microonde Wolf offre performance senza compromessi, garantendo tempi veloci con risultati perfetti. Controlli precisi e raffinati ti permettono di esprimere al meglio la tua creatività culinaria, mentre il design si abbina perfettamente al resto della tua cucina.

Forno singolo da incasso serie E
(ICBS030-2U/S) Wolf, Microonde
(ICBMW30) Wolf





CASSETTO SCALDAVIVANDE

Il cassetto scaldavivande Wolf, grazie alla possibilità di regolare la temperatura attraverso semplici comandi tattili, conserva i cibi preparati in condizioni perfette fino al momento di servirli. Un sistema di controllo dell'aria aiuta a mantenere umidi i cibi umidi e croccanti i cibi croccanti. Importante è anche la funzione per far lievitare il pane alla perfezione. Il cassetto scaldavivande offre come optional un kit contenitori di sei pezzi.



Cassetto scaldavivande (ICBWWD30)
Wolf e Doppio forno da incasso serie E
(ICBD030-2U/S-TH) Wolf, Cantina vini
(ICBWS-30G/S) e Frigorifero/freezer
da incasso (ICBBI-42S/S) Sub-Zero



Eccezionale qualità di realizzazione e prestazioni professionali: guardare e utilizzare una cucina Wolf rappresenta un piacere.



CUCINE WOLF

La cucina è il cuore naturale di ogni casa, quindi stile e prestazioni sono vitali. Wolf non delude. Un design classico che si abbina a un aspetto imponente, le grandi manopole di controllo e le piastre del piano cottura in ghisa sono testimoni dell'eccezionale qualità.

Disponibili nelle versioni gas o combinate Dual Fuel, offrono la flessibilità necessaria per soddisfare tutte le esigenze di cottura. Perfezionate in oltre sette decenni di esperienza, le nostre cucine professionali, garantiscono standard qualitativi di altissimo livello per una preparazione perfetta di qualsiasi alimento.

Per Wolf non basta una dimensione per tutti. Si può scegliere tra quattro diverse dimensioni: 762, 914, 1.219 e 1.524 mm per soddisfare le esigenze di ciascuno.

È possibile scegliere la combinazione preferita tra: bruciatori, piastra, grill a infrarossi e le straordinarie piastre french top, che offrono un diverso grado di calore in base a dove viene collocata la pentola.



Cucina professionale Dual Fuel
(ICBDF604CF) Wolf



CUCINE PROFESSIONALI DUAL FUEL

Le cucine professionali Dual Fuel Wolf offrono il meglio per la cottura.

Sopra, il preciso controllo dei bruciatori monopezzo a doppia corona, con funzioni speciali come il french top, il grill o piastra teppanyaky, tutti studiati per offrire una cottura perfetta. Sotto, il forno elettrico a doppia convezione autopulente, con due ventole, quattro elementi riscaldanti e dieci modalità di cottura. Abbastanza grande da contenere un tacchino di 15 kg, ha un pannello ergonomico che consente a chi cucina di controllare la cottura senza doversi chinare. Sono disponibili nove configurazioni principali con larghezze di 914, 1.219 e 1.524 mm.

Le cucine Dual Fuel hanno un solo obiettivo: offrire risultati sempre perfetti.









CUCINE A GAS

Con una scelta tra sette configurazioni principali disponibili in larghezze di 762, 914, 1.219 e 1.524 mm, le cucine a gas Wolf sono abbastanza flessibili da adattarsi al design di qualsiasi cucina offrendo prestazioni in grado di soddisfare qualsiasi chef. Grazie alla nostra lunga esperienza ed al fatto di essere i prescelti dai professionisti di tutto il mondo, siamo in grado di personalizzare le nostre cucine per soddisfare qualsiasi esigenza. Le funzioni standard comprendono l'utilizzo di un grill a infrarossi e la cottura a convezione, mentre è possibile scegliere diverse configurazioni tra la piastra teppanyaky ed il piano grill a infrarossi.

Cucina a gas Wolf (ICBR364G)

I controlli Wolf sono concepiti per essere efficienti, intuitivi ed estremamente precisi.

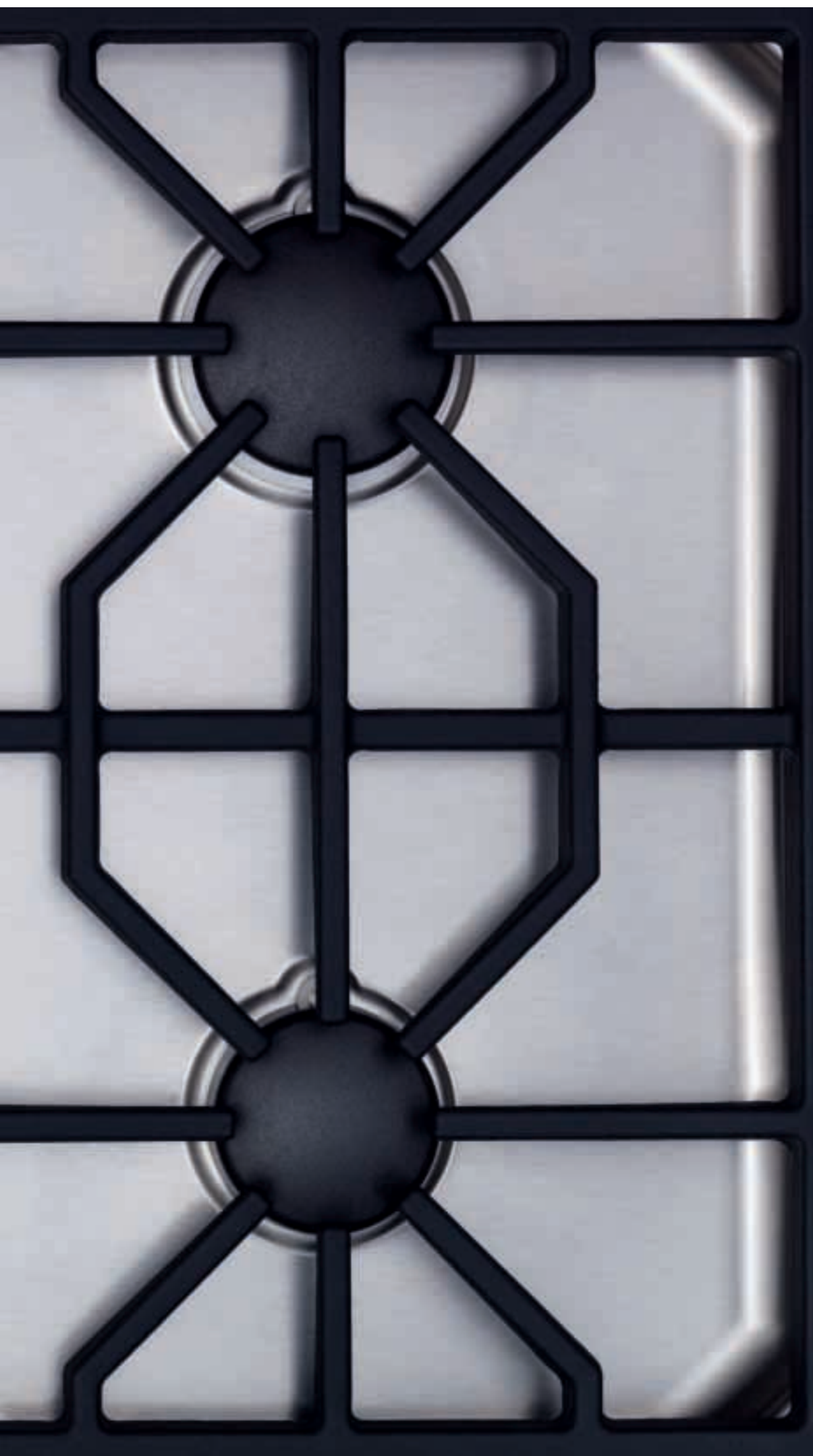
SISTEMA DI CONTROLLO DELLA COTTURA

Design classico, eccezionale qualità e risultati sempre perfetti. Con una cucina Wolf, si ha sempre il controllo totale della cottura. I bruciatori a doppia corona offrono potenza e prestazioni di alto livello, fornendo il calore necessario: da una fiamma estremamente bassa da 0,21 kW per riscaldare a fuoco lento senza bruciare, ad una potenza da 4,8 kW per cuocere a fuoco vivo. Con il pannello di controllo elettronico, discreto, sensibile al tatto, che ruota quando la cucina è in uso, sarà sempre possibile effettuare regolazioni anche minime, per cucinare in tutta sicurezza.









Le pesanti griglie in ghisa porcellanata consentono un facile scorrimento delle pentole da un bruciatore all'altro perché tutte sullo stesso livello.

I piani cottura elettrici Wolf possono essere installati a filo top oppure in appoggio al piano di lavoro.



PIANI COTTURA WOLF

Wolf sa bene che chef diversi hanno esigenze diverse, ecco perché riteniamo che la scelta tra piani diversi sia della massima importanza.

I nostri piani cottura sono disponibili in molte varianti, consentendo di realizzare su misura la cucina perfetta. Basterà scegliere tra piani cottura elettrici oppure a gas e poi decidere le dimensioni desiderate.



Piano cottura elettrico (ICBCT30E/S),
Cappa estraibile (ICBDD30I) e
Doppio forno da incasso serie E
(ICBD030-2U/S) Wolf



PIANI COTTURA ELETTRICI

Il design minimal e sofisticato di un piano cottura elettrico Wolf, nasconde uno strumento di cottura dalle alte prestazioni tecnologiche: un controllo mirato della potenza permette di passare da un calore minimo, per esempio adatto per sciogliere il burro o il cioccolato (senza utilizzare il classico sistema a bagnomaria), a temperature elevate. Un'altra innovazione tecnologica è l'elemento a ponte che collega due elementi per creare un singolo ampio spazio di riscaldamento, ideale per cotture con grandi tegami. Disponibile a filo top o da appoggio, il design minimalista del piano cottura elettrico, si integra perfettamente con la superficie della cucina nella quale è inserito.

Piano cottura elettrico a filo top
(ICBCT30EU) Wolf





PIANI COTTURA A GAS

Grazie ai bruciatori a doppia corona, i piani cottura a gas Wolf offrono un controllo preciso della fiamma. Posizionando la manopola della regolazione della fiamma sul minimo, il bruciatore distribuirà 0,21 kW/h, vale a dire una fiamma bassa, ideale per cuocere a fuoco lento il cibo per ore o sciogliere il cioccolato senza utilizzare il classico sistema a bagnomaria. Viceversa, sull'impostazione più elevata, il bruciatore distribuirà fino a 4,9 kW/h, ideali per cuocere a fuoco vivo.

PIANI COTTURA PROFESSIONALI

I bruciatori a doppia corona offrono massima potenza e controllo totale della fiamma: da livelli massimi di 4,6 kW/h per bollire e cuocere a fuoco vivo ad appena 0,09 kW/h per la cottura a fuoco lento. Sono disponibili sette configurazioni principali con larghezze di 762, 914 e 1.219 mm. Con griglie robuste, piastra ad infrarossi Teppanyaki, grill a infrarossi e french top. I piani cottura professionali a gas Wolf sono fatti per soddisfare i professionisti più esigenti.



Piano cottura professionale
(ICSRT484CG) Wolf



I moduli integrati Wolf offrono tutti i componenti necessari per realizzare il piano cottura perfetto.

È possibile scegliere tra piani cottura a gas, elettrici, grill, vaporiera o friggitrice. Con questi piani cottura la preparazione dei piatti diventerà molto semplice.

L'ampia scelta dei moduli integrati Wolf consente di realizzare la cucina ideale per le proprie esigenze.



WOLF LINEA DOMINO

Con una scelta tra sei moduli integrati, soddisfiamo ogni tipo di tecnica di cottura, dal vapore alla frittura, dal grill al wok, per creare la zona cottura ideale. È possibile anche aggiungere i piani Domino a piani cottura già esistenti, in modo da creare una zona cottura completa adatta a garantire una flessibilità necessaria per controllare la preparazione dei vostri piatti in tutta sicurezza.



Moduli integrati multifunzione Wok
(ICBIM15/S) e Vaporiera
(ICBIS15/S) Wolf





Grill 381 mm
ICBIG15/S
Potenza elementi riscaldanti:
fronte 1400 W
retro 1400 W



Piano cottura a gas 381 mm
ICBCT15G/S
Potenza bruciatori:
grande da 3,8 a 0,27 kW
piccolo da 3,0 a 0,21 kW



Piano cottura Wok 381 mm
ICBIM15/S
Potenza bruciatore:
massima 8,0 kW
minima 0,58 kW



Vaporiera 381 mm
ICBIS15/S
Potenza elemento riscaldante:
2600 W



Friggitrice 381 mm
ICBIF15/S
Potenza elemento riscaldante:
2600 W



Piano cottura elettrico 381 mm
ICBCT15E/S
Massima potenza delle piastre:
tripla 2500 W / 1800 W / 900 W
singola 1200 W







Piano cottura a gas integrato
(ICBCT15G/S) Wolf



WOLF

I bruciatori Wolf offrono potenza e alte prestazioni, fornendo il calore necessario per ogni tipo di cottura: da una fiamma bassa per riscaldare a fuoco lento o sciogliere burro o cioccolato senza utilizzare il classico sistema a bagnomaria, ad una alta per una cottura a fuoco vivo.





Grazie a prestazioni professionali eccellenti e allo straordinario design, il sistema di ventilazione Wolf è la punta di diamante di qualsiasi cucina.



WOLF VENTILAZIONE

La tradizione professionale di Wolf traspare dai nostri sistemi di ventilazione. Potenti motori a velocità variabile offrono le massime prestazioni, mantenendo l'aria priva di fumi e odori. Realizzate in robusto acciaio, sono rifinite con estrema cura ed eleganza. Le linee scolpite si adattano splendidamente al design di qualsiasi cucina, mentre le lampade alogene illuminano alla perfezione il piano cottura. Con filtri in alluminio facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie per maggiore comodità, i sistemi di ventilazione Wolf offrono massima praticità d'utilizzo e sofisticato design all'avanguardia. Le nostre cappe eleganti e contemporanee sono i complementi perfetti per i nostri piani cottura elettrici e a gas.



Cappa estraibile (ICBDD45I) Wolf



CAPPE ESTRAIBILI

Discrete, eleganti, efficienti. Al tocco di un pulsante, la sottile cappa in acciaio Wolf si solleva dal piano di lavoro per rimuovere fumi e odori indesiderati, grazie all'efficiente filtro a rete a cinque strati.

CAPPE DA PARETE PRO

Il massimo nella ventilazione delle cucine professionali sono le cappe Pro Wolf, realizzate in acciaio inossidabile. Le giunture non sono visibili in quanto uniformemente saldate. Il pannello comandi è incassato e permette di variare le diverse velocità della ventola, rilevando il calore per accendere l'unità automaticamente. Disponibili in un'ampia gamma di dimensioni, si possono richiedere pannelli posteriori da 96,5 cm, con o senza griglie riscaldate.

Cappa da parete Pro (ICBPW482418)
e Cucina professionale Dual Fuel
(ICBDF484CG) Wolf









SUB-ZERO E WOLF SPECIFICHE TECNICHE

Che si scelgano le versioni pannellabili o quelle in acciaio inossidabile, le unità da incasso Sub-Zero si installano a filo, mantenendo pulite ed eleganti le linee della cucina. I doppi compressori assolvono silenziosamente il loro compito per mantenere il cibo assolutamente perfetto. Anche la gamma di modelli è imponente: larghezze da 762 mm a 1.219 mm, side by side, frigo sopra e freezer sotto, tutto frigorifero, tutto freezer, le opzioni sono

infinite. Ma forse il più imponente di tutti è l'ultimo modello, il PRO 48. Un vero e proprio capolavoro più che un'unità di refrigerazione. Scolpito dentro e fuori in acciaio inossidabile, combina due compressori con tre evaporatori, per mantenere i cibi più freschi e, se si desidera, anche con porta in vetro resistente ai raggi UV per ammirarne l'interno.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE



1 PANNELLO DI CONTROLLO

I comandi si trovano sulla parte anteriore e sono digitali, non meccanici. È possibile scegliere tra la visualizzazione delle temperature in gradi Celsius o Fahrenheit.

2 ILLUMINAZIONE UNIFORME

L'illuminazione è brillante. Diffonde la luce in modo uniforme celandone la fonte. I modelli PRO 48 dispongono di illuminazione interna avanzata con LED laterali che possono fungere da luce notturna.

3 FACILITÀ D'USO

La profondità è minore rispetto ai comuni frigoriferi, offrendo facile accesso all'interno del comparto.

4 RIPIANI MOBILI

I ripiani a sbalzo in vetro sono facili da riposizionare e pulire. Inoltre, sono a tenuta stagna e sono tutti regolabili in altezza.

5 FABBRICATORE DI GHIACCIO

Il fabbricatore di ghiaccio ne offre sempre una scorta abbondante e grazie al doppio sistema di refrigerazione, il ghiaccio rimarrà inodore.

6 CASSETTO AD ALTA UMIDITÀ

Il nostro vano ad alta umidità è di grandi dimensioni e molto profondo. Dispone inoltre di un divisorio rimovibile.

7 GRIGLIA

La griglia ribaltabile offre facile accesso per una rapida manutenzione periodica.

8 SISTEMA DI PURIFICAZIONE DELL'ARIA

Questo sistema brevettato depura costantemente l'aria ogni 20 minuti, riducendo notevolmente i cattivi odori, batteri e il gas etilene.

9 DOPPIA REFRIGERAZIONE

Evaporatori e compressori separati mantengono le condizioni ottimali per il frigorifero e il freezer, in modo che l'aria non passi dall'uno all'altro comparto, per mantenere i cibi freschi più a lungo.

10 MICROPROCESSORE

Offre un controllo ottimale della temperatura e regola lo sbrinamento automatico che rileva le abitudini dell'utente adattandovisi. Una spia indica la necessità di manutenzione periodica.

11 CASSETTO CIBI SCONFEZIONATI

Il cassetto cibi sconfezionati è regolabile e dispone di un divisorio del vano e di un design elegante.

12 REALIZZATO A MANO NEGLI USA

Gli elettrodomestici Sub-Zero sono realizzati a mano negli USA. Ogni singola unità è ampiamente collaudata per garantirne la totale affidabilità.

13 VANO LATTICINI

Il vano latticini è regolabile ed accessibile tramite uno sportello, dispone di un divisorio del vano e di un design elegante.

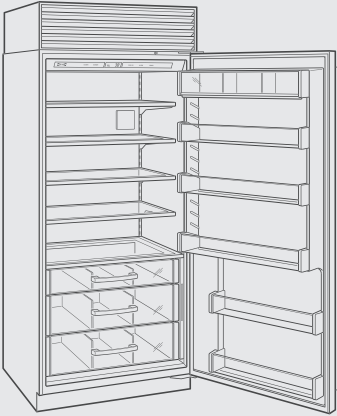
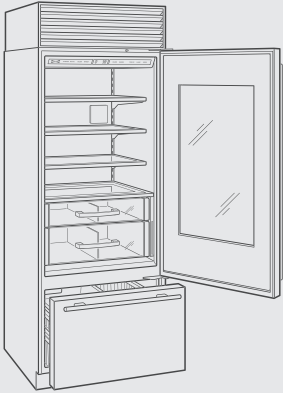
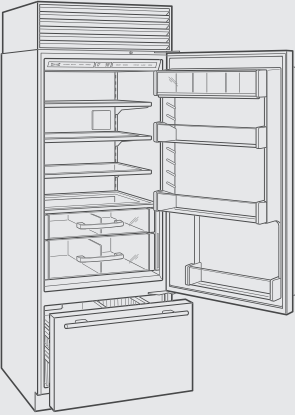
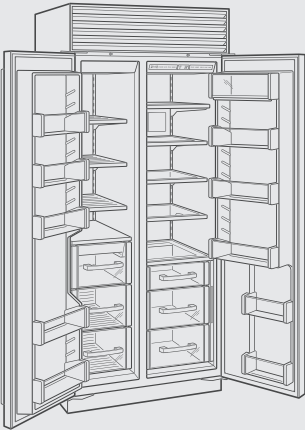
14 RIPIANI CONTROPORTA

I ripiani della controporta sono regolabili in altezza per una migliore flessibilità.

15 SCHEDE FRESCHEZZA, USO E MANUTENZIONE

Queste schede offrono suggerimenti utili su come conservare il cibo per preservarne più a lungo la freschezza.

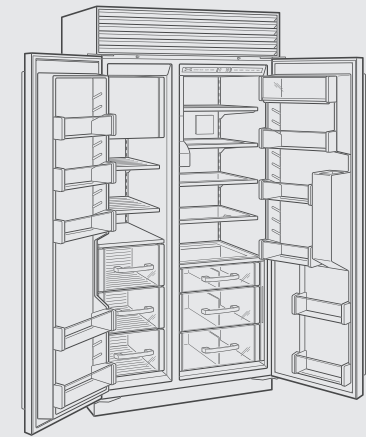
SPECIFICHE TECNICHE SERIE BUILT-IN

	ICBBI-36R Tutto frigorifero <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 660</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 660
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 660				
	ICBBI-30UG PORTA IN VETRO Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 762 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 367 Freezer: 116</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 367 Freezer: 116
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 367 Freezer: 116				
	ICBBI-36RG PORTA IN VETRO Tutto frigorifero <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 665</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 665
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 665				
	ICBBI-36U Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 450 Freezer: 148</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 450 Freezer: 148
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 450 Freezer: 148				
	ICBBI-36F Tutto freezer con fabbricatore di ghiaccio interno <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Freezer: 646</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Freezer: 646
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Freezer: 646				
	ICBBI-36UG PORTA IN VETRO Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 456 Freezer: 148</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 456 Freezer: 148
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 456 Freezer: 148				
	ICBBI-30U Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 762 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 361 Freezer: 116</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 361 Freezer: 116
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 361 Freezer: 116				
	ICBBI-36S Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno <table><tr><td>Dimensioni (millimetri)</td><td>Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610</td></tr><tr><td>Capacità (litri)</td><td>Frigorifero: 346 Freezer: 227</td></tr></table>	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610	Capacità (litri)	Frigorifero: 346 Freezer: 227
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 2.134 Profondità: 610				
Capacità (litri)	Frigorifero: 346 Freezer: 227				

SPECIFICHE TECNICHE SERIE BUILT-IN



ICBBI-42S	
Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno	
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.067 Altezza: 2.134 Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 455 Freezer: 227



ICBBI-42SD	
Frigorifero/freezer con dispenser esterno di acqua e ghiaccio	
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.067 Altezza: 2.134 Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 452 Freezer: 230



ICBBI-48S	
Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno	
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.219 Altezza: 2.134 Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 532 Freezer: 269



ICBBI-48SD	
Frigorifero/freezer con dispenser esterno di acqua e ghiaccio	
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.219 Altezza: 2.134 Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 530 Freezer: 272

SPECIFICHE TECNICHE SERIE PRO

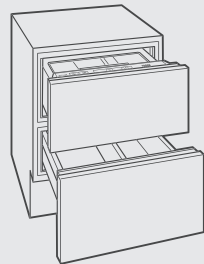


ICB648PRO	
Frigorifero/freezer da incasso o per libera installazione con fabbricatore di ghiaccio interno	
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.219 Altezza: 2.134 Profondità: 656
Capacità (litri)	Frigorifero: 521 Freezer: 331



ICB648PROG PORTA IN VETRO	
Frigorifero/freezer da incasso o per libera installazione con fabbricatore di ghiaccio interno	
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.219 Altezza: 2.134 Profondità: 657
Capacità (litri)	Frigorifero: 521 Freezer: 331

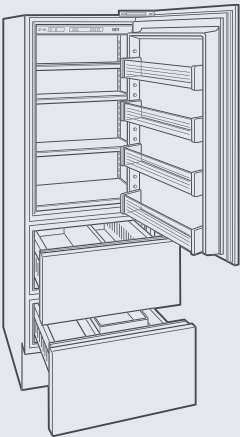
SPECIFICHE TECNICHE SERIE 700



ICB700BR

Due cassetti frigorifero

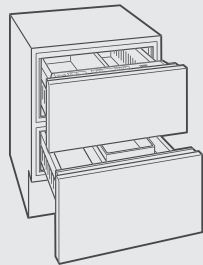
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 876
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 150



ICB700TFI

Tutto freezer con fabbricatore di ghiaccio interno

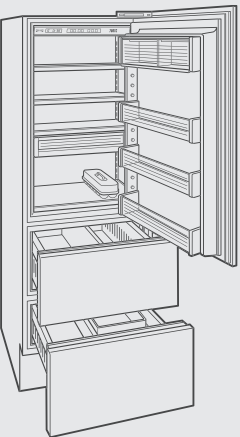
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Freezer: 433



ICB700BFI

Due cassetti freezer con fabbricatore di ghiaccio interno

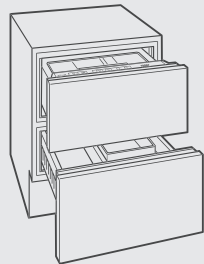
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 876
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Freezer: 144



ICB700TCI

Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno

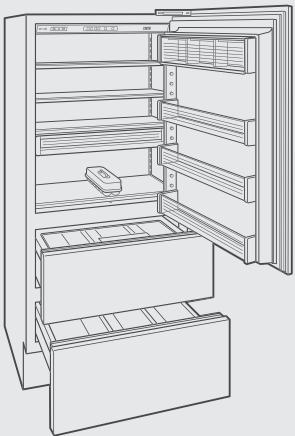
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 289 Freezer: 144



ICB700BCI

Frigorifero/freezer con fabbricatore di ghiaccio interno

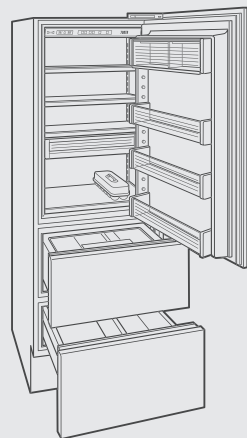
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 876
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 82 Freezer: 59



ICB736TR

Tutto frigorifero

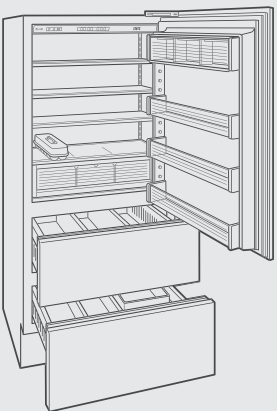
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 589



ICB700TR

Tutto frigorifero

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 439



ICB736TCI

Frigorifero/freezer combinati con fabbricatore di ghiaccio interno

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità (litri)	Frigorifero: 377 Freezer: 201

SUB-ZERO CANTINA VINI

Hai trovato un pregiato vino d'annata, ne hai ordinato una cassa; ora deve essere custodito in modo adeguato finché non sarai pronto a gustarlo. Non è possibile trovare nulla di meglio di una cantina vini Sub-Zero. Ogni bottiglia riceve un trattamento particolare. Adagiato su ripiani

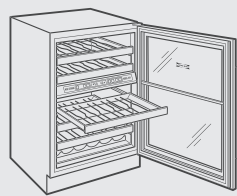
in metallo antiruggine che scorrono avanti e indietro senza agitare il vino. I rossi ed i bianchi possono essere conservati in zone di temperatura separate, adatte agli uni o agli altri.

CARATTERISTICHE TECNICHE CANTINA VINI



- 1 ILLUMINAZIONE**
L'illuminazione discreta è indipendente dall'apertura della porta.
- 2 TEMPERATURA**
Due zone di temperatura sigillate permettono di impostare le temperature ideali per servire o conservare (+4°C e +18°C) i vini.
- 3 COMPRESSORE**
Compressore silenzioso e doppio sistema di raffreddamento.
- 4 RIPIANI**
Ripiani estraibili su guide scorrevoli per un facile accesso alle bottiglie, capaci di contenere bottiglie medie, normali e magnum.
- 5 MICROPROCESSORE**
I comandi tattili del microprocessore consentono di impostare facilmente la temperatura corretta. È possibile scegliere tra la visualizzazione delle temperature in Celsius o Fahrenheit.
- 6 CONTROLLO DELL' UMIDITÀ**
L'umidità ideale previene l'essiccazione dei tappi. Il display digitale indica la temperatura impostata tra 4°C e 18°C.
- 7 MANUTENZIONE**
Una spia luminosa avverte della necessità di manutenzione o nel caso in cui la porta è rimasta aperta.
- 8 BOTTIGLIE A VISTA**
Il ripiano inclinato è illuminato e permette di esporre le bottiglie pregiate.
- 9 SICUREZZA**
Lucchetto opzionale per proteggere il vino.
- 10 VETRO RESISTENTE AI RAGGI UV DOTATO DI GAS ARGON**
Il vetro frontale è dotato di un intercapedine contenente gas Argon per proteggere i vini dai raggi dannosi UV.
- 11 LISTELLI FRONTALI IN LEGNO DI CILIEGIO**
Listelli verniciabili in legno di ciliegio per esporre magnificamente la propria collezione.

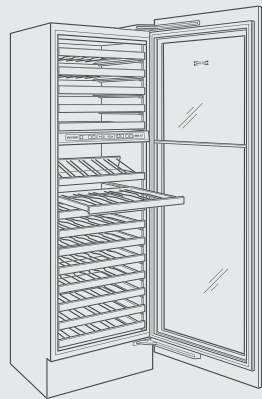
SPECIFICHE TECNICHE SERIE 400



ICB424G DA INCASSO
ICB424FSG LIBERA INSTALLAZIONE

Cantina vini

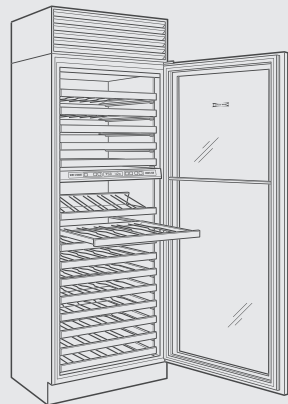
Dimensioni (millimetri) ICB424G	Larghezza: 606
	Altezza: 864
	Profondità: 610
ICB424FSG	Larghezza: 616
	Altezza: 868
	Profondità: 625
Capacità	46 bottiglie



ICB427G

Cantina vini

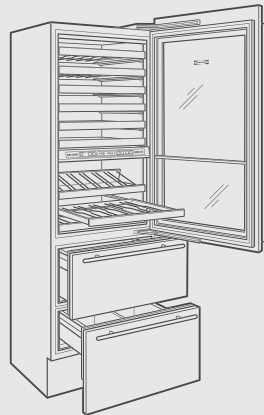
Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità	132 bottiglie



ICBWS-30G

Cantina vini

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762
	Altezza: 2.134
	Profondità: 610
Capacità	147 bottiglie



ICB427RG

Cantina vini con due cassetti frigorifero

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 686
	Altezza: 2.032
	Profondità: 610
Capacità	78 bottiglie
Cassetti frigorifero	150 lt.

WOLF LO SPECIALISTA IN CUCINA

Come ogni cuoco che si rispetti, in cucina si desidera la massima praticità accostata ad un design semplice e all'avanguardia. I nostri forni da incasso dispongono di un pannello di controllo rotante dall'aspetto pulito ed elegante quando il forno non è in uso. Quando invece si è pronti per cucinare basta la pressione di un tasto per far ruotare il pannello di controllo in posizione visibile, per poter accedere ai

programmi di cottura.

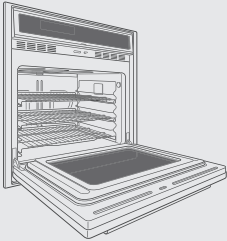
I forni Wolf offrono prestazioni straordinarie grazie a dieci modalità di cottura. Che si opti per un delicato soufflé, magnifiche costolette o prelibate torte, la serie L offre il controllo preciso necessario per creare un capolavoro.

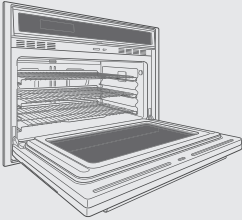
CARATTERISTICHE PRINCIPALI FORNI DA INCASSO SERIE L



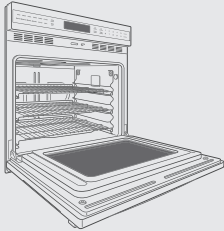
- 1 DOPPIA CONVEZIONE**
Due ventole e quattro elementi per una distribuzione uniforme del calore.
- 2 MODALITÀ DI COTTURA**
Dieci modalità di cottura per un controllo preciso e di facile utilizzo. Dolci, arrosti, grill ventilato, calore inferiore ventilato, lievitazione, pietra per la pizza (optional), disidratazione (optional).
- 3 PANNELLO DI CONTROLLO ROTANTE**
Pannello di controllo rotante dal design elegante.
- 4 PORTA**
Cerniera idraulica per una facile apertura e chiusura.
- 5 GRIGLIA INFERIORE**
Griglia inferiore completamente estraibile per un agevole accesso ai cibi.

SPECIFICHE TECNICHE FORNI DA INCASSO SERIE L

	IS030U/S	
	Forno singolo 762 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 759 Altezza: 699 Profondità: 610
	Capacità interna (litri)	127

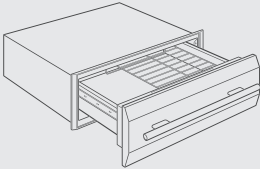
	IS036U/S	
	Forno singolo 914 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 905 Altezza: 619 Profondità: 610
	Capacità interna (litri)	125

SPECIFICHE TECNICHE FORNI DA INCASSO SERIE E

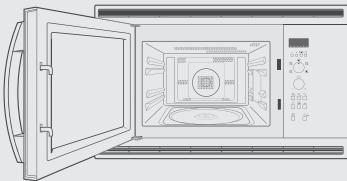
	ICB030-2U/S	
	Forno singolo 759 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 759 Altezza: 708 Profondità: 603
	Capacità interna (litri)	127

	ICBD030-2U/S	
	Doppio forno 759 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 759 Altezza: 1.280 Profondità: 603
	Capacità interna (litri)	127 per ciascun forno

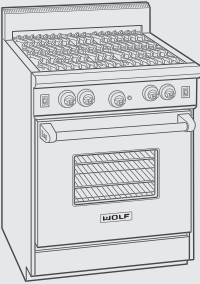
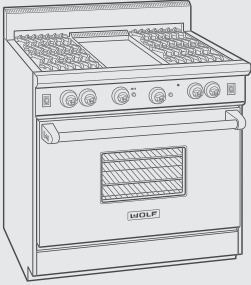
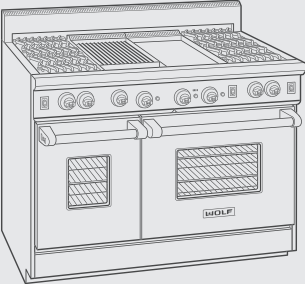
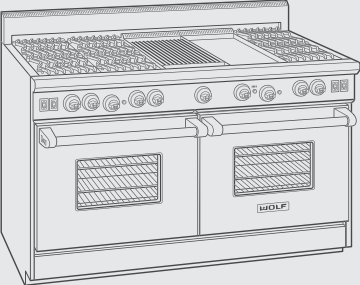
SPECIFICHE TECNICHE CASSETTI SCALDAVIVANDE

	ICBWW30	
	Cassetto scaldavivande 762 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 759 Altezza: 260 Profondità: 597
	Capacità interna (litri)	45

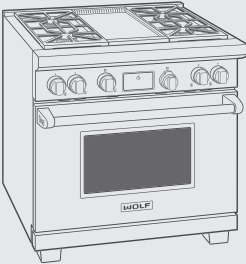
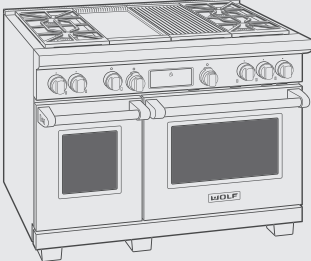
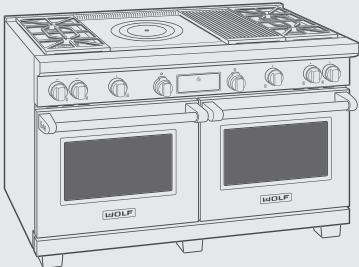
SPECIFICHE TECNICHE FORNI A MICROONDE

	ICBMW30-230	
	Forno a microonde 762 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762 Altezza: 460 Profondità: 536
	Capacità interna (litri)	40

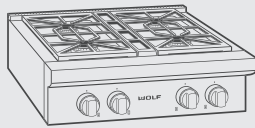
SPECIFICHE TECNICHE CUCINE A GAS

	ICBR304	
	Cucina a gas 762 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762 Altezza: 940 Profondità: 721
	ICBR364G	
	Cucina a gas 914 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914 Altezza: 940 Profondità: 721
	ICBR484CG	
	Cucina a gas 1.219 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.219 Altezza: 940 Profondità: 721
	ICBR606CG	
	Cucina a gas 1.524 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.524 Altezza: 940 Profondità: 721
Capacità interna (litri)		125
Capacità interna (litri)		125
Capacità interna (litri)		156
Capacità interna (litri)		71 - 457 mm larghezza 125 - 914 mm larghezza
Capacità interna (litri)		125 per ciascun forno

SPECIFICHE TECNICHE CUCINE DUAL FUEL

	ICBDF364G	
	Cucina Dual Fuel 914 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 911 Altezza: 937 Profondità: 749
	ICBDF484CG	
	Cucina Dual Fuel 1.219 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.216 Altezza: 937 Profondità: 749
	ICBDF604CF	
	Cucina Dual Fuel 1.524 mm	
	Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 1.527 Altezza: 937 Profondità: 749
Capacità interna (litri)		153
Capacità interna (litri)		71 - 457 mm larghezza 127 - 914 mm larghezza
Capacità interna (litri)		127 per ciascun forno

SPECIFICHE TECNICHE PIANI COTTURA PROFESSIONALI



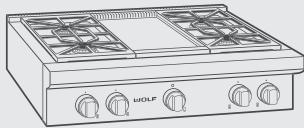
ICBSRT304

Piano cottura professionale 762 mm

Dimensioni (millimetri) Larghezza: 759
Altezza: 216
Profondità: 724



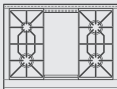
ICBSRT304



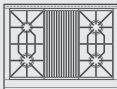
ICBSRT364G

Piano cottura professionale 914 mm

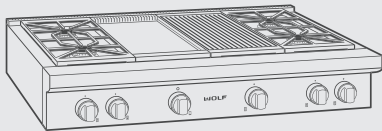
Dimensioni (millimetri) Larghezza: 911
Altezza: 216
Profondità: 724



ICBSRT364G



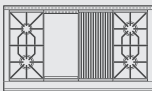
ICBSRT364C



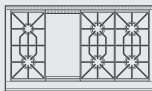
ICBSRT484CG

Piano cottura professionale 1.219 mm

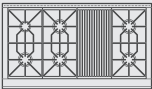
Dimensioni (millimetri) Larghezza: 1.216
Altezza: 216
Profondità: 724



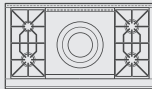
ICBSRT484CG



ICBSRT486G

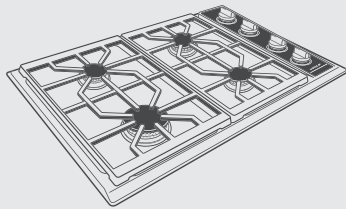


ICBSRT486C



ICBSRT484F

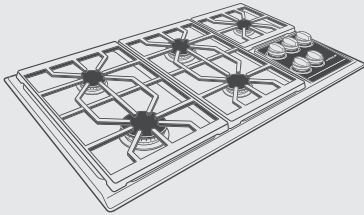
SPECIFICHE TECNICHE PIANI COTTURA A GAS



ICBCT30G/S

Piano cottura a gas 762 mm

Dimensioni (millimetri) Larghezza: 762
Altezza: 102
Profondità: 533

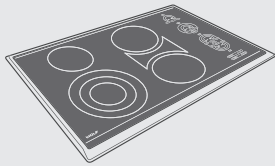


ICBCT36G/S

Piano cottura a gas 914 mm

Dimensioni (millimetri) Larghezza: 914
Altezza: 102
Profondità: 533

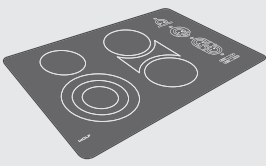
SPECIFICHE TECNICHE PIANI COTTURA ELETTRICI



ICBCT30E/S

Piano cottura elettrico 762 mm

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762
	Altezza: 95
	Profondità: 533



ICBCT30EU

Piano cottura elettrico filo top 762 mm

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 762
	Altezza: 108
	Profondità: 533



ICBCT36E/S

Piano cottura elettrico 914 mm

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914
	Altezza: 95
	Profondità: 533



ICBCT36EU

Piano cottura elettrico filo top 914 mm

Dimensioni (millimetri)	Larghezza: 914
	Altezza: 108
	Profondità: 533

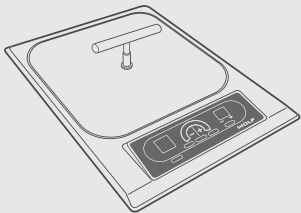
SPECIFICHE TECNICHE PIANI COTTURA DOMINO-MODULI INTEGRATI



ICBCT15E/S

Piano cottura elettrico 381 mm

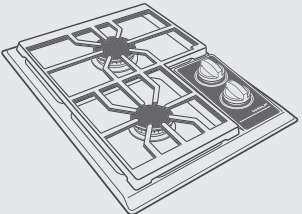
Dimensioni (millimetri) Larghezza: 381
Altezza: 95
Profondità: 533



ICBIF15/S

Friggitrice 381 mm

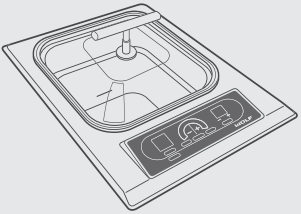
Dimensioni (millimetri) Larghezza: 381
Altezza: 343
Profondità: 533



ICBCT15G/S

Piano cottura a gas 381 mm

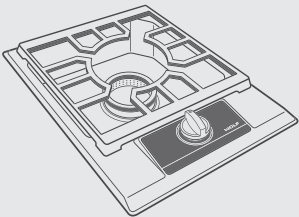
Dimensioni (millimetri) Larghezza: 381
Altezza: 102
Profondità: 533



ICBIS15/S

Vaporiera 381 mm

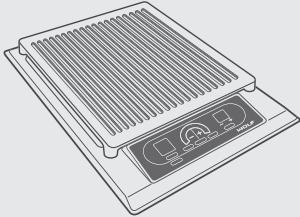
Dimensioni (millimetri) Larghezza: 381
Altezza: 343
Profondità: 533



ICBIM15/S

Piano cottura a gas Wok 381 mm

Dimensioni (millimetri) Larghezza: 381
Altezza: 127
Profondità: 533

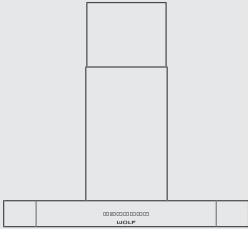
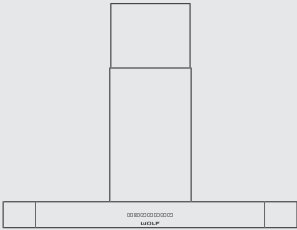
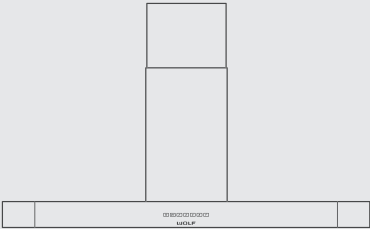
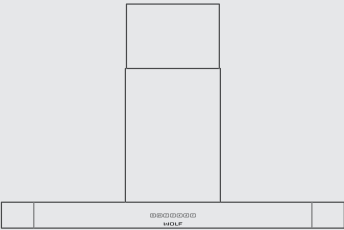


ICBIG15/S

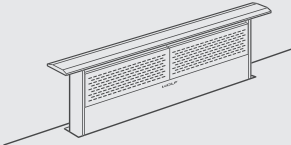
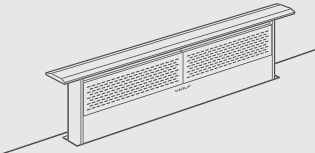
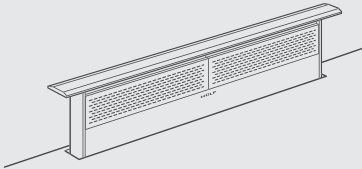
Grill elettrico 381 mm

Dimensioni (millimetri) Larghezza: 381
Altezza: 159
Profondità: 533

SPECIFICHE TECNICHE CAPPE A PARETE E A ISOLA

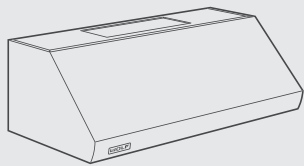
	ICBCTEWH30I*
	Cappa a parete da 762 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 762 Altezza: 790 (solo sezione cappa) 790-1.210 (condotto incluso) Profondità: 451
	ICBCTEWH36**/ICBCTEWH36I*
	Cappa a parete da 914 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 914 Altezza: 790 (solo sezione cappa) 790-1.210 (condotto incluso) Profondità: 451
	ICBCTEWH45I*
	Cappa a parete da 1.143 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 1.143 Altezza: 790 (solo sezione cappa) 790-1.210 (condotto incluso) Profondità: 451
	ICBCTEIH42I*
	Cappa a isola 1.067 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 1.067 Altezza: 790 (solo sezione cappa) 790-1.210 (condotto incluso) Profondità: 549

SPECIFICHE TECNICHE CAPPE DOWNDRAFT

	ICBDD30I*/ICBDD30R**
	Cappa estraibile 762 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 762 Altezza: 230 Profondità: 60
	ICBDD36I*/ICBDD36R**
	Cappa estraibile 914 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 914 Altezza: 230 Profondità: 60
	ICBDD45I*/ICBDD45R**
	Cappa estraibile 1.156 mm
	Dimensioni (millimetri)
	Larghezza: 1.156 Altezza: 230 Profondità: 60

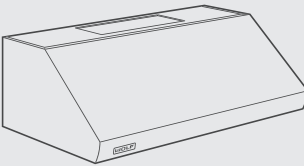
* Motore interno incluso
** Motore esterno su richiesta

SPECIFICHE TECNICHE CAPPE PRO



Cappa a parete Pro 610 mm

Larghezze disponibili per 610 mm di profondità
(457 mm di altezza): 914 mm, 1.219 mm



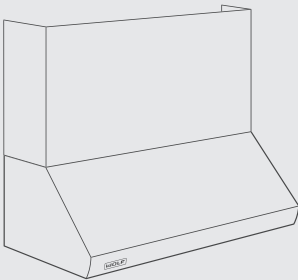
Cappa a parete Pro 686 mm

Larghezze disponibili per 686 mm di profondità
(457 mm di altezza): 762 mm, 914 mm,
1.067 mm, 1.219 mm, 1.524 mm,

COPERTURE CONDOTTO

**Coperture per condotto cappa in
acciaio inox**

Sono disponibili coperture del condotto su
misura per tutte le cappe e possono essere
realizzate esattamente in base ai requisiti
individuali di altezza. Per ulteriori dettagli,
consultare la Guida design.



**Coperture per condotto cappa
da parete Pro**

Per cappe a parete di profondità compresa tra
610 mm e 686 mm. Per altri modelli si prega di
fare richiesta.

SHOWROOM

Il distributore di zona Sub-Zero e Wolf è disponibile per dare informazioni sui prodotti e su dove poter trovare lo showroom più vicino per vedere i prodotti esposti.

SHOWROOM NEL MONDO





ITALIA

FRIGO 2000 SRL
V.le F. Testi, 125
20092 - CINISELLO BALSAMO (MI)
Tel: +39 - 0266047147
Fax: +39 - 0266047260
Web: www.subzerowolf.it
info@frigo2000.it

ALTRE SEDI NEL MONDO

I prodotti Sub-Zero e Wolf sono venduti in tutto il mondo. Per visualizzare tutti i paesi in cui sono venduti i prodotti Sub-Zero e Wolf, visitare www.subzerowolfintl.com

AFRICA

Cairo

AMERICA

Atlanta	Città del Messico
Boise	Monterrey
Boston	Montreal
Calgary	New York
Charlotte	Orlando
Chicago	Filadelfia
Cincinnati	Phoenix
Cleveland	Portland
Dallas	Richmond
Denver	Salt Lake City
Detroit	San Francisco
Guadalajara	Sao Paulo
Honolulu	Seattle
Houston	St. Louis
Kansas City	Syracuse
Los Angeles	Toronto
Miami	Vancouver
Minneapolis	Washington DC

ASIA

Amman	Melbourne
Auckland	Seul
Beirut	Shanghai
Dubai	Singapore
Hong Kong	Taipei
Manila	Tel Aviv

EUROPA

Amsterdam	Istanbul
Atene	Londra
Barcellona	Milano
Bergen	Mosca
Brema	Monaco
Bruxelles	Parigi
Cannes	

KITCHEN PERFECTION

WWW.SUBZEROWOLFINTL.COM