

HORNOS EMPOTRABLES



BOA

Appliance
Studio | DAS
WOLF SUB-ZERO COVO ASKO



Hornos Wolf

El especialista en cocinar, que transforma ocho décadas de experiencia en una tecnología que usted controla con facilidad. La primera vez que cocine con un producto Wolf notará porque una herramienta es una invitación para cocinar. El principio básico de nuestro credo es que sus ideas y gustos, no así las limitaciones del equipo, deben determinar el resultado de sus platillos





Hornos Empotrables

Desde el día de su lanzamiento, los hornos empotrables de Wolf han recibido halagos por parte de cocineros, pasteleros y diseñadores por igual. Nunca antes un horno contó con tanta innovación y control preciso para obtener resultados deliciosamente consistentes. Con un amplio espectro de diseños, los hornos Serie E y M de Wolf son ideales para más cocinas que nunca.



Hornos Serie E

Añada una inequívoca característica de diseño a su cocina y sirva deliciosos platos a su mesa. La tecnología inteligente de los hornos Serie E le permite contar con 10 métodos de cocción y convección dual - en hornos sencillos y en el horno superior en los dobles. Además están disponibles en tres estilos: contemporáneo, transicional y profesional. Cualquier estilo y configuración puede ser instalado al ras de los gabinetes de cocina para un estilo más limpio e integrado que complemente su cocina.

COORDINACIÓN PERFECTA

Las jaladeras y otros detalles están diseñados para coordinar con los productos de Sub-Zero.

COORDINACIÓN PERFECTA

Cuenta con dos luces halógenas laterales, puerta con triple vidrio e interiores en azul cobalto de porcelana. Además cuenta con una rejilla de extensión total, sistema de guías en la puerta para colocar el anaquel inferior y un sistema de bisagras hidráulicas que permiten que la puerta tenga una apertura lenta y no se azote.





Hornos Serie M

Tres estilos distintivos—el diseño transicional con puerta enmarcada de acero inoxidable; el audaz diseño profesional; y el minimalista diseño contemporáneo sin jaladera—son sólo el principio. Con nuevas características de desempeño que incluyen el nuevo sistema de convección Dual VertiCross™, pantalla táctil de control de LCD a todo color, nuevos programas de cocción e incluso una mejor luz interior. Además cuentan con 14% más de espacio interior utilizable. Disponibles en configuración sencilla o doble.

AJUSTE DE PRUEBA DE ERRORES

Con la nueva y revolucionaria función Gourmet, un menú de ajustes preestablecidos que automáticamente controlan la cocción, hace que preparar los platillos más populares sea fácil y rápido. Incluso hay platillos que no requieren precalentar el horno.

INNOVADOR SISTEMA DE CONVECCIÓN

Pruebe la diferencia con nuestro nuevo sistema de convección Dual VertiCross™. Este avanzado sistema de convección dual cuenta con dos ventiladores verticales ubicados en las esquinas posteriores del horno con elementos de calor verticales paralelos a éstos para una cocción aún más consistente a través de todas las rejillas. Obtendrá un rápido precalentamiento gracias a una mejor saturación y distribución de calor que le permite lograr resultados perfectos más rápido de lo que pensaba.



HORNOS ELÉCTRICOS SERIE E 24" 30"



S024TE/S/TH

- A 23 1/2" (597)
- P 23" (584)
- H 23 1/2" (597)



S03050TE/S/T

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 27 7/8" (708)



S03050PE/S/P

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 27 7/8" (708)



D03050TE/S/T

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 50 3/8" (1280)

HORNOS ELÉCTRICOS SERIE M



D03050PE/S/P

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 50 3/8" (1280)



S030TM/S/TH

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 28 1/2" (724)



S030PM/S/PH

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 28 1/2" (724)



D030TM/S/TH

- A 29 7/8" (759)
- P 23" (584)
- H 50 7/8" (1292)

HORNOS ELÉCTRICOS SERIE M



D030PM/S/PH

- A 29 7/8" (759) • P 23" (584)
- H 50 7/8 (1292)



S030CM/B

- A 29 7/8" (759) • P 23" (584)
- H 28 1/2 (724)



D030CM/B

- A 29 7/8" (759) • P 23" (584)
- H 50 7/8 (1292)



S030CM/S

- A 29 7/8" (759) • P 23" (584)
- H 28 1/2 (724)



D03050CM/S

- A 29 7/8" (759) • P 23" (584)
- H 50 7/8 (1292)



Paseo de los tamarindos 90 Bosques de las Lomas, CDMX, Local PB-35

www.subzerowolfcdmx.com

@subzerowolfcdmx

