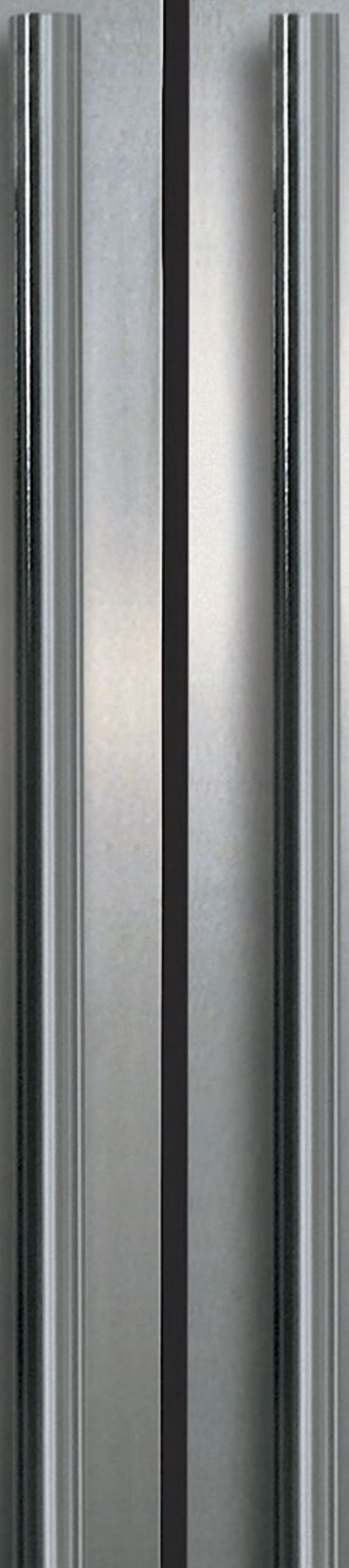




TWO SPECIALISTS. ONE EXTRAORDINARY KITCHEN.





EL MAYOR LUJO DE TODOS ES



SABOREAR LAS MEJORES COSAS DE LA VIDA.



ÍNDICE

- 06 NUESTROS FUNDADORES
- 08 CALIDAD
- 10 UN ÍCONO DE DISEÑO

SUB-ZERO

- 12 LA DIFERENCIA SUB-ZERO
- 18 REFRIGERACIÓN CLÁSICA
- 28 REFRIGERACIÓN PROFESIONAL
- 34 REFRIGERACIÓN DISEÑADOR

- 44 CONSERVACIÓN DE VINOS
- 52 UNIDADES BAJO CUBIERTA

WOLF

- 56 LA FILOSOFÍA WOLF
- 58 HORNOS EMPOTRABLES
- 68 HORNOS DE VAPOR Y CONVECCIÓN
- 72 MICROONDAS

- 74 CAJONES CALENTADORES
- 76 CAFETERA AUTOMÁTICA
- 80 PARRILLAS
- 90 MÓDULOS INTEGRABLES
- 94 ESTUFAS DUALES

- 98 ESTUFAS DE INDUCCIÓN
- 100 ESTUFAS DE GAS
- 106 PARRILLAS SRT
- 112 CAMPANAS
- 116 COCINA EXTERIOR
- 124 LÍNEA DE PRODUCTOS SUB-ZERO Y WOLF

SUB-ZERO, EL ESPECIALISTA EN CONSERVACIÓN, CREA PRODUCTOS DE INIGUALABLE MANUFACTURA QUE MANTIENEN LOS ALIMENTOS MÁS FRESCOS POR MÁS TIEMPO.

WOLF, EL ESPECIALISTA EN COCCIÓN, CON OCHO DÉCADAS DE EXPERIENCIA EN LA COCCIÓN PROFESIONAL PARA UN CONTROL PRECISO QUE LE GARANTIZA RESULTADOS SUPERIORES.

Desde la Torre Bloomberg en Nueva York hasta el Burj Khalifa en Dubai, desde la Hesperia Tower en Barcelona hasta el Pan Península en Londres e incontables casas en los seis continentes, Sub-Zero y Wolf encarnan el lujo. Para estas dos marcas familiares, "lujo" es más que materiales finos y diseño impactante, o una estética clásica que nunca pasa de moda. Para nosotros, el lujo enriquece la vida en el hogar convirtiendo momentos esenciales – los platillos, bebidas y conversaciones que comparte, con sus seres amados – en momentos excepcionales.





Nuestros Fundadores hicieron una promesa de por vida

El fundador de Sub-Zero, Westye F. Bakke era un pionero del mundo en conservar los alimentos a temperaturas ultra-bajas – literalmente “bajo cero”, por debajo de los -18°C (0°F). Un ingeniero talentoso, que tenía un motivo personal para desarrollar en los años 40's, refrigeración residencial confiable y de alto desempeño: necesitaba refrigerar insulina para su hijo diabético, Bud. Las innovaciones de Westye cambiaron para siempre no sólo la conservación de alimentos, sino también el diseño de las cocinas, gracias a la introducción de la refrigeración empotrable – una idea revolucionaria en ese tiempo.

La reputación de Wolf como equipo de cocción de larga duración se remonta a mucho tiempo atrás. Adquirido por Sub-Zero en el 2000, Wolf fabrica instrumentos de cocción con la experiencia obtenida a lo largo de 80 años en cocinas comerciales.

Aún somos una compañía familiar, presidida por el nieto de Westye, y nos tomamos el compromiso de la excelencia en diseño y desempeño, tan en serio como siempre.

Los estándares más altos de calidad

La mayoría de los fabricantes de electrodomésticos dividen su atención. Sub-Zero y Wolf son especialistas. Cada uno se concentra exclusivamente en su campo de v.

Nuestros productos son construidos con los estándares más altos de calidad. Cada unidad es construida utilizando componentes de clase superior. Además, todas y cada una de nuestras unidades son sometidas a rigurosas pruebas de laboratorio para garantizar un tiempo de vida estimado en más de 20 años.

Estas dos distinguidas marcas se encuentran unidas por una sola motivación: construir electrodomésticos con un extraordinario desempeño en su hogar no sólo por un par de años, sino por décadas.





Un ícono de Diseño

Primero vino la función – un sistema para mantener los alimentos más frescos por más tiempo. La clave fue la refrigeración dual así como un compresor y evaporador por separado tanto para el refrigerador como para el congelador. Cuando Sub-Zero introdujo la refrigeración empotrable en 1954, la función dio lugar a la forma, que se convirtió en uno de los diseños más imitados: el estilo clásico de Sub-Zero con una parrilla acanalada. A través de los años Sub-Zero expandió su liderazgo en diseño con cavas de vinos y la refrigeración integrable que se “funde” en la decoración.

Nuestro enfoque de diseño incluso impresionó al legendario arquitecto Frank Lloyd Wright, quien eligió Sub-Zero para las visionarias casas que diseñó.

Igualmente, Wolf, surgió del desempeño y durabilidad que las cocinas profesionales demandan, ha influenciado a generaciones de diseñadores. El clásico estilo profesional ha evolucionado. La nueva generación de productos Wolf incluyen elegantes diseños contemporáneos. Cada detalle es cuidadosamente considerado.

“FORMA Y FUNCIÓN DEBEN SER UNO, UNIDOS EN UNA UNIÓN ESPIRITUAL.”

FRANK LLOYD WRIGHT



SUB*ZERO

La diferencia Sub-Zero

El especialista en la conservación de alimentos, pionero en tecnología de refrigeración dual que mantiene los alimentos más frescos por más tiempo. Diseñado y aprobado por los más altos estándares de calidad, Sub-Zero es más que un simple refrigerador. Descubra que distingue a Sub-Zero de cualquier otra marca.

REFRIGERACIÓN DUAL



Almacenados dentro de un Sub-Zero, sus alimentos se benefician de condiciones especiales para su perfecta conservación. Los refrigeradores convencionales utilizan un sólo compresor para enfriar ambos compartimentos, compartiendo el aire seco del congelador con los olores y sabores del refrigerador. Sub-Zero es diferente, tanto el refrigerador como el congelador tienen un compresor y evaporador por separado. De ésta manera cada sección proporciona el ambiente ideal.

MÁS QUE SÓLO UN REFRIGERADOR - UN SISTEMA DE CONSERVACIÓN



Cada año un hogar promedio desperdicia cientos de kilos de alimentos. Sub-Zero, reduce el desperdicio con el uso de la más avanzada tecnología. Sólo Sub-Zero cuenta con un sistema de purificación de aire antimicrobiano. Basado en tecnología de la NASA, el filtro renueva el aire cada 20 minutos removiendo cualquier hongo, bacteria, virus e incluso el gas etileno emitido naturalmente por algunos alimentos. Cuenta además, con un avanzado filtro de agua que remueve los contaminantes del agua. Su microprocesador mantiene constante la temperatura determinada y analiza su patrón de uso determinando el ciclo óptimo de deshielo.

SUB-ZERO AHORRA ENERGÍA



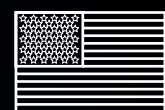
Los equipos de Sub-Zero están diseñados para reducir notablemente el consumo de energía. Incluso el refrigerador más grande consume menos energía que un foco de 100 watts. Además, la mayoría de los equipos de Sub-Zero cuentan con certificado Energy Star® lo cual asegura que los equipos ahorran dinero y protegen al medio ambiente.

SUB-ZERO DURA MÁS TIEMPO



No sólo por años. Por décadas. Ese es el tiempo que puede disfrutar su nuevo Sub-Zero. Cada producto es construido con los más altos estándares de calidad y componentes de última generación tecnológica. Esto asegura que sus productos funcionen óptimamente por más de 20 años - 56% más que un refrigerador común.

MADE IN USA



Sub-Zero presta gran atención a los detalles en la fabricación de sus productos. Cada unidad es construida en Estados Unidos utilizando componentes de última generación tecnológica.

PRUEBAS INDIVIDUALES



Cada componente de cada unidad es sometido a pruebas de calidad antes ser aprobados para el ensamblado; cada producto terminado es probado en la fábrica por hasta 24 horas.

FLEXIBILIDAD EN DISEÑO



Sub-Zero cuenta con un amplio abanico de posibilidades y diseños diferentes. Para cocinas amplias o compactas; con o sin hielo y agua en la puerta, con o sin puerta de vidrio; dúplex, sólo refrigerador o congelador; en diferentes acabados, empotrados o integrados a la decoración; existe un Sub-Zero especial para cada cocina.





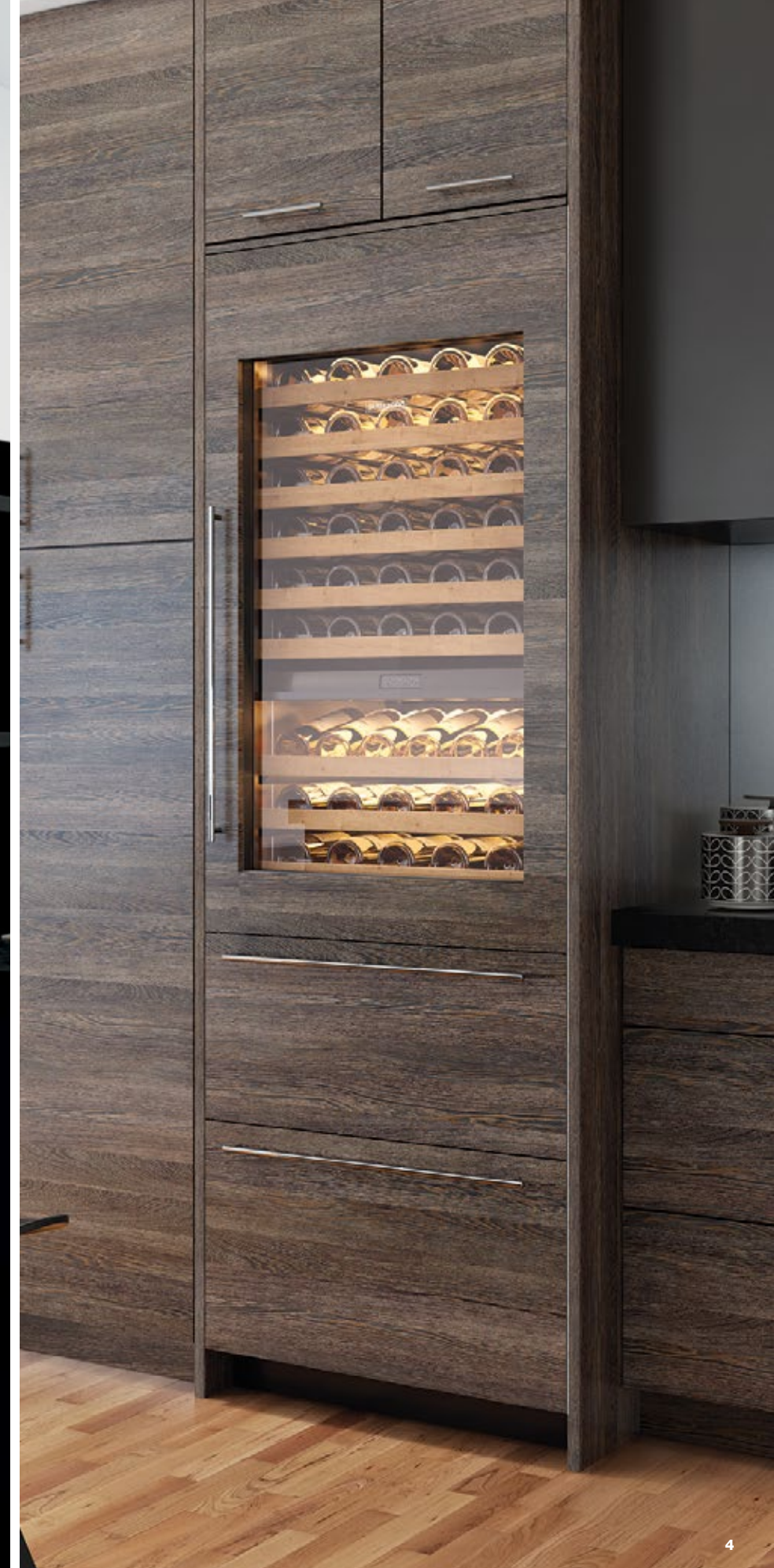
1



2



3



4

PRODUCTOS SUB-ZERO Diseñe un ambiente donde la refrigeración sea el centro de atención, o si lo prefiere se integre a éste. Elija la refrigeración clásica, para un estilo eterno; o las unidades integrables que desaparecen con los gabinetes adyacentes, para un estilo más contemporáneo; o elija el PRO 48 para un estilo profesional. Complete un ambiente lleno de funcionalidad con una cava de vinos o unidades bajo cubierta. En acabado acero inoxidable, con o sin puerta de vidrio, listo para agregar paneles a la medida- deje volar su imaginación al diseñar su cocina o cualquier ambiente del hogar.

- 1 REFRIGERACIÓN CLÁSICA
- 2 REFRIGERACIÓN PROFESIONAL
- 3 REFRIGERACIÓN DISEÑADOR
- 4 CAVA



Refrigeración Clásica

Una profundidad igual que los gabinetes de cocina y un marco alrededor del equipo, permiten que al empotrarlo en un espacio a la medida se vea sólo la parte frontal del refrigerador logrando un efecto más elegante. La unidad puede venir terminada de fábrica en acero inoxidable, o lista para permitir la instalación de un panel del material de las puertas de los gabinetes de su cocina.





Un refrigerador lleno de ideas frescas

1 REFRIGERACIÓN DUAL El refrigerador y el congelador tienen un compresor y evaporador por separado. De esta manera cada sección proporciona el ambiente ideal para la conservación de sus alimentos: aire húmedo en el refrigerador, aire seco en el congelador.

2 MICROPROCESADOR Los alimentos deben ser almacenados a menos de 5°C y a una temperatura constante, de otra forma su calidad se ve afectada. El microprocesador de Sub-Zero mantiene una temperatura constante y ajusta los ciclos de deshielo, además de almacenar información para el diagnóstico de la unidad.



3 SISTEMA DE PURIFICACIÓN DE AIRE Con tecnología desarrollada por la NASA, este filtro de aire avanzado elimina hongos, bacteria, gas etileno y virus.

4 FILTRO DE AGUA Elimina no sólo partículas suspendidas, sino también metales pesados, herbicidas, pesticidas, virus y bacteria.

5 GUÍAS DE FRESCURA Información precisa sobre el lugar ideal para almacenar sus alimentos.

6 EVAPORADOR EN LOS CAJONES La zona de alta humedad y baja temperatura se mantiene 2°C más fría que el resto del refrigerador.

7 JUNTAS MAGNÉTICAS Máximo sellado de puerta para un menor consumo de energía.

8 BISAGRAS Su sistema de bisagras permiten alinear perfectamente las puertas con los gabinetes.

9 PANEL DE CONTROL Tecnología de fácil control al alcance de sus dedos.



La línea de refrigeración clásica de Sub-Zero le ofrece diferentes opciones de diseño y aplicación. Elija la opción de acero inoxidable u overlay - la opción de diseño overlay viene lista para integrarle paneles a la medida, ya sea en una aplicación al ras o sobre-puestos con el resto de los gabinetes de su cocina.

Ya sea todo refrigerador o todo congelador, con o sin puerta de vidrio; refrigerador arriba y congelador abajo; refrigerador y congelador con puerta francesa; dúplex con o sin despachador de agua y hielo en la puerta- o si lo prefiere con despachador en el interior; con jaladera tubular o profesional para coordinar con sus equipos Wolf...¿Quién se imaginaría que un refrigerador podría ser tan flexible?

1 Acero inoxidable con jaladeras tubulares en instalación sobre-puesta.

2 Acero inoxidable con jaladeras profesionales en instalación sobre-puesta.

3 Overlay con paneles y jaladeras a la medida en instalación sobre-puesta.

4 Overlay con paneles y jaladeras a la medida en instalación al ras.

5 Overlay con paneles de acero, jaladeras tubulares y rejilla acanalada en instalación al ras.

6 Overlay con paneles de acero, jaladeras profesionales y rejilla acanalada en instalación al ras.

7 Overlay con paneles de acero, jaladeras tubulares y rejilla sólida en instalación al ras.

8 Overlay con paneles de acero, jaladeras profesionales y rejilla sólida en instalación al ras.



CONGELADOR ACERO 36" (BI-36F/S/TH-LH) + REFRIGERADOR ACERO 36" (BI-36R/S/TH-RH) CON REJILLA DUAL ACANALADA. HORNO ELÉCTRICO DOBLE EMPOTRABLE SERIE E CONTEMPORÁNEO 30" (D030CE/B/TH).
PARRILLA DE GAS TRANSICIONAL 36" (CG365T/S) Y CAMPANA DE ISLA ACERO 42" (VI42S)



REFRIGERADOR/CONGELADOR OVERLAY 36" (BI-36U/O), HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE SERIE E TRANSICIONAL 30" (SO30TE/S/TH) Y CAVA OVERLAY 30" (WS-30/O)



Refrigeración Profesional

El PRO 48 es nuestro monumento a la conservación de alimentos, esculpido completamente en acero inoxidable. Congelador en la parte izquierda, refrigerador en la parte derecha; el único con 3 evaporadores y 2 compresores. Disponible con o sin puerta de vidrio - resistente a luz ultravioleta - puede colocarlo en "libre instalación" o empotrado en su cocina.



El PRO 48 cuenta con detalles característicos de la filosofía de frescura de Sub-Zero. Cuenta con un microprocesador, display digital exterior de temperatura, cajón de alta humedad y baja temperatura - de suave apertura y cierre - con tapa deslizable y divisores ajustables. Además cuenta con máquina de hielos automática.





REFRIGERADOR/CONGELADOR PRO48 CON PUERTA DE VIDRIO 48" (648PROG) | LAVAVAJILLAS ASKO ACERO INOXIDABLE (D5628XXLS)

IZQUIERDA: COLUMNA REFRIGERADOR CON DESPACHADOR INTERNO INTEGRABLE 30" (IC-30RID-RH) + COLUMNA CONGELADOR INTEGRABLE 30" (IC-30FI-LH)
DERECHA: COLUMNA REFRIGERADOR INTEGRABLE 24" (IC-24R-RH) + COLUMNA CONGELADOR INTEGRABLE 24" (IC-24FI-LH) + CAVA INTEGRABLE 18" (IW-18-RH)



Refrigeración Diseñador

¿Dónde está el refrigerador? Donde usted desee. La innovación de la refrigeración diseñador de Sub-Zero permite que literalmente desaparezca en el ambiente donde se instale, usando paneles y jaladeras iguales a los gabinetes del resto de la cocina- o si lo prefiere, con paneles opcionales de acero inoxidable con jaladera tubular o profesional que coordinarán con sus equipos Wolf.





Características de frescura

1 REFRIGERACIÓN DUAL El refrigerador y el congelador tienen un compresor y evaporador por separado. De ésta manera cada sección proporciona el ambiente ideal para la conservación de sus alimentos: aire húmedo en el refrigerador, aire seco en el congelador.

2 NUEVO INTERIOR Rediseñado con un estilo tipo cristal, elegante y minimalista, que es iluminado por luces LED para minimizar el calor.



3 SISTEMA DE PURIFICACIÓN DE AIRE Con tecnología desarrollada por la NASA, este filtro de aire avanzado elimina hongos, bacteria, gas etileno y virus.

4 FILTRO DE AGUA Elimina partículas suspendidas, metales pesados, herbicidas, pesticidas, virus y bacteria.

5 DISPENSADOR INTERNO DE AGUA Fácil acceso a agua fría y filtrada.

6 GUÍAS DE FRESCURA Información precisa sobre el lugar ideal para almacenar sus alimentos.

7 CAJÓN ALTA HUMEDAD Y BAJA TEMPERATURA Mantiene frescas y crujientes frutas y verduras.

8 PANEL DE CONTROL TOUCH Control ultrapreciso de temperatura e interfaz amigable para acceder a todas las opciones.

9 REPISAS CON NANO-TECNOLOGÍA Diseñadas para la nano retención de líquidos, no permite que los derrames se escurran.



La línea de refrigeración diseñador cuenta con múltiples opciones ya sean Columnas, Unidades Altas o Bajas. Todo refrigerador - con o sin dispensador de agua interno - todo congelador o combinado.

Atrévase a romper el esquema tradicional de la cocina e imagine en colocar la refrigeración en diferentes ambientes de su hogar. En el dormitorio principal, el gimnasio, el cuarto de juegos, en la isla de la cocina o inclusive en el baño. Deje que la refrigeración diseñador de Sub-Zero lleve su imaginación en nuevas direcciones.



COLUMNA REFRIGERADOR CON DESPACHADOR INTERNO INTEGRABLE 30" (IC-30RID-RH) + COLUMNA CONGELADOR INTEGRABLE 30" (IC-30FI-LH)
HORNO DE VAPOR Y CONVECCIÓN CON JALADERA NEGRA SERIE E CONTEMPORÁNEO 30" (CS030CM/B/7TH), HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE SENCILLO SERIE E CONTEMPORÁNEO 30" (S030CE/B/7H)



COLUMNA INTEGRADA TODO REFRIGERADOR DE 76 CM (IC-30RID), COLUMNA INTEGRADA TODO CONGELADOR 76 CM (IC-30FI), CAVA OVERLAY 61 CM (UW-24/O X 2), CAFETERA AUTOMÁTICA 60 CM - ACERO INOXIDABLE (EC24/S), MICROONDAS - PUERTA ABATIBLE TRANSICIONAL SERIE E 60 CM (MDD24TE/S/TH), HORNO DE VAPOR Y CONVECCIÓN SERIE E 60 CM (CSO24TE/S/TH), ESTUFA DUAL 122 CM (DF484CG) Y CAMPANA PROFESIONAL DE PARED 122 CM (PW482418)



IZQUIERDA: (2) CAVAS BAJO CUBIERTA 24" (424G/S/TH)
DERECHA: CAVA INTEGRABLE 30" (IW-30-RH)

Cavas

Las cavas de Sub-Zero cuentan con un sistema de tecnología avanzada que protege al vino del calor, la luz, la vibración y la humedad, proporcionando el ambiente adecuado para la conservación del color, aroma y sabor de sus vinos. Disponibles en múltiples tamaños, incluyendo un modelo de libre instalación.



**PROTECCIÓN TOTAL CONTRA
LOS 4 ENEMIGOS DEL VINO:**

CALOR.

El calor es el causante del añejamiento prematuro. Sub-Zero mantiene el vino en un ambiente frío y consistente, con dos zonas independientes (tres en el modelo IW-30R) de almacenaje con diferentes temperaturas. Cada una se puede ajustar entre los 38°F y 65°F.

VIBRACIÓN.

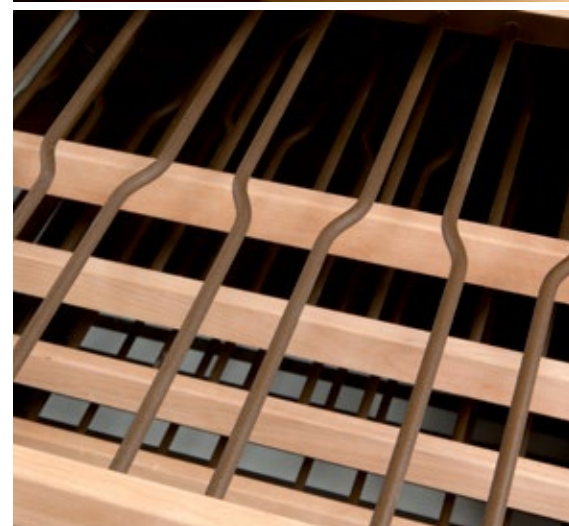
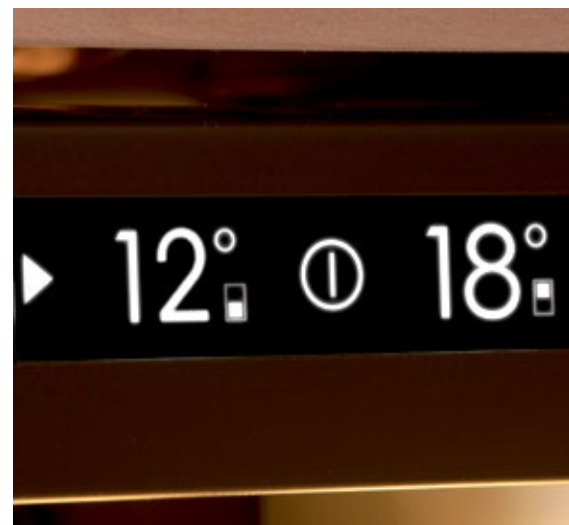
La vibración mecánica puede dañar vinos delicados como el pinot noir o vinos tintos. El compresor silencioso de Sub-Zero deja descansar al vino. Sus repisas se deslizan suavemente sin agitar el vino.

LUZ.

Debido a que la luz afecta el añejamiento, muchos productores de vino utilizan botellas oscuras. Sin embargo, rayos invisibles ultravioletas pueden penetrar las botellas y causar desagradables aromas. El vidrio con protección UV de Sub-Zero protege los vinos de cualquier rayo de luz.

HUMEDAD.

Cuando se trata de humedad, el vino aprecia la moderación. Muy poca humedad seca el corcho y oxida el vino. Mucha humedad causa que las etiquetas se despeguen. Los evaporadores duales de Sub-Zero, uno para cada zona, mantienen moderada la humedad.









Unidades Bajo Cubierta

Los diferentes modelos de unidades bajo cubierta de Sub-Zero, son un gran complemento para una suite, bar, oficina o incluso para la cocina exterior de su hogar. Su diseño compacto y funcionalidad se ajusta perfectamente a cualquier espacio y ambiente. Elija un centro de bebidas, refrigerador, refrigerador / congelador e incluso una máquina de hielos para complementar el espacio que desee.





CENTRO DE BEBIDAS OVERLAY 24" (UC-24BG/O)
CAFETERA AUTOMÁTICA ACERO INOXIDABLE 24" (EC24/S) / CAJÓN CALENTADOR DE TAZAS 24" (CW24/S) / CAJÓN CALENTADOR 30" (WWD30)



La Filosofía 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 más que 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.

PRECISAMENTE, LOS RESULTADOS DESEADOS



Para intentar una nueva receta, ampliar su repertorio de técnicas o compartir una buena comida; ya sea novato o experto, Wolf le ofrece la tecnología más avanzada y fácil de utilizar para que disfrute preparando comidas deliciosas.

VERDADERA HERENCIA Y DURABILIDAD PROFESIONAL



De entre los mejores fabricantes de equipo para cocinar, Wolf se destaca por su origen como una marca exclusiva para profesionales. Durante más de medio siglo estuvimos perfeccionando nuestros equipos de cocción en un ambiente inigualable, como lo son las cocinas profesionales, antes de ofrecer equipos para el hogar.

WOLF DURA MÁS TIEMPO



Cada producto es construido con los más altos estándares de calidad y componentes de última generación tecnológica. Esto asegura que sus productos funcionen óptimamente por más de 20 años. Además, cada componente de cada unidad es sometido a pruebas de calidad antes de ser aprobados para el ensamblado; cada función de cada producto es probado en la fábrica antes de llegar a su hogar.

DISEÑOS PARA CUALQUIER COCINA Y ESTILO DE COCINAR



Encuentre una ilimitada expresión de gusto, tanto en platillos como en diseños, con Wolf. Elija equipos con diseños elegantes y un toque moderno o el clásico estilo profesional— desde equipos compactos hasta de gran escala.

Construya su cocina alrededor de sus preferencias: a gas, eléctrica, dual, inducción o a vapor. Añada módulos integrables como una vaporera o freidora. Todos los diseños Wolf coordinan con los productos de Sub-Zero— dos especialistas, una cocina excepcional.



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.

INTERIOR DEL HORNO

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

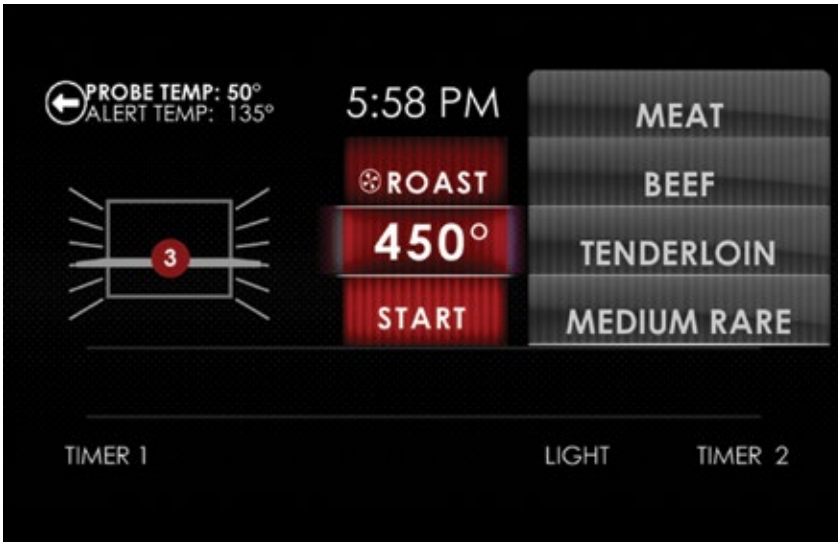
Tres estilos distintivos—el diseño transicional con puerta enmarcada de acero inoxidable; el audaz diseño profesional; y el minimalista diseño contemporáneo sin jaladera—son sólo el principio. Con nuevas características de desempeño que incluyen el nuevo sistema de convección Dual VertiCross™, pantalla 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.

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 pre-calentamiento gracias a una mejor saturación y distribución de calor que le permite lograr resultados perfectos más rápido de lo que pensaba.

AJUSTES A 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 pre-calentar el horno.





6 | 4
5 | 5

HORNO SENCILLO ELÉCTRICO EMPOTRABLE TRANSICIONAL 30" (S030TE/S/TH) / HORNO DE VAPOR Y CONVECCIÓN TRANSICIONAL 30" (CS030TE/S/TH) / PARRILLA ELÉCTRICA TRANSICIONAL CON MARCO 30" (CE304T/S) /
EXTRACTOR HACIA ABAJO 30" (DD30) | COLUMNA CONGELADOR INTEGRABLE 24" (IC-24F-LH) + CAVA INTEGRABLE 18" (IW18-LH) + COLUMNA REFRIGERADOR INTEGRABLE 24" (IC-24R-RH)



CAJÓN INTEGRADO TODO REFRIGERADOR 24" (ID-24R), CAJÓN INTEGRADO TODO CONGELADOR 24" (ID-24FI), 24" HORNO SENCILLO SERIE E TRANSICIONAL (SO24TE/S/TH),
PARRILLA CONTEMPORÁNEA DE INDUCCIÓN 24" (CI243C/B), CAMPANA DE PARED 30" - NEGRA (VW30B), HORNO MICROONDAS PUERTA ABATIBLE SERIE E TRANSICIONAL 24" (MDD24TE/S/TH),
CAFETERA AUTOMÁTICA ACERO INOXIDABLE 24" (EC24/S), CUCHILLERÍA WOLF GOURMET (WGCU100S)



Hornos de Vapor y Convección

Combine las propiedades del vapor y la convección para un método de cocción más rápido, versátil y saludable. Podrá preparar una increíble variedad de alimentos con gran facilidad. Además de cocinar platos saludables, su tecnología exclusiva reduce hasta en un 25% el tiempo de cocción y cuenta con una función que detecta la cantidad, tamaño y forma de los alimentos para cocinarlos automáticamente y en su forma precisa. Disponibles en anchos de 24" y 30" en múltiples estilos.



EL PODER DEL VAPOR

Este es un horno de vapor que realmente puede utilizar, y utilizar y utilizar...Es 25% más grande que equipos similares lo que le permite preparar grandes cantidades o múltiples platos a la vez. El acceso para rellenar el tanque de agua es sencillo y no necesita abrir la puerta del horno lo que interrumpiría el proceso de cocción.

PRECISIÓN AL COCINAR

Disfrute del sabor y nutrientes que cocinar con vapor le brindan. Puede guardar sus propias recetas para volver a cocinarlas con sólo presionar un botón o seleccione alguna de las recetas pre-programadas por Chefs profesionales mientras que el horno termina la cocción del platillo a la perfección.





Microondas

Modelos disponibles con convección, estándar, puerta abatible o estilo cajón, los hornos microondas de Wolf son verdaderos instrumentos de cocción. Coordine el microondas estándar o con convección con los hornos empotrables, gracias a las múltiples opciones de trims; o si lo prefiere, elija un cajón microondas que podrá coordinar con los hornos empotrables Serie E. Mientras que los nuevos microondas de puerta abatible, con luces LED, son el complemento perfecto para hornos empotrables, de vapor y convección e inclusive las cafeteras automáticas de Wolf.





Cajones calentadores

El cajón calentador Wolf se encargará de mantener a la temperatura deseada los platillos que preparó hasta el momento que sean llevados a la mesa. La temperatura puede ser ajustada con precisión digital, lo que conserva la consistencia de los alimentos. El cajón calentador es ideal inclusive, para mantener calientes platos o calentar toallas. Disponible también modelo de cajón calentador para exteriores.





Cafetera Automática y Cajón Calentador de Tazas

Elabore bebidas con calidad profesional, ya sea espresso, cappuccino, latte, macchiato, incluso agua caliente para té—con solo presionar un botón. La cafetera automática de Wolf calienta y espuma la leche automáticamente. Es como tener su propio barista profesional en casa. Puede programar la cafetera para encenderse a una hora específica, personalizar cada detalle de su bebida—desde la temperatura hasta el nivel de intensidad y espuma así como utilizar café en grano o molido.



Numerosas características de diseño hacen superior a la cafetera automática de Wolf que modelos similares de otras marcas. Un generoso tanque de reserva de agua de casi dos litros- no necesitará instalar una línea de agua. La leche nunca entra a los conductos internos de la máquina- fácil limpieza sin necesidad de desarmarla. Después de preparar una bebida a base de leche, basta con presionar un botón para que un chorro de vapor limpie el mecanismo. El sistema de guías telescópicas le permiten un fácil acceso a la unidad para rellenar la reserva de café en grano o molido.

COORDINACIÓN DE DISEÑO

Disponible en acero inoxidable o vidrio negro, la cafetera automática combina a la perfección ya sea lado a lado o en forma de torre con otros productos Wolf, como los hornos empotrados o de vapor y convección.

CAJÓN CALIENTA TAZAS

Mantenga caliente sus tazas y al alcance de sus manos con el elegante cajón calentador de tazas. Éste calentará su taza a la temperatura óptima para cualquier bebida que prepare. Disponible en acero inoxidable o vidrio negro, es la pareja perfecta para su cafetera automática.



Pavas

¿Por dónde comenzamos? ¿Tal vez con la tecnología más avanzada? Perfecto, ya sea que prefiera cocinar en una parrilla de gas, inducción o eléctrica, Wolf le ofrece la tecnología más avanzada y fácil de utilizar.

¿Qué hay sobre una idea particular de diseño? Wolf cuenta con opciones para el estilo más minimalista hasta el más profesional. Ya sea que comience su cocina eligiendo los equipos de acuerdo a su método de cocción o estilo de diseño preferido, obtendrá los resultados esperados.



PARRILLAS DE GAS

Los dobles quemadores apilados le brindan un infinito control al alcance de sus manos - desde la flama más potente hasta la más suave para cualquier requerimiento de cocción. Esta flama tan delicada la llamamos simmer, con la cual puede dejar en cocción lenta una salsa para pasta durante horas sin hervirla o quemarla. Además los quemadores son sellados, lo que hace la limpieza aún más sencilla. Disponibles en anchos de 30" y 36" en estilo Profesional, Contemporáneo o Transicional, opciones de elección de color de las perillas, las parrillas de gas le ofrecen una gran flexibilidad de diseño - sin contar el excepcional poder de un quemador de 18,000 Btu*.

*20,000 Btu en el modelo Contemporáneo.



Modelos de Parrillas de Gas



1



2



3

LA BELLEZA DE ELEGIR

Con múltiples tamaños, variedad de perillas de colores para elegir y rejillas diferentes es la excepcional flexibilidad de diseño que le ofrecen las parrillas de gas.

1 TRANSICIONAL

La parrilla de 36" cuenta con cinco quemadores dobles sellados, mientras que la parrilla de 30" cuenta con cuatro. Las rejillas son de hierro fundido recubiertas de porcelana. Las perillas son de color negro y acero, con controles retroiluminados que son activados al presionar la perilla, logrando así un estilo minimalista.

2 PROFESIONAL

Disponible en anchos de 30" y 36". Las bases de los quemadores y el panel de control están hechos en una sola pieza de acero inoxidable. Las perillas están disponibles en color rojo característico de Wolf, negro y acero.

3 CONTEMPORÁNEO

Para un sorprendente e integrado estilo, las perillas de control se montan en el panel del gabinete de su elección. Disponible en 36" de ancho.





PARRILLAS DE INDUCCIÓN

Ultraprápidas. Ultraprecisas. Excepcionalmente eficientes en el uso de energía. El secreto de ésta distinguida tecnología de cocción es el magnetismo. Los elementos electromagnéticos son los causantes de que las ollas y sartenes se calienten al instante con una distribución perfecta de calor. La generación de calor se detiene al instante que apaga el elemento o retira el sartén. La superficie de la parrilla se mantiene fría al tacto, lo que la hace muy segura para cocinar. Gracias a la tecnología de detección de utensilios, los elementos de inducción no se energizarán sin un sartén compatible. Disponibles en modelos de 30" y 36" en estilo Contemporáneo y Transicional.

¿MAGIA? NO, IMÁNES

Es llamada de inducción porque la parrilla crea un campo magnético que induce calor al sartén. El utensilio de cocina se convierte en el elemento de calor. No solamente es poderosa y eficiente en el uso de energía, es ágil, ya que se ajusta rápidamente cuando cambia el nivel de temperatura.

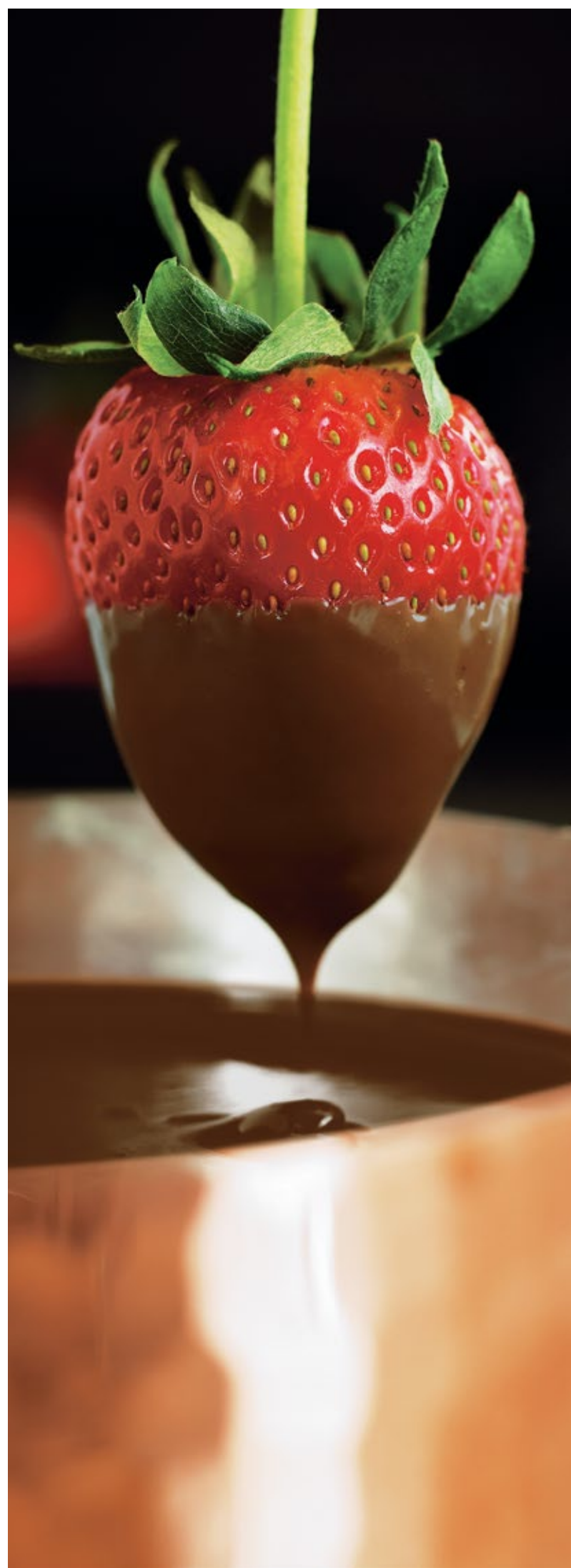
MEJOR CONTROL, MEJORES

PLATILLOS

El impresionante rango de poder de la parrilla de inducción puede ser controlada con gran facilidad. Con un toque puede encender el elemento a su máxima o mínima potencia.

PARRILLAS ELÉCTRICAS

Detrás del exterior sofisticado y minimalista, se esconde un instrumento de cocción poderoso y de máximo rendimiento. Todos los elementos de cocción cuentan con simmer, que mantendrán calientes sus salsas y estofados sin llegar al punto de ebullición. Además uno de los elementos cuenta con una función aún más delicada para derretir. Elija entre 30" y 36" de ancho en estilo Contemporáneo o Transicional.



TECNOLOGÍA INNOVADORA

La función para derretir que enciende con un sólo toque utiliza tecnología innovadora llamada de pulsación de alta frecuencia, que produce un calor extremadamente bajo para tareas delicadas como derretir chocolate o reducir una salsa. Todos los controles cuentan con seguridad para niños.

Con cinco configuraciones disponibles, que van de 15" a 36" las parrillas eléctricas de Wolf le ofrecen mucho más control sobre la forma en que utiliza el espacio en su cubierta así como la forma en que prepara sus platillos.



ARRIBA: VAPORERA 15" (I815/S), ASADOR ELÉCTRICO 15" (IG15/S), FREIDORA 15" (IF15/S)
ABAJO: MÓDULO DE GAS 15" (CG152T/S), MÓDULO MULTIFUNCIÓN ESTILO TRANSICIONAL 15" (MM15TF/S), MÓDULO DE TEPPANYAKI ESTILO TRANSICIONAL DE 15" (TM15TF/S)



Módulos Integrables

La pasión por cocinar alcanza nuevas dimensiones con nuestros módulos integrables. Estos equipos cubren una amplia gama de métodos de cocción, desde cocinar con vapor hasta asar o utilizar el poder de la inducción. Combine los módulos para crear una parrilla a la medida. Convierta cualquier cubierta en un área de cocción o incluso añada una función de especialización junto a una parrilla de 30" o 36".



TEPPANYAKI

El poder de inducción de zona dual va directo a la superficie de acero inoxidable, generando un rápido calentamiento, perfecto para saltear y sofreír. Se precaliente más rápido que una plancha tradicional.



VAPORERA

Disfrute de la deliciosa y nutritiva cocina al vapor. Ahora con capacidades de cocina al vacío (con la canastilla de accesorio) y control de temperatura con incrementos de 1°.



PARRILLA DE INDUCCIÓN

La batería de cocina se calienta rápidamente pero la estufa se mantiene relativamente fría. Control de la temperatura rápido y preciso.



PARRILLA ELÉCTRICA

Dos elementos eléctricos operan con la tecnología de pulsación de alta frecuencia de Wolf para el control responsivo que los cocineros aprecian.



MÓDULO MULTIFUNCIÓN

El anillo central removible le permite cambiar entre una parrilla completa a una de wok. Con un quemador de 22,000 Btu concentra el calor en un lugar preciso para un rápido hervor.



ASADOR ELÉCTRICO

Disfrute de parrilladas durante todo el año, gracias a sus dos elementos de 1,400 watts de potencia para cocinar con dos temperaturas.



FREIDORA

Camarón tempura, pollo frito, papas a la francesa. Sus alimentos fritos emergerán crujientes y ligeros gracias al control preciso de temperatura.



PARRILLA DE GAS

Equipado con los mismos dobles quemadores sellados que las parrillas de gas de 30" y 36". Con control matizado desde un mero aliento de flama hasta los ardientes 12,000 Btu.





Estufas Duales

Descubra un nuevo mundo de cocción—lo mejor de dos mundos, de hecho. Una superficie de cocción a gas, con el control preciso de los dobles quemadores apilados y configuraciones que incluyen parrilla, comal o la distinguida plancha francesa. El horno es eléctrico de convección dual, que con sus dos ventiladores y 4 elementos de calor le permitirán elegir cualquiera de las 10 funciones de cocción. Con tamaños que van de 30" a 60", las cocinas grandes o compactas se convierten en escenarios de la emocionante cocción dual.





SISTEMA DE CONVECCIÓN DUAL

Los hornos de convección sencilla dejan puntos fríos y calientes en la cavidad del horno. El sistema de convección dual con inteligencia digital de Wolf consta de 2 ventiladores y elementos de calor individuales, que se alternan "inteligentemente" para lograr un calor uniforme en todo el horno. Imagine cocinar algo dulce y salado al mismo tiempo.

DOBLE QUEMADOR APILADO

Esta tecnología desarrollada y potenciada por Wolf permite que los quemadores tengan un rango de calor nunca antes posible en un quemador sellado; desde una flama muy suave, para derretir chocolate por horas sin quemarlo, hasta una muy potente para todo tipo de requerimiento de cocción.



HORNO DE VAPOR Y CONVECCIÓN SERIE E 24" (CS024TE/S/TH), MICROONDAS PUERTA ABATIBLE SERIE E TRANSICIONAL 24" (MDD24TE/S/TH), CAMPANA LINER PROFESIONAL 36" (PL341912), ESTUFA DE INDUCCIÓN TRANSICIONAL 30" (IR304TE/S/TH), COLUMNA REFRIGERADOR/CONGELADOR INTEGRADA 24" (IC-24CI), CAVA 18" (WV-18), CUCHILLERÍA WOLF GOURMET (WGCW100S)



Estufas de Inducción

Si nunca ha cocinado con inducción, le espera una sorpresa. Es una tecnología de sorprendente precisión, poder y eficiencia – quizás el único modo de cocina que lo podría tentar lejos del gas. Ahora con sus nuevas estufas de inducción de 30" y 36", Wolf complementa poderosas parillas de inducción con sus ya celebrados hornos de convección duales Serie E. La parrilla de inducción hierve el agua más rápido que el gas. Ahorra energía al usar menos calor. Se limpia en segundos. Y se mantiene relativamente fría (con inducción, energía electromagnética calienta directamente ollas y sartenes.) El horno dual de convección entrega calor nivelado y 10 modos automáticos para dominar cualquier platillo. Con su extraordinario rango cocinará comidas mejor (y más rápido) de lo que imaginó posible.

PARRILLADO DE INDUCCIÓN

La inducción le otorga control de alto a bajo tan preciso y poderoso como cualquier estufa de gas que haya utilizado, entregando calor alto a velocidad de la luz o muy bajo para esos delicados platos a fuego lento o derretidos. Su función de puente en las zonas de inducción permite ollas y sartenes de múltiples tamaños para cualquier preparación que su platillo requiera.

EL SISTEMA DE CONVECCIÓN DUAL DE WOLF

Dos abanicos y cuatro elementos calentadores en el horno producen mayor calor uniforme que lo que un sólo abanico de convección puede lograr. Eso significa mayor consistencia en sus platos. Imagine: múltiples bandejas de galletas perfectamente horneadas sin nunca requerir a girarlas.





Estufas de Gas

Refinadas en el inigualable ambiente de las cocinas profesionales, las estufas de gas Wolf proporcionan un desempeño virtuoso para cocinas grandes o pequeñas. El rango de tamaños van de 30" a 60". Con características como: horno de convección a gas con asador infrarrojo; dobles quemadores apilados en la parte superior; la opción de contar con grill infrarrojo, comal o la innovadora plancha francesa. Disponibles en gas natural o LP.



ASADOR EN EL HORNO DE GAS

Los hornos de gas tienen un poderoso asador infrarrojo que actúa como una salamandra profesional llegando a temperaturas de 1500°F, ideal para tostar, gratinar y asar carnes de cortes gruesos.

PLANCHA FRANCESA

El secreto de cocina de los Chefs profesionales ahora en su casa gracias a Wolf. La posición de cada sartén determina el calor que recibe. Simultáneamente puede calentar salsas a muy baja temperatura y hervir camarones.





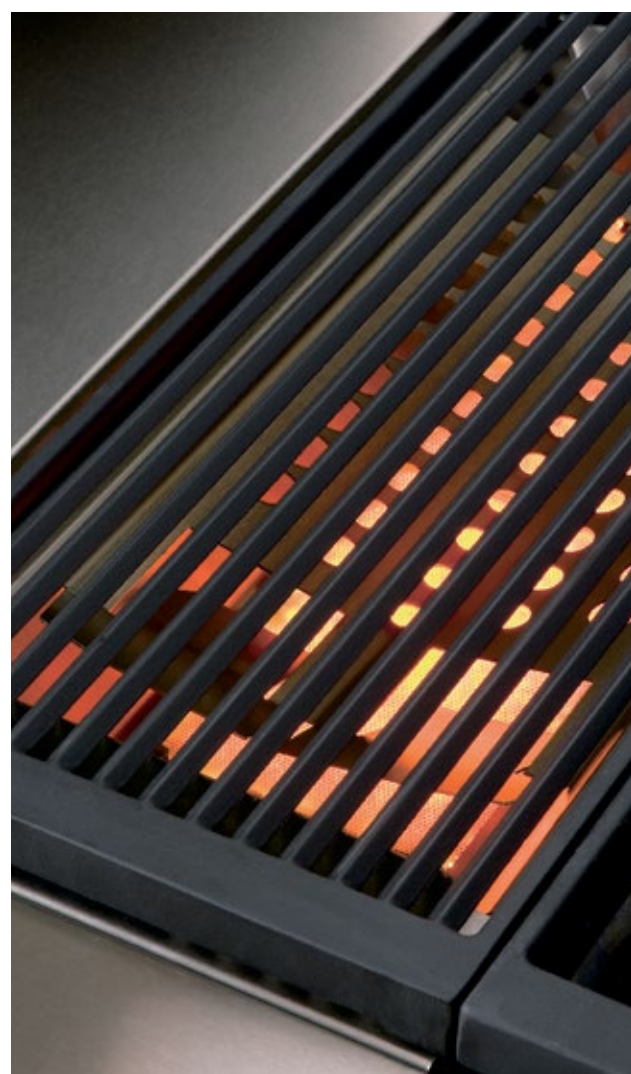
ESTUFA DE GAS 48" CON PERILLAS ROJAS (GR484DG) / CAMPANA PROFESIONAL DE CHIMENEA 48" (PWC482418) / CAJÓN MICROONDAS 30" SERIE E PROFESIONAL (MD30PE/S)
CAJÓN CALENTADOR 30" (WWD30) | REFRIGERADOR PROFESIONAL CON PUERTA DE VIDRIO 48" (648PROG)



Parrillas SRT

Idénticas a la parte superior de una estufa de gas, las Parrillas SRT de Wolf son una irresistible invitación a preparar platos deliciosos. Son el complemento ideal de los hornos eléctricos empotrables de Wolf. Elija una entre los tamaños de 30", 36" ó 48" y nueve configuraciones que pueden incluir grill infrarrojo, plancha con termostato, plancha Francesa y por supuesto, dobles quemadores apilados. Disponibles en gas natural o LP.





PLANCHA CON TERMOSTATO

Una placa de acero de 1/4" acumula el calor de un potente quemador infrarrojo para una temperatura más constante, controlada con termostato que la convierte en algo mucho más que un comal.

GRILL INFRARROJO

El asador distribuye el calor de manera constante y uniforme a los alimentos. Además la temperatura se recupera rápidamente una vez que la comida es colocada en la superficie. El asador con quemador infrarrojo es como el asador de su jardín, sin tener que encender el carbón.



PARRILLA QUEMADORES SELLADOS 36" CON PERILLAS ROJAS (SRT364C)



Campanas

Detrás de las esculpidas líneas de las campanas Wolf hay mucho pensamiento funcional. Luces brillantes con múltiples ajustes para iluminar la superficie de cocción. Motores poderosos de múltiples velocidades para eliminar humo y olores. Filtros de malla de cinco capas (disponibles en las campanas decorativas y extractores hacia abajo) y filtros deflectores de acero (en las campanas profesionales) que son fáciles de quitar para limpiarlos.



CAMPANAS DECORATIVAS

Elegantes pero aún así poderosas, éstas unidades contemporáneas están disponibles en vidrio, vidrio negro y acero inoxidable—cuentan con controles frontales y motor de cuatro velocidades. Un indicador le hará saber cuando sea necesario limpiar el filtro de malla de aluminio. Disponibles en un rango de tamaños desde 30" hasta 45" en configuración de pared o isla.



CAMPANAS PROFESIONALES

Estas campanas de estilo clásico, de chimenea y liners para revestir, completan su cocina de estilo profesional. Disponible en configuraciones de pared e isla y en una gama de anchos que va desde 30" hasta 66".

EXTRACTORES HACIA ABAJO

Los extractores hacia abajo de Wolf se elevan a 14" de la cubierta. Poderosos motores internos, en línea o remotos con la función "boost" están disponibles para un completo control de la campana. Cuando no está en uso, el extractor hacia abajo, puede cerrarse y esconderse de la vista.





Cocina Exterior

Los asadores Wolf están disponibles en modelos de 30", 36", 42" y 54" listos para ser empotrados en un espacio o en un carrito opcional. Hechos de acero inoxidable para perdurar durante muchos años. Los asadores Wolf usan dos tipos de calor directo y radiante, para lograr el rango de temperatura ideal y distribución de calor uniforme que son clave para un asado a la parrilla impecable. Complemente su cocina exterior agregando un módulo quemador, máquina de hielos o refrigerador.





ESTÉTICA CLÁSICA

HORNOS ELÉCTRICOS SERIE E 24" y 30" / SERIE M 30" / SERIE L 36"



HORNOS DE VAPOR Y CONVECCIÓN SERIE E 24", 30" / SERIE M 30"



PARRILLAS DE GAS, INDUCCIÓN Y ELÉCTRICAS 30" y 36"



MÓDULOS INTEGRABLES 15"



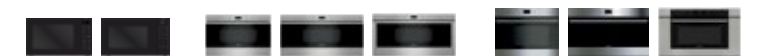
ESTUFAS DE INDUCCIÓN 30", 36"



CAMPANAS Y EXTRACTORES HACIA ABAJO 30", 36", 42" y 45"



MICROONDAS CONVENCIONAL, CAJÓN Y PUERTA ABATIBLE 24", 30"



CAFETERA AUTOMÁTICA 24" (CON TRIM SERIE E ó M)



CAJÓN CALENTADOR 30" (CON PANEL SERIE E ó M)





ESTÉTICA DISEÑADOR

HORNOS ELÉCTRICOS SERIE E Y SERIE M 30"



HORNOS DE VAPOR Y CONVECCIÓN SERIE E Y SERIE M 30"



PARRILLAS DE GAS, INDUCCIÓN Y ELÉCTRICAS 24", 30" y 36"



CAMPANAS Y EXTRACTORES HACIA ABAJO 30", 36", 42" y 45"



MICROONDAS CONVENCIONAL Y PUERTA ABATIBLE 24", 30"



CAFETERA AUTOMÁTICA 24" (CON TRIM SERIE E Y M)



CAJÓN CALENTADOR 30" (CON PANEL SERIE E ó M)





ESTÉTICA PROFESIONAL

HORNOS ELÉCTRICOS SERIE E Y SERIE M 30"



HORNOS DE VAPOR Y CONVECCIÓN SERIE E 24", 30" / SERIE M 30"



**Mostrado con jaladera pro*

PARRILLAS DE GAS 30" y 36"



CAMPANA DECORATIVA 30", 36"



PARRILLAS CON QUEMADORES SELLADOS SRT 30", 36", 48"



ESTUFAS DUALES Y GAS 30", 36", 42" y 60"



ESTUFAS DE INDUCCIÓN 30", 36"



CAMPANAS PROFESIONALES 30", 36", 42" y 45"



MICROONDAS CONVENCIONAL, CAJÓN Y PUERTA ABATIBLE 24", 30"



CAFETERA AUTOMÁTICA 24" (CON TRIM SERIE E ó M)



CAJÓN CALENTADOR 30" (CON PANEL SERIE E ó M)



ESTÉTICA CLÁSICA

REFRIGERADORES Y CONGELADORES 36"



ICBBI-36R
ICBBI-36F
 A 36" (914 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

ARRIBA Y ABAJO - REFRIGERADOR/CONGELADOR 36"



ICBBI-36UID
 A 36" (914 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

PUERTA FRANCESA - REFRIGERADOR/CONGELADOR 36", 42"



ICBBI-36UFDID
 A 36" (914 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBBI-42UFDID
 A 42" (1067 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

DUPLEX - REFRIGERADOR/CONGELADOR 36", 42", 48"



ICBBI-36S
 A 36" (914 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBBI-42S
 A 42" (1067 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBBI-42SD
 A 42" (1067 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBBI-48S
ICBBI-48SID
 A 48" (1219 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBBI-48SD
 A 48" (1219 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

ESTÉTICA PROFESIONAL

REFRIGERADORES Y CONGELADORES 48"



ICB648PRO
 A 48" (1219 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICB648PROG
 A 48" (1219 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

ESTÉTICA DISEÑADOR

COLUMNA TODO REFRIGERADOR Y TODO CONGELADOR 30", 36"



ICBIC-30RID
ICBIC-30FI
 A 30" (762 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBIC-36RID
 A 36" (914 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

REFRIGERADOR ALTO 30"



ICBIT-30RID
 A 30" (762 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

COMBINADO ALTO 30", 36"



ICBIT-30CIID
 A 30" (762 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBIT-36CIID
 A 36" (914 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)

UNIDAD BAJA REFRIGERADOR 24", 30"



ICBID-24RO
 A 24" (610 mm)
 H 34½" (876 mm)
 P 24" (610 mm)



ID-30RP
 A 30" (762 mm)
 H 34½" (876 mm)
 P 24" (610 mm)

UNIDAD BAJA COMBINADO 30"



ICBID-30CI
 A 30" (762 mm)
 H 34½" (876 mm)
 P 24" (610 mm)

CAVAS

24", 30",



ICBIW-18
 A 18" (457 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBIW-24
 A 24" (610 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBIW-30
 A 30" (762 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBIW-30R
 A 30" (762 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBBW-30
 A 30" (762 mm)
 H 84" (2134 mm)
 P 24" (610 mm)













ICBUW-24
 A 23¾" (606 mm)
 H 34" (862 mm)
 P 24" (610 mm)



ICBUW-24FS
 A 24¼" (616 mm)
 H 34⅝" (868 mm)
 P 24⅝" (625 mm)

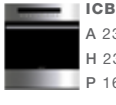

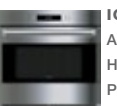
ESTUFAS DUALES 30", 36", 48", 60"

 ICBDF304 A 29 7/8" (759 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF364G A 35 7/8" (911 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF364C A 35 7/8" (911 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF366 A 35 7/8" (911 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)
 ICBDF484CG A 47 7/8" (1216 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF484F A 47 7/8" (1216 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF486C A 47 7/8" (1216 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF486G A 47 7/8" (1216 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)
 ICBDF604CF A 60 7/8" (1527 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)	 ICBDF606CG A 60 7/8" (1527 mm) H 36 7/8" (937 mm) P 29 1/2" (749 mm)		








EMPOTRABLE HORNO SERIE M 30"

 ICBSO30TM/S A 29 7/8" (759 mm) H 28 1/2" (724 mm) P 23" (584 mm)	 ICBDO30TM A 29 7/8" (759 mm) H 50 7/8" (1292 mm) P 23" (584 mm)	 ICBSO30CM/B A 29 7/8" (759 mm) H 28 1/2" (724 mm) P 23" (584 mm)	 ICBDO30CM/B A 29 7/8" (759 mm) H 50 7/8" (1292 mm) P 23" (584 mm)
 ICBSO30PM A 29 7/8" (759 mm) H 28 1/2" (724 mm) P 23" (584 mm)	 ICBDO30PM A 29 7/8" (759 mm) H 50 7/8" (1292 mm) P 23" (584 mm)	 ICBSO30CM/S A 29 7/8" (759 mm) H 28 1/2" (724 mm) P 23" (584 mm)	 ICBDO30CM/S A 29 7/8" (759 mm) H 50 7/8" (1292 mm) P 23" (584 mm)








EMPOTRABLES HORNOS SERIE E 24", 30"

 ICBSO24TE A 23 1/2" (597 mm) H 23 1/2" (597 mm) P 16" (406 mm)	 ICBSO30TE A 29 7/8" (758 mm) H 27 7/8" (708 mm) P 23 3/4" (603 mm)	 ICBDO30TE A 29 7/8" (758 mm) H 50 7/8" (1280 mm) P 23 3/4" (603 mm)	
 ICBSO30CE A 29 7/8" (758 mm) H 27 7/8" (708 mm) P 23 3/4" (603 mm)	 ICBDO30CE A 29 7/8" (758 mm) H 50 7/8" (1280 mm) P 23 3/4" (603 mm)	 ICBSO30PE A 29 7/8" (758 mm) H 27 7/8" (708 mm) P 23 3/4" (603 mm)	 ICBDO30PE A 29 7/8" (758 mm) H 50 7/8" (1280 mm) P 23 3/4" (603 mm)


EMPOTRABLES HORNOS DE CONVECCIÓN Y VAPOR 24", 30"

 ICBCSO24TE A 23 1/2" (597 mm) H 17 7/8" (454 mm) P 21 1/2" (546 mm)	 ICBCSO30TE A 29 7/8" (759 mm) H 17 7/8" (454 mm) P 21 1/2" (546 mm)	 ICBCSO30PE A 29 7/8" (759 mm) H 17 7/8" (454 mm) P 21 1/2" (546 mm)	
 ICBCSO30TM A 29 7/8" (759 mm) H 17 7/8" (454 mm) P 21 1/2" (546 mm)	 ICBCSO30PM A 29 7/8" (759 mm) H 17 7/8" (454 mm) P 21 1/2" (546 mm)	 ICBCSO30CM A 29 7/8" (759 mm) H 17 7/8" (454 mm) P 21 1/2" (546 mm)	 ICBCSO30CM Con jaladera negra







PARRILLAS CON QUEMADORES SELLADOS 30", 36", 48"

 ICBSRT304 A 29 7/8" (759 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)	 ICBSRT364C A 35 7/8" (911 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)	 ICBSRT364G A 35 7/8" (911 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)	
 ICBSRT484F A 47 7/8" (1216 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)	 ICBSRT486C A 47 7/8" (1216 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)	 ICBSRT486G A 47 7/8" (1216 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)	 ICBSRT484CG A 47 7/8" (1216 mm) H 8 1/2" (216 mm) P 28 1/2" (724 mm)





PARRILLAS DE GAS 24", 30", 36"

 ICBCG304P A 30" (762 mm) H 4" (102 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCG365P A 36" (914 mm) H 4" (102 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCG304T A 30" (762 mm) H 4" (102 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCG365T A 36" (914 mm) H 4" (102 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCG365C A 36" (914 mm) H 4" (102 mm) P 21" (533 mm)
--	--	--	--	--

PARRILLAS DE INDUCCIÓN 24", 30", 36"

 ICBCI243C/B A 23 7/8" (600 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCI304C/B A 30" (762 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCI365C/B A 36" (914 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCI243TF/S A 23 7/8" (600 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCI304TF/S A 30" (762 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 ICBCI365TF/S A 36" (914 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)
---	---	---	--	--	--

PARRILLAS ELÉCTRICAS 30", 36"

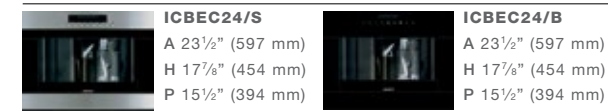
 CE304C A 30" (762 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 CE365C A 36" (914 mm) H 2 1/2" (64 mm) P 21" (533 mm)	 CE304T A 30" (762 mm) H 3 1/2" (89 mm) P 21" (533 mm)	 CE365T A 36" (914 mm) H 3 1/2" (89 mm) P 21" (533 mm)
---	---	---	---

WOLF LÍNEA DE PRODUCTOS

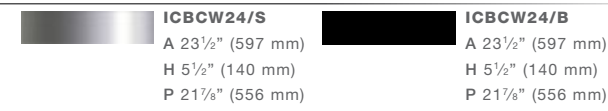
MÓDULOS INTEGRABLES 15"



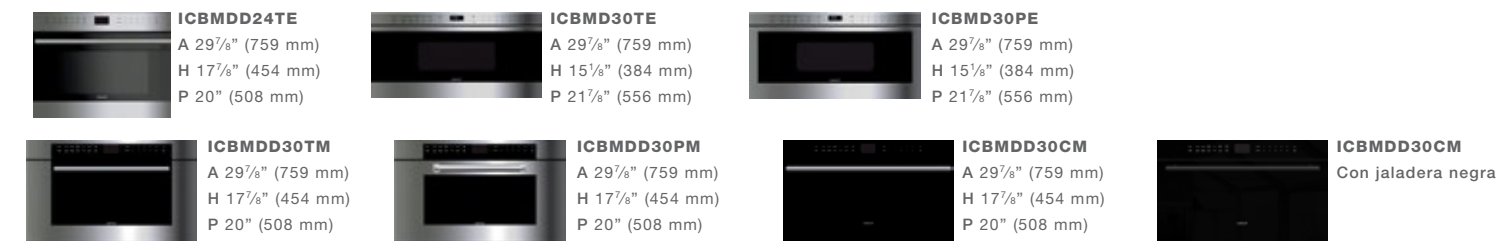
CAFETERA AUTOMÁTICA 24"



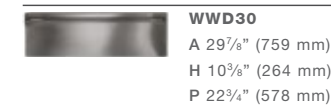
CAJONES CALENTADORES DE TAZAS 24"



MICROONDAS HORNOS, CONVENCIONAL, CAJONES MICROONDAS, PUERTA DROPDOWN 24", 30"

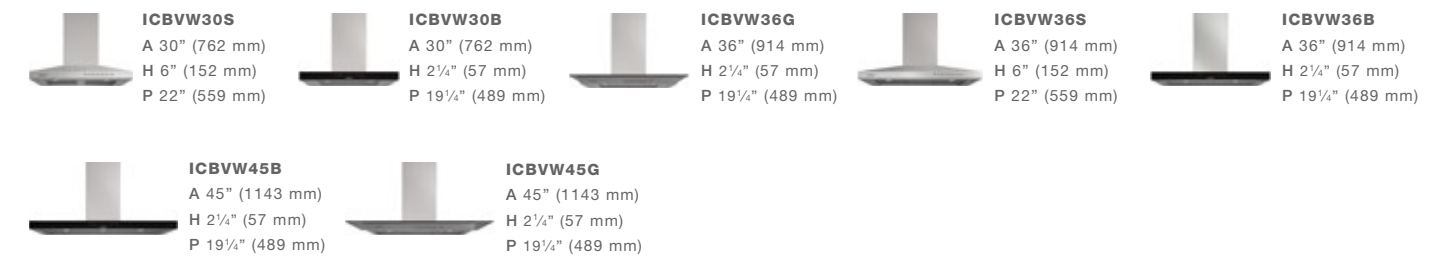


CAJÓN CALENTADOR 30"



WOLF LÍNEA DE PRODUCTOS

CAMPANAS PROFESIONALES DE CHIMENEA 30", 36", 42", 45", 48", 54"



CAMPANAS DE ISLA 36", 42", 45", 54", 66"



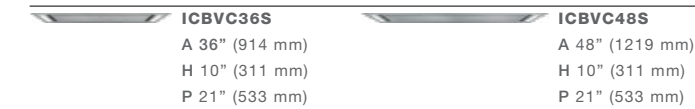
EXTRACTORES HACIA ABAJO 30", 36", 45"



CAMPANAS PROFESIONALES DE PARED 30", 36", 42", 48", 54", 60", 66"



CAMPANAS EMPOTRABLES EN TECHO 36", 48"



PRODUCTOS PARA EXTERIORES

PARRILLAS PARA EXTERIORES 30", 36", 42", 54" / MÓDULOS 13"





SHOWROOMS

Visite un Distribuidor Autorizado para obtener más información acerca de nuestros productos, así como un test-drive de los mismos.

www.subzero-wolf.mx

www.subzero-wolf.la

SHOWROOMS ALREDEDOR DEL MUNDO

Encuentre los productos Sub-Zero y Wolf en todo el mundo:

ÁFRICA

Egipto

AMÉRICA

Argentina
Canadá
Chile
Colombia
Costa Rica
Ecuador
El Salvador
E.U.A.
Guatemala
Nicaragua
México
Panamá
Perú
Venezuela

EUROPA

Alemania
Bélgica
Chipre
Dinamarca
España
Francia
Grecia
Israel
Italia
Noruega
Reino Unido
Rusia
Turquía

ASIA

Australia
China
Corea del Sur
Emiratos Árabes Unidos
Filipinas
India
Jordania
Libano
Malasia
Nueva Zelanda
Singapur
Tailandia

