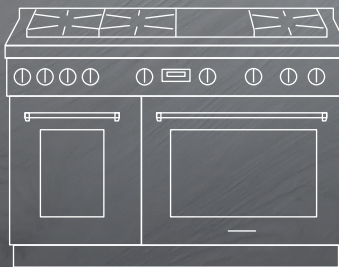




ESTUFAS

PARA LA COLECCIÓN PROFESIONAL

Nuestra nueva colección de estufas Pro Grand® y Pro Harmony® ofrece una variedad de tamaños y estilos para adecuarse a sus aventuras culinarias y de cocina. Thermador es líder en la industria por su personalización sin paralelo, diseño destacado y desempeño. Los electrodomésticos Thermador están elaborados para ajustarse tanto a cocinas grandes como compactas, con tamaños que van desde 30", 36", 48" hasta 60".

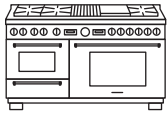


ESTUFAS A GAS PRO
HARMONY®

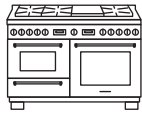
Professional
48 - PRG486WDH

CARACTERÍSTICAS

ESTUFAS PROFESIONAL



60 PULGADAS



48 PULGADAS



36 PULGADAS



30 PULGADAS



Características destacadas

★ QuickClean Base®

Los quemadores de pedestal elevado y tope de porcelana han sido elaborados para lograr un diseño sorprendente y una limpieza fácil. Una mano con una esponja cabe fácilmente para limpiar la superficie debajo de cada quemador y el relieve en forma de lágrima reduce la acumulación de residuos cerca de la base.

Estantes telescópicos

Los estantes telescópicos Full Access® deslizan suavemente en rodamientos esféricos, permitiendo extenderlos completamente para un acceso fácil y seguro. Además, su robusta construcción soporta con total seguridad las fuentes más pesadas al tiempo que sus manijas integradas de agarre fácil simplifican su uso.

Tecnología de ventilador único

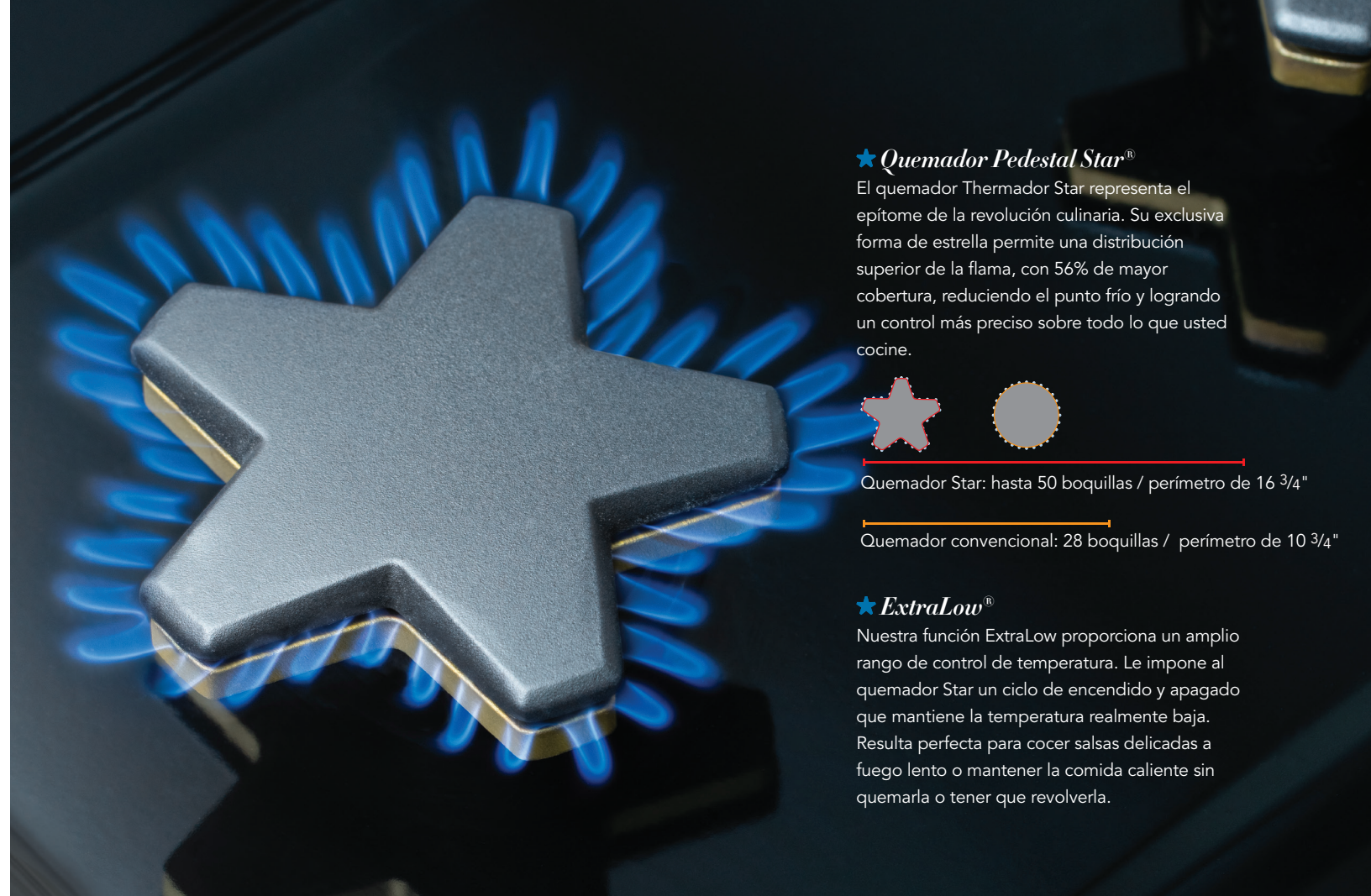
Nuestra tecnología de convección es tan potente que solo se requiere de un ventilador. La convección mantiene la temperatura uniforme en toda la cavidad, lo que permite que utilice todos los estantes para cocinar. Los patrones de flujo de aire controlado optimizan la transferencia de calor para que los alimentos se cocinen uniformemente.



Con la certificación Star-K

Las estufas Thermador Professional® poseen la certificación Star-K, lo que permite usarlas en Sabbath o durante las Fiestas.





★ Quemador Pedestal Star®

El quemador Thermador Star representa el epitome de la revolución culinaria. Su exclusiva forma de estrella permite una distribución superior de la flama, con 56% de mayor cobertura, reduciendo el punto frío y logrando un control más preciso sobre todo lo que usted cocine.



Quemador Star: hasta 50 boquillas / perímetro de 16 3/4"

Quemador convencional: 28 boquillas / perímetro de 10 3/4"

★ ExtraLow®

Nuestra función ExtraLow proporciona un amplio rango de control de temperatura. Le impone al quemador Star un ciclo de encendido y apagado que mantiene la temperatura realmente baja. Resulta perfecta para cocer salsas delicadas a fuego lento o mantener la comida caliente sin quemarla o tener que revolverla.

★ Un toque de audacia

Adorne el tope de su estufa con un toque personal. Nuestras perillas metálicas en exclusivo color

Thermador Blue sin duda traen un atractivo artístico a cualquier espacio de cocina.*

*Se venden por separado; vea la sección de accesorios en las páginas 116-117



★ Exclusivo de Thermador®

CARACTERÍSTICAS

ESTUFAS PROFESIONAL

Estufas Professional selectas

Pantalla TFT a color

El nuevo panel TFT ofrece una pantalla táctil de vibrantes colores que le permite activar los ajustes fácilmente*.

*Disponible en todos los modelos, a excepción de aquellos Pro Harmony de 30".

★ **Autolimpieza rápida**

Las paredes internas y los soportes de los estantes se limpian en tan solo 1.5 horas, gracias al ciclo de autolimpieza líder en el mercado*.

*El ciclo de autolimpieza no está disponible en las cocinas a gas Pro Harmony.

★ **Asador Pro Indoor**

De fácil limpieza, este asador para interiores ostenta un diseño líder en la industria. Las briquetas de cerámica y planchas revestidas por fusión que cubren completamente los elementos de calefacción, ofrecen un rendimiento de asado excepcional con auténtico sabor ahumado, mientras minimizan las llamaradas. Dos zonas de calor le permiten controlar las áreas delantera y trasera de forma independiente.

True Convection

Convección con tercer elemento significa que usted puede hornear varios platos—hasta 5 niveles de bandejas—con resultados uniformes y sin transferencia de sabores.

Accesorios de plancha y asador retirables

Nuestra plancha de 12" en aluminio colado, antiadherente, resistente a la corrosión y superficie recubierta fácil de limpiar, se controla por termostato, para proporcionar un calor uniforme a través de toda la superficie. También puede intercambiarla por nuestro asador accesorio, o retirarla para limpiarla más fácilmente. Nuestro asador hecho en aluminio colado, antiadherente y a prueba de corrosión, ofrece una superficie recubierta que es apta para la lavavajillas.

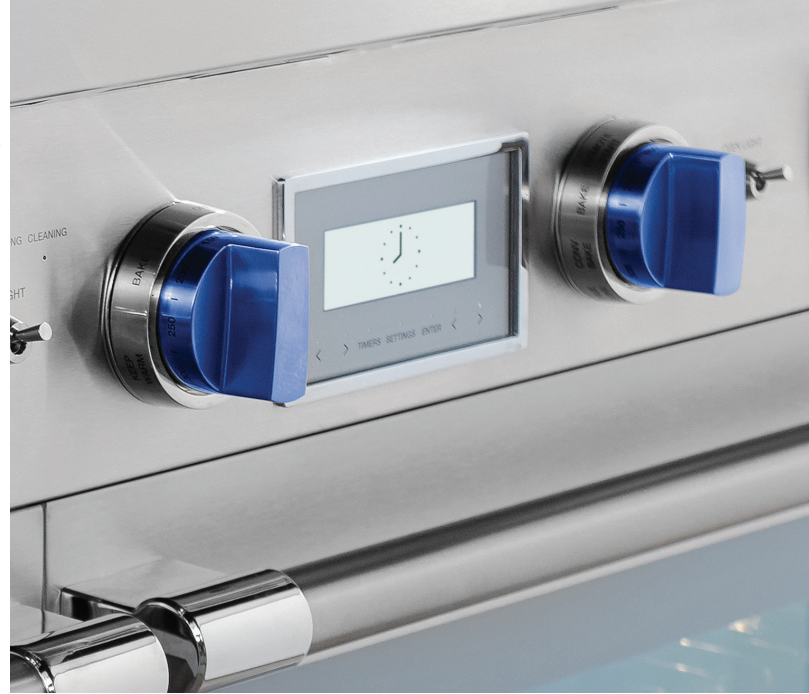
* El asador accesorio se vende por separado.

★ **Experiencia Thermador® Connected**

Con funciones que incluyen encendido a distancia, sugerencias de recetas y datos de cocina, la Experiencia Thermador Connected por Home Connect™ está diseñada para realzar su vivencia en la cocina*.

*Disponible en hornos grandes de todos los modelos, a excepción de los modelos Pro Harmony, de 30".

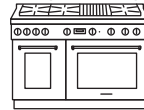
★ **Exclusivo de Thermador®**



PRO HARMONY®

ESTUFAS PROFESIONAL

Rediseñadas con una apariencia más audaz y refinada, las estufas Thermador Pro Harmony® de profundidad de mostrador, ofrecen una elegancia potente con diseños de refinamiento contemporáneo y son una estupenda elección en cocinas de diseño tradicional o transicional. Sus perillas en acero inoxidable fresado, frente redondeado y pantallas TFT a todo color en modelos selectos*, destacan audazmente y proporcionan lecturas claras mientras usted busca el ajuste perfecto para cada plato. La nueva puerta de vidrio y la brillante iluminación interior ofrecen mejor visibilidad. Las estufas Pro Harmony ofrecen lo último en personalización y desempeño y están disponibles con un diseño al ras que se integra a los gabinetes circundantes.



48 PULGADAS



36 PULGADAS



30 PULGADAS

Profundidad 24 pulgadas

★ 5 quemadores, espacio de 30", cero separación

Ofreciendo lo último en lujoso desempeño en un diseño de 30", sus potentes quemadores encienden hasta 59 000 BTU y sin embargo necesita solo 300 pi³/min de ventilación. Gracias a una tecnología innovadora, se puede instalar al ras contra una pared de cocina, sin espacio de separación, para una total flexibilidad de diseño.**

**Al compararse con estufas profesionales con salida de BTU tradicional.

Estufa montada verdaderamente al ras

Las estufas Pro Harmony están diseñadas para caber perfectamente al ras en gabinetes de 24" de profundidad convencional.

Quemadores de 18 000 BTU

Proporcionan una flexibilidad de cocción superior al ofrecer la máxima salida de calor en los quemadores delanteros.

Horno de excepcional capacidad

Los modelos de 36" ofrecen hasta 5.1 pies cúbicos de capacidad para dar cabida a las comidas más grandes, sin esfuerzo.

*No disponible en los modelos de 30"

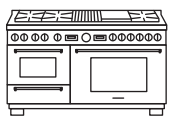
★ Exclusivo de Thermador®

PRO GRAND®

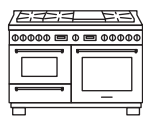
ESTUFAS PROFESIONAL

Con elementos de diseño icónicos y audaces, tales como indicador de temperatura, pantalla TFT a color, frente redondeado y perillas de acero inoxidable fresado con iluminación hacia abajo, las estufas Pro Grand® destacan por su calidad artesanal y la atención al detalle que solo Thermador ofrece.

Determinados tamaños de estufas Pro Grand pueden combinar quemadores Pedestal Star® con una plancha, un asador o el módulo de inducción New Liberty™ para cuando su receta requiera una precisión meticulosa. La cavidad de 27", de profundidad comercial, presenta una nueva puerta de vidrio e iluminación brillante que mejoran la visibilidad; así podrá ver claramente cómo cobran vida sus mejores hazañas culinarias.



60 PULGADAS



48 PULGADAS



36 PULGADAS

Profundidad de 27"

★ *Módulo de inducción Liberty™*

Disponible para estufas de 36" y 48", el módulo de inducción Liberty tiene dos zonas de inducción para mayor flexibilidad, más la tecnología HeatShift™ que automáticamente ajusta el calor cuando una cacerola o sartén es movida de una zona a otra.

★ *Pantalla TFT a color*

Prepárese para el éxito culinario. El nuevo panel de visualización TFT ofrece una pantalla táctil de vibrantes colores que le permite controlar los ajustes fácilmente.

★ *Quemador Star® 22K*

Nuestro poderoso y patentado quemador Star proporciona 22 000 BTU de pura potencia de cocción para un mejor sellado y hervor más rápido.

★ *Bisagras SoftClose®*

Las bisagras hidráulicas SoftClose previenen portazos y aseguran un cierre ultra suave tanto de la puerta del horno como del cajón calentador.

★ *Horno de capacidad extra grande*

Nuestros hornos de 36" y determinados modelos de 48" dentro de la colección Pro Range, ofrecen una cavidad de horno con capacidad de hasta 5.7 pies cúbicos y dan cabida a bandejas comerciales de tamaño completo.

★ *Exclusivo de Thermador®*



PRO GRAND®

ESTUFAS PROFESIONAL

★ *Hervor más rápido*

Nuestro quemador Star® proporciona hasta 22,000 BTU/h de salida con una distribución superior del calor que hierve el agua en una fracción del tiempo en comparación con las estufas y parrillas convencionales.

★ *Sonda de temperatura de puntos múltiples*

La sonda de temperatura utiliza múltiples puntos de cocción para mayor precisión y coherencia.

★ *Gran capacidad*

La estufa Pro Grand de 60" da cabida a bandejas de tamaño comercial y los hornos secundarios de determinados modelos, tienen más capacidad que los primarios de 30" de la competencia. Con 10.6 pies cúbicos, tiene la mayor capacidad combinada útil de cocción del mercado.

★ *Zona dual, plancha doble*

La estufa Pro Grand de 60" está disponible con una gran zona dual y plancha doble, perfecta para cocinar tanto recetas delicadas, como sellar a altas temperaturas.

★ *Instalación al ras a la pared*

La estufa Pro Grand de 60" es la primera en su estilo en poder ser instalada al ras contra cualquier pared combustible* con cero separación, para una flexibilidad de diseño absolutamente pura.

*Tal como se define en el "Código Nacional de Gas Combustible" (ANSI Z223.1, Edición vigente).

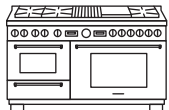
★ *Exclusivo de Thermador®*



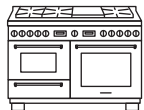
PRO GRAND®

ESTUFAS PROFESIONAL

Para aquellos cuya ambición culinaria es tan grande como su sentido de la aventura, Thermador ofrece sus estufas Pro Grand® de 48" y 60" de vapor. Junto a un horno de combinación de vapor y convección, uno por convección de tamaño completo, un cajón calentador y tope de estufa de última generación con doble plancha de tamaño completo, la Colección Pro Grand también ofrece un diseño audaz, superficies fáciles de limpiar y exclusividades como el quemador Star®.



60 PULGADAS



48 PULGADAS

Vapor

★ *Siete opciones de cocción*

Los Ultimate Culinary Center® tanto de 60" como de 48", tienen siete opciones diferentes de cocción incluyendo la tecnología de fuego lento ExtraLow®, 22 000 BTUs de potencia de cocción, plancha y asador de superficie recubierta a prueba de arañazos o doble plancha; un horno por convección de gran capacidad, cajón calentador y horno de convección y vapor.

★ *Horno de convección y vapor*

Este horno premiado ofrece tres variedades diferentes de cocción: solo vapor, solo convección o cocción por convección y vapor, que deja los alimentos crocantes por fuera y tiernos por dentro.

★ *Zona dual, plancha doble*

La estufa Pro Grand de 60" está disponible con una gran zona dual y plancha doble, perfecta para cocinar tanto recetas delicadas, como sellar a altas temperaturas.

★ *Cajón calentador*

Este espacioso cajón calentador con tres niveles de potencia usa un poderoso elemento que asegura un calentamiento rápido y uniforme.

★ *Exclusivo de Thermador®*



Cocina diseñada por Jon de la Cruz





Cocina diseñada por Ashley Tisius, Chris Cunningham

48 pulgadas, combustible dual



Asador o plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas o plancha eléctrica
- 6 hornillas Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección (GLP únicamente)

48 pulgadas – PRD486WLHU (asador Pro Indoor)

48 pulgadas – PRD486WDHU (plancha eléctrica)



Combinación plancha/asador

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas y plancha eléctrica
- 4 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección (GLP únicamente)

48 pulgadas – PRD484WCHU

36 pulgadas, combustible dual



Asador o plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas o plancha eléctrica
- 4 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRD364WLHU (parrilla Pro Indoor)

36 pulgadas – PRD364WDHU (plancha eléctrica)



6 quemadores

- Quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRD366WHU

30 pulgadas, combustible dual



★ 5 quemadores

- 5 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

30 pulgadas – PRD305WHU



4 quemadores

- 4 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

30 pulgadas – PRD304WHU

*Home Connect™ no está disponible en modelos Pro Harmony de 30"

48 pulgadas, gas



Asador

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas
- 6 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección (GLP únicamente)

48 pulgadas – PRG486WLH



Plancha

- Plancha eléctrica
- 6 hornillas Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección (GLP únicamente)

48 pulgadas – PRG486WDH

36 pulgadas, gas



Asador

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas
- 4 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRG364WLH



Plancha

- Plancha eléctrica
- 4 hornillas Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRG364WDH



6 quemadores

- 6 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRG366WH

30 pulgadas, gas



★ 5 quemadores

- 5 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

30 pulgadas – PRG305WH



4 quemadores

- 4 quemadores Star® (2 con ExtraLow®)
- Horno por convección

30-Inch – PRG304WH

*Home Connect™ no está disponible en modelos Pro Harmony de 30"

60 pulgadas, combustible dual



Combinación asador/plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas y plancha eléctrica
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (gde.), horno de vapor y convección (peq.) y cajón calentador

60 pulgadas – PRD606WCSG



Doble plancha

- Plancha doble 24"
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (gde.), horno de vapor y convección (peq.) y cajón calentador

60 pulgadas – PRD606WESG



Combinación asador/plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas y plancha eléctrica
- Horno por convección (ambos)
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)

60 pulgadas – PRD606WCG



Doble plancha

- Plancha doble 24"
- Horno por convección (ambos)
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)

60 pulgadas – PRD606WEG

48 pulgadas, combustible dual



Inducción

- Módulo de inducción Multi-Zone Liberty™
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (gde.), horno de vapor y convección (peq.) y cajón calentador

48 pulgadas – PRD48WISGU



Combinación asador/plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas y plancha eléctrica
- 4 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (gde.), horno de vapor y convección (peq.) y cajón calentador

48 pulgadas – PRD48WCSGU



Asador

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (gde.), horno de vapor y convección (peq.) y cajón calentador

48 pulgadas – PRD48WLSGU



Plancha

- Plancha eléctrica 12"
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (gde.), horno de vapor y convección (peq.) y cajón calentador

48 pulgadas – PRD48WDSGU

48 pulgadas, combustible dual



Inducción

- Módulo de inducción Multi-Zone Liberty™
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (ambos)

48 pulgadas – PRD486WIGU



Combinación de asador/plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas y plancha eléctrica
- 4 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (ambos)

48 pulgadas – PRD484WCGU



Asador o plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas o plancha eléctrica
- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (ambos)

48 pulgadas – PRD486WLGU (asador Pro Indoor)

48 pulgadas – PRD486WDGU (plancha eléctrica)

36 pulgadas, combustible dual



Inducción

- Módulo de inducción Multi-Zone Liberty™
- 4 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36-Inch – PRD364WIGU



Asador o plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas o plancha eléctrica
- 4 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36-Inch – PRD364WLGU (asador Pro Indoor)

36-Inch – PRD364WDGU (plancha eléctrica)



6 quemadores

- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRD366WGU

48 pulgadas, gas



Asador o plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas o plancha eléctrica
- 6 hornillas Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección (ambos)

48 pulgadas – PRG486WLG (parrilla Pro Indoor)

48 pulgadas – PRG486WDG (plancha eléctrica)

36 pulgadas, gas



Asador o plancha

- Asador Pro Indoor con briquetas cerámicas o plancha eléctrica
- 4 quemador Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRG364WLG (asador Pro Indoor)

36 pulgadas – PRG364WDG (plancha eléctrica)



6 quemadores

- 6 quemadores Star® (4 con ExtraLow®)
- Horno por convección

36 pulgadas – PRG366WG

La *Experiencia Thermador*[®]
Connected by Home Connect[™]

EL *próximo paso* DE SU RUTA CULINARIA

Le damos la bienvenida a un mundo en el que las recetas abundan, la aventura espera y la innovación le impulsa hacia adelante. Habilitado en todas las categorías de productos, Home Connect es su portal a extraordinarias experiencias culinarias; con sugerencias exclusivas, recetas y controles remotos; y todo a través de su dispositivo móvil.



