

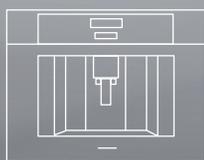


HORNOS INCORPORADOS

PARA LAS COLECCIONES MASTERPIECE Y PROFESSIONAL

Actualizadas con pantallas de vibrantes colores, deslumbrante vidrio gris metálico y lujoso acero inoxidable, las rediseñadas colecciones Thermador están disponibles en dos audaces estilos: Masterpiece, con manijas contemporáneas para una apariencia moderna y refinada, y Professional, con llamativas manijas y perillas giratorias.

Cualquiera que sea su preferencia, nuestra selección de hornos por convección, vapor y los nuevos hornos rápidos funcionan como los perfectos sous chefs para sus creaciones culinarias.



CAFETERA INCORPORADA

Professional & Masterpiece®
24 PULGADAS - TCM24PS



HORNO DOBLE
INCORPORADO

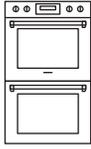
Masterpiece®
30 PULGADAS - ME302WS

CARACTERÍSTICAS

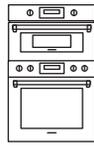
HORNOS INCORPORADOS



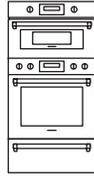
INDIVIDUAL



DOBLE



COMBO
DOBLE



COMBO
TRIPLE

Características selecta

★ *Maxbroil*[®]

El elemento de grill de 4800 Watts y 12 vueltas, exclusivo de Thermador, le permite dorar incluso los platos más grandes uniformemente.

★ *Rostizador de gran resistencia*

Este rostizador desmontable, de gran resistencia, cuece carne o aves de hasta 12 libras uniformemente a cada lado. Al terminar de usarlo, solo coloque el rostizador en la lavavajillas.

★ *Puerta SoftClose*[®]

Las bisagras SoftClose previenen portazos y aseguran un cierre ultra suave de la puerta del horno.

16 modalidades de cocción

Determinados hornos por convección vienen con 16 modalidades de cocción incluyendo la de deshidratar, asado lento y rostizar. Seleccione la modalidad utilizando el panel de control táctil o las elegantes perillas en acero inoxidable.

Sonda de temperatura multipuntos

Esta sonda utiliza múltiples puntos de captación de temperatura durante la cocción para mayor precisión y uniformidad.

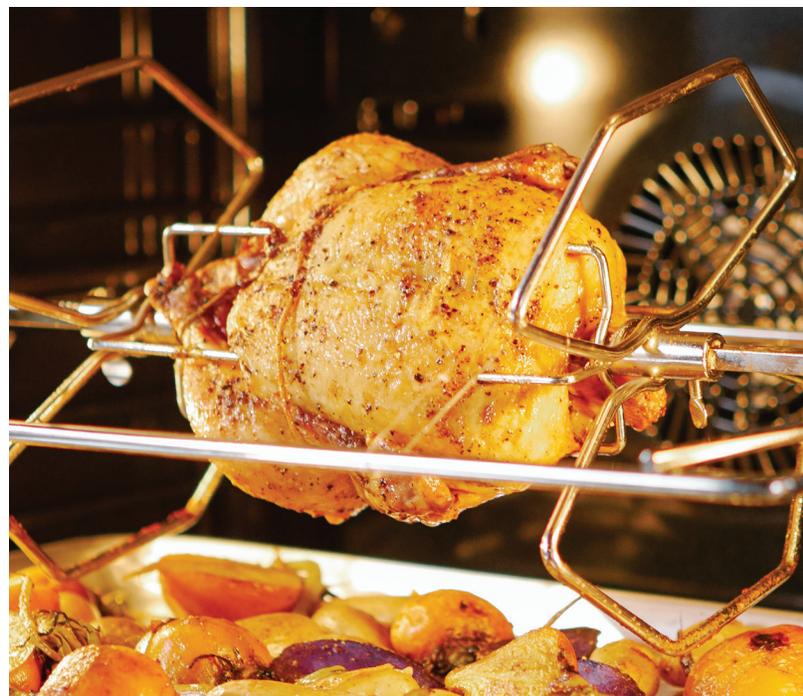
3 parrillas telescópicas

Ciertos modelos ofrecen 3 parrillas telescópicas Full Access[®] que se deslizan suavemente y con seguridad para soportar las fuentes más pesadas, al tiempo que las manijas integradas y de fácil agarre las hacen fáciles de usar.

Puerta de apertura lateral

Los hornos de pared Masterpiece[®] y Professional ofrecen puertas de giro a la izquierda o a la derecha en determinados modelos, proporcionando más opciones de diseño para su cocina.

★ *Exclusivo de Thermador*[®]



CARACTERÍSTICAS

HORNOS INCORPORADOS

Características destacadas

★ *Experiencia Thermador® Connected*

La experiencia Thermador Connected por Home Connect™ le permite explorar más allá y superar sus límites culinarios. Sus funciones incluyen encendido remoto y notificaciones al móvil avisando que la comida ya está caliente y lista para servir, además de ofrecer integración de recetas y sugerencias de maridaje.

Gran capacidad

Ofreciendo una capacidad de 4.5 pies cúbicos de espacio de cocción, los hornos Thermador Professional y Masterpiece® de 30" son de los más grandes en su clase*, capaces de manejar comidas grandes y pequeñas. *Según los estándares de AHAM

Convección rápida

No requiere precalentar. Reduce el tiempo de cocción de alimentos congelados con el sistema de convección rápida de Thermador®, proporcionando una cocción uniforme en menos tiempo.

True Convection

Diseñado cuidadosamente y ejecutado impecablemente, el sistema deflector True Convection permite que el aire caliente fluya uniformemente por todo el horno sin transferencia de sabor.

Luz tenue

La iluminación halógena tipo teatro se enciende y apaga cada vez que abre y cierra la puerta del horno, iluminando su obra maestra culinaria.

Precalentamiento súper rápido

Disponible para las modalidades de horneado, horneado por convección, asado, asado por convección y True Convection, el precalentamiento súper rápido es la solución perfecta cuando el tiempo apremia.

Autolimpieza

La función de autolimpieza limpia las paredes internas y los soportes de los estantes tan pronto como en dos horas.

Con la certificación Star-K

Los hornos incorporados Thermador tienen la certificación Star-K lo que permite su uso en Sabbath y durante las Fiestas.



Instalación convencional o al ras

Los hornos incorporados Thermador ofrecen un acabado en vidrio gris o acero inoxidable para una apariencia de lujo, con opción de instalación convencional o al ras.

★ *Exclusivo de Thermador®*



HORNOS DE VAPOR

INCORPORADOS



VAPOR

Hornos de vapor

Cocine más con vapor

Los hornos de vapor Thermador cuentan con la capacidad vaporera de 30" más grande del mercado *, con múltiples parrillas para satisfacer todas sus ambiciones culinarias. Piense más allá del pescado y las verduras; use su horno de vapor Thermador para panes franceses horneados a la perfección, así como su capacidad para cocinar un pavo de 14 libras en 90 minutos.

*Según los estándares de AHAM

True Convection

Diseñado cuidadosamente y ejecutado impecablemente, el sistema deflector True Convection permite que el aire caliente fluya uniformemente por todo el horno sin transferencia de sabor.

Elemento de asado

Desde filetes succulentos a gratinados impecables, el elemento de asado ofrece formas de perfeccionar y completar sus recetas favoritas.

Gusto excepcional sin transferencia de sabor

Los hornos de vapor Thermador mejoran la textura, la apariencia y, por supuesto, el sabor de sus platillos. Cocine múltiples comidas a la vez sin transferir el sabor, para planificar su menú por tiempos fácilmente.

Sabores mejorados

Cocinar con hornos de vapor ayuda a retener las vitaminas y minerales de los alimentos y podría eliminar la necesidad de agregar grasas y aceites no saludables.

17 modalidades de calor

Con 17 modalidades de cocción adicionales que incluyen asado, asado por convección, descongelamiento y recalentamiento, los hornos de vapor Thermador abren una puerta completamente nueva a las posibilidades culinarias.



HORNOS RÁPIDOS

INCORPORADOS



RÁPIDO

Hornos rápidos

Cocción a toda velocidad

Los hornos rápidos Thermador combinan horneado por convección, asado y microondas en una unidad potente y ultra conveniente. Con 10 niveles de potencia y una capacidad de 1.6 pies cúbicos, los hornos rápidos pueden calentar y recalentar comidas preparadas desde pizza Margherita hasta panes esponjosos, con un acabado crujiente.

Asar y hornear por convección

Disfrute de la comodidad de un microondas con la capacidad adicional de hornear y asar por convección.

CookSmart®

Los 36 programas automáticos CookSmart incluyen convección, asado alto y bajo y la capacidad de calentar, cocinar alimentos congelados y microondas para una variedad de platos deliciosamente creativos.

Diseño excepcional

Escoja entre los diseños de 30" Masterpiece® or Professional con opciones de instalación convencional o al ras.





HORNO INDIVIDUAL

Professional



- True Convection
- Rostizador
- 3 parrillas telescópicas
- 16 modalidades de cocción
- Iluminación halógena

30 pulgadas – POD301W



Giro de puerta a la izquierda

30 pulgadas – POD301LW



Giro de puerta a la derecha

30 pulgadas – POD301RW



- True Convection
- 1 parrilla telescópica
- 13 modalidades de cocción
- Iluminación halógena
- Puerta SoftClose®

30 pulgadas – PO301W

HORNO INDIVIDUAL

Masterpiece®



- True Convection
- Rostizador
- 3 parrillas telescópicas
- 16 modalidades de cocción
- Iluminación halógena

30 pulgadas – MED301WS



Giro de puerta a la izquierda

30 pulgadas – MED301LWS



Giro de puerta a la derecha

30 pulgadas – MED301RWS



- True Convection
- 1 parrilla telescópica
- 13 modalidades de cocción
- Iluminación halógena
- Puerta SoftClose®

30 pulgadas – ME301WS

HORNOS DE VAPOR Y CONVECCIÓN

Professional & Masterpiece®



Professional

- Cavity grande de 2.8 cu. ft.
- Vapor, True Convection, Vapor y asado por convección
- 3 parrillas telescópicas

30 pulgadas – PODS301W



Masterpiece®

- Cavity grande de 2.8 cu. ft.
- Vapor, True Convection, Vapor y asado por convección
- 3 parrillas telescópicas

30 pulgadas – MEDS301WS

Vea la página 119 para accesorios

Visite Thermador.com para las especificaciones completas

HORNOS RÁPIDOS

Professional & Masterpiece®



Professional

- 10 niveles de potencia y 1.6 cu. ft. de capacidad
- 36 programas automáticos CookSmart®
- Combina asar y hornear por convección con microondas

30 pulgadas – MC30WP



Masterpiece®

- 10 niveles de potencia y 1.6 cu. ft. de capacidad
- 36 programas automáticos CookSmart®
- Combina asar y hornear por convección con microondas

30 pulgadas – MC30WS

HORNOS DOBLES

Professional



- True Convection en ambos hornos
- Rostizador
- 4 parrillas telescópicas
- Modalidades: 16 en el superior, 13 en el inferior
- Iluminación halógena

30 pulgadas – POD302W



Giro de puerta a la izquierda

30 pulgadas – POD302LW



Giro de puerta a la derecha

30 pulgadas – POD302RW



- True Convection en ambos hornos
- 2 parrillas telescópicas
- 13 modalidades de cocción en el superior e inferior
- Iluminación halógena
- Puerta SoftClose®

30 pulgadas – PO302W

HORNOS DOBLES

Masterpiece®



- True Convection en ambos hornos
- Rostizador
- 4 parrillas telescópicas
- Modalidades: 16 en el superior, 13 en el inferior
- Iluminación halógena

30 pulgadas – MED302WS



Giro de puerta a la izquierda

30 pulgadas – MED302LWS



Giro de puerta a la derecha

30 pulgadas – MED302RWS



- True Convection en ambos hornos
- 2 parrillas telescópicas
- 13 modalidades de cocción en el superior e inferior
- Iluminación halógena
- Puerta SoftClose®

30 pulgadas – ME302WS

COMBINACIÓN DE HORNOS

Professional



Combinación triple

- Horno rápido, horno True Convection y cajón calentador
- Rostizador
- 3 parrillas telescópicas
- Modalidades, 36 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena

30 pulgadas – PODMCW31W



Combinación doble

- Horno rápido y horno True Convection
- Rostizador
- 3 parrillas telescópicas
- Modalidades, 36 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena

30 pulgadas – PODMC301W



Combinación doble

- Microondas y horno True Convection
- 1 parrilla telescópica
- Modalidades, 9 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena
- Puerta SoftClose®

30 pulgadas – POM301W



Combinación doble

- Horno de vapor por convección y horno True Convection
- Rostizador
- 6 parrillas telescópicas
- Modalidades, 17 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena

30 pulgadas – PODS302W

Vea la página 119 para los accesorios
Visite Thermador.com para las especificaciones completas

COMBINACIÓN DE HORNOS

Masterpiece®



Combinación triple

- Horno rápido, horno True Convection y cajón calentador
- Rostizador
- 3 parrillas telescópicas
- Modalidades, 36 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena

30 pulgadas – MEDMCW31WS



Combinación doble

- Horno rápido y horno True Convection
- Rostizador
- 3 parrillas telescópicas
- Modalidades, 36 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena

30 pulgadas – MEDMC301WS



Combinación doble

- Microondas y horno True Convection
- 1 parrilla telescópica
- Modalidades, 9 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena
- Puerta SoftClose®

30 pulgadas – MEM301WS



Combinación doble

- Horno de vapor por convección y horno True Convection
- Rostizador
- 6 parrillas telescópicas
- Modalidades, 17 en el superior, 16 en el inferior
- Iluminación LED / halógena

30 pulgadas – MEDS302WS

MICROONDAS

MICROONDAS INCORPORADOS



MICRODRAWER

MicroDrawer®

★ Gran capacidad

Nuestro microondas MicroDrawer® ofrece una capacidad de 1.2 pies cúbicos. Este cajón tiene la altura para dar cabida a una taza de 20 oz. y suficientemente ancho para una fuente de 9" por 13".

★ Instalación al ras

El Microondas MicroDrawer® incorporado se puede instalar perfectamente al ras en cualquier gabinete de profundidad convencional, al tiempo que proporciona un acceso superior y facilidad de uso, con el aparato colocado a una altura conveniente.

★ Cocción por sensor

Sus modalidades automáticas de cocción, incluyendo derretir, calentar y suavizar, ayudan a obtener resultados perfectos. Nuestro microondas MicroDrawer® incorporado incluye también un sensor especial que detecta la humedad y ajusta automáticamente los niveles de cocción y tiempos para quitarle a usted el trabajo de conjeturarlos al cocinar o recalentar.

"Abrir" y "Cerrar" con un toque

El microondas incorporado MicroDrawer® incorpora un diseño elegante y ordenado y se abre y cierra con un simple toque, eliminando el uso de una manija.



MICROONDAS

MICROONDAS INCORPORADOS



CAJÓN DE PUERTA ABATIBLE

Puerta abatible

Sensor de cocción

El horno microondas mide la humedad para lograr resultados perfectos, con la mínima programación del usuario.

10 niveles de potencia

Al usar el horno microondas, disfrute de lo último en control y flexibilidad para lograr resultados óptimos cada vez.

Mantener caliente

Mantenga los alimentos calientes por más de 30 minutos después de haberlos cocinado.

Autodescongelado

Descongele alimentos tales como carnes, aves o pescados, simplemente seleccionando el tipo de alimento e ingresando el peso.

Diseño

Combine perfectamente el horno microondas con sus hornos a muro. Las puertas abatibles permiten una operación elegante y alineada, sin necesidad de molduras de acabado.

Visite Thermador.com para las especificaciones completas

MICROONDAS INCORPORADOS

Professional & Masterpiece®



30 pulgadas



24 pulgadas

Microondas MicroDrawer® Professional & Masterpiece®

- 950 Watts
- 10 modalidades
- Sensor de cocción
- Abrir/cerrar con un toque

30 pulgadas – MD30WS

24 pulgadas – MD24WS



Professional Puerta abatible

- 950 Watts
- 10 niveles de potencia
- Sensor de cocción

30 pulgadas – MB30WP



Masterpiece Puerta abatible

- 950 Watts
- 10 niveles de potencia
- Sensor de cocción

30 pulgadas – MB30WS

CAJONES CALENTADORES Y DE ALMACENAJE

Cajones calentadores

Cajón SoftClose®

El sistema SoftClose en las puertas previene portazos y asegura el cierre ultra suave del cajón calentador. (Disponible únicamente para modelos con panel a la medida)

Control táctil

Esta conveniente característica ostenta una pantalla digital para activar y monitorear cada uno de los 4 ajustes de temperatura. Incluye así mismo un temporizador electrónico, un indicador de superficie caliente y una función de apagado automático.

Correderas telescópicas

Estas correderas tienen un diseño telescópico por rodamiento para abrir y cerrar suavemente. (Disponible únicamente para modelos con panel a la medida)

Fácil acceso

Los costados abiertos hacen más fácil y conveniente la carga y retiro de platos de su espaciosa cavidad.

Fácil instalación de panel a medida

Nuestro modelo apto para panel a medida le permite personalizar el cajón calentador para armonizarlo con los gabinetes. Su diseño totalmente al ras le permite lograr una apariencia uniforme. Juntas, estas características ofrecen lo último en flexibilidad de diseño.

Cajones de almacenaje

Cajón de almacenaje

Mantenga artículos importantes a mano en el conveniente cajón de almacenaje, el complemento perfecto para su horno Thermador a muro o su cafetera empotrada. Disponible con dos opciones de altura.



Se muestra: Cajón calentador en triple combinación de hornos*



* La manija no está disponible para cajones individuales

CAJONES CALENTADORES

30 pulgadas



Panel a la medida

- Cajón calentador
- Apto para panel a medida
- Cajón SoftClose®

30 pulgadas – WD30W



Empuje para abrir

- Cajón calentador
- Acero inoxidable

30 pulgadas – WD30WC

CAJONES DE ALMACENAJE

30 pulgadas



Empuje para abrir

- Cajón de almacenaje
- Acero inoxidable

30 pulgadas – SD30WC



Empuje para abrir – corto

- Cajón de almacenaje corto
- Acero inoxidable
- Hace juego con el horno de vapor Thermador

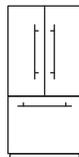
30 pulgadas – SDS30WC



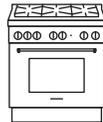


Soluciones para espacios compactos
MÁS DE LO QUE
está **A LA VISTA**

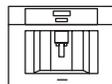
Cualquier cocina puede ser impactante, sin importar su tamaño. Los electrodomésticos Thermador se integran a cualquier espacio y estilo, desde ambientes urbanos o suites contemporáneas y más allá.



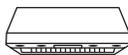
Refrigerador preensamblado 36", incorporado Masterpiece®, en acero inoxidable, con puerta francesa y congelador inferior.



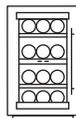
Estufa 30" Professional Harmony®



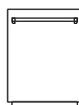
Cafetera incorporada 24"



Campana a muro 36" Pro Grand®



Cava 24" Masterpiece® bajo cubierta, con puerta de vidrio.



Lavavajillas Professional Star-Sapphire 24"