



NUEVA GENERACIÓN WOLF



ESTÉTICA TRANSICIONAL



MÁS DISEÑOS Y MAYOR DESEMPEÑO

Durante ocho décadas Wolf se ha enfocado en una sola cosa: ayudarle a preparar platillos deliciosos. Los nuevos estilos le permiten combinar los equipos de cocción Wolf en una selección personalizada. Esta estética incluye los módulos integrados - como el nuevo módulo Teppanyaki.



PARA UNA ESTÉTICA TRANSICIONAL:

HORNOS EMPOTRADOS SERIE M					PARRILLAS DE GAS		PARRILLAS ELÉCTRICAS		PARRILLAS DE INDUCCIÓN		
HORNO DE VAPOR CON CONVECCIÓN	CAFETERA AUTOMÁTICA	MICROONDAS DROPDOWN	CAJÓN CALENTADOR	MÓDULOS INTEGRADOS							

Consulta disponibilidad en: nuevagenacion.subzero-wolf.mx

ESTÉTICA PROFESIONAL



POSIBILIDADES ILIMITADAS

Nuestra nueva línea de productos continúa con la tradición de desempeño para cocinar y añade un nivel de flexibilidad de diseño para una coordinación maestra entre hornos, parrillas, cafeteras automáticas, microondas - y claro, la refrigeración de Sub-Zero.

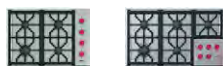


PARA UNA ESTÉTICA PROFESIONAL:



SO30PM/S/PH DO30PM/S/PH

HORNOS EMPOTRADOS SERIE M



CG304P/S CG365P/S

PARRILLAS DE GAS



CSO30PM/S/PH

HORNO DE VAPOR
CON CONVECCIÓN



EC24/B + Trim profesional

CAFETERA
AUTOMÁTICA



MDD30PM/S/PH

MICROONDAS
DROPDOWN



WWD30 + Panel profesional

CAJÓN CALENTADOR

ESTÉTICA CONTEMPORÁNEA

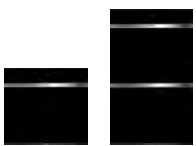


ESTILOS NUEVOS Y AUDACES

Nuevas opciones de diseño para más estilos de cocinas desde la tradicional hasta la ultracontemporánea. El estilo minimalista sin jaladeras y panel de control táctil de los hornos y parrillas eléctricas o de inducción sin marco son las características de esta estética.



PARA UNA ESTÉTICA CONTEMPORÁNEA:



SO30CM/B DO30CM/B
| HORNOS EMPOTRADOS SERIE M



CG365C/S
| PARRILLA DE GAS



CE304C/B CE365C/B
| PARRILLAS ELÉCTRICAS



CI304C/B CI365C/B
| PARRILLAS DE INDUCCIÓN



CSO30CM/B/TH
| HORNO DE VAPOR
CON CONVECCIÓN



EC24/B + Trim contemporáneo
| CAFETERA
AUTOMÁTICA



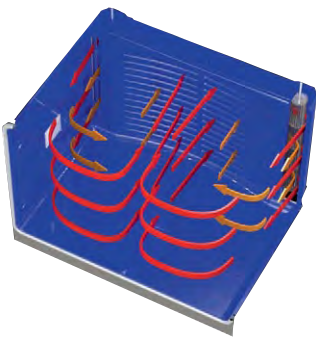
MDD30CM/B/TH
| MICROONDAS
DROPDOWN



WWD30 + Panel contemporáneo
| CAJÓN CALENTADOR

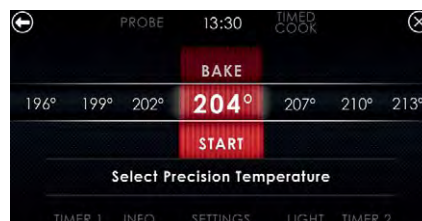
DESEMPEÑO DISTINTIVAMENTE SUPERIOR

Tres sorprendentes nuevos diseños son sólo el comienzo. Wolf siempre ha puesto en primer lugar el desempeño y los hornos Serie M ahora cuentan con un nuevo y súper cargado sistema de convección dual, panel LCD de control táctil, 24" de profundidad, mayor espacio interior utilizable, una tercera luz halógena interior y jaladeras que coordinan con la Nueva Generación Integrable de Sub-Zero.



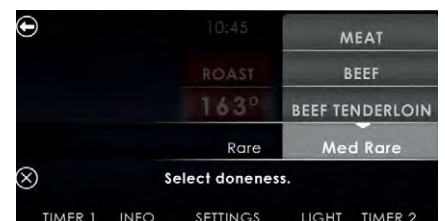
DUAL VERTICROSS™

Puede ver y degustar la diferencia que hacen el innovador sistema de convección dual y los rediseñados elementos de calor. Las temperaturas son más uniformes y el precalentamiento es significativamente más rápido – todo más pronto para comenzar a disfrutar de las delicias.



PANEL DE CONTROL LCD

Una pantalla táctil brillante y a todo color controla las nueve funciones de cocción del horno, además de la nueva función Wolf Gourmet. Fiel al diseño minimalista y limpio del horno, el panel permanece oscuro cuando no está en uso.



WOLF GOURMET

Infalibles ajustes preestablecidos con la nueva y revolucionaria función Wolf Gourmet, un menú de ajustes que controla automáticamente la cocción de platos comúnmente preparados.

NUEVAS PARRILLAS



LAS PARRILLAS DE GAS MÁS DELGADAS Y PODEROSAS DE WOLF

Múltiples tamaños, opciones de color de perillas, rejillas diferentes - le ofrecen flexibilidad de diseño y poder excepcional - con un quemador de 18,000 BTUs.

TRANSICIONAL



PROFESIONAL



CONTEMPORÁNEO



PARRILLAS DE INDUCCIÓN Y ELÉCTRICAS

Elegantes, minimalistas y claro poderosas y precisas. Las parrillas de inducción y eléctricas en dos estilos diferentes: Contemporáneo (sin marco) y Transicional (con marco) en 30" y 36" de ancho.



CAFETERA, HORNOS SERIE E Y VENTILACIÓN

SÚPER BARISTA AUTOMÁTICO

La nueva cafetera automática de Wolf, prepara café, espresso, cappuccino, latte y macchiato a la perfección; y para preparar té, cuenta con un dispensador de agua caliente independiente. Es muy sencilla de limpiar ya que la leche no pasa por los conductos internos de la máquina. Combina perfectamente ya sea lado a lado o en forma de "torre", con otros productos de Wolf como el Horno de Vapor con Convección.



MÓDULOS INTEGRADOS

Los módulos integrados de Wolf han sido rediseñados para combinar con las actualizadas líneas de Sub-Zero y Wolf. Mezcle y combine los diferentes módulos - y el nuevo módulo Teppanyaki - un versátil acercamiento Asiático muy popular hoy en día.



HORNOS SERIE E Y DE VAPOR CON CONVECCIÓN

Los hornos empotrados Serie E, han sido actualizados con un panel de control táctil en acero inoxidable y jaladeras que coordinan con los hornos Serie M. El horno de vapor con convección ahora también estará disponible en 30" de ancho.



VENTILACIÓN

Las nuevas campanas te brindan más opciones de diseño para coordinarlas con las parrillas y módulos integrados de Wolf. Las campanas de pared e isla estarán disponibles en 3 diferentes estilos y múltiples anchos. Los extractores hacia abajo ahora son más altos (14") y tienen flexibilidad de instalación.

