

RATIO gamma piani



COOKING FLOW

Regola la quantità di calore con un gesto. Potrai passare da una bollitura vivace al mantenere in caldo una pietanza già pronta spostando semplicemente la pentola sulle zone cottura, senza necessità di interagire con i controlli del piano. Le diverse zone hanno delle potenze preimpostate che si attivano ogni qualvolta rilevano una pentola.



STOP & GO

Capita a volte che ci si debba allontanare improvvisamente dalla cucina proprio durante la preparazione di una ricetta, interrompendo la cottura dei cibi. Stop&Go permette di sospendere tutte le funzioni attive sul piano per poi riavviare ripristinando le impostazioni precedenti tramite la semplice pressione di un tasto. Sicurezza, risultato di cottura e gestione del multitasking in un solo gesto.



TIMER

Dimenticati del tempo di cottura dei piatti attivando il timer. Basterà impostare i minuti e far partire il countdown, al termine si spegnerà automaticamente la zona cottura e si attiverà un segnale acustico. È possibile impostare timer indipendenti su più zone contemporaneamente.



CHILD LOCK

Questa funzione è preziosa per evitare accensioni accidentali in presenza di bambini e quando si pulisce il piano cottura.



EXTRALARGE ZONE

Che tu voglia cucinare per tutta la famiglia o per gli amici, la Extralarge Zone fa al caso tuo. Potrai comodamente usare pentole grandi (fino a 30 cm di diametro) oppure cuocere pietanze in modo più rapido grazie alla sua potenza elevata.



BRIDGE ZONE

Quando si cucina utilizzando pentole allungate o di grande dimensioni, il rischio è che si disperda progressivamente il calore sulla superficie della teglia, dal centro verso l'esterno. La funzione Bridge Zone risolve il problema, collegando due aree di cottura in un'unica zona dalle dimensioni più grandi.



POT SELF-DETECTION

Il piano è dotato di una tecnologia che rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone cottura attivando istantaneamente il comando corrispondente in modo che l'utente debba scegliere solo la potenza da impostare.



TASTY FRY

Il potente sistema a induzione permette all'olio di raggiungere la temperatura ideale per una frittura perfetta (180°) in metà del tempo rispetto ad un piano cottura tradizionale. In questo modo, le preparazioni assorbono meno olio, garantendo piatti più sani e la possibilità di cuocere più porzioni in minor tempo.



MELTING MODE

Questa funzione rappresenta la soluzione ideale per le preparazioni delicate, come sciogliere il burro o il cioccolato, senza comprometterne le caratteristiche sensoriali. La temperatura è mantenuta molto bassa (sotto i 50°) al fine di assicurare il completo scioglimento degli ingredienti senza bisogno di mescolare continuamente e senza rischiare che si attacchino al fondo della pentola.



WARMING MODE

La funzione è stata ideata per preparazioni a cottura lenta, è ideale per riscaldare pietanze liquide come latte e brodi, ma anche creme e salse, senza doversi preoccupare del loro surriscaldamento. Inoltre, con questa modalità puoi tenere in caldo il cibo già pronto.



SIMMERING MODE

La funzione permette al cibo di sobbollire per periodi prolungati, scongiurando l'ebollizione eccessiva e l'accidentale fuoriuscita di liquidi dalla pentola. Allo stesso tempo, evita l'indurimento della pietanza o possibili bruciature sul fondo della pentola.



FAST BOILING

Questa funzione è perfetta per cotture che richiedono una maggiore rapidità di preparazione. Con un unico gesto si imposta la zona alla potenza massima per 10 minuti, portando ad ebollizione il contenuto della pentola il 30% più velocemente rispetto ad un piano cottura standard.

Elca

Via Ermanno Casoli, 2
60044 Fabriano AN Italy
T +39 0732 6101
F +39 0732 610249

elica.com



ZAMM1030

7 anni
GARANZIA
PREMIUM GRATUITA

ELICA SPECIAL RANGE | 2023
piani cottura, forni e cantinette vino

elica
aria nuova

VIRTUS gamma forni



PERFECT HEAT

La struttura e lo speciale isolamento della cavità permettono di mantenere il calore stabile, garantendo efficienza e prestazioni di alto livello in tutti i programmi di cottura. L'elevata temperatura raggiunta è ideale per la cottura della pizza in tempi rapidi.



COMBI FUNCTIONS

Il forno tradizionale incontra i vantaggi della cottura al vapore e la praticità del microonde per realizzare ogni giorno ricette sane, saporite e nutrienti.

STEAM

La soluzione ideale per una cucina sana, che esalta i sapori delle tue preparazioni di carne, pesce, verdure e pane senza alterarne le proprietà nutritive. Gli alimenti vengono cotti delicatamente mantenendo croccantezza all'esterno e morbidezza all'interno.

MICROWAVE

Che si tratti di cucinare un alimento o scongelare un piatto pronto, l'ausilio delle microonde rende la preparazione delle pietanze più veloce e semplice.

FOOD PROBE

La sonda cibo garantisce una cottura puntuale ed accurata delle pietanze. Potrai monitorare la temperatura interna di carni e pesce e delegare il termine cottura al forno, evitando così continue interazioni e dispersione di calore dovute all'apertura della porta.



CABINET PROTECTION

Il pensile è protetto dal calore perimetrale grazie allo speciale materiale isolante ed alla accurata tecnologia di raffreddamento.

MOISTURE CONTROL

Il forno è dotato di un sistema pratico ed efficace che consente di ottenere cotture umide o secche, trattenendo o espellendo i vapori di condensa prodotti all'interno della cavità.

SOFT CLOSING

La chiusura della porta è leggera e silenziosa grazie al movimento morbido delle cerniere.

SLIDING GUIDES

La guida telescopica scorre con facilità, agevolando l'estrazione e l'inserimento delle teglie, anche se pesanti, che risultano così comodamente accessibili.

EASY CLEAN

La pulizia della cavità risulta semplice e veloce grazie al grill abbattibile, che libera la parte superiore, e allo speciale rivestimento delle pareti interne, che riduce l'assorbimento dello sporco.

COOL DOOR

Massima sicurezza in cucina, anche in presenza di bambini, grazie al triplo vetro della porta del forno che assicura una ottima protezione dalle alte temperature.

APPROFITTA DELL'OFFERTA DI LANCIO

Acquista anche un NikolaTesla o una cappa Elica nello stesso punto vendita per approfittare delle stesse condizioni di garanzia applicate sui prodotti Elica Special Range. (*)

(*) verifica termini e condizioni sul sito elica.com.

Il catalogo è proprietà di Elica spa. Tutti i diritti sono riservati. È vietata ogni forma di riproduzione anche parziale.

I prezzi sono da considerarsi Iva esclusa
Data inizio validità 1 Giugno 2023

In copertina
RATIO 874 SLIM
VIRTUS MULTI 60 DD
VIRTUS COMBI 645 TFT
VIRTUS WARM DRAWER 60 PP
VERITAS B136

In questa immagine
RATIO 804 PLUS
VIRTUS MULTI 60 DD
VIRTUS COMBI 645 TFT
VERITAS B124

Design Fabrizio Crisà

VERITAS

gamma cantinette vino

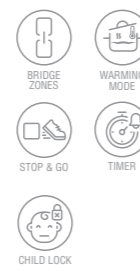
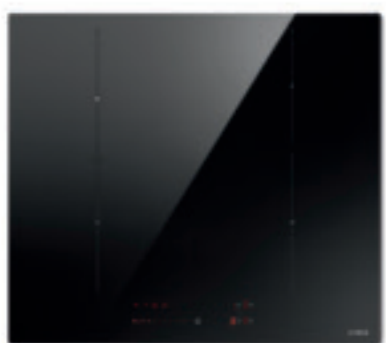
RATIO 604 | 59x52cm
56x49cm (cut)
Ul: Slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	7,2 kW
Power limitation	3,1 kW - 4,5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW
(Misura-Potenza)	2 Ø200 mm - 2,3/3 kW
	3 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW
	4 Ø200 mm - 2,3/3 kW
Zone Bridge	no

MODELLO	
RATIO 604 BL	PRF0185680

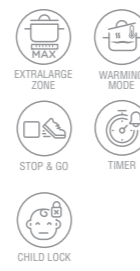
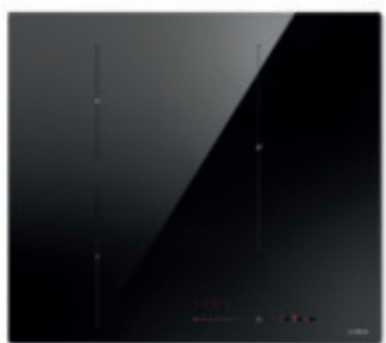
RATIO 604 PLUS | 59x52cm
56x49cm (cut)
Ul: Slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	7,2 kW
Power limitation	3,1 kW - 4,5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 210x190 mm - 1,6/1,85 kW
(Misura-Potenza)	2 210x190 mm - 2,1/3 kW
	3 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW
	4 Ø200 mm - 2,3/3 kW
Zone Bridge	1 sinistra

MODELLO	
RATIO 604 PLUS BL	PRF0183903

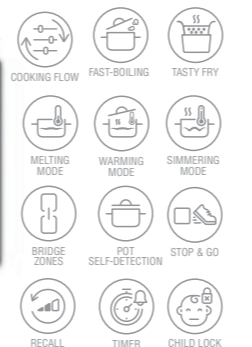
RATIO 603 | 59x52cm
56x49cm (cut)
Ul: Slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	7,2 kW
Power limitation	3,1 kW - 4,5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 Ø200 mm - 2,3/3 kW
(Misura-Potenza)	2 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW
	3 Ø300 mm - 3/3,6kW
Zone Bridge	no

MODELLO	
RATIO 603 BL	PRF0183894

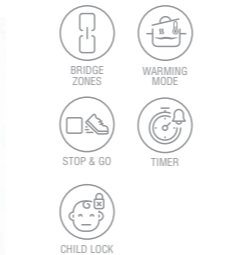
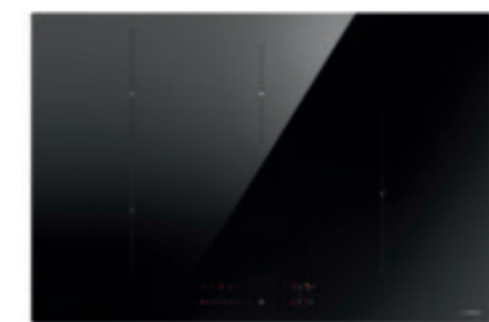
RATIO 874 SLIM | 87x36cm
84x33,5cm (cut)
Ul: Direct slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control direct slider
Assorbimento	7,2 kW
Power limitation	4,5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 221x184 mm - 2,3/3,7 kW
(Misura-Potenza)	2 221x184 mm - 2,3/3,7 kW
	3 221x184 mm - 2,3/3,7 kW
	4 221x184 mm - 2,3/3,7 kW
Zone Bridge	2

MODELLO	
RATIO 874 SLIM BL	PRF0183917

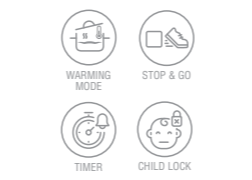
RATIO 804 PLUS | 78x52cm
75x49cm (cut)
Ul: Slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	7,2 kW
Power limitation	3,1 kW - 4,5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 210x190 mm - 2,1/3 kW
(Misura-Potenza)	2 210x190 mm - 2,1/3 kW
	3 Ø160 mm - 1,4/1,85 kW
	4 Ø265 mm - 2,3/3 kW
Zone Bridge	1 sinistra

MODELLO	
RATIO 804 PLUS BL	PRF0183912

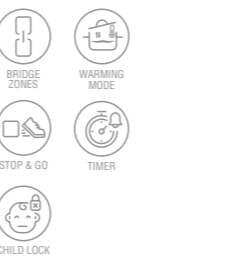
RATIO 702 | 70x40cm
66x36cm (cut)
Ul: Slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	3,7 kW
Power limitation	3,1 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 Ø200 mm - 2,3/3 kW
(Misura-Potenza)	2 Ø200 mm - 2,3/3 kW
Zone Bridge	no

MODELLO	
RATIO 702 BL	PRF0183888

RATIO 302 PLUS | 29x52cm
27x49cm (cut)
Ul: Slider



COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	3,7 kW
Power limitation	3,1 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura	1 210x190 mm - 1,6/1,85 kW
(Misura-Potenza)	2 210x190 mm - 2,1/3 kW
Zone Bridge	1

MODELLO	
RATIO 302 PLUS BL	PRF0183865

VIRTUS COMBI 645 TFT | Formo a microonde combinato a vapore
60x45cm
Ul: Touch TFT



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Range temperatura	30° - 250° C
Controllo Umidità	√
Sonda Cibo	√
Luci	1 alogena
Ripiani	3
Guide	integrate
Pulizia	Idrolitica con vapore

INFORMAZIONI TECNICHE	
Volume cavità	36 l
Assorbimento	3,4 kW

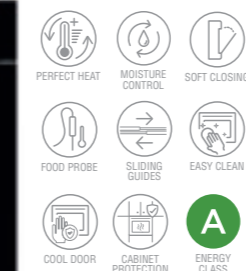
VIRTUS WARM DRAWER 60 PP | Cassetto scaldavivande
60x14,5cm
Ul: On Off button



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Range temperatura	40° - 80° C
Assorbimento	400 W

MODELLO	
VIRTUS WARM DRAWER 60 PP BL	PRF0191772 850,00 €

VIRTUS MULTI 90 TFT | Multifunzione
90x60cm
Ul: Touch TFT



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Range temperatura	30° - 300° C
Controllo Umidità	√
Sonda Cibo	√
Luci	2 alogene
Ripiani	5
Guide	Filo + 1 livello telescopico
Pulizia	Pulizia Idrolitica

INFORMAZIONI TECNICHE	
Volume cavità	115 l
Assorbimento	2,95 kW/ 3,4 kW booster

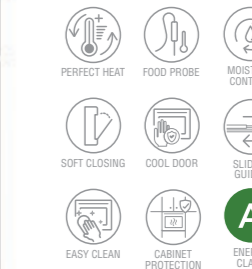
FUNZIONI	
Microonde, vapore, combinato vapore aria calda, combinato vapore microonde, combinato microonde aria calda, combinato grill microonde, grill statico, grill ventilato, ventilata multipla, ventilata multipla umida	

ACCESSORI INCLUSI	
1 leccarda, 1 leccarda forata acciaio, 1 leccarda in vetro, 1 supporto leccarda in vetro e forata, 1 griglia, 1 caraffa, 1 tubicino	

MODELLO	
VIRTUS COMBI STEAM MW 645 TFT BL	PRF0191769

MODELLO	
VIRTUS MULTI 90 TFT BL	PRF0191778

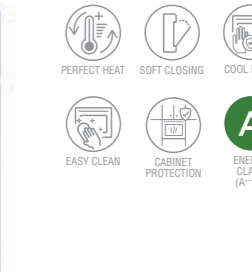
VIRTUS MULTI 60 TFT | Multifunzione
60x60cm
Ul: Touch TFT



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Range temperatura	30° - 320° C
Controllo Umidità	√
Sonda Cibo	√
Luci	2 alogene
Ripiani	5
Guide	Filo + 1 livello telescopico
Pulizia	Pulizia Idrolitica

INFORMAZIONI TECNICHE	
Volume cavità	65 l
Assorbimento	2,45 kW/ 3,2 kW booster

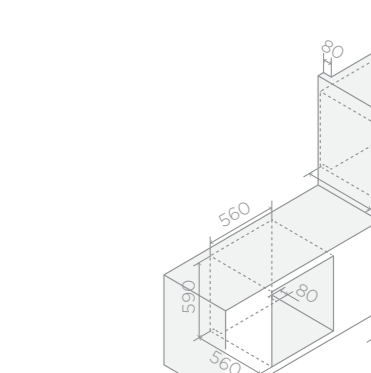
VIRTUS MULTI 60 DD | Multifunzione
60x60cm
Ul: Digital Display + 1 manopola



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Range temperatura	30° - 300° C
Controllo Umidità	X
Sonda Cibo	X
Luci	2 alogene
Ripiani	5
Guide	Filo
Pulizia	Pulizia Idrolitica

INFORMAZIONI TECNICHE	
Volume cavità	65 l
Assorbimento	2,45 kW/ 3,2 kW booster

VIRTUS MULTI 60 TFF | Multifunzione
60x60cm
Ul: Touch TFF

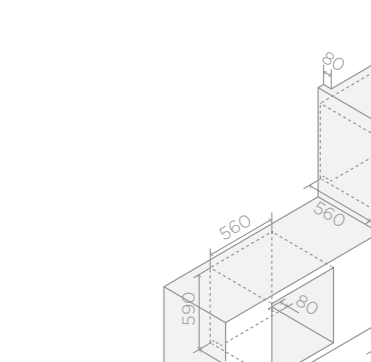


FUNZIONI	
Pizza, ventilata multipla, ventilata multipla umida, statico, statico umido, inferiore, inferiore umido, superiore, superiore umido, eco, grill statico, grill ventilato, intensiva, intensiva umido, scongelamento, riscaldamento rapido	

ACCESSORI INCLUSI	
2 griglie, 1 leccarda	

MODELLO	
VIRTUS MULTI 60 TFF BL	PRF0191770

VIRTUS MULTI 60 DD BL | Multifunzione
60x60cm
Ul: Digital Display + 1 manopola



FUNZIONI	
Pizza, ventilata multipla, statico, inferiore, eco, grill statico, grill ventilato, intensiva, riscaldamento rapido	

ACCESSORI INCLUSI	
2 griglie, 1 leccarda	

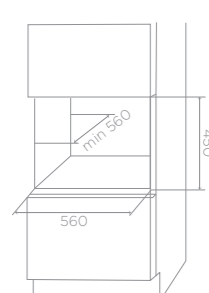
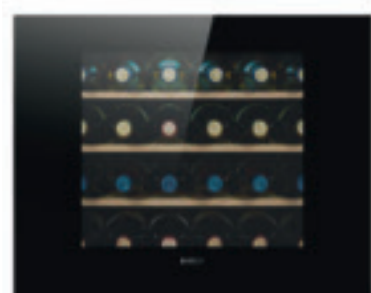
MODELLO	
VIRTUS MULTI 60 DD BL	PRF0191771

NO VIBRATION
I ripiani in legno di rovere e il sistema di raffreddamento particolarmente stabile evitano le micro vibrazioni che possono alterare l'equilibrio nella composizione del vino. Le guide scorrevoli permettono di estrarre le bottiglie in modo agile e sicuro.

HUMIDITY CARE
Il sistema di ventilazione controlla l'umidità interna in modo da evitare l'ossidazione del vino e la formazione di muffe o cattivi odori.

BI-ZONE
Grazie ad un apposito divisorio si creano due zone per mantenere i vini rossi e bianchi alla giusta temperatura di conservazione o degustazione.

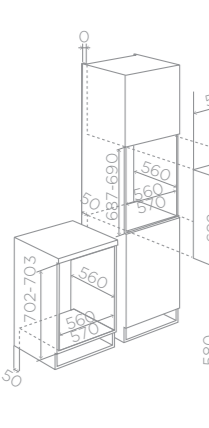
VERITAS BI24 | Da incasso
60x46 cm
Ul: Pulsantiera elettronica con LCD



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Numero di zone	1
Numero di bottiglie	24
Range temperatura	5°-20°C
Luce	LED 1 W, 4000 K
Ripiani	4 livelli: 3 ripiani rovere + base
Guide	Guide telescopiche
Livello sonoro	42 db(A)
Volume	66 L
Assorbimento totale	62 W

MODELLO	
VERITAS BI24 BL	PRF0191773

VERITAS BI36 | Da incasso
60x72 cm
Ul: Pulsantiera elettronica con LCD



CARATTERISTICHE TECNICHE	
Numero di zone	2 passive, con separatore
Numero di bottiglie	36
Range temperatura	1. 5°-20°C 2. 9°-24°C
Luce	LED 1 W, 4000 K
Ripiani	6 livelli: 5 ripiani rovere + base
Guide	Guide telescopiche
Livello sonoro	42 db(A)
Volume	103 L
Assorbimento totale	65 W

MODELLO	
VERITAS BI36 BL	PRF0191774