

LA VITA ALL'ARIA APERTA HA UN ALTRO SAPORE

SUBZERO **WOLF**



APPREZZATE IL GUSTO DELLA VITA ALL'ARIA APERTA

Ampliate gli spazi della vostra casa e della vostra cucina con gli elettrodomestici da esterno di Sub-Zero e Wolf, i brand americani che ridefiniscono il concetto di performance e design in cucina.

Wolf, lo specialista della cottura e Sub-Zero, il marchio leader nella conservazione degli alimenti, propongono da oggi degli innovativi e straordinari apparecchi per uso esterno, costruiti con materiali di prima qualità e testati per durare a lungo nel tempo. Sub-Zero e Wolf, aziende a conduzione familiare con una lunga storia alle spalle offrono delle performance senza paragoni e prodotti di altissima qualità per la vostra cucina da esterno.

Toccate con mano la straordinaria qualità ed il design dei prodotti Sub-Zero e Wolf.

Per ulteriori informazioni visitate il sito
www.frigo2000.it

IMPORTANTE: consultare sempre Frigo 2000 per avere la sicurezza di installare a regola d'arte gli elettrodomestici da esterno Sub-Zero e Wolf in ottemperanza con le normative vigenti.









LA CERTEZZA DEL RISULTATO

Dietro ogni apparecchio Wolf si cela il principio che sono le aspettative e le proprie preferenze in cucina a determinare il risultato di ciò che si sta cucinando. Anche quando si utilizzano i barbecue da esterno Wolf si ha la certezza di un'estrema precisione nella cottura, proprio come avviene per gli apparecchi solitamente utilizzati in cucina come forni, piani cottura, cucine dual fuel.

Con Wolf il risultato che avete in mente è proprio quello che porterete in tavola.

PRESTAZIONI STRAORDINARIE

I barbecue da esterno a gas Wolf utilizzano due tipologie di calore, quello diretto e quello radiante. Questo permette di raggiungere le due condizioni indispensabili per la grigliata perfetta: la temperatura ideale ed una distribuzione omogenea del calore. Il calore diretto, prodotto dai bruciatori ad infrarossi a gas, assicura un rapido preriscaldamento ed il raggiungimento di temperature molto alte, mentre il calore radiante distribuisce il calore in maniera omogenea.

Wolf è sinonimo di prestazioni sempre all'altezza delle aspettative e di elettrodomestici costruiti per durare nel tempo. Ogni barbecue da esterno Wolf è realizzato in acciaio inossidabile, con saldature accurate per evitare formazioni di ruggine o ristagni di acqua. I bruciatori uniscono design e potenza — fino a 38 kW sul modello largo 137 cm.

GRIGLIE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Robuste, spesse 10 mm e realizzate in acciaio inossidabile, trattengono e diffondono un maggior calore per grigliare come al ristorante. Le griglie in acciaio non arrugginiscono e non si scheggiano e la loro pulizia è facile e veloce con l'apposita spugnetta in dotazione.

ACCENSIONE ULTRARAPIDA AD INCANDESCENZA

Il sistema di accensione Wolf è stato studiato all'insegna della affidabilità. Basta premere la manopola per accendere il bruciatore e il deflettore diffonderà il calore radiante, garantendo una distribuzione omogenea della temperatura.

SPIEDO

Nello spiedo si possono infilare fino a 11 kg di carne. La lenta rotazione garantisce una cottura uniforme. La possibilità di scegliere tra due posizioni garantisce sempre la distanza ideale dalla fonte di calore sia che si stiano cucinando piccoli polli o grandi arrosti.

"SEAR STATION" AD INFRAROSSI PER ROSOLARE

Un potente bruciatore da 7.3 kW in dotazione sui modelli da 91 cm, 107 cm e 137 cm produce un calore molto elevato, ideale per ottenere una deliziosa ed appetitosa crosta. Dotato di pietre in ceramica.





PROGETTAZIONE FLESSIBILE

Le cucine da esterno vengono realizzate in diverse dimensioni. Per questo motivo i barbecue Wolf sono disponibili in larghezza 76 cm, 91 cm, 107 cm e 137 cm. Sono disponibili anche dei moduli in acciaio con bruciatore aggiuntivi, sia da incasso che per la versione free-standing, utili ad esempio per riscaldare le salse o preparare contorni. Tutti i barbecue da esterno Wolf sono disponibili con alimentazione a gas metano o gas liquido.

ILLUMINAZIONE DEI COMANDI

Le manopole rosse illuminate con luci a LED facilitano l'utilizzo dei comandi anche in condizioni di luce non ottimali. Le manopole nere sono disponibili come optional su richiesta.

RIPIANI IN GRIGLIA

Con le sue tre regolazioni i ripiani offrono svariate possibilità: grigliare le verdure, cucinare le costine a fuoco lento, riscaldare il pane e mantenere il cibo pronto in caldo o per essere portato a tavola senza farlo asciugare.

COPERCHIO CONTROBILANCIATO

Lo speciale meccanismo del coperchio permette di aprirlo e chiuderlo con un semplice gesto. Le molle ammortizzate eliminano il 50% del peso. Le maniglie sono studiate per tenere le mani lontane dalla fonte di calore ed evitare così scottature accidentali.

LUCI ALOGENE INTERNE

Per migliorare la visibilità durante l'utilizzo nelle ore serali degli appositi punti luce alogeni illuminano intensamente la griglia.

AFFUMICATORE

Ideale per aromatizzare le pietanze a seconda dei propri gusti con l'utilizzo di trucioli di ciliegio, noce, melo o quercia.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE:

struttura in acciaio inossidabile, termostato temperatura, vassoio raccogliocce.









CREATE LA VOSTRA CUCINA ALL'APERTO

Immaginate di poter cucinare all'aperto come nella propria cucina. Da oggi è possibile con Sub-Zero e Wolf. I barbecue multifunzione assicurano un controllo totale, mentre i cassetti scaldavivande forniscono un valido aiuto per mantenere calde le pietanze già pronte. I frigoriferi a cassette di Sub-Zero conservano gli alimenti e le bibite al fresco, per avere sempre tutto a portata di mano.

Gli elettrodomestici da esterno Sub-Zero e Wolf garantiscono inoltre un design di alto livello ed una grande flessibilità di progettazione.

Concedetevi una piacevole cena con i vostri ospiti all'aria aperta con gli straordinari prodotti Sub-Zero e Wolf.

CASSETTO SCALDAVIVANDE DA 76 CM

Con il cassetto scaldavivande Wolf da 76 cm, da oggi disponibile anche per esterno, i piatti preparati in momenti diversi rimangono caldi e non si asciugano, pronti per essere serviti al momento opportuno. Sono disponibili pannelli in acciaio inossidabile con maniglia Pro di larghezza 76 cm e 91 cm.

MODULO CON BRUCIATORE DA 33 CM

Il modulo supplementare dotato di bruciatore, disponibile anche come estensione per i barbecue free-standing, permette di preparare salse o contorni senza dover rientrare in casa. Il bruciatore raggiunge la potenza di 7.3 kW, ideale per rosolare o saltare in padella qualsiasi cosa.

CASSETTI CONTENITORI IN ACCIAIO INOX

Come accessori sono inoltre disponibili cassetti da 33 cm e 76 cm di larghezza in differenti configurazioni per aumentare lo spazio di contenimento a disposizione. I cassetti si aprono e chiudono grazie ad un sofisticato sistema a cuscinetti.

ANTE IN ACCIAIO INOX

Le ante in acciaio inox disponibili in larghezza da 46 a 137 cm garantiscono lo spazio necessario in ogni cucina per avere sempre tutto a portata di mano.







SUB-ZERO, UN MUST PER LE CUCINE DA ESTERNO

Portate anche all'esterno il design inconfondibile e le straordinarie prestazioni dei frigoriferi Sub-Zero. I cassetti integrati a tenuta stagna impediscono la dispersione di umidità per mantenere sempre i vostri alimenti alle condizioni ideali di temperatura e umidità.

I cassetti da esterno Sub-Zero, da personalizzare con gli appositi pannelli in acciaio, sono studiati per sopportare una temperatura esterna fino a ben 43 °C. Il rivestimento in acciaio inossidabile di grande spessore resiste ai raggi UV, alla salsedine ed all'umidità.

FRIGORIFERO SOTTOPIANO A CASSETTI 61 CM



ICBID-24RO

L 610 mm

A 876 mm

P 610 mm

BARBECUE DA ESTERNO

33 CM, 76 CM, 91 CM, 107 CM, 137 CM



ICBBM13 (7,3 kW)

L 330 mm
A 273 mm
P 762 mm



ICBSB13 (7,3 kW)

L 330 mm
A 273 mm
P 762 mm



ICBOG30 (11,4 kW)

L 762 mm
A 686 mm
P 762 mm



ICBOG36 (26 kW)

L 914 mm
A 686 mm
P 762 mm



ICBOG42 (26 kW)

L 1067 mm
A 686 mm
P 762 mm

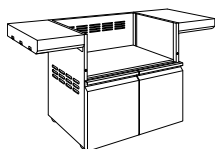


ICBOG54 (38 kW)

L 1372 mm
A 686 mm
P 762 mm

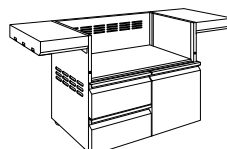
CARRELLO FREESTANDING SU RUOTE

76 CM, 91 CM, 107 CM



CART30

L 762 mm
A 927 mm
P 705 mm



CART36

L 914 mm
A 927 mm
P 705 mm



CART42

L 1067 mm
A 927 mm
P 705 mm

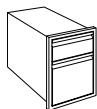
CASSETTI SCALDAVIVANDE 76 CM



ICBWWD300

L 759 mm
A 264 mm
P 578 mm

CASSETTI DISPENSA IN ACCIAIO INOX 33 CM, 76 CM



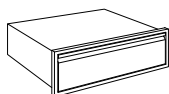
CASSETTI DOPPI 33 CM

L 330 mm
A 527 mm
P 527 mm



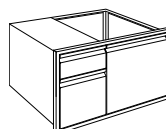
CASSETTI TRIPLI 33 CM

L 330 mm
A 527 mm
P 527 mm



CASSETTI SINGOLI 76 CM

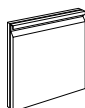
L 762 mm
A 287 mm
P 678 mm



CASSETTI DOPPI 76 CM

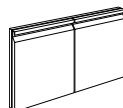
L 762 mm
A 527 mm
P 527 mm

ANTE DISPENSA IN ACCIAIO INOX 46 CM, 76 CM, 91 CM, 107 CM, 137 CM



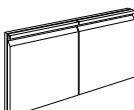
ANTA SINGOLA 46 CM

L 457 mm
A 527 mm
P 51 mm



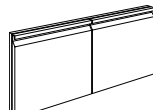
ANTA DOPPIA 76 CM

L 762 mm
A 527 mm
P 51 mm



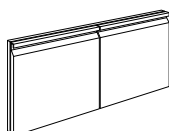
ANTE DOPPIE 91 CM

L 914 mm
A 527 mm
P 51 mm



ANTE DOPPIE 107 CM

L 1067 mm
A 527 mm
P 51 mm



ANTE DOPPIE 137 CM

L 1372 mm
A 527 mm
P 51 mm

COPERTURE IN TELO PER BARBECUE



COPERTURA PER MODELLI FREESTANDING

Modelli:
ICBOG30
ICBOG36
ICBOG42



COPERTURA PER MODELLI DA INCASSO

Modelli:
ICBOG30
ICBOG36
ICBOG42
ICBOG54



FOUNDED 1945

 **frigo2000**
high performance kitchen

FRIGO 2000 Srl - Viale Fulvio Testi, 125 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Tel 02 66047147 - info@frigo2000.it - frigo2000.it

