

PROMO 2024

7 anni  
GARANZIA  
PREMIUM GRATUITA

ELICA SPECIAL RANGE | 2024

piani cottura, forni e cantinette vino

 elica  
aria nuova

  
Capezzuoli  
Elettrodomestici



In copertina  
**RATIO 874 SLIM**  
**VIRTUS MULTI 60 DD**  
**VIRTUS COMBI 645 TFT**  
**VIRTUS WARM DRAWER 60 PP**  
**VERITAS BI36**

In questa immagine  
**RATIO 804 PLUS**  
**VIRTUS MULTI 60 DD**  
**VIRTUS COMBI 645 TFT**  
**VERITAS BI24**

Design Fabrizio Crisà

# RATIO

gamma piani aspiranti



## 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 riavviarle 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

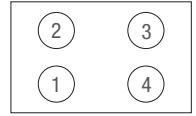
Questa funzione è perfetta per cotture che richiedono una maggiore rapidità di preparazione. Con un unico gesto si imposta la zona alla potenza massima per 10 minuti, portando ad ebollizione il contenuto della pentola il 30% più velocemente rispetto ad un piano cottura standard.

# RATIO 604

59x52cm  
56x49cm (cut)  
UI: Slider



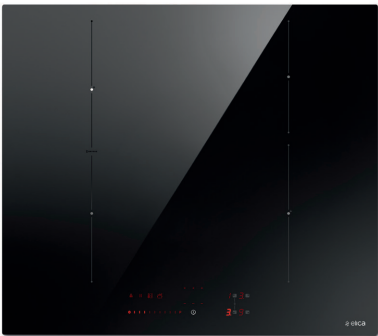
COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	7,2 KW
Power limitation	3.1 kW - 4.5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura (Misura-Potenza)	1 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW 2 Ø200 mm - 2,3/3 kW 3 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW 4 Ø200 mm - 2,3/3 kW
Zone Bridge	no



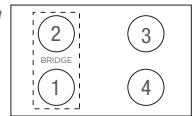
MODELLO	
RATIO 604 BL	PRF0185680

# RATIO 604 PLUS

59x52cm  
56x49cm (cut)  
UI: Slider



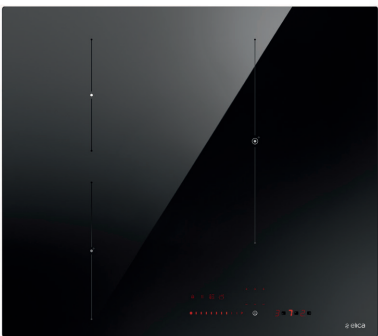
COTTURA	
Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	7,2 KW
Power limitation	3.1 kW - 4.5 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura (Misura-Potenza)	1 210x190 mm - 1,6/1,85 kW 2 210x190 mm - 2,1/3 kW 3 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW 4 Ø200 mm - 2,3/3 kW
Zone Bridge	1 sinistra



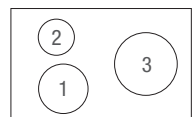
MODELLO	
RATIO 604 PLUS BL	PRF0183903

# RATIO 603

59x52cm  
56x49cm (cut)  
UI: 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 (Misura-Potenza)	1 Ø200 mm - 2,3/3 kW 2 Ø160 mm - 1,2/1,4 kW 3 Ø300 mm - 3/3,6kW
Zone Bridge	no



MODELLO	
RATIO 603 BL	PRF0183894

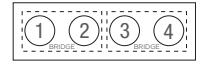
# RATIO 874 SLIM

87x36cm  
84x33,5cm (cut)  
UI: 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 (Misura-Potenza)	1 221x184 mm - 2,3/3,7 kW 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

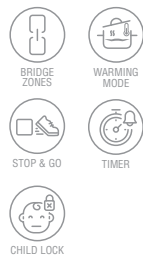


## MODELLO

RATIO 874 SLIM BL PRF0183917

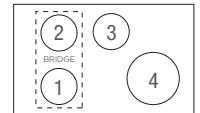
# RATIO 804 PLUS

78x52cm  
75x49cm (cut)  
UI: 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 (Misura-Potenza)	1 210x190 mm - 2,1/3 kW 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

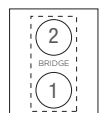
# RATIO 302 PLUS

29x52cm  
27x49cm (cut)  
UI: Slider



## COTTURA

Comandi	9P+I Touch control slider
Assorbimento	3,7 kW
Power limitation	3.1 kW
Voltaggio	220 - 240 V
Zone cottura (Misura-Potenza)	1 210x190 mm - 1,6/1,85 kW 2 210x190 mm - 2,1/3 kW
Zone Bridge	1



## MODELLO

RATIO 302 PLUS BL PRF0183865

# 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.

## Pulizia idrolitica

Il forno con la funzione di pulizia idrolitica o a vapore è la soluzione migliore per detergere rapidamente ed in modo ecologico.

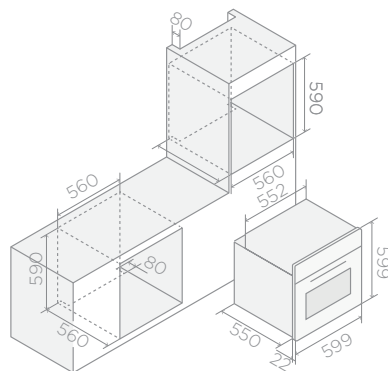
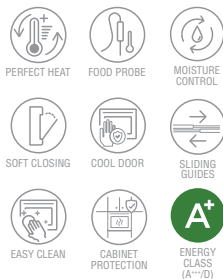
Come funziona? Il processo di pulizia idrolitica si basa sull'effetto "bagno di vapore" che unisce evaporazione e condensazione: ogni residuo di grasso o sporco si ammorbidisce e si stacca dalle pareti, agevolando significativamente la detersione dell'apparecchio. Basta versare 50 cl di acqua e alcune gocce di detersivo liquido per piatti sul fondo del forno e avviare il programma d'idrolisi.

Semplice. Per rimuovere lo sporco basta strofinare le pareti con una spugna o un panno.  
Economico ed ecologico.

L'idrolisi è un programma di pulizia che consuma pochissima energia.

# VIRTUS MULTI 60 TFT

Multifunzione  
60x60cm  
UI: 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

## 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

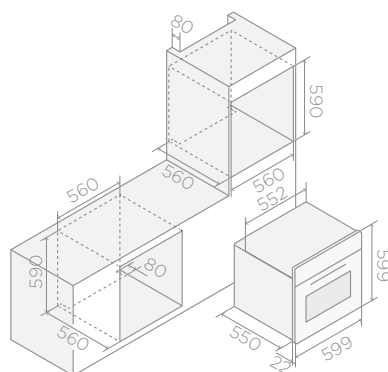
2 griglie, 1 leccarda

## MODELLO

VIRTUS MULTI 60 TFT BL PRF0191770A

# VIRTUS MULTI 60 DD

Multifunzione  
60x60cm  
UI: Digital Display + 1 manopola



## CARATTERISTICHE TECNICHE

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

## INFORMAZIONI TECNICHE

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

## 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 PRF0191771A

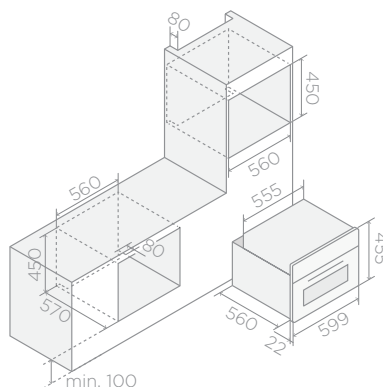
# VIRTUS MULTI 60 DD

Multifunzione  
60x60cm  
UI: Digital Display + 1 manopola



# VIRTUS COMBI 645 TFT

Forno a microonde combinato a vapore  
60x45cm  
UI: 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

## 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 PRF0191769A

# VIRTUS WARM DRAWER 60 PP

Cassetto scaldavivande  
60x14,5cm  
UI: On Off button



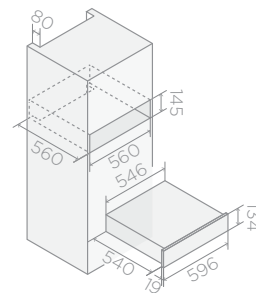
## CARATTERISTICHE TECNICHE

Range temperatura	40° - 80° C
Assorbimento	400 W

## MODELLO

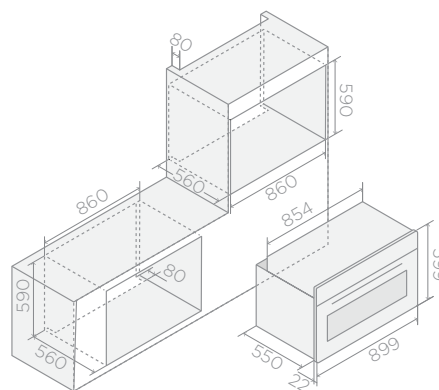
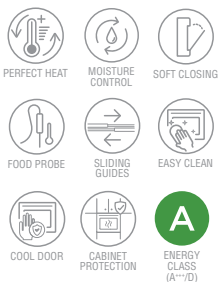
PROMO 24

VIRTUS WARM DRAWER 60 PP BL PRF0191772



# VIRTUS MULTI 90 TFT

Multifunzione  
90x60cm  
UI: 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

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, 1 girarrosto

## MODELLO

VIRTUS MULTI 90 TFT BL PRF0191768A

# VERITAS

gamma cantinette vino



## 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.



## TEMPERATURE CONTROL

La temperatura interna, impostabile tra 5 e 20 °C, rimane costante grazie al preciso controllo elettronico e al sistema di ventilazione, garantendo una perfetta conservazione e maturazione del vino.



## LIGHTING CARE

Lo speciale vetro della porta garantisce massima visibilità delle bottiglie, illuminate da luce led. Allo stesso tempo preserva colore, gusto e struttura del vino grazie al filtro che lo protegge dai dannosi raggi UV.

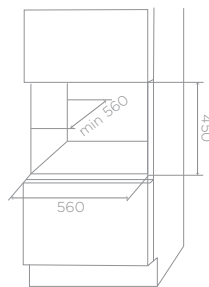


## WIDE CAPACITY

La cantinetta compatta esternamente rivela un ampio spazio interno, capace di conservare fino a 24 bottiglie di dimensione standard.

## 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



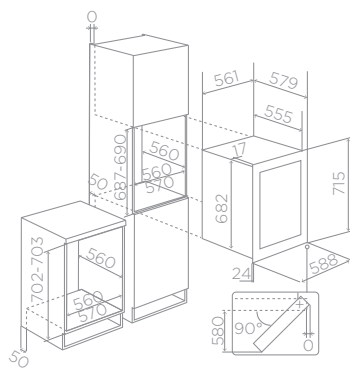
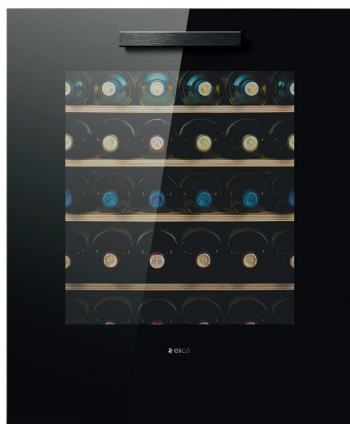
### MODELLO

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

7 anni di garanzia su piani a induzione, forni, cantinette e cassette scaldavivande

Registra i tuoi prodotti (piano a induzione, forno, cantinetta vini, cassetto scaldavivande) e ottieni 7 anni di estensione gratuita della garanzia. Approfitta delle stesse condizioni di garanzia acquistando insieme a piano a induzione, forno, cantinetta e cassetto scaldavivande anche un piano aspirante NikolaTesla e/o una cappa Elica.

Per usufruire dell'estensione della garanzia, tutti i prodotti devono essere acquistati presso lo stesso punto vendita. La registrazione deve essere effettuata entro 90 giorni dalla data di acquisto del primo prodotto.

Compilando il form riceverai via mail il tuo certificato di garanzia da esibire in caso di intervento assieme allo scontrino comprovante l'acquisto.

Per qualsiasi domanda contatta l'assistenza Elica

<https://registerproduct.elica.com/IT-it>



**7** **7 anni**  
**GARANZIA**  
**PREMIUM**  
**GRATUITA**  
Registra il tuo prodotto

#### 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](http://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 2024