

MATTE

Collection

Pando

Pando
integral**cooking**

The Global Kitchen *Partner*



Per l'installazione di 5 o più prodotti per unità cucina.
ESCLUSIVO PER SPAGNA, PORTOGALLO E ANDORRA

Previa registrazione sul sito web.

AFFIDABILITÀ E GARANZIA



Per i motori per cappa: V.1050 ECO,
V.1130 ECO, V.1250 ECO, V.1550 ECO e V.2450 ECO.

Previa registrazione sul sito web.

QUALITÀ CERTIFICATA



(*) L'uso della certificazione e del marchio è riservato esclusivamente ai modelli contrassegnati con questo simbolo sull'etichetta identificativa.

MATTE

Collection

Pando Matte Collection è una gamma esclusiva di elettrodomestici da cucina di alta gamma che ridefinisce l'eleganza contemporanea attraverso una sofisticata finitura opaca. Pensata per creare spazi armoniosi e senza tempo, **riunisce forni, cappe, piani cottura a induzione, piani cottura con cappa integrata e cantinette** sotto un unico linguaggio estetico, dando vita a un'esperienza visiva coerente e raffinata.

Ogni prodotto unisce **innovazione, tecnologia avanzata ed elevate prestazioni** per offrire un'esperienza d'uso eccezionale. Le linee pulite, i materiali di alta qualità e la cura di ogni dettaglio rendono la **Pando Matte Collection** la scelta perfetta per progetti di cucina alla ricerca del massimo equilibrio tra **design e funzionalità**.

Pensata per chi apprezza **l'interior design, l'esclusività e l'eccellenza**, questa collezione offre un'estetica discreta ed elegante che si integra naturalmente in qualsiasi spazio. La **Pando Matte Collection** rappresenta un nuovo modo di intendere la cucina: **più sofisticata, più armoniosa e progettata per resistere al tempo**.

Pando
integral**cooking**

MATTE

Collection

CRISTAL MATE



**L'ELEGANZA
CHE DURA
NEL TEMPO**

Ogni prodotto della **collezione Pando Matte** è stato progettato per dialogare con gli altri. **Forni, cappe, piani cottura e cantinette per vino** condividono la stessa visione estetica, dando vita a **composizioni eleganti e perfettamente integrate**.

L'**esclusiva finitura opaca** unifica l'intera collezione con una presenza sofisticata e senza tempo. La sua superficie, oltre a **ridurre al minimo i riflessi, le impronte digitali e la visibilità dei graffi**, contribuisce a preservare la bellezza dell'insieme giorno dopo giorno, mantenendo intatta l'**armonia** della cucina anche con un uso quotidiano.

Una collezione in cui **tecnologia, design, funzionalità e durabilità** convivono in equilibrio, per dar forma a cucine uniche e raffinate, pensate per durare nel tempo



MATTE

Collection



FINO A 5 VOLTE PIÙ RESISTENTE AI GRAFFI RISPETTO A UN VETROCERAMICA CONVENZIONALE

Mantiene la bellezza e la finitura impeccabile della superficie anche con un uso quotidiano intensivo.



PROTEZIONE CONTRO L'USURA

Fino a 10 volte maggiore protezione contro i graffi visibili rispetto a una vetroceramica lucida.



MAGGIORE DURATA

Progettata per mantenere la sua bellezza nel tempo.



EFFETTO ANTI-IMPRONTA

Riduce la visibilità delle impronte per una finitura sempre impeccabile.



ELEGANZA SENZA RIFLESSI

La finitura opaca riduce i riflessi e migliora la percezione della superficie.



MAGGIORE PERCEZIONE DI PULIZIA

La finitura opaca accentua una sensazione di pulizia ed eleganza durature.



VETRO INDUZIONE OPACA

**L'ARMONIA
COME FORMA
DI DESIGN**

El **tatto**, l'**estetica raffinata**, il **vetro opaco** regala una nuova dimensione al design della cucina. La sua finitura sofisticata **esalta la purezza delle linee**, **riduce la visibilità delle impronte digitali** e **crea superfici visivamente armoniose** e senza tempo.

Oltre alla sua bellezza, l'innovativa **superficie opaca anti-impronta** è progettata per mantenere un aspetto impeccabile nel tempo. **Facile da pulire** e con una **resistenza ai graffi superiore rispetto ai piani in ceramica standard**, **presenta fino a cinque volte meno graffi visibili**, preservando più a lungo l'eleganza della superficie, anche con un uso intensivo.

Una combinazione perfetta di design, durabilità e funzionalità, dove texture, luce e materiali si fondono per creare spazi di straordinaria bellezza, pensati per conservare il proprio fascino giorno dopo giorno.



**CINQUE GAMME OPACHE
PER TUTTA LA CUCINA**

La gamma opaca più completa per creare spazi
perfettamente coordinati.



MATTE Collection

L'ECCELLENZA COME PRINCIPIO

Oltre al design, la **Pando Matte Collection** è stata creata per offrire un'esperienza eccezionale. **L'innovazione, la precisione e le alte prestazioni** si integrano in modo naturale in ogni prodotto, garantendo un **rendimento affidabile e duraturo**.

L'accurata selezione dei materiali e l'**esclusivo vetro opaco** riflettono questo impegno verso l'eccellenza. La **sua superficie innovativa, con una resistenza ai graffi superiore a quella di una vetroceramica convenzionale**, presenta fino a cinque volte meno graffi visibili, contribuendo a preservare più a lungo la bellezza e la finitura impeccabile di ogni pezzo, anche con un uso quotidiano intensivo.

Una collezione pensata per durare nel tempo, dove **la qualità dei materiali, la durabilità e l'eccellenza tecnologica** si uniscono per rispondere alle esigenze più elevate della cucina contemporanea.

PIANI COTTURA A INDUZIONE



FORNI & MICROONDE



CINQUE GAMME OPACHE PER TUTTA LA CUCINA

La gamma opaca più completa per creare spazi
perfettamente coordinati.

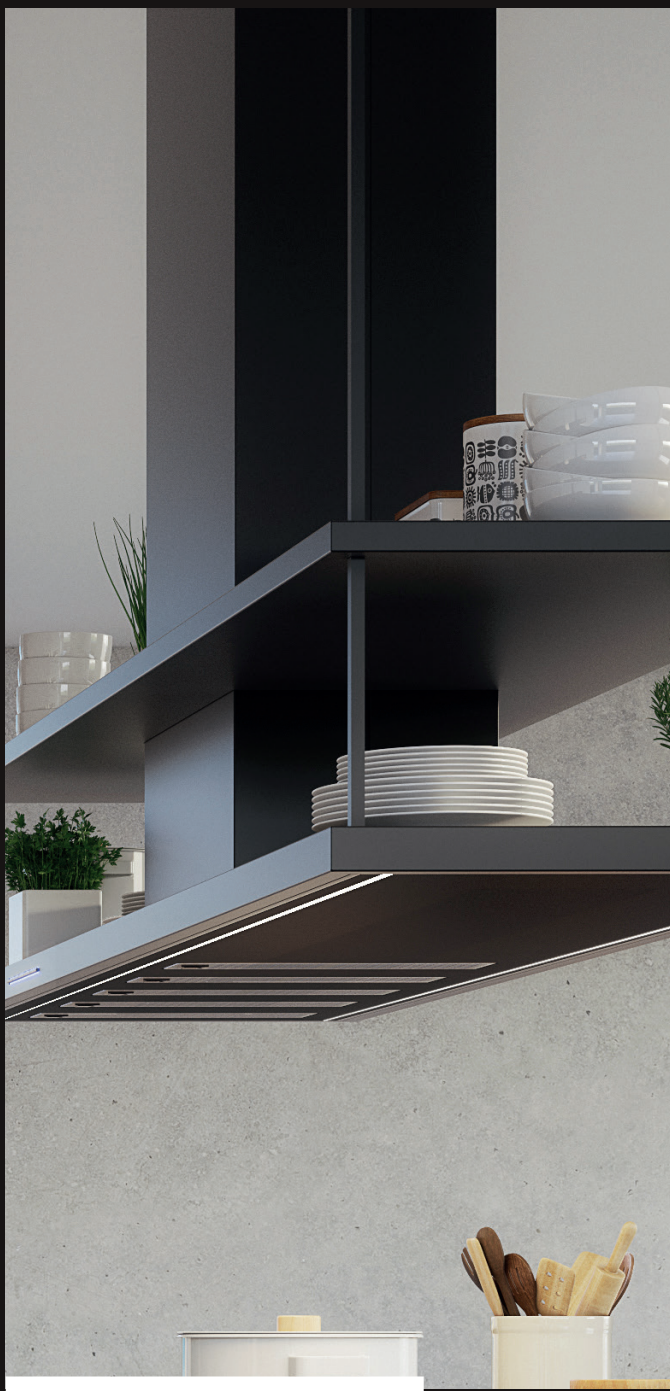


CAPPE INTEGRATE

MATTE

Collection

CANTINETTE



CAPPE ASPIRANTI DECORATIVE



FORNI & MICROONDE

MATTE Collection

**LA CUCINA
ELEVATA ALLA
SUA MASSIMA
ESPRESSIONE**

Ogni dettaglio è stato concepito per creare un'esperienza in cui design, innovazione e prestazioni convivono in perfetto equilibrio.

L'esclusiva finitura in vetro opaco esalta la purezza delle forme, mentre il display dal design esclusivo conferisce un carattere distintivo e contemporaneo, integrandosi con eleganza nell'insieme.

Una collezione composta da forni da 60 cm e 45 cm, forni a microonde e scaldavivande gourmet, che condivide un'unica visione: trasformare la cucina in uno spazio di ispirazione, creatività ed eccellenza.





MATTE Collection

FORNI



FORNI da 60 cm

Forno multifunzione
Forno multifunzione con APPORTO DI VAPORE
Forno multifunzione PIROLITICO



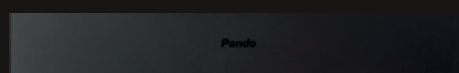
FORNI da 45 cm

Forno multifunzione
Forno multifunzione COMBI MICROOND



MICROONDE da 38 e 45 cm

Microonde multifunzione



SCALDAVIVANDE GOURME da 15 cm

5 funzioni

MATTE Collection

FORNI



Caratteristiche Generali



Pantalla touch

Accesso facile e intuitivo a tutte le funzioni e alle ricette



Grandi capacità

Forni da 60 cm - 81 L
Forni da 45 cm - 53 L



Classe energetica

Efficienza e sostenibilità



Cottura ad alte prestazioni

Fino a 3600W



Apporto di vapore

Cottura a vapore e rigenerazione



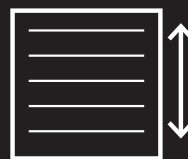
Funzioni di cottura

Fino a 28 funzioni di cottura



Ricette programmate

Fino a 120 ricette pronte all'uso



Molteplici opzioni

Fino a 5 livelli di cottura + Guide telescopiche



Teglia Airfry

Per una cucina più sana, facile e veloce



Porte con triplo vetro

Massima sicurezza e ottimizzazione energetica



Chiusura soft-close

Sistema di apertura ammortizzata



Illuminazione LED

Ad alta efficienza e basso consumo

Vedere le caratteristiche in base al modello

MATTE Collection

FORNI

Caratteristiche Generali



Display touch
Precisione in ogni dettaglio



Il **nuovo display touch TFT** trasforma l'utilizzo del forno in un'esperienza intuitiva, precisa ed elegante. La sua interfaccia, personalizzabile a colori o in monocromia e **disponibile in 7 lingue**, facilita l'accesso a tutte le funzioni e ricette.

La collezione include **oltre 120 ricette automatiche e fino a 28 funzioni di cottura**, a seconda del modello di forno, oltre a

consentire di salvare programmi personalizzati come preferiti, memorizzando la combinazione di tempo, temperatura e modalità di cottura per accedervi con un solo tocco.

Una tecnologia concepita per offrire un'esperienza d'uso sofisticata, dove precisione e funzionalità si uniscono in ogni dettaglio.





Grandi capacità. Più spazio per cucinare.

Più spazio significa maggiore libertà di cucinare ogni tipo di ricetta con comodità. I nuovi forni Pando si distinguono per l'ampia capacità interna, pensata per offrire maggiore versatilità in ogni preparazione.

I forni da 60 cm raggiungono una capacità di 81 litri, ideale per cucinare più preparazioni o pezzi di grandi dimensioni. Nella gamma da 45 cm, il forno multifunzione offre 53 litri, la maggiore capacità della sua categoria, mentre il forno combinato e il microonde dispongono di 35 litri, ottimizzando lo spazio senza rinunciare alla funzionalità.

Più capacità per vivere una cucina senza limiti.



Massime prestazioni ed efficienza.

A++



3600W

Potenza ed efficienza si uniscono per offrire un rendimento eccezionale in ogni preparazione. Con una potenza fino a 3.600 W, i forni della collezione **Matte di Pando Integral Cooking** raggiungono rapidamente la temperatura desiderata e garantiscono una distribuzione uniforme del calore, ottimizzando i tempi di cottura e il consumo energetico.

Potenza, efficienza e precisione si uniscono per offrire un'esperienza culinaria di alto livello.

**Massima praticità per
una cottura professionale**



**Funzioni di cottura.
Versatilità senza limiti.**



Ogni ricetta richiede un modo diverso di cucinare. Per questo, i forni della collezione **Matte di Pando Integral Cooking** integrano fino a **28 funzioni di cottura**, sviluppate per adattarsi a ogni tipo di preparazione con la massima precisione.

Dalle modalità a convezione e cottura tradizionale con turbina fino a programmi specifici come **Pizza, Maxi Grill, Lievitazione degli impasti, Scongellamento, Riscaldamento rapido o Eco**, oltre a funzioni con apporto di vapore, a seconda del modello, ogni opzione è pensata per ottenere risultati ottimali ed esaltare il sapore, la consistenza e la qualità di ogni ricetta.

Una combinazione di tecnologia e versatilità che offre un controllo preciso e un'esperienza culinaria di alto livello.

Preparare qualsiasi pietanza risulta più semplice grazie **alle oltre 120 ricette programmate** integrate nei forni della collezione Matte di Pando Integral Cooking.

Ogni ricetta combina automaticamente i parametri ottimali di tempo, temperatura e modalità di cottura, semplificando il processo e garantendo un risultato eccellente. Inoltre, consentono di **salvare ricette personalizzate come preferite** per accedervi rapidamente e riprodurre sempre lo stesso risultato con un solo tocco.

Un modo intelligente di cucinare, in cui la tecnologia si adatta a ogni utente.



**Ricette programmate.
Cucinare con totale fiducia.**

Equipaggiamento di ultima generazione. Progettato per ogni dettaglio.



Molteplici opzioni

Fino a 5 livelli di cottura
+ Guide telescopiche



Chiusura soft-close

Sistema di apertura
ammortizzata



Porte con triplo vetro

Massima sicurezza e
ottimizzazione energetica



Illuminazione LED

Ad alta efficienza e
basso consumo

Ogni elemento è stato pensato per offrire **un'esperienza d'uso più comoda, efficiente e precisa**. I forni della collezione **Matte di Pando Integral Cooking** incorporano un equipaggiamento di ultima generazione che unisce innovazione, ergonomia e qualità costruttiva.

Fino a **5 posizioni per le teglie, guide telescopiche, chiusura Soft-Close e porte a tripla vetratura** garantiscono un utilizzo sicuro e confortevole. Nei modelli a vapore, i vetri **Low-E** a bassa emissività migliorano l'isolamento termico, aumentando l'efficienza energetica e ottimizzando le prestazioni.

L'illuminazione LED ad alta efficienza e basso consumo completa un insieme di caratteristiche pensate per offrire il massimo comfort e un'esperienza culinaria di alto livello.





PHB-1061

Forno multifunzione da 60 cm con funzione Air Fry



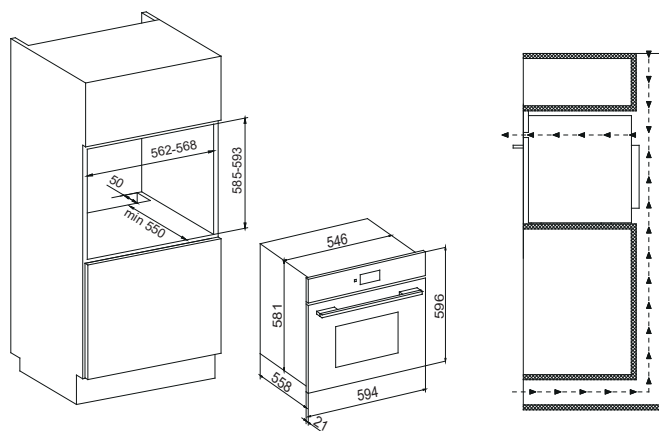
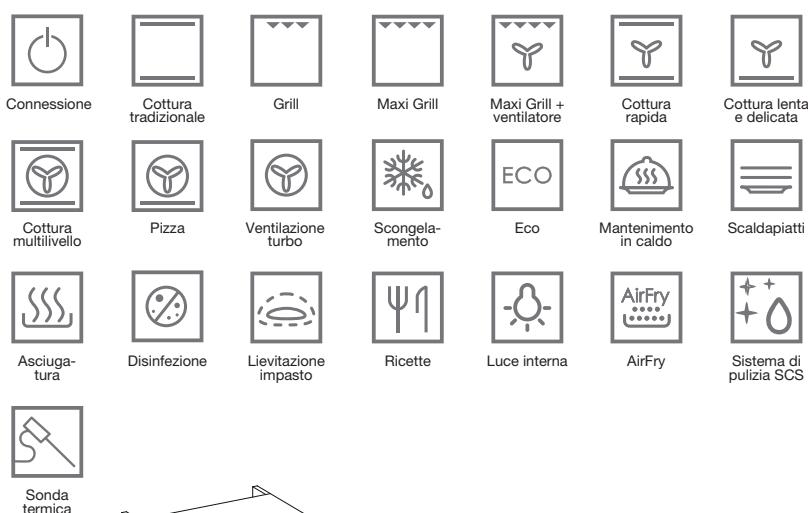
Caratteristiche

Intervallo di temperatura da 30 °C a 260 °C
 Triplo isolamento termico della porta
 Maniglia piena anodizzata in nero satinato
 Soft-close (apertura e chiusura ammortizzata della porta)
 Potenza massima: 2900-3400 W
 Programma ECO per ridurre il consumo energetico
 Programma di preriscaldamento rapido
 Teglia profonda smaltata per pasticceria
 Teglia classica da forno
 Griglia
 Teglia Air Fry
 2 coppie di guide telescopiche
 Illuminazione interna LED
 Porta con sistema di facile accesso ai vetri per la pulizia e la manutenzione
 Blocco di sicurezza del pannello comandi (bambini)

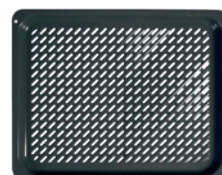


Sistema di pulizia
Steam Cleaning System Pando

Funzioni



Misure in mm





PHP-1064

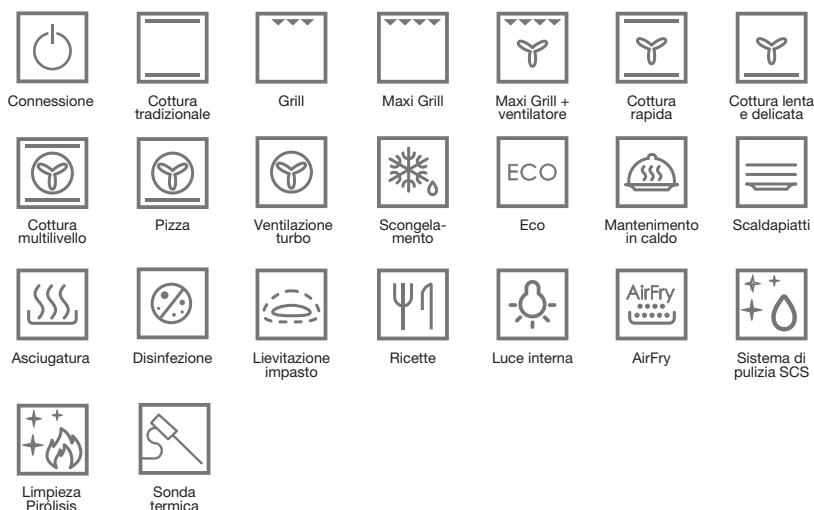
Forno multifunzione pirolitico da 60 cm con funzione Air Fry



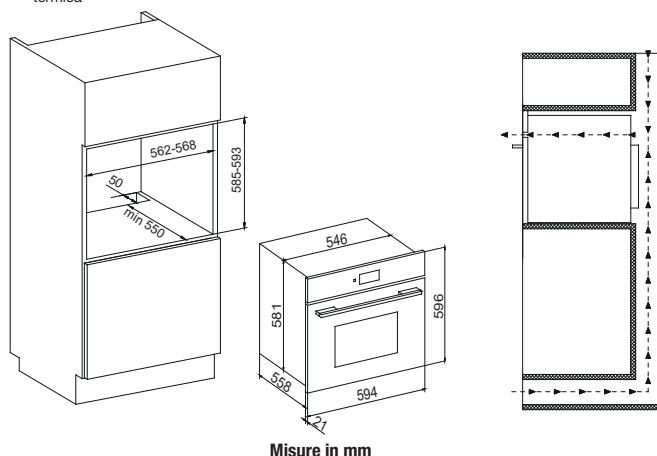
Caratteristiche

- Intervallo di temperatura da 30 °C a 260 °C
- Triplo isolamento termico della porta
- Maniglia piena anodizzata in nero satinato
- Soft-close (apertura e chiusura ammortizzata della porta)
- Potenza massima: 2900-3400 W
- Programma ECO per ridurre il consumo energetico
- Programma di preriscaldamento rapido
- Teglia profonda smaltata per pasticceria
- Teglia classica da forno
- Griglia
- Illuminazione interna LED
- Teglia Air Fry
- 2 coppie di guide telescopiche
- Porta con sistema di facile accesso ai vetri per la pulizia e la manutenzione
- Blocco di sicurezza del pannello comandi (bambini)

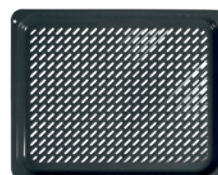
Funzioni

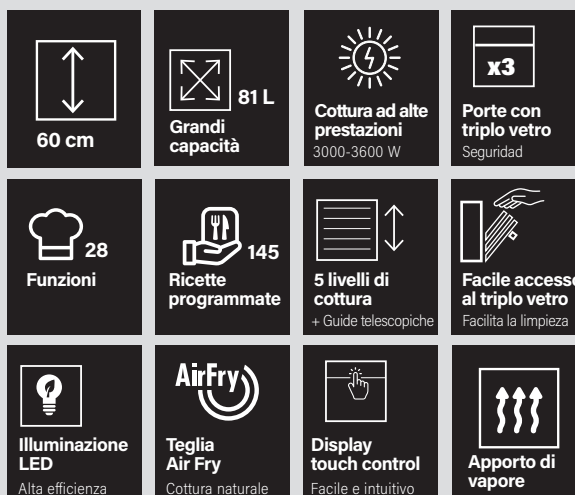


Sistema di pulizia
PIROLITICO Pando



Misure in mm





PHTV-1062

Forno multifunzione da 60 cm con apporto di vapore e funzione Air Fry

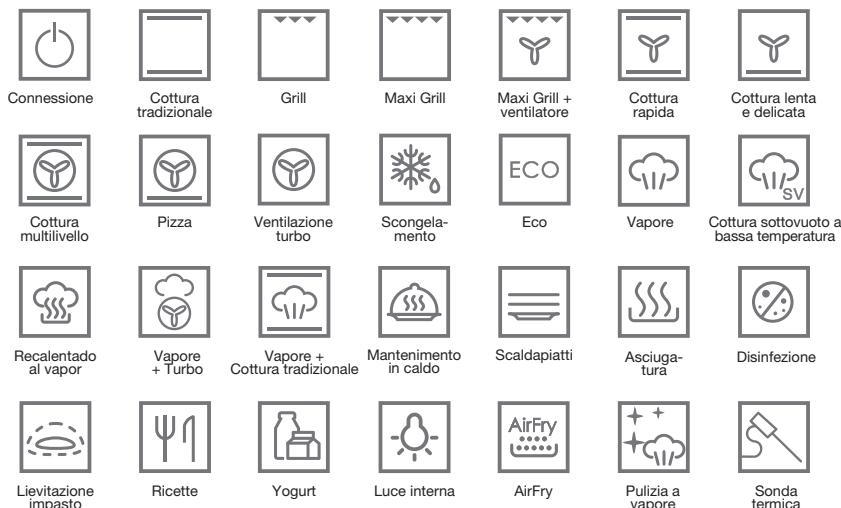
Caratteristiche

Intervallo di temperatura da 30 °C a 260 °C
Triplo isolamento termico della porta
Maniglia piena anodizzata in nero satinato
Potenza massima: 3000-3600 W
Programma ECO per ridurre il consumo energetico
Programma di preriscaldamento rapido
Teglia profonda smaltata per pasticceria
Teglia classica da forno
Griglia
Illuminazione interna LED
Teglia Air Fry + teglia vapore
2 coppie di guide telescopiche
Porta con sistema di facile accesso ai vetri per la pulizia e la manutenzione
Blocco di sicurezza del pannello comandi (bambini)

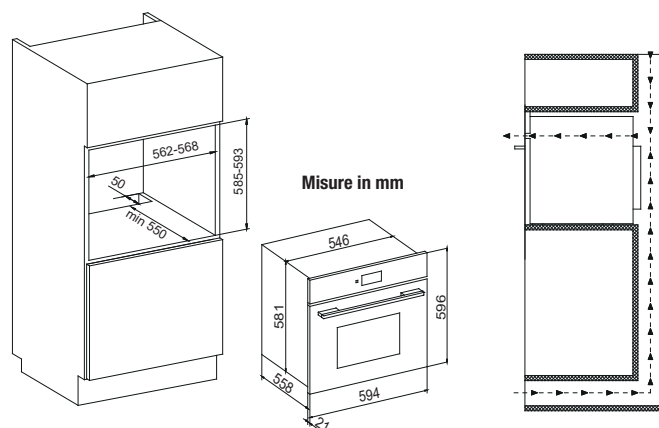


Sistema di pulizia
Steam Cleaning System Pando

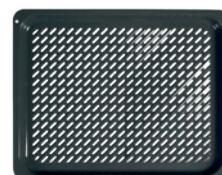
Funzioni



Decalcificazione



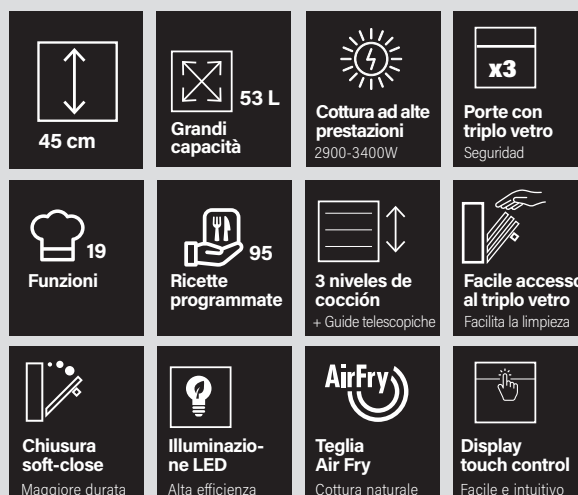
Bandeja de vapor perforada





Detalle del depósito de agua extraíble con acceso frontal. Capacidad 1,2 L.





PHB-1041

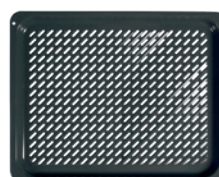
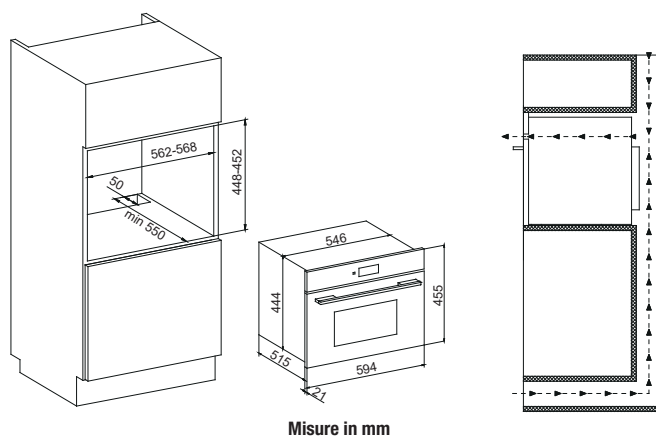
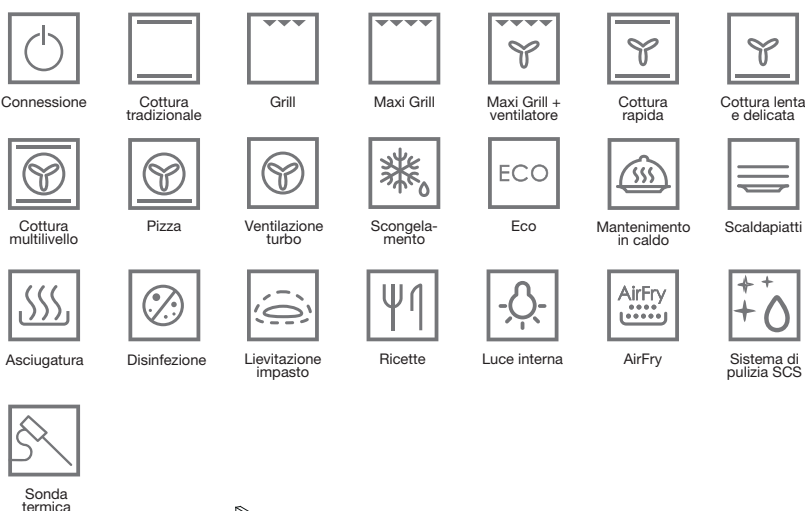
Forno multifunzione da 45 cm con funzione AirFry



Caratteristiche

Intervallo di temperatura da 30 °C a 260 °C
 Triplo isolamento termico della porta
 Maniglia piena anodizzata in nero satinato
 Soft Close (apertura e chiusura ammortizzata della porta)
 Potenza massima: 2400-2900 W
 Programma ECO per ridurre il consumo energetico
 Programma di preriscaldamento rapido
 Leccarda profonda smaltata
 Teglia classica da forno
 Griglia da forno
 Illuminazione interna a LED
 Vassoio AirFry
 1 set di guide telescopiche
 Porta con sistema di facile accesso ai vetri per la pulizia e la manutenzione
 Blocco di sicurezza del pannello comandi (sicurezza bambini)

Funzioni





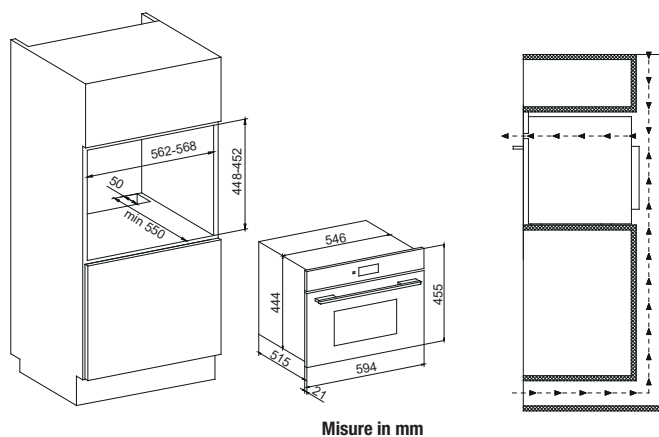
PHC-1043

Forno a microonde combinato multifunzione da 45 cm

Caratteristiche

Intervallo di temperatura da 30 °C a 230 °C
Triplo isolamento termico della porta
Maniglia piena anodizzata in nero satinato
Potenza massima: 1000-1500 W
Potenza massima del grill: 1400-1650 W
Illuminazione interna alogena
Porta con sistema di facile accesso ai vetri per la pulizia e la manutenzione
Blocco di sicurezza del pannello comandi (sicurezza bambini)

Funzioni





PHM-1045 Microonde da 45 cm

Caratteristiche

5 livelli di potenza (200-400-600-800-1000 W)

Triplo isolamento termico della porta

Maniglia piena anodizzata in nero satinato

Potenza massima: 200-1000 W

Illuminazione interna alogena

Porta con sistema di facile accesso ai vetri per la pulizia e la manutenzione

Blocco di sicurezza del pannello comandi (sicurezza bambini)

Funzioni



Connessione



Microonde



Scongelamento
per tempo



Scongelamento
per peso



Popcorn



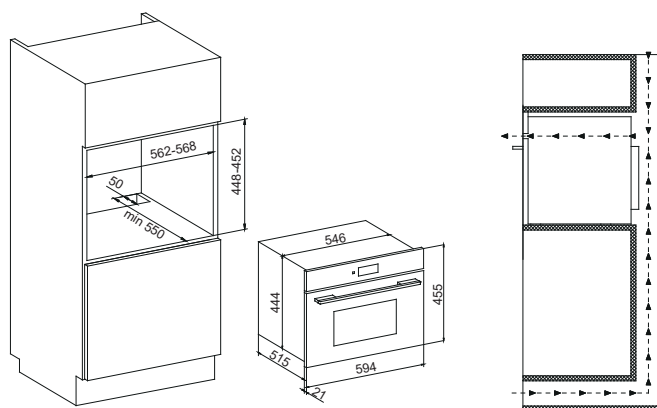
Patate



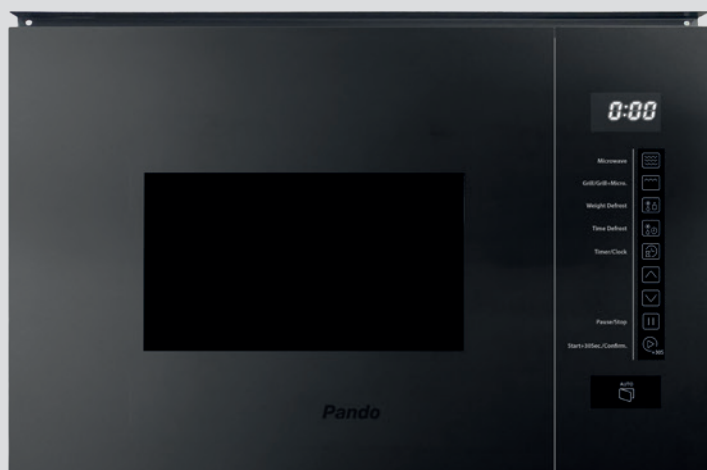
Riscaldamento
bevande



Luce interna



Misure in mm

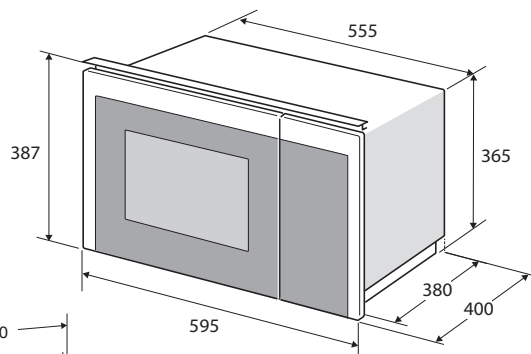
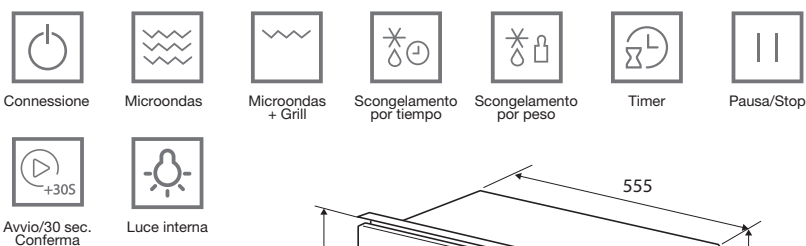


PHM-1051 **Microonde + Grill** **da 38 cm**

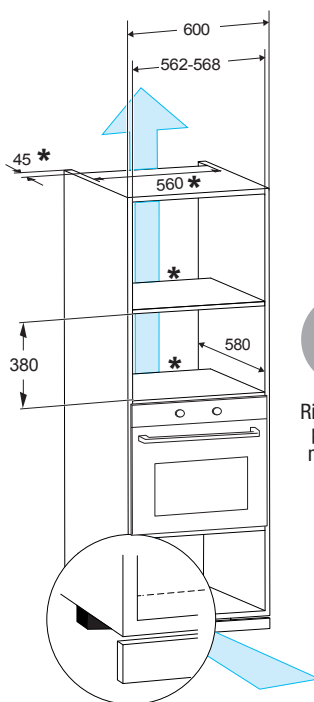
Caratteristiche

- 8 programmi di funzionamento automatico
- 5 livelli di potenza, da 90 W a 900 W
- Funzione scongelamento
- Piatto girevole Ø315 mm
- Potenza grill: 1000 W
- Illuminazione interna alogena
- Interno in acciaio inox
- Grill
- Blocco di sicurezza del pannello comandi (sicurezza bambini)
- Segnale di fine cottura

Funzioni



Misure in mm



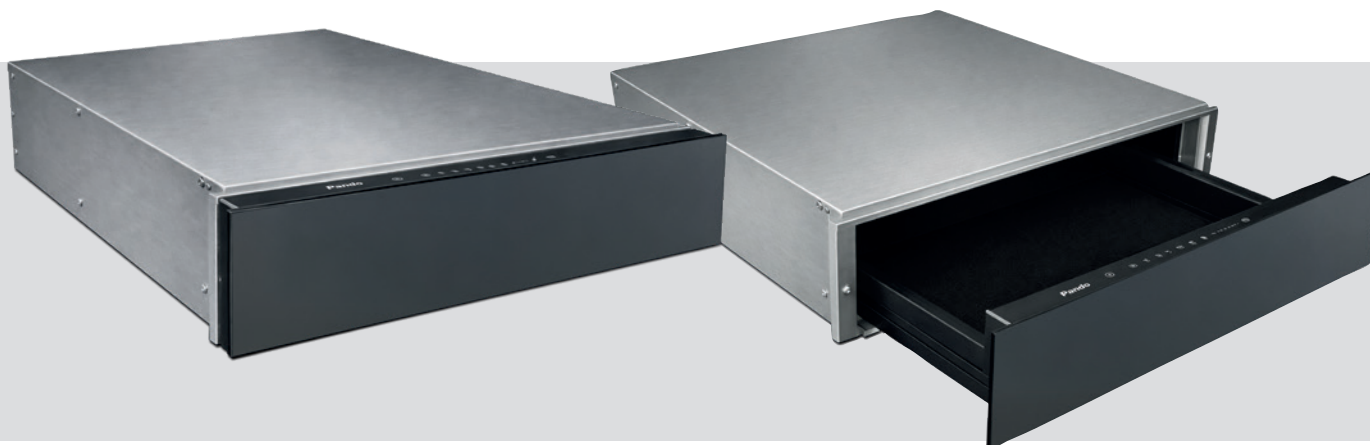
Richiede una profondità minima del mobile di 500 mm.



PCP-1615 Scaldapiatti Gourmet

Sistema ad aria calda con termostato e ventilatore che distribuisce il calore in modo ottimale all'interno del cassetto.

Il fondo del cassetto è dotato di un rivestimento antiscivolo che impedisce alle stoviglie di muoversi durante l'apertura o la chiusura del cassetto.





Funzioni



Connessione



Riscaldamento stoviglie



Scongela-mento



Cottura a bassa temperatura



Lievitazione impasti



Mantenimento in caldo



Caratteristiche

Intervallo di temperatura da 30 °C a 85 °C

Servizio per 6 persone

6 piatti piani da 24 cm

6 piatti fondi da 10 cm

1 vassoio da 17, 19 o 32 cm

20 piatti da 28 cm di diametro

80 tazzine da caffè

40 tazze da tè

Base antiscivolo

Apertura Push-to-open

Frontale in vetro nero

Touch Control

Tempo massimo di funzionamento: 12 ore

Temperature*

Preriscaldamento stoviglie 60°

Calore costante 70°

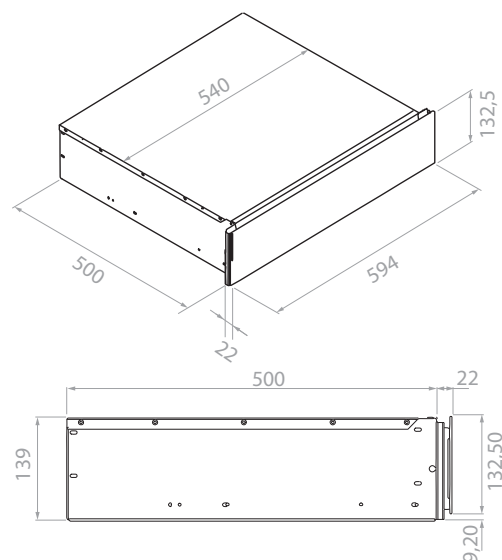
Scongelamento 30°

Riscaldamento 80°

Cottura a bassa temperatura 80°

(*)

I valori indicati sono orientativi e possono variare in base alle condizioni d'uso, al materiale delle stoviglie e alla quantità di carico.



Misure in mm

L'INTEGRAZIONE ELEVATA ALLA SUA MASSIMA ESPRESSIONE

La **perfetta unione tra induzione ed estrazione** dà vita a una soluzione in cui la tecnologia scompare per lasciare spazio al design. La sua **esclusiva superficie in vetro opaco** esalta la purezza visiva dell'insieme e offre una maggiore resistenza all'uso quotidiano. **Riduce la visibilità delle impronte, facilita la pulizia e presenta fino a cinque volte meno graffi visibili rispetto a una vetroceramica convenzionale**, preservando più a lungo la sua elegante finitura.

Pensati per gli spazi più contemporanei, i piani con estrazione integrata **Pando Matte Collection** uniscono innovazione, prestazioni e massima integrazione. L'esclusiva finitura opaca conferisce un'estetica sofisticata e senza tempo che **rimane intatta nel corso del tempo**, contribuendo a preservare l'armonia visiva della cucina e offrendo un'esperienza in cui design, **funzionalità** e **durabilità** convivono in perfetto equilibrio.

MATTE

Collection



FINO A 5 VOLTE PIÙ RESISTENTE AI GRAFFI RISPETTO A UNA VETROCERAMICA CONVENZIONALE

Mantiene la bellezza e la finitura impeccabile della superficie anche con un uso quotidiano intensivo.



PROTEZIONE CONTRO L'USURA

Fino a 10 volte maggiore protezione contro i graffi visibili rispetto a una vetroceramica lucida.



MAGGIORE DURATA

Progettata per mantenere la sua bellezza nel tempo.



EFFETTO ANTI-IMPRONTA

Riduce la visibilità delle impronte per una finitura sempre impeccabile.



ELEGANZA SENZA RIFLESSI

La finitura opaca riduce i riflessi e migliora la percezione della superficie.



MAGGIORE PERCEZIONE DI PULIZIA

La finitura opaca accentua una sensazione di pulizia ed eleganza durature.

MATE

CAPPE INTEGRATE NEL PIANO A INDUZIONE







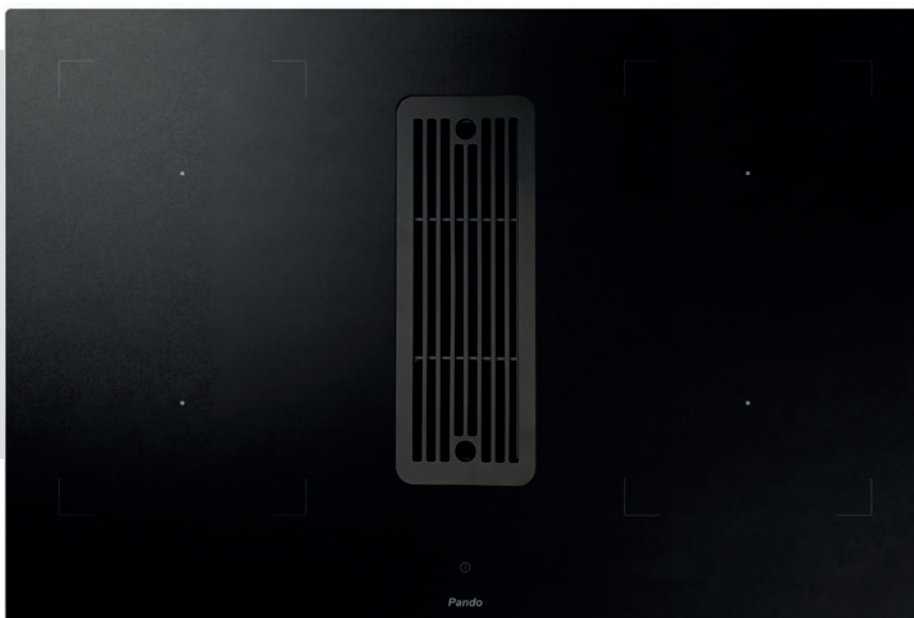
MATT Collection

**CAPPE
INTEGRATE
NEL PIANO
A INDUZIONE**

E-398 CAPPE INTEGRATE NEL PIANO A INDUZIONE

E-398/78

S.E.C. System® Motore interno



Caratteristiche



Caratteristiche della cappa

Altezza interna minima della cappa: 220 mm

Motore a basso consumo e ad alta efficienza

Basso livello sonoro: 52 dB min. / 72 dB max.

Eccellente velocità di aspirazione

Sistema di filtraggio NANOTEC

Condotto rettangolare posteriore: 220 x 90 mm

Nuova griglia. Migliora l'aspirazione

Note

Include una vaschetta facile da pulire per la raccolta dell'olio

Caratteristiche del piano a induzione

Potenza totale: 7620 W

Stop&Go

Vetro opaco Onyka Essential con bordo dritto

Cottura automatica

La funzione Bridge consente di unire 2 zone a induzione su ciascun lato per creare un'unica zona di cottura

Rilevamento intelligente del recipiente

La funzione Chef consente di spostare la padella sul piano senza perdere la potenza di cottura

Indicatore di calore residuo

Funzione Booster e Doppio Booster

Acceleratore di calore



ALTA EFFICIENZA, LAVABILI E RIATTIVABILI

I filtri Nanotec offrono prestazioni eccellenti nei sistemi a ricircolo. Grazie alla loro innovativa composizione, possono essere lavati in lavastoviglie e riattivati in forno, prolungandone la durata. Incorporano sfere di carbone attivo con una densità di 2200 g/m², ottimizzando l'assorbimento degli odori e raggiungendo un'efficienza del 75%. La loro durata supera i 3 anni, a seconda dell'utilizzo e della manutenzione.

Optional*

Sistema di filtraggio **ECO PLASMA** 895 €

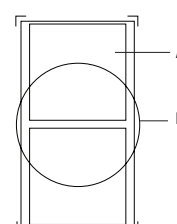
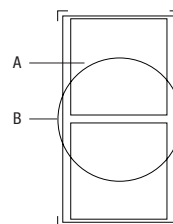
Kit tubi per uscita inferiore

Descrizione	Ref.	P.V.R. KIT
Gomito + 120 cm di tubo	010864	50 €



E-398/59

S.E.C. System® Motore interno

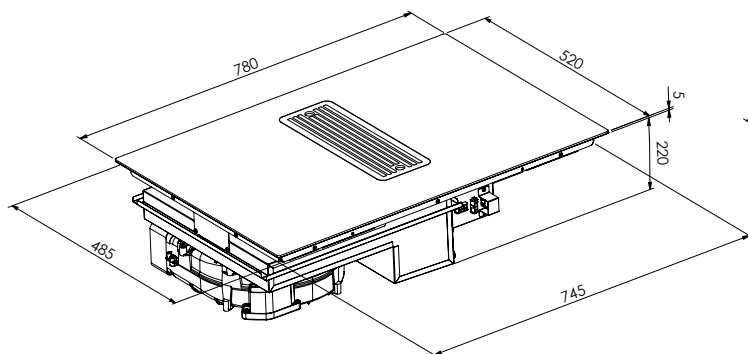


Stessa zona di cottura per entrambi i modelli: 230 x 402 mm

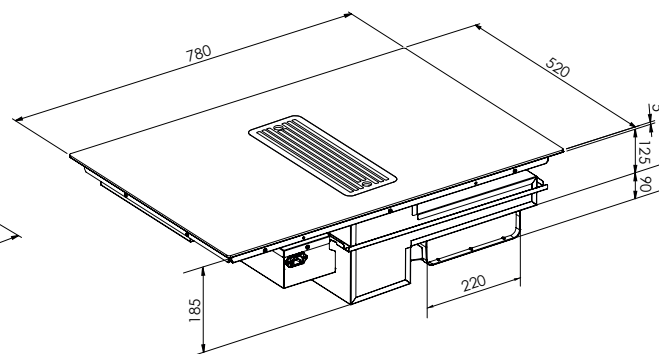
	□ EXT.	□ MIN.	□ MÁX.	Power W	Booster W	Súper Booster W
A	220 x 180 mm	100 mm	Ø 180 mm	2100w	2600w	3700w
B	220 x 360 mm	135 mm	Ø 220 mm	-	-	-

E-398 / 78 Schemi tecnici

Vista frontale

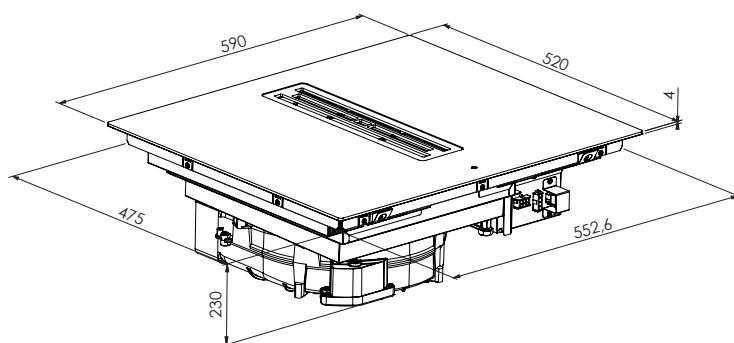


Vista posteriore

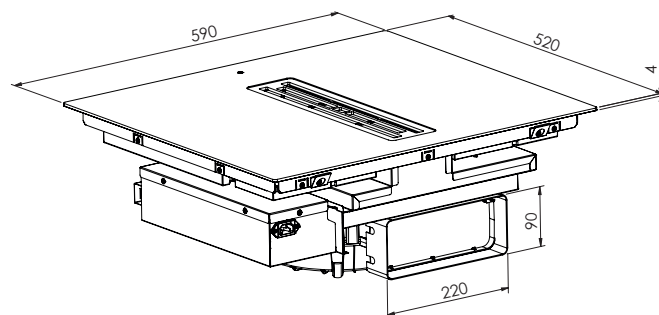


E-398 / 59 Schemi tecnici

Vista frontale

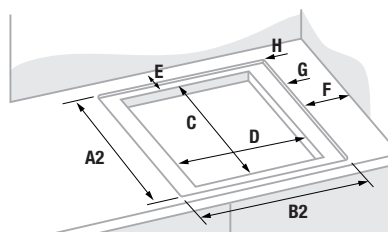
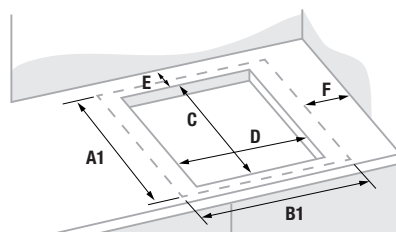


Vista posteriore



Dimensioni d'incasso

Installazione del vetro sopra il piano di lavoro Installazione del vetro a filo



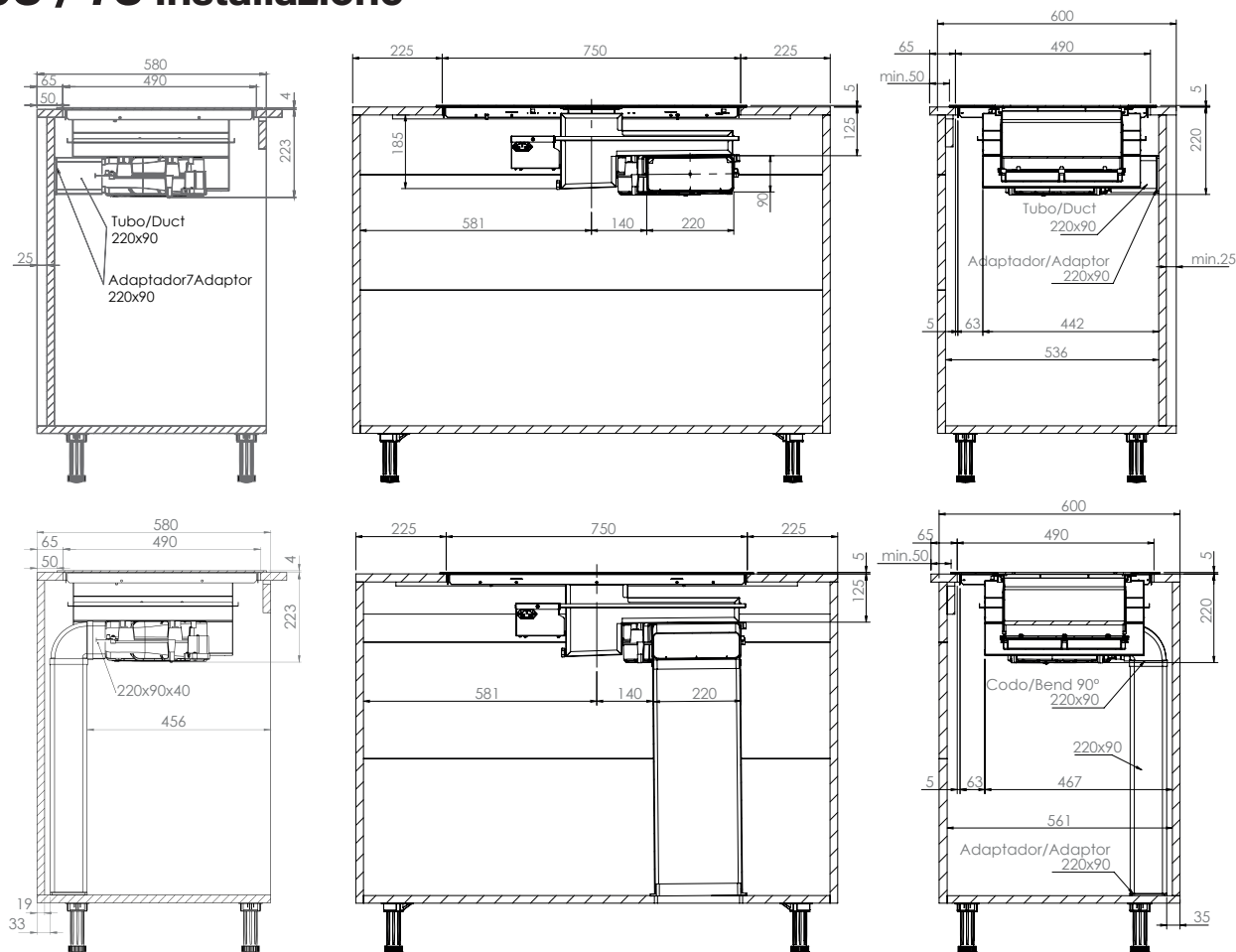
Dimensioni del vetro		Dimensioni del taglio		Profondità	Lato	Raggio	Installazione del vetro a filo		
A1	B1	C	D	E (min)	F (min)	H	A2	B2	G*
520	590/780	490	560-750	50	40	8	522	582/782	5

* Profondità

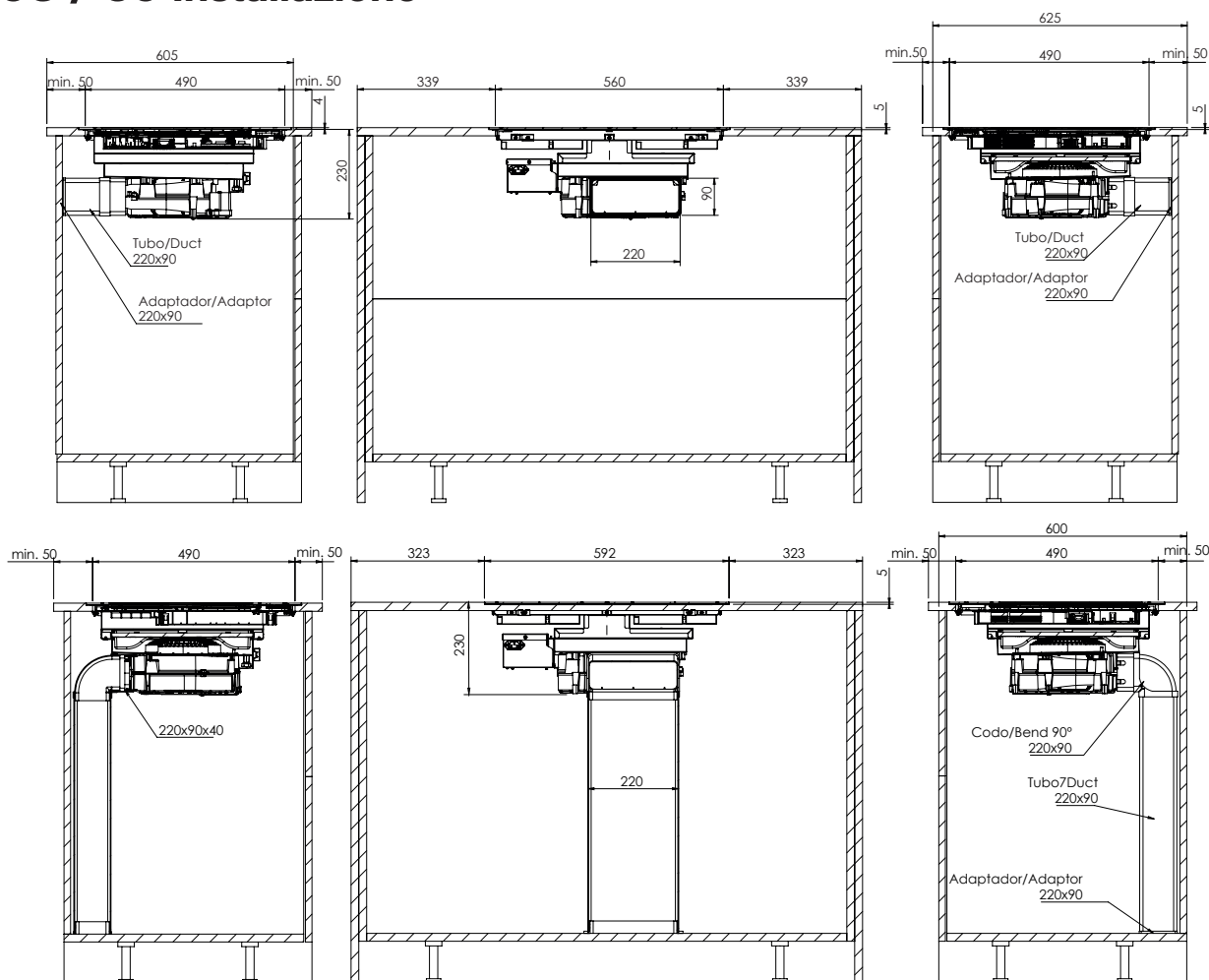
Le dimensioni esterne minime del mobile per l'installazione di questo tipo di cappe sono:

- Frontale da 59 - Ref. 010976: 600 x 560 mm.
- Frontale da 78 - Ref. 010922: 900 x 560 mm.

E-398 / 78 Installazione

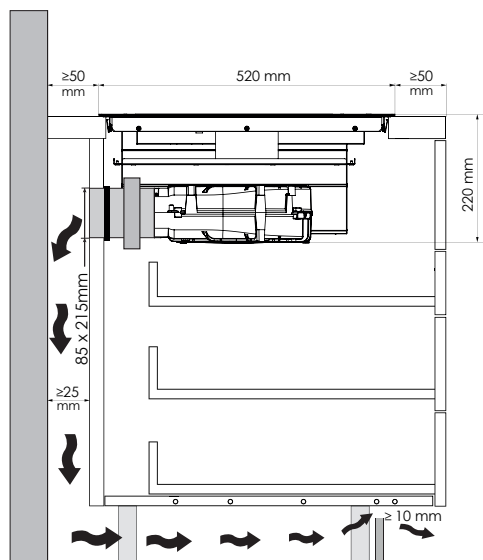


E-398 / 59 Installazione

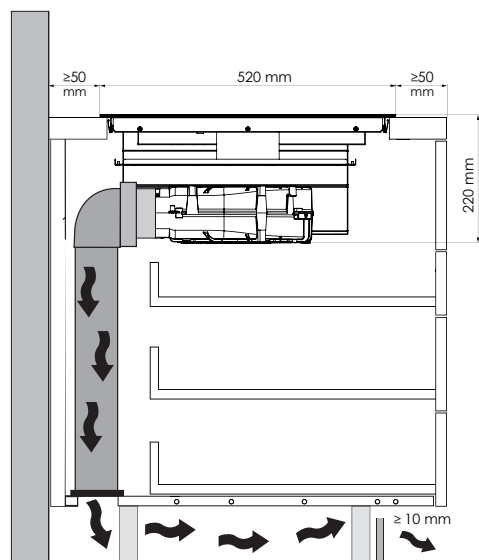


Tipi di installazione

OPZIONE 1: INSTALLAZIONE FILTRANTE CON RICIRCOLO IN MOBILE A DOPPIO FONDO



OPZIONE 2: INSTALLAZIONE FILTRANTE CON RICIRCOLO NELLO ZOCCOLO



MATTE

Collection

PIANI A INDUZIONE

LA PRECISIONE TRASFORMATA IN DESIGN

Più di una semplice superficie di cottura, i piani a induzione Pando Matte Collection rappresentano un nuovo modo di intendere la cucina. Il suo esclusivo vetro opaco unisce un'estetica elegante e contemporanea a prestazioni eccezionali: riduce la visibilità delle impronte, facilita la pulizia e presenta fino a cinque volte meno graffi visibili rispetto a una vetroceramica convenzionale, preservando la propria bellezza nel tempo.

La purezza delle sue linee e la sua tecnologia avanzata creano un'esperienza in cui ogni dettaglio è stato pensato con cura. Potenza, precisione e design si uniscono in una collezione concepita per integrarsi con naturalezza negli spazi più sofisticati, trasformando ogni momento in cucina in un'esperienza eccezionale.





**FINO A 5 VOLTE PIÙ
RESISTENTE AI GRAFFI
RISPETTO A UN
VETROCERAMICA
CONVENZIONALE**

Mantiene la bellezza e la finitura
impeccabile della superficie
anche con un uso quotidiano
intensivo.



**PROTEZIONE CONTRO
L'USURA**

Fino a 10 volte maggiore
protezione contro i graffi visibili
rispetto a una vetroceramica
lucida



**MAGGIORE
DURATA**

Progettata per mantenere la sua
bellezza nel tempo.



PI-3300 MA

Piano a induzione da 60 cm
Airlink
4 zone di cottura
2 zone flessibili BRIDGE

MATTE Collection

PIANI A INDUZIONE



EFFETTO ANTI-IMPRONTA

Riduce la visibilità delle impronte per una finitura sempre impeccabile.



ELEGANZA SENZA RIFLESSI

La finitura opaca riduce i riflessi e migliora la percezione della superficie.



MAGGIORE PERCEZIONE DI PULIZIA

La finitura opaca accentua una sensazione di pulizia ed eleganza durature.



PI-3800 MA

Piano a induzione da 78 cm
Airlink
6 zone di cottura
3 zone flessibili BRIDGE

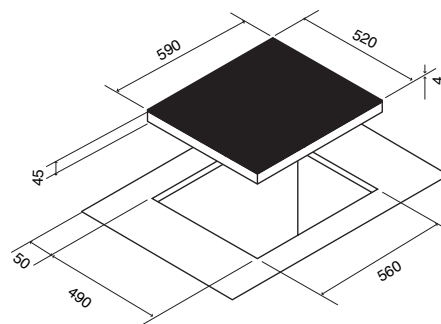
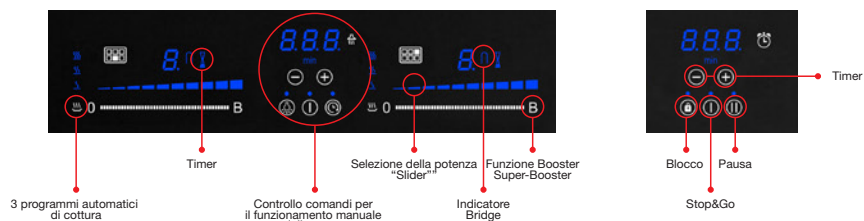


PI-3300 MA

Caratteristiche

- Dimensioni: 590 x 520 mm
- Vetroceramica Onyka Essential con bordo dritto
- Controllo piano/cappa con display blu
- 4 comandi Slider Touch Control
- Potenza totale: 7400 W
- 3 programmi automatici di cottura
- 42 °C, 72 °C, 94 °C
- Indicatore di calore residuo
- Controllo Timer
- Induttore G5
- Indicatore del tempo
- Timer Stop & Go
- Funzione blocco
- Indicatore di accensione
- Indicatore di zona attiva
- Rilevamento automatico della funzione Bridge
- Rilevamento automatico del recipiente
- Cottura automatica
- Last Time automatico (dopo 5 min. di utilizzo)

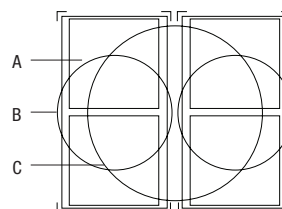
Funzioni speciali



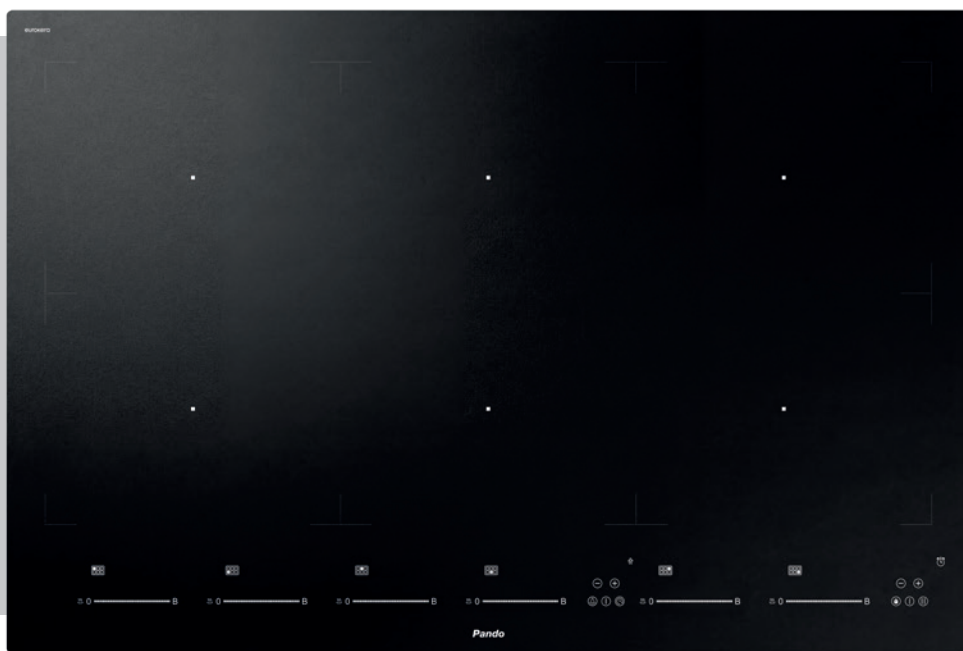
Misure in mm

Pannello di controllo della cappa

- Indicatore di potenza
- Pulsante Timer (-, +)
- Illuminazione cappa on/off
- Pulsante Automatico
- Pulsante Stop & Go



(mm)	Zona A	Zona B	Zona C
□ Ext:	220x180	220x360	460x360
□ Mín:	100	135	330
□ Máx:	180	220	400
Power: 2100W Booster: 2600 W Super Booster: 3700W			



PI-3800 MA

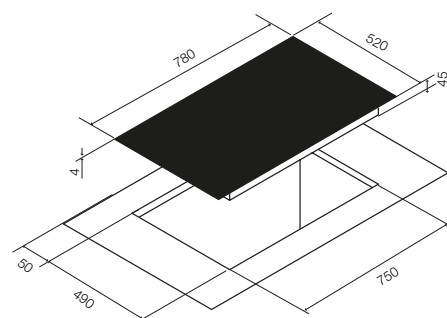
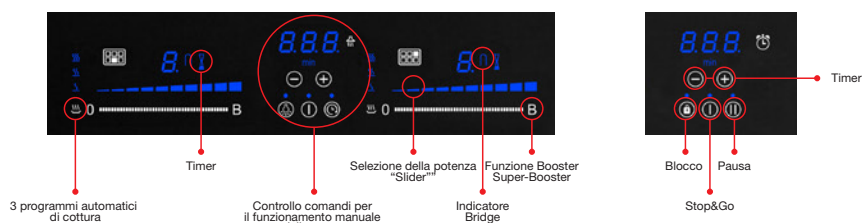
Caratteristiche

Dimensioni: 780 x 520 mm
 Vetroceramica Onyka Essential con bordo dritto
 6 comandi Slider Touch Control
 Controllo piano/cappa con display blu
 Potenza totale: 11000 W
 6 zone, 4 zone flessibili Bridge
 3 programmi automatici di cottura
 42 °C, 72 °C, 94 °C
 Indicatore di calore residuo
 Controllo Timer
 Pulsante Timer
 Induttore G5
 Indicatore del tempo
 Pulsante Stop & Go
 Funzione blocco
 Indicatore di accensione
 Indicatore di zona attiva
 Rilevamento automatico della funzione Bridge
 Rilevamento automatico del recipiente
 Cottura automatica
 Last Time automatico (dopo 5 min. di utilizzo)

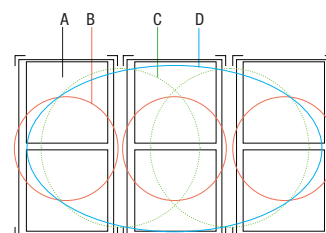
Pannello di controllo della cappa

Indicatore di potenza
 Pulsante Timer (-, +)
 Illuminazione cappa on/off
 Pulsante Automatico
 Pulsante Stop & Go

Funzioni speciali



Misure in mm



(mm)	Zona A	Zona B	Zona C	Zona D
□ Ext:	220x180	220x360	460x360	660x360
□ Min:	100	135	330	---
□ Máx:	180	220	360	660x360

Power: 2100W | Booster: 2600 W
 Super Booster: 3700W





MATTE

Collection

**L'ESCLUSIVITÀ
FATTA DESIGN**

Ogni cucina è unica, e anche i suoi elementi devono esserlo. **Le cappe decorative Pando offrono infinite possibilità di personalizzazione** per creare soluzioni che si integrano con naturalezza nell'architettura dello spazio e riflettono il carattere di ogni progetto.

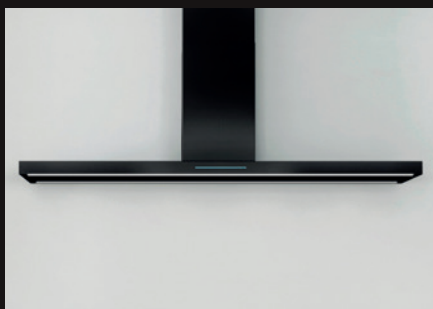
In perfetta armonia con la **Pando Matte Collection**, **apportano una continuità estetica che trasforma la cucina in un ambiente elegante, equilibrato e ricco di personalità.**

CAPPE DECORATIVE



I-875

Cappa a isola
Modello esclusivamente a ricircolo



P-861

Cappa a parete



P-746

Cappa a parete con possibilità di
evacuazione tramite condotto o ricircolo



E-297

Cappa a soffitto

Modelli disponibili anche su preventivo:

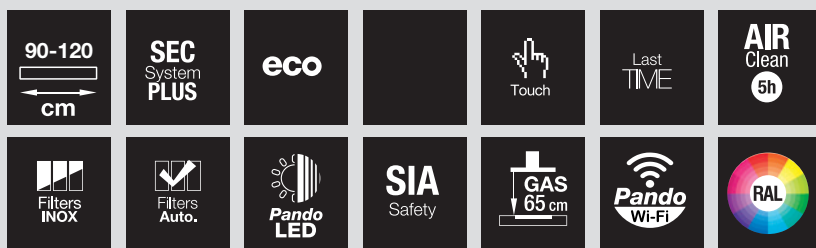
I-897

I-898



P-861 Frontale in vetro nero opaco

Caratteristiche



Optional



S.E.C. System®

Vetro nero opaco / Motore interno

Front. (cm)	Motore	Ø tubo	Clas. Ener.	Ref.
90	V.850	Ø150	A	010996
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A	010997
	V.1250 eco	Ø150	A+	010998
120	V.850	Ø150	A	010999
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A	011000
	V.1250 eco	Ø150	A+	011001

Kit di ricircolo

Front. (cm)	Finitura	Tipo	Ref.
90	NEG. SAT.	FCRL-AE	1200244
120	NEG. SAT.	FCRL-AE	1200246

Realizzazione su misura



Optional

AirLink

Modello compatibile. Non fornito di serie. È indispensabile richiederlo al momento dell'ordine.

Sistema di filtraggio **ECO PLASMA**

Copertura a soffitto **Rif. 7118**

Telecomando Touch. Fornito con la cappa*

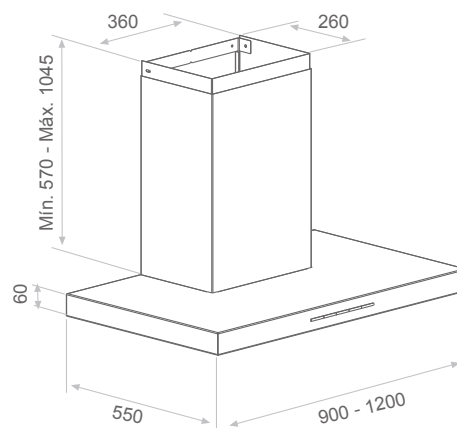
Kit di tubi NERO SATINATO. Altezza totale di **1500 mm***

Kit di tubi NERO SATINATO. Altezza totale compresa tra 1501 e **2000 mm***

Modello personalizzabile in qualsiasi colore della gamma RAL. Su preventivo.

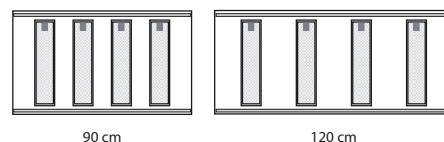
(*) Gli optional saranno forniti insieme alla cappa. Indicare chiaramente "OPTIONAL" nell'ordine e inserire i dati in modo chiaro.

* Misure speciali su richiesta



Misure in mm
Tubi speciali su misura

Sistema BOP applicato a tutte le misure.



Copertura a soffitto
Ref. 7118



Telecomando
Ref. 620062200478

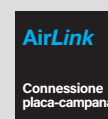


I-875 Frontale in vetro nero opaco Modello esclusivamente a ricircolo

Caratteristiche



Optional



Cappa completamente personalizzabile sia nel colore che nelle dimensioni del frontale
Larghezza massima consigliata della zona cottura: 60 cm.
Misure speciali su richiesta



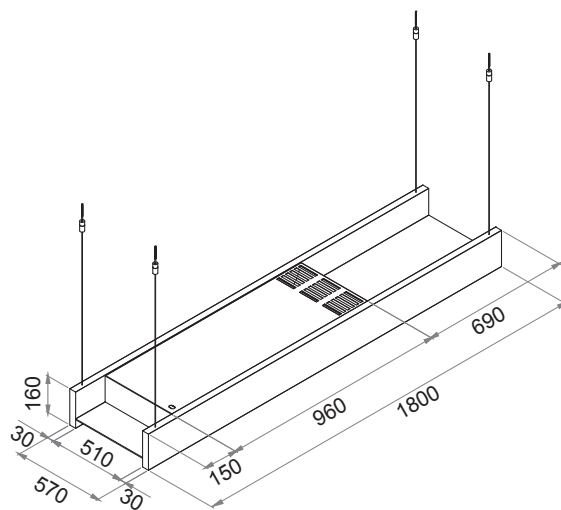
Telecomando
Touch Control
Ref. 620062200478

Note

AirClean

Sistema automatico di funzionamento del motore per 10 minuti ogni ora, per 5 ore.

(*) Gli optional saranno forniti insieme alla cappa.
Non incluso di serie. È indispensabile richiederlo al momento dell'ordine.
Indicare chiaramente "OPTIONAL" nell'ordine e inserire i dati in modo chiaro.



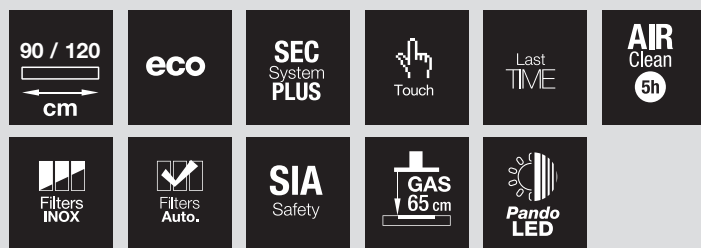
Misure in mm



P-746

Vetro nero opaco

Caratteristiche



Optional



Questo modello include i tubi di scarico dei fumi.

Vetro nero opaco / S.E.C. System® / Motore interno

Front. (cm)	Motore	Ø tubo	Clas. Ener.	Ref.
90	V.850	Ø150	A	011002
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A+	011003
120	V.850	Ø150	A	011004
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A+	011005

RICIRCOLO Filtri FCLR-AE

Questo modello NON include i tubi di scarico dei fumi.

Vetro nero opaco / S.E.C. System® / Motore interno

Front. (cm)	Motore	Ø tubo	Ref.
90	V.850	Ø150	011006
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	011007
120	V.850	Ø150	011008
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	011009

Kit di ricircolo

Front. (cm)	Tipo	Ref.
90	FCRL-AE	1200231
120	FCRL-AE	1200250

Optional

AirLink

Modello compatibile. Non fornito di serie. È indispensabile richiederlo al momento dell'ordine.

Copertura a soffitto

Telecomando Touch. Fornito con la cappa*

Kit di tubi. Altezza totale di **1500 mm***

Kit di tubi. Altezza totale compresa tra 1501 e **2000 mm***

(*) Gli optional saranno forniti insieme alla cappa. Indicare chiaramente "OPTIONAL" nell'ordine e inserire i dati in modo chiaro. Nell'ordine indicare chiaramente la misura esatta dei tubi.

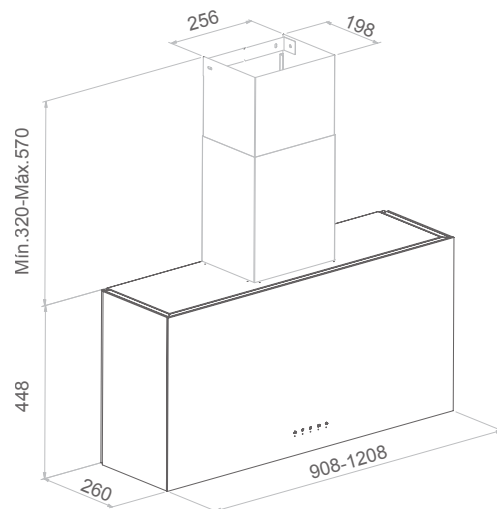
Note

AirClean

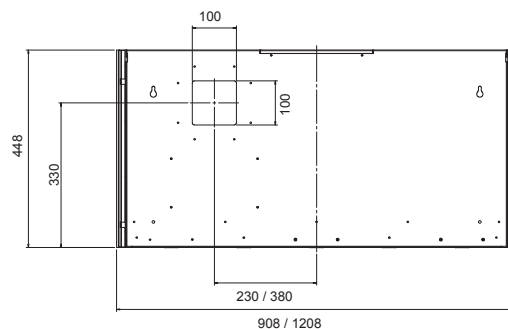
Sistema automatico di funzionamento del motore per 10 minuti ogni ora, per 5 ore.



Copertura a soffitto
Ref. 7118



Misure in mm
Tubi speciali su misura
Tubo di scarico dei fumi di serie nella versione aspirante.



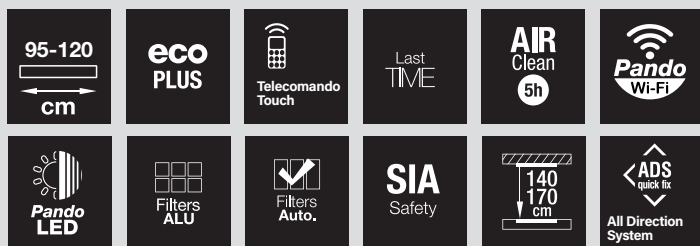
Vista posteriore
Posizione uscita cavo di alimentazione



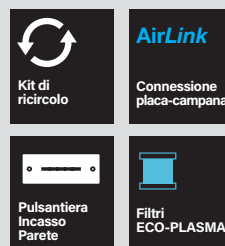
E-297

Vetro nero opaco

Caratteristiche



Optional



S.E.C. System®

Vetro nero opaco / Motore interno

Front. (cm)	Motore	Ø tubo	Clas. Ener.	Ref.
95	V.1130 eco PLUS	Ø150	A+	010992
95	V.1250 eco PLUS	Ø150	A+	010993
120	V.1130 eco PLUS	Ø150	A+	010994
120	V.1250 eco PLUS	Ø150	A+	010995

Consultare altre motorizzazioni

Kit di ricircolo

Front. (cm)	Tipo	Ref.
95,120	FCRL-AE	1202570

Optional

AirLink

Modello compatibile. Non fornito di serie. È indispensabile richiederlo al momento dell'ordine.

Sistema di filtraggio **ECO PLASMA**

Questo modello può essere richiesto su ordinazione **SENZA ILLUMINAZIONE**.

Gruppo pulsantiera NERO OPACO da incasso a parete.

Gruppo pulsantiera INOX da incasso a parete.

Gruppo pulsantiera BIANCO da incasso a parete.

(*) Gli optional saranno forniti insieme alla cappa. Indicare chiaramente "OPTIONAL" nell'ordine e inserire i dati in modo chiaro.

Note

Box motore rotante: l'uscita dei fumi può essere modificata grazie al box motore rotante.

Modello personalizzabile in qualsiasi colore della scala RAL. Su preventivo.



Per altre altezze, consultare la nostra divisione tecnica.

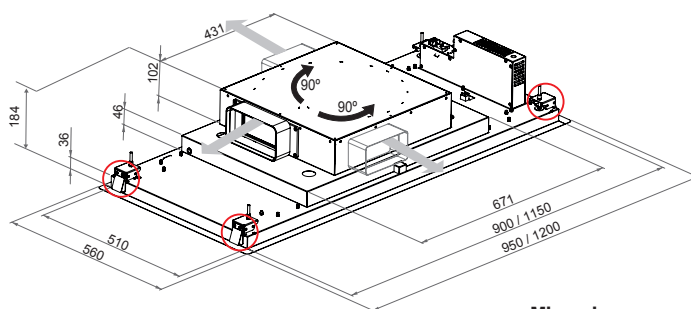


Gruppo pulsantiera NERO OPACO da incasso a parete.
Disponibile anche in INOX o BIANCO.



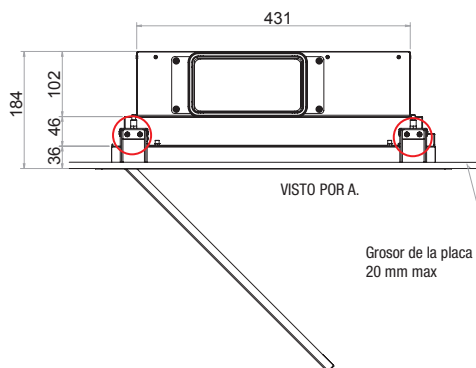
Telecomando
Ref. 620062200478

Motore interno V.1130



Apertura reversibile della porta. Box rotante

Peso mod. 95 : 22 kg / Peso mod. 120 : 27 kg



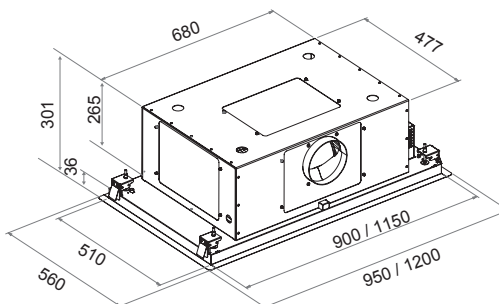
Misure incasso

95 cm	910 x 515
120 cm	1160 x 515

Altezza minima controsoffitto

190 mm

Motore V.1250



Misure incasso

95 cm	910 x 520
120 cm	1160 x 520

Altezza minima controsoffitto

310 mm

INCLUSO

Questo modello con motorizzazione V.1130 ECO PLUS include di serie 2 m di tubo flessibile spirale per l'estrazione dei fumi, Ø150 mm circolare.

Le unità con motorizzazioni V.2450 Intermedio Esterno e V.2350 Tetto includono di serie 5 m di tubo per l'estrazione dei fumi SEC System® con Ø203 mm interno e Ø253 mm esterno.





CANTINETTE

MATTE Collection

IL PIACERE DI CONSERVARE

Più di uno spazio per conservare il vino, le cantinette **Pando Matte Collection** fanno parte di una visione in cui design ed esperienza si uniscono. La **sua raffinata finitura in vetro opaco** conferisce una presenza elegante e discreta, perfettamente integrata nell'architettura della cucina.

Concepita per preservare ed esporre ogni collezione con la massima cura, uniscono **tecnologia, sofisticatezza e armonia** per completare una proposta pensata fin nel minimo dettaglio.



MATTE Collection

CANTINETTE



PVMC 15-5 MA

15 cm altezza
5 bottiglie



PVMAVP 45-16 MA

45 cm altezza
16 bottiglie



PVMAVP 60-23 MA

60 cm altezza
23 bottiglie



PVMC 15-5 MA

Cantinetta a cassetto

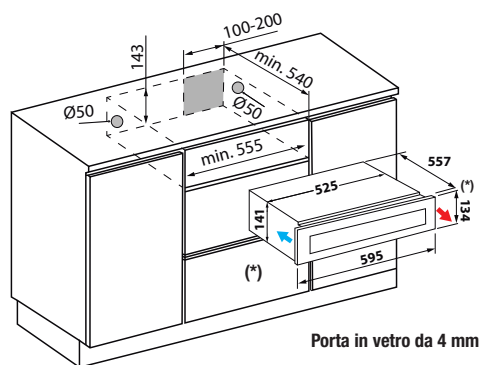
Caratteristiche



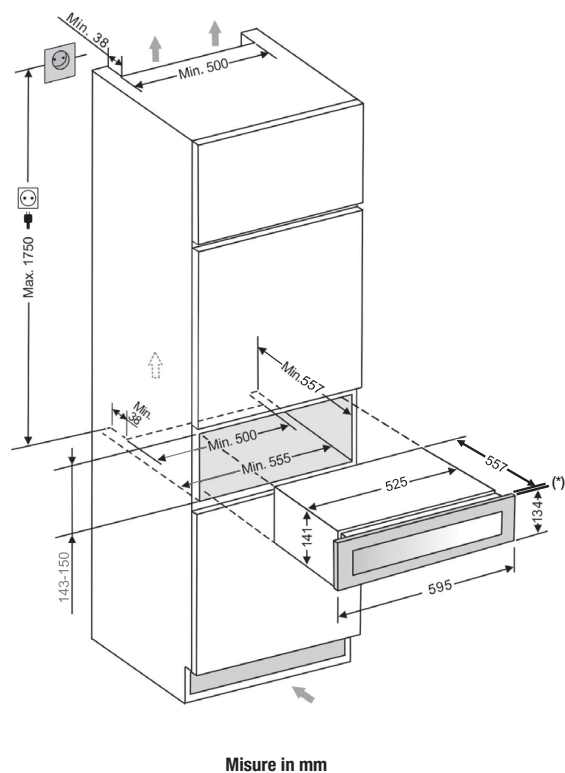
N. di bottiglie (tipo Bordeaux da 0,75 litri)	5
Dimensioni (L x H x P) mm	595x141x557
Zone di refrigerazione	1
Temperatura di esercizio	+5°C a +20°C
Capacità (litri)	13
Consumo energetico	88 kWh/año
Livello sonoro	35 db
Illuminazione display	Blanca
N. di vetri nella porta	3
Sistema di apertura	Maniglia



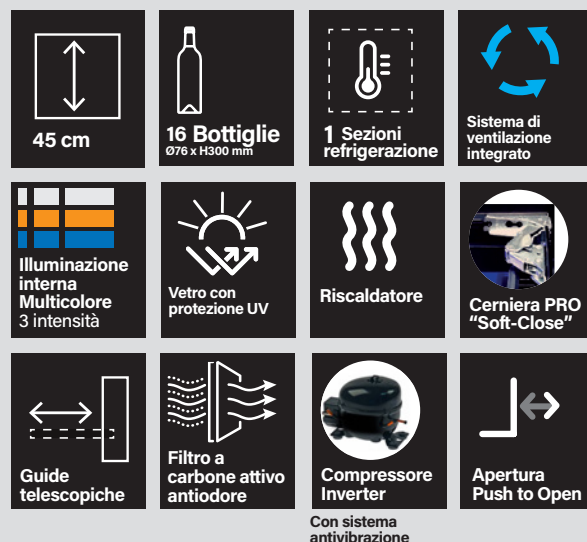
INSTALLAZIONE IN MOBILE BASSO



INSTALLAZIONE A COLONNA



Sia nell'installazione in mobile basso che a colonna, la cantinetta vino dovrà essere installata in una nicchia indipendente.



PVMAVP 45-16 MA

Cantinetta per mobile alto

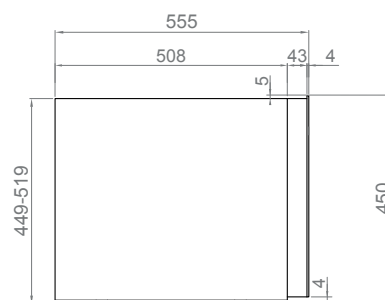
Ref. 010931 | Apertura derecha

Ref. 010932 | Apertura izquierda

Caratteristiche



N. di bottiglie (tipo Bordeaux da 0,75 litri)	16
Dimensioni (L x H x P)	595x455x559 mm
Zone di refrigerazione	1
Temperatura di esercizio	+5°C a +20°C
Capacità (litri)	46
Consumo energetico	77 kWh/año
Livello sonoro	35 db
N. di vetri nella porta	3
Vetro con protezione ultravioletta (UV)	Si
Filtro a carbone attivo	Si
Guide telescopiche	Si
Riscaldatore	Si
Compressore Inverter	Si
Sistema di apertura	Push-to-open

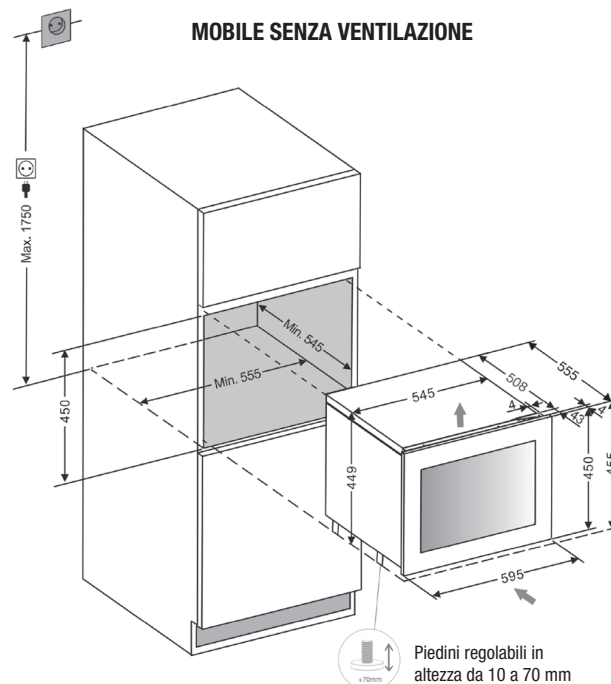


Piedini regolabili in altezza da 10 a 70 mm

Misure in mm



MOBILE SENZA VENTILAZIONE



Piedini regolabili in altezza da 10 a 70 mm



 60 cm	 23 Bottiglie Ø76 x H300 mm	 2 Sezioni refrigerazione	 Sistema di ventilazione integrato
 Illuminazione interna Multicolore 3 intensità	 Vetro con protezione UV	 Riscaldatore	 Cerniera PRO "Soft-Close"
 Guide telescopiche	 Filtro a carbone attivo antiodore	 Compressore Inverter Con sistema antivibrazione	 Apertura Push to Open

PVMAVP 60-23 MA

Cantinetta per mobile alto

Ref. 010933 | Apertura derecha

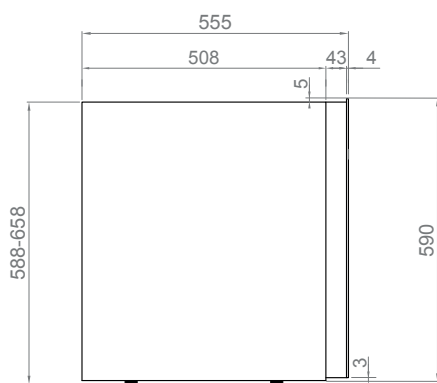
Ref. 010934 | Apertura izquierda



Caratteristiche

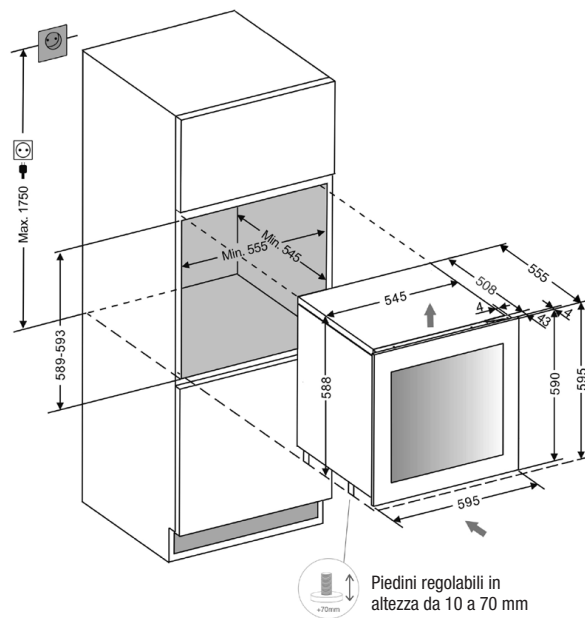


N. di bottiglie (tipo Bordeaux da 0,75 litri)	23
Dimensioni (An x Al x F)	595x595x559 mm
Zone di refrigerazione	2
Temperatura di esercizio	+5°C a +20°C
Capacità (litri)	63
Consumo energetico	99 kWh/año
Livello sonoro	35 db
N. di vetri nella porta	3
Vetro con protezione ultravioletta (UV)	Si
Filtro a carbone attivo	Si
Guide telescopiche	Si
Riscaldatore	Si
Compressore Inverter	Si
Sistema di apertura	Push-to-open



Misure in mm

MOBILE SENZA VENTILAZIONE







MATTE Collection

**PAGINE
TECNICHE**

Forni & Microonde



PHB-1061



PHTV-1062



PHP-1064



PHB-1041



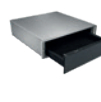
PHC-1043



PHM-1045



PHM-1051



PCP-1615

INSTALLAZIONE								
Dimensioni prodotto senza pannello frontale (Altezza x Larghezza x Profondità) (mm)	595 x 594 x 554	595 x 594 x 554	595 x 594 x 554	430 x 545 x 537	430 x 545 x 537	430 x 545 x 537	362 x 553 x 428	355-365 x 555 x 312
Dimensioni di incasso (Altezza x Larghezza x Profondità) (mm)	596 x 565 x 560	596 x 565 x 560	596 x 565 x 560	456 x 565 x 560	448 x 558 x 560	448 x 558 x 560	380 x 564-568 x 550	under 45cm
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220 - 240	220-240
Frequenza (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50/60	50/60	50	50-60
Cavo di alimentazione (m)	1,1 m without plug	1,1 m without plug	1,1 m without plug	1,1 m without plug	1,1 m with EU plug	1,1 m with EU plug	1	1,1 m with EU plug
Peso lordo - Peso netto (kg)	40,50 - 37,50	42,50 - 39,50	40,50 - 37,50	30,00 - 27,00	39,50 - 35,50	32,50 - 28,00	19,6	23,50 - 16,50
ACCESSORI								
Teglia plana 30	•	•	•	•	-	-	-	-
Teglia profonda 50	•	•	•	-	-	-	-	-
Teglia forata in acciaio inox (40 mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Teglia AirFryer	•	•	•	•	-	-	-	-
Guide telescopiche	2	2	2	1	-	-	-	-
Griglia rinforzata	•	•	•	•	•	•	•	•
PRESTAZIONI								
Volume utile (l) (L)	81	81	81	53	35	35	25	-
Intervallo di temperatura	30-260°C	30-260°C	30-260°C	30-260°C	30-230°C	200-1000W	90-900W	30-85°C
Livelli di potenza del microonde					5 niveles	5 niveles	5 niveles	
CARATTERISTICHE								
Potenza massima forno (230 V)	2900-3400W	2900-3400W	2900-3400W	2400-2900W	1350-1500W	1500-1600W	1450	650-780W
Funzione più efficiente	ECO	ECO	ECO	ECO	-	-	-	-
Indice di efficienza energetica (EEI)	55,10	55,10	55,10	54,5	-	-	-	-
Classe di efficienza energetica	A++	A++	A++	A++	-	-	-	-
Numero di vetri della porta	3	3	3	3	3	3	-	-
Altezza di cottura	5	5	5	3	-	-	-	-
Orologio/TFT	6,8"	6,8"	6,8"	6,8"	6,8"	6,8"	•	-
Luce interna	LED	LED	LED	LED	Halógena	Halógena	Halógena	-
Blocco tastiera	•	•	•	•	•	•	•	-
Grill ribaltabile	-	-	-	-	-	-	-	-
Soft Close	•	N.A.	•	•	-	-	•	-
Disconnessione automatica all'apertura della porta	•	•	•	•	•	•	•	•
N. FUNZIONI DI COTTURA								
Resistenza superiore + inferiore	•	•	•	•	-	-		-
Grill + resistenza inferiore	-	-	-	-	-	-		-
Grill	•	•	•	•	-	-		-
Doppio Grill	•	•	•	•	-	-		-
Doppio Grill + ventola	•	•	•	•	-	-		-
Resistenza superiore + inferiore + ventola	•	•	•	•	-	-		-
Resistenza inferiore	-	-	-	-	-	-		-
Resistenza inferiore + TURBO (Pizza)	•	•	•	•	-	-		-
TURBO	•	•	•	•	-	-		-
Scongelamento	•	•	•	•	-	-		-
ECO	•	•	•	•	-	-		-
Cottura lenta	-	•	-	-	-	-		-
Mantenimento della temperatura	•	•	•	•	-	-		-
Vapore	-	•	-	-	-	-		-
Vapore + TURBO	-	•	-	-	-	-		-
Vapore + resistenza superiore + inferiore	-	•	-	-	-	-		-
Sterilizzazione	•	•	•	•	-	-		-
Rigenerazione	-	-	-	-	-	-		-
Livelli di vapore 35° 80° 100°	-	50-95°C	-	-	-	-		-
Riscaldamento rapido automatico	•	•	•	•	-	-		-
Ricette	•	•	•	•	-	-		-
Cottura a fuoco lento	-	-	-	-	-	-		-
Lievitazione	•	•	•	•	-	-		-
Microonde	-	-	-	-	-	-		-
Microonde + Grill	-	-	-	-	-	-		-
Avvio rapido	-	-	-	-	-	-		-
Menu di cottura automatica	•	•	•	•	-	-		-
Memoria di cottura	•	•	•	•	-	-		-
Preriscaldamento rapido	•	•	•	•	-	-		-
Sonda termica per carne	•	•	•	•	-	-		-
FUNZIONI DI PULIZIA								
SCS (Steam Clean System by Pando)	•	•	•	•	•	•	-	-
Pirolisi	-	-	•	-	-	-	-	-
Vapore	-	•	-	-	-	-	-	-

PIANI COTTURA A INDUZIONE



PI-3300 MA



PI-3800 MA



E-398/60



E-398/80

INSTALLAZIONE				
Dimensioni prodotto (mm)	590 x 520	780 x 520	590x520 H220	780x520 H220
Dimensioni incasso (mm)	560 x 490	750 x 490	490X560	490X760
Tensione (V AC)	220-240 V	220-240 V	220-240V	220-240V
Frequenza (Hz)	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60	50-60
Potenza totale (W)	7.400 W	11.000W	7400W	7400W
Peso netto (kg)	11	16	19,00	21,50
Vetroceramica temperata bisellata	•	•	-	-
Vetro - Qualità Keraspectrum	•	•	ONIKA ESSENTIAL	ONIKA ESSENTIAL
Livelli di potenza	14	14	10	10
Comandi con display blu. Slider touch control generale per le zone a induzione	4	6	Display WHITE	Display WHITE
Zone di cottura	4	6	4	4
Zone Flexi Bridge	2	3	2	2
ZONE DI COTTURA				
Zona A	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Potenza "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zona B	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Potenza "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zona C	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Potenza "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zona D	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Potenza "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zona Flexi	4 x 220x180 mm 2100 W	-	3,0-3,7 KW	3,0-3,7 KW
Potenza "9" + Power Booster + Super Booster	2600 / 3700 W	-	3,0-3,7 KW	3,0-3,7 KW
Zone di cottura uguali	-	6 x 220 x 180 mm 2100 W	-	-
Potenza "9" + Power "Booster + Super Booster	-	2600 / 3700 W	-	-
CARATTERISTICHE				
Indicatore del tempo	•	•	•	•
Indicatore di potenza	•	•	•	•
Tasto mantenimento in caldo 72 °C	-	-	•	•
Indicatore zona attiva / modalità timer	•	•	•	•
Tasto pausa	-	-	•	•
Tasto Stop & Go	•	•	•	•
Selezione del livello di cottura	•	•	•	•
Rilevamento automatico del recipiente	•	•	•	•
Cottura automatica	•	•	•	•
3 programmi automatici di cottura 42 °C, 72 °C, 94 °C	•	•	-	-
Indicatore di calore residuo	•	•	•	•
Controllo timer / Tasti timer	•	•	•	•
Tasto blocco	•	•	•	•
Indicatore di accensione	•	•	•	•
Rilevamento automatico della funzione Bridge	•	•	-	-
Airlink	•	•	-	-

MATTECollection

CANTINETTE



ES	PVMC 15-5 MA	PVMAVP 45-16 MA	PVMAVP 60-23 MA
	825 €	1.785 €	2.385 €

INSTALLAZIONE			
Dimensioni prodotto (mm)	141X595X557	455x595x559	595x595x559
H x L x P (mm) SENZA maniglia			
Dimensioni incasso (H x L x P mm)	150x555x557	450x556x545	589x556x545
Tensione (V AC)	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Frequenza (Hz)	50	50	50
Potenza (W)	130	100	100
Peso netto (kg)	16,5	31	39
Profondità senza maniglia_P (mm)	557	559	559
Profondità con maniglia (mm)	-	599	599
Profondità corpo senza porta (mm)	553	512	512
Dimensioni zoccolo (mm)	-	-	-
Cavo di alimentazione (m)	1,8	1,8	1,8
Libera installazione	-	-	-
Integrazione nel mobile	•	•	•
Integrazione sottopiano	•	-	-
CARATTERISTICHE			
Zone di refrigerazione	1	1	2
Isolamento delle zone di refrigerazione	•	•	•
N. ripiani in legno di faggio	-	2	3
N. ripiani nel comparto fisso	1	1	1
N. ripiani o guide fisse	-	2	3
Ripiani con guide scorrevoli	-	2	3
Controllo della temperatura	Electronic-Digital	Electronic-Digital	Electronic-Digital
Temperatura di esercizio	5~20°C	5~20°C	5~20°C
Defrost (Sbrinamento)	•	•	•
Controllo dell'umidità (Vaschetta umidità)	•	•	•
Riscaldatore	-	•	•
Allarme temperatura	•	•	•
Allarme porta aperta	•	•	•
Filtro antiodore	-	•	•
Serbatoio interno per il controllo dell'umidità	-	•	•
Sistema automatico con pompa per il controllo dell'umidità	-	-	-
Indicatore temperatura display in °C/°F	•	•	•
Colore display e interno	Multicolor/ Multicolour	Multicolor/ Multicolour	Multicolor/ Multicolour
Luce interna	LED	LED	LED
Interruttore luce	•	•	•
Cerniera professionale integrata	-	•	•
Porta reversibile	-	•	•
Angolo di apertura	-	95-115°	95-115°
Vetro porta con filtro UV	•	•	•
N. vetri porta	3	3	3
Vetro temperato	•	•	•
Sistema di ventilazione integrato	-	•	•
Ventilazione frontale nello zoccolo	-	-	-
Ventilazione frontale integrata	-	•	•
Capacità, volume di stoccaggio (l)	13	46	63
Classe energetica	F	E	F
Classe climatica	ST	ST	ST
Corrente (A)	0,8	1,2	1,2
Consumo (kWh/anno)	88	77	99
INVERTER (Si / NO)	•	•	•
Refrigerante	R600a	R600a	R600a
Potenza sonora LwA (dBA)	35	35	35
Sistema di apertura	Maniglia	Push-to-open	Push-to-open



VALIDATED

• ZERO OZONE EMISSIONS –
MEASURED OZONE
EMISSIONS FROM PLASMA
AIR RAPIDPURE DURING
USE PHASE DOES NOT
EXCEED 0.005 PPM

Una soluzione innovativa per purificare l'aria in cucina, migliorando la qualità dell'ambiente ed eliminando gli agenti contaminanti in modo efficiente e sostenibile.

INNOVAZIONE NELLA PURIFICAZIONE DELL'ARIA

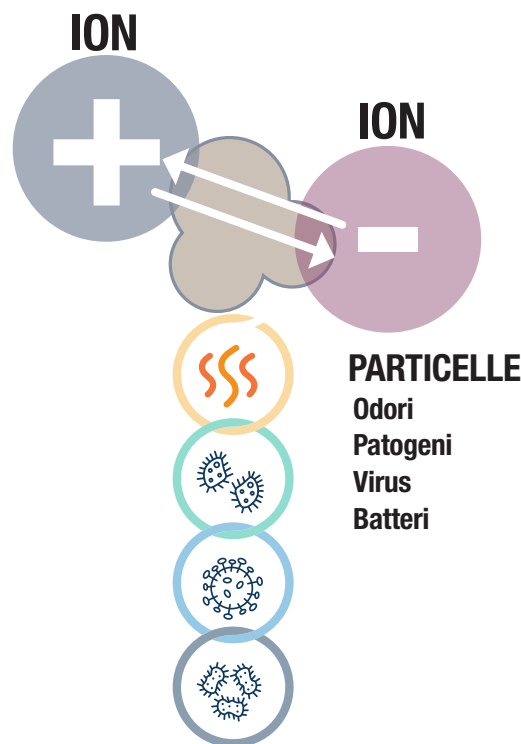
Il Sistema Integrato Eco-Plasma by Pando è progettato per le cappe destinate ad ambienti "senza uscita fumi" e quindi per il funzionamento a "ricircolo". La sua architettura tecnica è composta da un avanzato Ionizzatore al Plasma Ibrido e da un sistema di ultima generazione di Filtri a Carbone Attivo ad Altissima Efficienza Operativa, in grado di eliminare già al primo ciclo di ricircolo fino all'88% delle particelle responsabili degli odori secondo la norma UNE-EN-IEC 61591:2023 e fino al 99% secondo la norma UNE-EN-IEC 13725:2022. Inoltre, neutralizza agenti contaminanti quali batteri, virus e allergeni, creando un ambiente più pulito e salubre nella tua cucina.

TECNOLOGIA DI IONIZZAZIONE BIPOLARE

Il sistema brevettato di purificazione di Pando Integral Cooking utilizza la Ionizzazione Bipolare, emettendo ioni positivi e negativi simili a quelli presenti in natura. Questi ioni catturano le particelle, favorendo la respirazione, il benessere e l'attività metabolica, purificando e rinfrescando l'aria grazie all'eliminazione degli agenti contaminanti.

BENEFICI DELL'ARIA IONIZZATA

- **Migliore riposo e benessere:**
Aumenta i livelli di energia, riduce lo stress, migliora l'umore e contribuisce a un sonno rigenerante.
- **Accelerazione del metabolismo**
Favorisce la rigenerazione dei tessuti e aiuta nel trattamento delle patologie respiratorie.
- **Rafforzamento del sistema immunitario**
Migliora l'ossigenazione di tessuti e organi, rafforzando le difese dell'organismo.
- **Aria più pulita e salubre**
Riduce la presenza di contaminanti, germi e virus nell'ambiente, garantendo un ambiente più sicuro.
- **Privo di prodotti chimici aggressivi**
Il processo di purificazione non utilizza sostanze liquide né lascia residui..
- **Utilizzo di aria o gas non tossici e facilmente reperibili**
Impiega componenti sicuri, convenienti e privi di sostanze nocive.
- **Rispettoso dell'ambiente**
Una tecnologia pulita, sostenibile e priva di emissioni nocive ("0" Ozono).



CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL SISTEMA INTEGRATO ECO-PLASMA BY PANDO

Nessuna manutenzione dello Ionizzatore al Plasma:

Grazie ai suoi emettitori di ioni autopulenti brevettati.

Maggiore durata dei filtri:

Indipendentemente dal tipo di cottura, i filtri a Carbone Attivo sono ad Altissima Efficienza Operativa, lavabili in lavastoviglie e riattivabili in forno.

Efficienza energetica:

Riduce al minimo la necessità di espellere l'aria all'esterno, consentendo un risparmio sul riscaldamento e sulla climatizzazione.

Lunga durata:

Circa 50.000 ore di funzionamento (equivalenti a oltre 35 anni di utilizzo), considerando un uso medio stimato della cappa di 4 ore al giorno.

Sicurezza garantita:

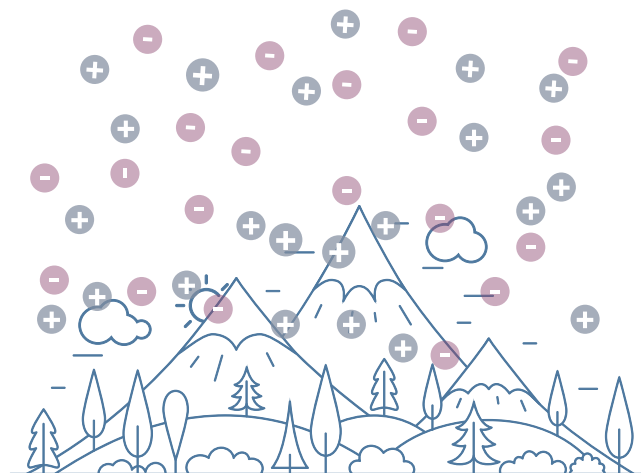
Validato per emissioni di ozono pari a zero.



DENSITÀ DI IONI IN CITTÀ ED EDIFICI
 $<300 \text{ IONS/cm}^3$



DENSITÀ DI IONI IN AMBIENTI NATURALI
 $<1700-25000 \text{ IONS/cm}^3$



Eco-Plasma by Pando è un SISTEMA INTEGRATO e ibrido all'avanguardia, che elimina gli odori, migliora la qualità dell'aria ed è totalmente rispettoso dell'ambiente.

MASSIMA EFFICIENZA IN TUTTA LA CASA

A differenza di altri sistemi, il Sistema Integrato Eco-Plasma by Pando non è progettato esclusivamente per la cucina, ma purifica efficacemente anche l'aria dell'ambiente. La sua avanzata tecnologia di Ionizzazione Bipolare al Plasma consente di:

- Purificare l'aria, eliminando virus, batteri e particelle allergeniche e nocive.
- Neutralizzare gli odori, garantendo un ambiente fresco e pulito.
- Eliminare i contaminanti dalle superfici, migliorando l'igiene dell'ambiente.
- Ridurre la polvere in sospensione, facilitandone l'eliminazione.

È un sistema "optional" che può essere integrato nella quasi totalità dei modelli di Cappe Pando. La sua innovativa tecnologia al plasma è un sistema in grado di disinfettare e sterilizzare gli ambienti, contribuendo a rendere la casa più salubre e priva di contaminanti.

INNOVAZIONE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Grazie alla sua integrazione all'interno della cappa, Eco-Plasma by Pando offre una soluzione sostenibile ed energeticamente efficiente, senza generare residui né emissioni nocive ("0" Ozono).

MATTE Collection

LE IMMAGINI MOSTRATE IN QUESTO CATALOGO SONO PURAMENTE INDICATIVE E NON HANNO CARATTERE CONTRATTUALE.

Le immagini e i contenuti di questo catalogo sono di proprietà esclusiva di Pando - INOXPAN, S.L.; ne è pertanto severamente vietato l'utilizzo e la riproduzione, totale o parziale, senza previa autorizzazione scritta.

Pando - INOXPAN, S.L. si riserva il diritto di modificare, variare o migliorare, senza preavviso, qualsiasi caratteristica, misura o disegno tecnico riportato nel presente catalogo. Tutte le informazioni e i prezzi sono validi salvo errori tipografici od omissioni.

Pando

MATTE
Collection

Pando
integral*cooking*

INOXPAN, S.L.

C/ Can Carmany, 1
Pol. Ind. Nord
(08310) Argentona
Barcelona (Spain)

Tel. +34 93 757 94 11
info@pandoitalia.it
www.pandoitalia.it