





Бытовая техника V-ZUG –
Это чудо, которым Вы сможете



гордость Швейцарии!
насладиться у себя дома!



Содер



ЖАНИЕ

V-ZUG – Содержание

Компания V-ZUG	6–21
V-ZUG	6
	17
	V-ZUG 18
Паровые шкафы	22–35
–	22
	32
Духовые шкафы, микроволновые печи, кофемашины	36–59
	36
–	44
	50
–	52
	56
–	59
	60
	61
Вытяжки и варочные панели	62–89
	66
–	68
	74
–	78
	86
–	88
Посудомоечные машины	90–101
	90
–	97
Холодильники и шкаф для охлаждения вина	102–117
	102
–	109
	112
–	116
Стиральные и сушильные машины	118–129
	118
–	124
	126
–	128
	130–139
Аксессуары для приборов V-ZUG	140-157
	142
	144
	145
	146
	148
	149
	150
	151
	153
	157

Программа каталога V-ZUG предназначена только для дилеров.
 Возможно изменение технических характеристик, ошибки и опечатки.
 Действующие требования по планированию и установке можно найти только в текущих схемах встраивания V-ZUG.
 С выходом данного каталога все предыдущие прайс-листы теряют свою силу.
 Актуальность данного каталога - 05/2011 года.





Знак непревзой швейцарского



ДЕННОГО КАЧЕСТВА

Дамы и Господа!

Гордитесь ли Вы тем, что носите швейцарские часы, знаменитые своим исключительным качеством? Тогда Вас обязательно заинтересует швейцарское качество премиум-класса в интерьере Вашего дома. Эксклюзивные бытовые приборы компании V-ZUG нельзя надеть на руку, но они будут достойно блистать своей элегантностью и безупречным исполнением на Вашей кухне и в ванной комнате. Марка V-ZUG заслуженно стала одним из наиболее престижных международных брендов.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. Verneer', written in a cursive style.

Доктор Юрг Вернер
Генеральный директор компании V-ZUG



МОЩЬ И ННО

ВАЦИЙ

Передовые технологии – основа любого успешного промышленного предприятия. Поэтому компания V-ZUG с момента начала своего существования инвестирует большие средства в исследования и разработки. Результатом этого являются инновации (зачастую не имеющие аналогов в мире), подтверждающие свои технические и эстетические преимущества и позволяющие восхищаться непревзойденным качеством и способностью помогать не только начинающим, но и профессиональным поварам.



В ногу со временем – вехи истории

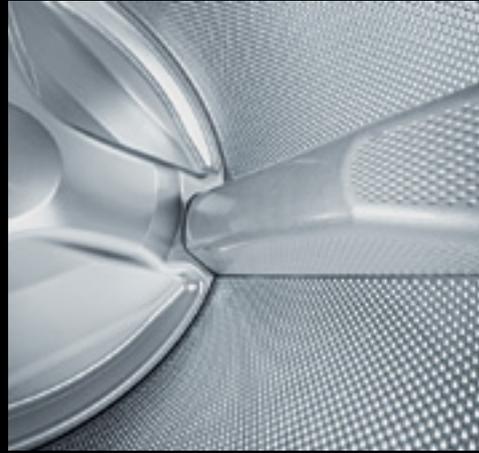
- 1913 Основание мастерской по оцинковке Verzinkerei Zug AG
- 1914 Наряду с работами на заказ производятся оцинкованные жестяные изделия для домашнего хозяйства, сельского хозяйства и строительства
- 1915 Начало пути к успеху стиральной машины V-ZUG
- 1920 В начале 1920-х годов мастерская по оцинковке Verzinkerei Zug AG производит первую стиральную машину с барабаном для белья и ручным приводом, что дополнительно облегчает домашнюю работу. Расширяется ассортимент за счет корыт для стирки. Фактически возникает комплексный набор оборудования для стирки
- 1949 Начало производства «Тетро» – первой швейцарской бытовой стиральной машины небольшого размера, ...
- 1950 ... модель Unimatic стала первой швейцарской автоматической стиральной машиной
- 1959 – Существующая линейка расширяется с появлением стиральной машины, сушильной машины и посудомоечной машины Adora
- 1962
- 1976 Объединение фабрики металлоизделий в Цуге с Verzinkerei Zug AG. Компания V-ZUG начинает производить полный ассортимент бытовой техники для кухни и ванной комнаты
- 1981 Компания Verzinkerei Zug AG меняет свое название на V-ZUG AG
- 1988 75-летний юбилей V-ZUG AG. Запуск новой линии кухонных плит и духовых шкафов «2000». Открытие нового центра домашнего хозяйства ZUGORAMA. Поглощение фирмы Gehrig + Co. AG, Швейцария
- 1994 Самый «зеленый» из всех стиральных автоматов «Adora» завоевывает рынок
- 1995 Линия FantasticLine устанавливает новые стандарты в кухне
- 1996 Новые кулинарные ощущения. V-ZUG выводит на рынок швейцарской бытовой техники индукционные варочные панели
- 1998 Стиральная техника завтрашнего дня для окружающей среды дня сегодняшнего. В качестве первого швейцарского изделия стиральный автомат выполняет требования стандарта ЕС по лучшей энергоэффективности, лучшему эффекту стирки и отжима. (Стиральная машина Adora – первый прибор в Швейцарии, соответствующий по стандарту ЕС лучшей энергоэффективности, лучшему классу эффективности стирки и отжима.)
- 1999 Новинка мирового масштаба: новая посудомоечная машина Adora с датчиком известкового налета
- 2000 Новые посудомоечные машины Feeling (VarioFeeling, AquaFeeling, OekoFeeling)
- 2001 Combi-Steam SL – новое измерение в выпекании и жарении
- 2002 Новинка от ZUG: AluClass longlife
- 2004 Новое поколение революционных новинок мирового масштаба для стирки и сушки белья
- 2005 Новая линейка приборов для кухни PremiumDesign – идеальное качество исполнения, авангардная форма
- 2007 Новинка мирового масштаба программа GourmetSteam для Combi-Steam
- 2008 Выведена на рынок новая стиральная машина Adora SLQ с эксклюзивными функциями от V-ZUG: WetClean и системой поглощения вибрации (VAS)
- 2009 Запуск полностью автоматического сенсора приготовления. (Запуск технологии полностью автоматического приготовления с использованием сенсоров.)
- 2009 Вывод на рынок переработанного перспективного дизайна «FutureLine» для всего кухонного ассортимента
- 2010 – Начало производства новой линии компактных приборов 45 см от V-ZUG: Combi-Steam XSL, Combi-air XSL, Mi-well-Combi XSL и кофемашина XSL.
- 2011
- 2012 SteamFinish – мировая новинка для сияющего блеска посуды



Премиальное швейцарское качество

V-ZUG производит свою продукцию с максимальной точностью и с использованием технологий, заглядывающих в будущее, от исходных материалов до прибора полностью.

Постоянная проверка качества на всех стадиях производства и тщательное завершающее тестирование обеспечивают премиальное швейцарское качество. Всё, что изготовлено компанией V-ZUG, работает абсолютно надёжно. Такая уверенность подтверждается впечатляющим сроком гарантии на запасные части – до 15 лет.

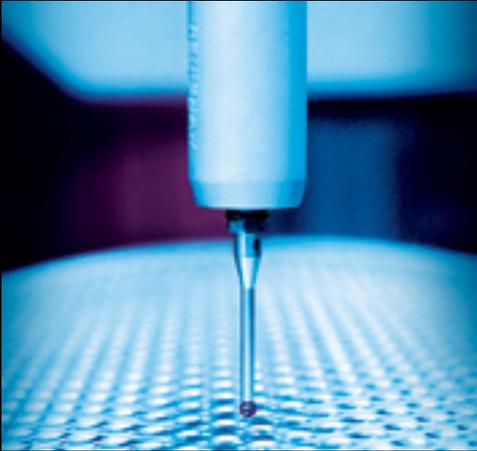


Новаторство

Мировые новинки

Вот только несколько новаторских достижений последнего десятилетия, послуживших примером для подражания во всем мире (подтвердивших лидерство компании в мире):

- 2004 Функция разглаживания белья паром для стиральной машины Adora
- 2004 Система уничтожения бытовых клещей для стиральных машин
- 2007 Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam для парового шкафа CombiSteam SL
- 2008 Эксклюзивная система поглощения вибрации (VAS) для стиральной машины Adora
- 2009 Система автоматического приготовления выпечки BakeOMATIC для новых духовых шкафов
- 2012 SteamFinish – мировая новинка для сияющего блеска посуды



При необходимости, V-ZUG применяет в производстве даже драгоценные камни

Да здравствует долголетие!

Непревзойденная инновационная мощь в сочетании со швейцарским качеством премиум-класса – вот что такое V-ZUG! На протяжении многих десятилетий мы гарантируем клиентам швейцарское качество. Например, на иллюстрации выше, Вы видите, как рубиновый наконечник высокочувствительного измерительного зонда осуществляет контроль размера, формы и положения отверстий нашего уникального, обеспечивающего особо бережное обращение с бельем барабана стиральной машины. В сегменте продукции премиум-класса, компания V-ZUG сопоставима на мировом рынке с бутиком высочайшего класса.

С давних пор нам известно, что бытовые приборы для приготовления пищи и стирки должны быть долговечными. Поэтому продукция V-ZUG уже давно стала синонимом прочности и долгого срока службы. Любое изделие компании V-ZUG абсолютно надежно благодаря высококачественным материалам, самым современным методам производства и высокой квалификации сотрудников.



Приобретая продукцию
компании V-ZUG, Вы входите в
привилегированное общество

Идет ли речь о приготовлении пищи, мытье посуды или стирке: Вы в любом случае получите от многочисленных уникальных разработок компании V-ZUG не только пользу при их эксплуатации, но и приятное чувство эксклюзивности. Мы патентуем наши инновации, то есть обеспечиваем их юридическую защиту. И только такие инновации гарантируют точность на высочайшем уровне!

Экологичность – забота о будущем

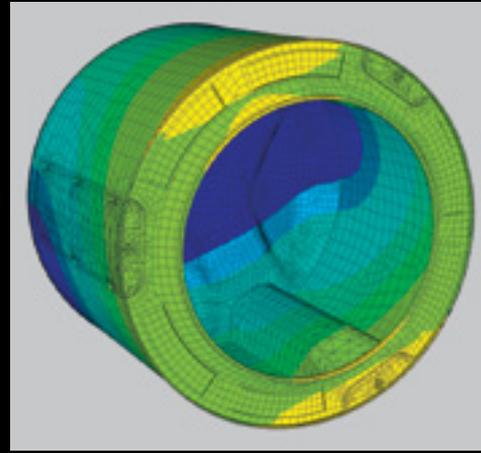


Какой будет природа для наших внуков и правнуков? Стремление компании V-ZUG к защите окружающей среды мы можем продемонстрировать следующими неоспоримыми фактами. На протяжении многих лет мы проходим сертификацию по стандарту ISO 14001. За последние годы мы вдвое снизили энергопотребление каждого производимого нами бытового прибора. Компания V-ZUG является лидирующим швейцарским партнером объединения минимизации энергопотребления Minergie. Наши бытовые приборы относятся к лучшим классам энергоэкономичности.



ZUGgate – ворота для всемирного обслуживания

Новый центр логистики ZUGgate может быть назван энергетически самодостаточным. Ячейки из ультрасовременного материала Photovoltaik на южном фасаде здания и рекуперационные двигатели в семи лифтах склада генерируют «зеленую» электроэнергию. Центральная система управления и автоматизированные процессы улучшают качество логистических услуг и обеспечивают своевременность доставки.



Компания V-ZUG постоянно инвестирует в высококачественное швейцарское производство

V-ZUG устанавливает международные стандарты

Компания V-ZUG производит бытовые приборы для кухонь и ванных комнат – из исходных материалов до завершеного прибора – с удивительной точностью и с помощью инновационных технологий на участке площадью 61 683 м². Премиальное швейцарское качество применяет везде, чтобы гарантировать особенно долгий срок службы приборов V-ZUG и их надежное функционирование. По возможности V-ZUG использует экологичные материалы, подлежащие вторичной переработке, и обеспечивает правильную утилизацию. Поставщики выбираются очень тщательно с учетом качества и подхода к защите окружающей среды наряду с ценовой политикой.

С каждым годом наш внутренний отдел развития добивается результатов в области усовершенствовании наших бытовых приборов. Делая приборы более экономичными и легкими в использовании, V-ZUG удовлетворяет особые запросы пользователей. Ультрасовременные 3D методы разработки и комплексные лабораторные сооружения способствуют целенаправленному развитию и проектированию вплоть до запуска на рынок.



Техника компании V-ZUG оправдает Ваши ожидания

Компания V-ZUG всегда понимала под словом "дизайн" нечто большее, чем просто хороший внешний вид продукции. Дизайн для нас - это искусство единения функциональности и эстетики.

Изысканный дизайн рождает любовь с первого взгляда, но эта любовь должна остаться навсегда. При работе с продукцией нашей компании Вас приятно удивит эргономичность управления. Философия дизайна V-ZUG, уже принесшая нам общепризнанные международные премии, использовалась компанией V-ZUG и при разработке привлекающего своей элегантностью дизайна FutureLine. Он очаровывает своими четкими линиями и охватывает весь модельный ряд кухонной техники. Бытовые приборы соответствуют друг другу в своем эстетическом решении и образуют в кухне законченное единство.





Экарт Витцигманн

Международный уровень, «Повар века» по мнению ресторанный гида «Gault Millau».

«Professeur de la Cuisine» считается одним из лучших шеф-поваров мира. Он был удостоен трех звезд красного гида «Michelin» и назван «Поваром века» ресторанным гидом «Gault Millau». «Мать всех шеф-поваров», как его уважительно называют студенты, пользуется фантастической репутацией в кулинарном мире.



Таня Грандитс

Ресторан «Stucki», Базель, Швейцария, 17 пунктов ресторанный гида «Gault Millau», «Повар года 2006», «Самые высокие достижения 2010».

Таня Грандитс не только расставляет акценты в мире кулинарии, она создала новый, свой собственный стиль. Карри с цветами апельсина, горчица с плодами пассифлоры, рыба с ванилью или карамелью: кулинарный стиль Тани Грандитс, который она сама называет «кухня ароматов», подкупает интригующими контрастами. Ее комбинации всегда продуманы и гармоничны. Необычным и уникальным является и ее гармоничное использование различных цветов. «Для каждого блюда существует основной аромат и основной цвет», – объясняет Таня Грандитс. Самая лучшая похвала для нее – это то, что посетителям очень нравятся ее блюда. Она убеждена в том, что блюдо получается вкусным, если готовить его с радостью и страстью.



Штефан Бир

Отель «Grand Hyatt», Сингапур, су-шеф, ресторан «Mezza9».

Штефан Бир был назначен су-шефом ресторана «Tables» отеля «Grand Hyatt Er-awan» в Бангкоке в 2010 году. Непретенциозный подход Штефана к изысканной кухне и его стремление к утонченной простоте были свидетелями роста и развития ресторана «Tables» с момента его открытия. Благодаря этому успеху недавно Штефан и его жена Вера получили новую возможность в сети отелей «Grand Hyatt» и скоро покинут Бангкок, чтобы начать новую главу своих восточных приключений в Сингапуре.



Андреас Каминада

Ресторан «Schloss Schauenstein», Фюрстенау, Швейцария, самый молодой в истории повар, удостоенный 19 пунктов, дважды «Повар года» в течение короткого промежутка времени по мнению ресторанный гида «Gault Millau», три звезды красного гида «Michelin».

Андреас Каминада стремится предложить своим посетителям нечто особенное. Его ярко выраженное чувство эстетики и любовь к деталям ощущаются во всем ресторане. Здесь блюда не просто подаются по меню, каждое из них выносится с особым шиком. Все творения для гурманов отмечены аурой совершенства. «Я всегда ищу свой собственный путь, я все делаю иначе», – объясняет Андреас Каминада. «Решающее отличие заключается, пожалуй, в разнообразии моих блюд, которые я делаю преимущественно тематическими. Это то, что особенно нравится посетителям. Мне приносит радость разнообразие в кулинарном мастерстве, это стало моей настоящей страстью.»

Черное стекло



Высота 60 см: духовые и паровые шкафы



Высота 45 см: духовые и паровые шкафы,
кофемашины, микроволновые печи

Сталь



Высота 60 см: духовые и паровые шкафы

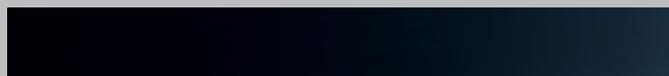


Высота 45 см: духовые и паровые шкафы,
кофемашины, микроволновые печи



Высота 38 см: духовые и паровые шкафы, кофемашины, микроволновые печи

Выдвижной ящик 7,6 см



Подогреватель для посуды 16,2 см



Выдвижные ящики (высота 7,6 см и 14,4 см)

Подогреватели для посуды (высота 14,4 см, 16,2 см, 22 см и 28,3 см)



Высота 38 см: духовые и паровые шкафы, кофемашины, микроволновые печи

Выдвижной ящик 7,6 см



Подогреватель для посуды 16,2 см



Выдвижные ящики (высота 7,6 см и 14,4 см)

Подогреватели для посуды (высота 14,4 см, 16,2 см, 22 см и 28,3 см)



Оперез



ение

Опережать, а не идти в ногу со всеми – всегда было девизом компании V-ZUG. Наша воля к победе и наши ноу-хау заявили о себе во многих изобретениях V-ZUG, например, об этом свидетельствует уникальный комбинированный паровой шкаф Combi-Steam. Здоровье является нашим важнейшим достоянием, и известная поговорка «человек то, что он ест», приобретает все большее значение. Паровой шкаф обеспечит Вам оптимальные условия для взвешенного, здорового и приносящего радость подхода к приготовлению пищи. Ни один другой метод обработки не гарантирует такого бережного обращения с продуктами питания, как приготовление на пару без давления. При этом обеспечивается оптимальная сохранность минеральных веществ и витаминов. Благодаря этому в Ваших продуктах будет содержаться на 22% больше витаминов и на 36% меньше жиров.



Уникальная система приготовления
блюд для гурманов GourmetSteam
изысканное меню одним нажатием
кнопки

Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam приносит в Ваш дом кулинарные возможности на уровне шеф-повара. В Combi-Steam XSL/SL запрограммировано несколько десятков рецептов от поваров экстра-класса. Вы выбираете один из них, нажимаете соответствующую кнопку – и прибор выполняет те же самые действия, что и мастер-кулинар на своей кухне. Система GourmetSteam превосходит великолепный результат и превращает даже самых простых людей в страстных кулинаров. Постоянное оттачивание мастерства – неотъемлемая составляющая успеха кулинара? Забудьте об этом! Техника V-ZUG перевоплотит Вас в мастера!

Система BakeOmatic – неважно, идет
ли речь о собственном кулинарном
творчестве, спонтанных идеях или
рецептах из поваренной книги, успех
достигается мгновенно

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOmatic компании V-ZUG не нуждается в задании времени, температуры, режима работы и веса продуктов вручную. Идет ли речь о тщательно продуманном меню для угощения гостей или о спонтанном приготовлении пищи с использованием продуктов из сада, холодильника или кладовки, система BakeOmatic всегда быстро, просто и надежно обеспечит для Вас превосходный результат. Благодаря этой функции даже начинающий повар моментально завоевывает сердца своих гостей-гурманов.



Запатентованная программа
приготовления нежных мясных блюд –
нежное и сочное мясо к приходу гостей

Режим профессиональной выпечки –
булочки, как в любимой пекарне

В каких случаях, садясь за стол вместе с гостями, Вы чувствуете себя так же легко и спокойно, как и они? В тех, когда Вы применяете программу приготовления нежных мясных блюд. Эта инновация от компании V-ZUG обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мясного блюда. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса. Комбинация запатентованного температурного зонда и легендарной точности от V-ZUG позволяет указывать температуру, до которой Вы бы хотели приготовить свое жаркое, с точностью до градуса.

Режим профессиональной выпечки основан на комбинации пара и горячего воздуха. Тесто прекрасно поднимается, и Ваш хлеб приобретает очень аппетитную хрустящую корочку. Он чарующе воздушен и долго остается свежим. Этот "утонченный" режим прекрасно подойдет для выпекания любых дрожжевых изделий - например, хлеба и булочек - и позволит приготовить из слоеного теста изделия исключительной воздушности.



Новая автоматическая программа
разогревания готовых блюд

Иногда просто невозможно, чтобы вся семья собралась вместе за ужином. Но это не повод расстраиваться. Особая комбинация пара и горячего воздуха позволит Вам одним нажатием кнопки разогреть готовые блюда или продукты быстрого приготовления без потери их качества и сочности и подать их на стол как свежеприготовленные. Блюда можно одновременно разогревать на нескольких противнях, не накрывая крышкой. Итак, еще одна деликатная функция – новая автоматическая программа разогревания готовых блюд.



В специальных режимах «Конвекция» и
«Конвекция с влажностью»

Вы можете готовить на двух противнях
одновременно

Неважно, что вы готовите: домашнее печенье, пирожки с фруктовой или овощной начинкой или обычную выпечку, благодаря оптимальному распределению горячего воздуха и вентиляции, превосходный результат гарантирован. Режим «Конвекция с влажностью» особенно важен при приготовлении панированных блюд и запеканок. Блюда готовятся значительно быстрее, при этом не пересушиваясь.



Объемная рабочая камера



Откидная панель управления
при нажатии кнопки

Combi-Steam XSL безусловно выдающийся комбинированный паровой шкаф в своем классе. Благодаря объему камеры 51 литр теперь Вы можете готовить блюда на пару и выпекать одновременно на 4 уровнях. Комбинирование прибора с кофемашиной Supremo XSL, духовым шкафом Combaire XSL или микроволновой печью Miwell-Combi XSL создаст элегантный дуэт на Вашей роскошной кухне.

Элегантный резервуар для воды Combi-Steam XSL расположен за панелью управления. Это позволило увеличить объем рабочей камеры до 51 литра. При нажатии кнопки панель управления плавно опускается, что позволяет наполнить резервуар водой, не открывая дверцу прибора.



Управлять прибором просто

Панель управления паровым шкафом направляет Вас точно и просто в течение всего процесса приготовления при одном нажатии кнопки. Откройте для себя простоту приготовления блюд в новом измерении.



Новые направляющие упрощают жизнь
и гарантируют большую безопасность

Новые направляющие дают Вам ощущение большей надежности при перемещении противней и решеток. Продуманная форма направляющих гарантирует, что Ваши блюда не перевернутся, а поставить их внутрь прибора становится проще простого.



Приготовление на пару полезно для
здоровья

Поверхность из нержавеющей стали
с покрытием TouchClean

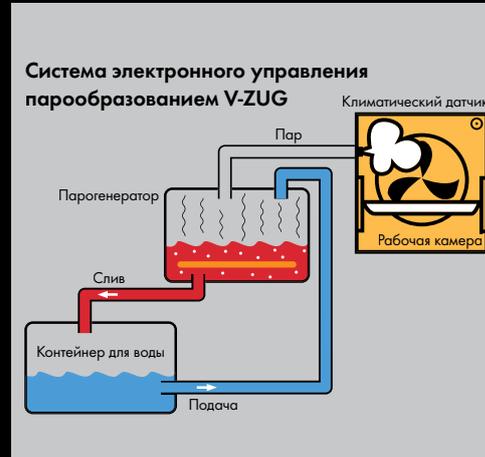
Здоровье является нашим важнейшим достоянием, и известная поговорка «человек то, что он ест», приобретает еще большее значение, если Вы попробуете блюда, приготовленные в наших паровых или комбинированных духовых шкафах. Паровой шкаф обеспечит Вам оптимальные условия для взвешенного, здорового и приносящего радость подхода к приготовлению пищи. Ни один другой метод обработки не гарантирует такого бережного обращения с продуктами питания, как приготовление на пару без давления. При этом обеспечивается оптимальная сохранность минеральных веществ и витаминов. Благодаря этому в Ваших продуктах будет содержаться на 22% больше витаминов и на 36% меньше жиров.

Следы пальцев на стальной поверхности в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей вручную.



Шкафы V-ZUG также генерируют пар для очистки

Гладкая поверхность без выступов гарантирует эффективную очистку, потому что компания V-ZUG думает о будущем. Только когда прибор так легок в очистке, как паровой шкаф V-ZUG, к Вам придет вдохновение. А тот факт, что полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы шкафа гарантирует легкость очистки, только прибавит удовлетворения. Вам не помешают ни углы, ни края.



Система электронного управления парообразованием с внешним парогенератором

Передовая технология компании V-ZUG заключается в том, что вода подается из емкости для свежей воды во внешний парогенератор, в котором осуществляется генерирование пара в необходимом объеме. Также преимуществами нашей системы управления парообразованием являются: более быстрое и точное изменение микроклимата, обеспечивающее превосходные результаты; точно регулируемое и эффективное парообразование; расход воды и электроэнергии в соответствии с потребностями.

Паровые шкафы - сравнительные характеристики

	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL	Combi-Steam SL
	45	45	38
	51	51	34
: 120			
30-100°C			
230°			
/ 230°			
PizzaPlus			
1100 2			
GourmetSteam			
BakeOmatic			
/			
/			
Duo-			
TouchClean			
(0)			
A			
/ TouchClean			
()			
	3,7	3,7	3,5
	230	230	230
	16 A	16 A	16 A

Паровые шкафы



Combi-Steam XSL

FutureLine-Design

Комби-пароварка

CST-XSLZ/60-c

сталь

4935 Евро

CST-XSLZ/60

черное стекло

4795 Евро

Основные характеристики

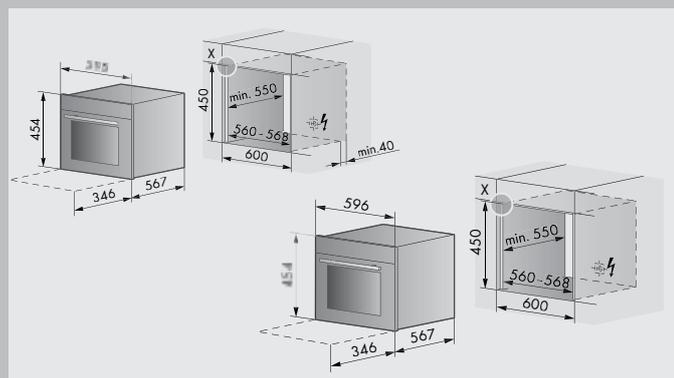
- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд / Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Приготовление нежных мясных блюд
- Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 90 минут работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Система контроля микроклимата с климатическим сенсором
- Объем рабочей камеры 51 литр
- Текстовый дисплей
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Combi-Steam XSL подключение к водопроводной сети

NEW

FutureLine-Design

Комби-пароварка

CST-XSLFZ/60-c

сталь

5995 Евро

CST-XSLFZ/60

черное стекло

5925 Евро

Основные характеристики

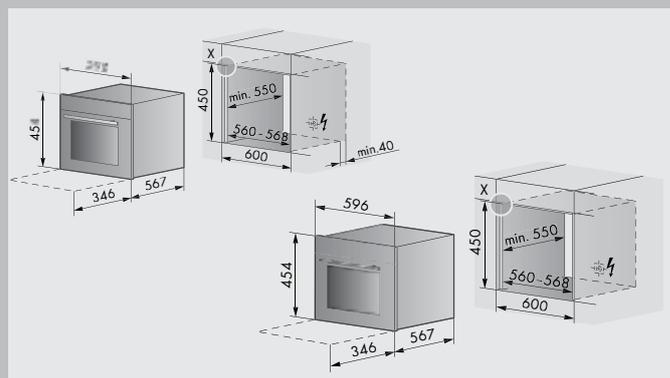
- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд / Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Приготовление нежных мясных блюд
- Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic

Особенности модели

- Уменьшение пара
- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Система контроля микроклимата с климатическим сенсором
- Объем рабочей камеры 51 литр
- Текстовый дисплей
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Combi-Steam SL

FutureLine-Design

Комби-пароварка

CST-SLZ/60-с сталь 4935 Евро

CST-SLZ/60 черное стекло 4655 Евро

Основные характеристики

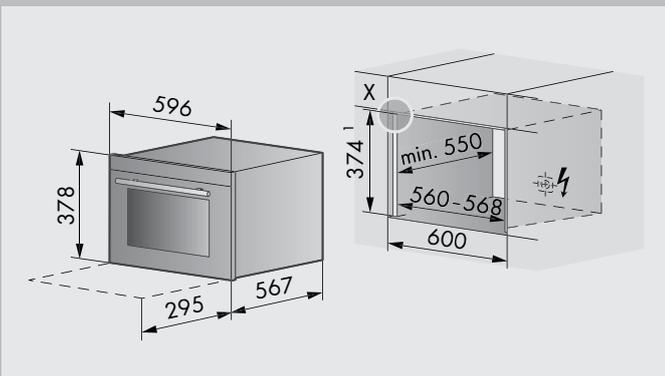
- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд / Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Приготовление нежных мясных блюд
- Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Книга рецептов

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Система контроля микроклимата с климатическим сенсором
- Объем рабочей камеры 34 литра
- Текстовый дисплей
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Паровые шкафы



Steam S

FutureLine Design

Паровой шкаф

ST-SZ/60-c сталь 2885 Евро

ST-SZ/60 черное стекло 2679 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени парообразования

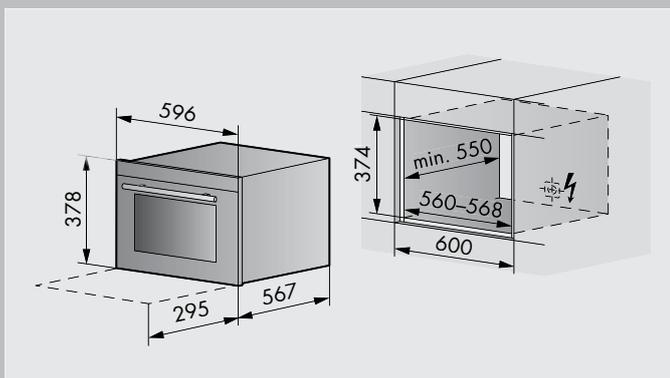
Специальные программы

- Программа разогрева и восстановления блюд

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100 °C)
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из двухслойного стекла
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- Климатический сенсор

Наличие прибора уточнять у дилера.

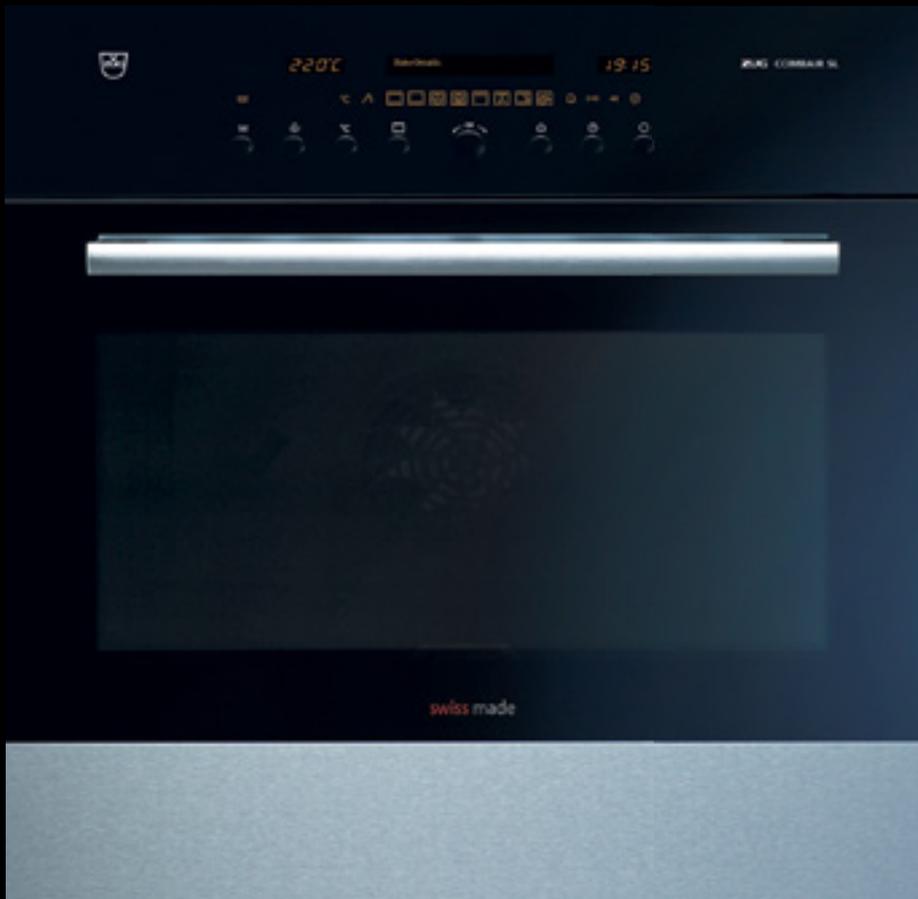






Воля к по

Духовые шкафы
Микроволновые печи
Кофемашины
Подогреватель для посуды



беде

Совершенное - не значит сложное. Эту высокую цель компания V-ZUG достигла в области производства техники для кухни. В этом нам помогли сила новаторских достижений и воля к победе. Даже начинающие повара сейчас смогут превратить свои дома в изысканные рестораны, пекарни, кафе или пиццерии по своему собственному вкусу.



Система BakeOMATIC – неважно, идет ли речь о собственном кулинарном творчестве, спонтанных идеях или рецептах из поваренной книги, успех достигается мгновенно

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOMATIC компании V-ZUG не требует ручного задания времени, температуры, режима работы и веса продуктов. Неважно, идет ли речь о тщательно продуманном меню для гостей или о спонтанном приготовлении пищи с использованием продуктов, имеющихся под рукой, система BakeOMATIC всегда быстро, просто и надежно обеспечит Вам превосходный результат. Благодаря этому даже начинающие повара сразу же завоюют сердца своих гостей-гурманов.

Запатентованная программа приготовления мясных блюд – нежное и сочное мясо к приходу гостей

В каких случаях, садясь за стол вместе с гостями, Вы чувствуете себя так же легко и спокойно, как и они? В тех, когда Вы применяете программу приготовления нежных мясных блюд. Эта инновация от компании V-ZUG обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мяса. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.



Одним нажатием кнопки можно
выбрать один из рецептов изысканных
блюд разных народов мира

Что в первую очередь привлекает в эксклюзивных ресторанах? Возможность выбора одного из множества изысканных фирменных блюд. Такое меню всегда пользуется успехом. Функция отложенного запуска позволяет готовить блюда утром и подавать их на стол точно в нужное время. Получите удовольствие, попробовав их все и узнавая, насколько они хороши!



Вертел с температурным зондом
гарантирует успешное приготовление
мясных блюд

Желаемая температура внутренней части мясного блюда измеряется температурным зондом с точностью до градуса, отображается на дисплее и постоянно контролируется электроникой. Благодаря этому Вы в любой момент можете проверить, достаточно ли прожарилось мясо. Запатентованный температурный зонд позволяет использовать эту возможность даже при вращении мясного блюда на вертеле.



Режим PizzaPlus для приготовления
пиццы по-итальянски

Благодаря комбинации режимов «Конвекция» и «Нижний нагрев» основа пиццы, фруктового или мясного пирога приобретает хрустящую корочку.



Режим «Конвекция» позволит Вам
готовить одновременно на нескольких
противнях

Такой режим позволяет готовить выпечку одновременно на трех противнях. Оптимальное распределение горячего воздуха обеспечивает превосходный результат при выпекании. Специальный режим «Конвекция с влажностью» особенно подходит при приготовлении панированных блюд и запеканок. Они готовятся еще быстрее, при этом не пересушиваясь.



Решетка на телескопических направляющих обеспечивает удобство в использовании и безопасность

Решетка на телескопических направляющих обеспечивает удобное и безопасное извлечение сразу трех противней из духового шкафа. Это конструктивное решение особенно практично, при необходимости периодически вынимать противень в процессе приготовления.



Новая программа поддержания температуры готового блюда и подогрева тарелок

Любые блюда могут в течение 1,5 часов сохраняться в горячем состоянии в духовом шкафу, при этом не пережариваясь и не пересушиваясь. Вкус блюда остается неизменным по сравнению с только что приготовленным. Вы хотите подогреть посуду перед изысканным ужином? Для этого разработана новая программа подогрева тарелок.



Трех- и четырехслойное стекло –
гарантия охлаждения фронта духового
шкафа

Компания V-ZUG заботится об охлаждении зоны приготовления пищи. Вся линия духовых шкафов оборудована теплоотражающим зеркальным трех- или четырехслойным остеклением. Такая технология, а также система воздушного охлаждения дверцы помогут защитить любопытных детей от ожогов. При средней комнатной температуре 25°C во время работы духового шкафа в режиме "Конвекция" с температурой 180°C – температура внешней стороны дверцы составляет всего 31°C (Например: Comhair SLP).



Система пиролизической самоочистки
при высокой температуре
обеспечивает чистоту одним
поворотом переключателя

Система пиролизической самоочистки поступает с загрязнениями так, как они того заслуживают: благодаря нагреву внутренней части духового шкафа до 500°C они превращаются в пепел, который без труда удаляется с помощью влажной тряпочки. Это обеспечивает и превосходную очистку полностью стеклянной внутренней поверхности дверцы духового шкафа.



Благодаря уникальному покрытию TopClean к внутренней поверхности духового шкафа V-ZUG ничего не пригорает

Высокотехнологичное решение проблемы очистки. Для упрощения процесса очистки внутренней части духового шкафа или противней на эмаль наносится специально разработанное покрытие, обладающее превосходными антипригарными свойствами.

Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean
Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания

Следы пальцев на стальной поверхности в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей вручную.

Интеллектуальная электронная система контроля автоматически переключает прибор в режим ожидания после завершения процесса приготовления (0 Ватт в соответствии с SN/EN 62301).



Combair SLP/SL

FutureLine-Design

BC-SLZ/60-с	сталь	3639 Евро
BC-SLZ/60	черное стекло	3585 Евро
BC-SLPZ/60-с	сталь	4859 Евро
BC-SLPZ/60	черное стекло	4639 Евро

Основные характеристики

- 11 режимов
- 69 автоматически выполняемых программ
- 3-ступенчатая система пиролитической самоочистки (SLP)

Специальные программы

- Программа приготовления нежных мясных блюд
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus
- Режим поддержания температуры готового блюда

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из четырехслойного стекла (SLP)
- Система контроля микроклимата
- Вертел с температурным зондом
- Текстовый дисплей
- Объем рабочей камеры 68 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Combair SEP/SE

FutureLine-Design

BC-SEZ/60-с	сталь	3165 Евро
BC-SEZ/60	черное стекло	2969 Евро
BC-SEPZ/60-с	сталь	3535 Евро
BC-SEPZ/60	черное стекло	3345 Евро

Основные характеристики

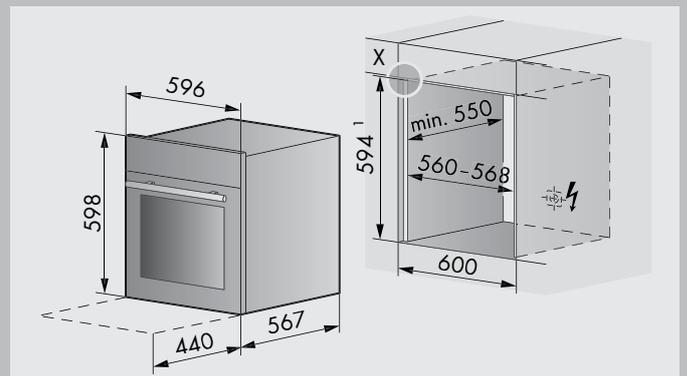
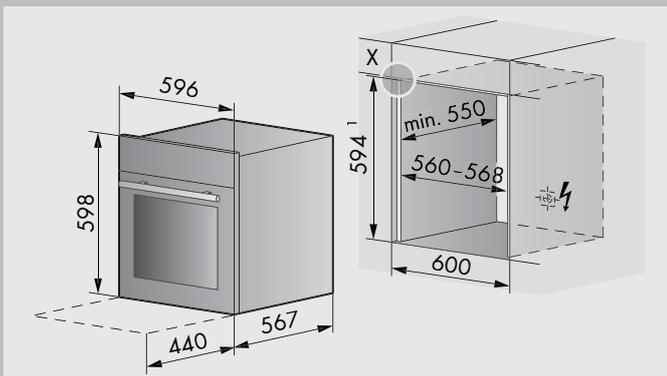
- 8 режимов
- 3-ступенчатая система пиролитической самоочистки (SEP)

Специальные программы

- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из четырехслойного стекла (SEP)
- Объем рабочей камеры 68 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Паровые шкафы



Comhair-Steam S

FutureLine-Design

CS-SZ/60-c	сталь	5195 Евро
CS-SZ/60	черное стекло	4995 Евро

Практическое применение

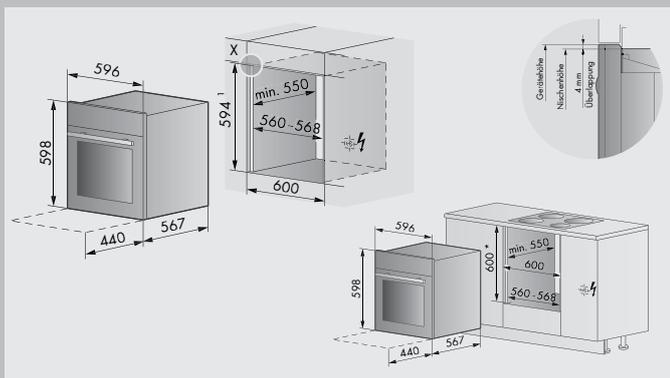
- 4 специальных режима работы парового шкафа
- 6 стандартных режимов работы духового шкафа

Специальные возможности

- Программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью
- Автоматическая программа приготовления нежных мясных блюд

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Климатический сенсор
- Объем рабочей камеры 56 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Comhair-Steam N

NEW

FutureLine-Design

CS-NZ/60-c	сталь	4745 Евро
CS-NZ/60	черное стекло	4495 Евро

Практическое применение

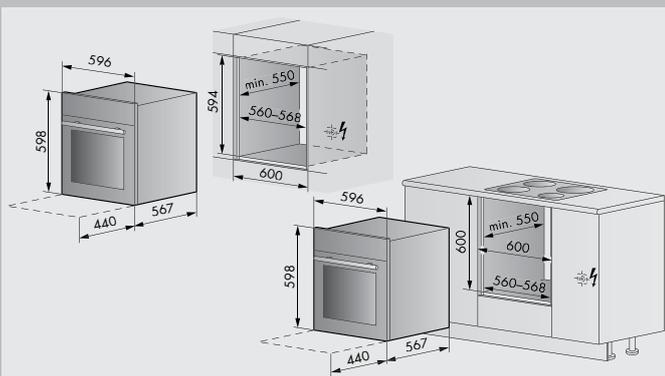
- 4 специальных режима работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа

Специальные возможности

- Программа разогрева и восстановления блюд
- Профессиональная выпечка
- Конвекция с влажностью

Особенности модели

- Электронная система парообразования с внешним парогенератором
- Емкость для воды, рассчитанная на 2 часа работы в режиме парообразования (100°C)
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Климатический сенсор
- Объем рабочей камеры 56 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Духовые шкафы



Combair XSL

NEW

FutureLine-Design

BC-XSLZ/60-с	сталь	3419 Евро
BC-XSLZ/60	черное стекло	3325 Евро

Основные характеристики

- 11 режимов
- 69 автоматически выполняемых программ

Специальные программы

- Автоматическая программа приготовления нежных мясных блюд
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus
- Режим поддержания температуры готового блюда

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла (SLP)
- Система контроля микроклимата
- Температурный зонд
- Текстовый дисплей
- Объем рабочей камеры 50 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean



Combair XSE

NEW

FutureLine-Design

BC-XSEZ/60-с	сталь	2672 Евро
BC-XSEZ/60	черное стекло	2577 Евро

Основные характеристики

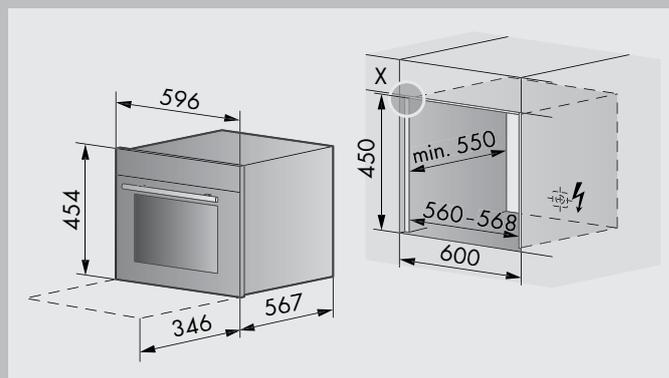
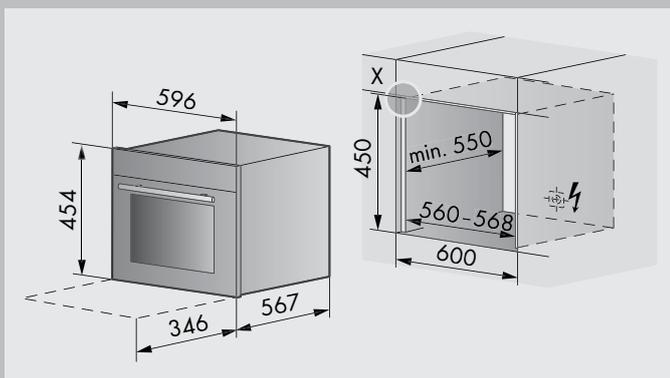
- 7 режимов

Специальные программы

- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Объем рабочей камеры 50 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Combair HSE

NEW

FutureLine-Design

BC-HSEZ/60-с	сталь	2867 Евро
BC-HSEZ/60	черное стекло	2775 Евро

Основные характеристики

- 8 режимов

Специальные программы

- Автоматическая программа приготовления нежных мясных блюд
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла
- Температурный зонд
- Объем рабочей камеры 39 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Hotair SL

FutureLine Design

BH-SLZ/60-с	сталь	2122 Евро
BH-SLZ/60	черное стекло	2025 Евро

Основные характеристики

- 4 режима

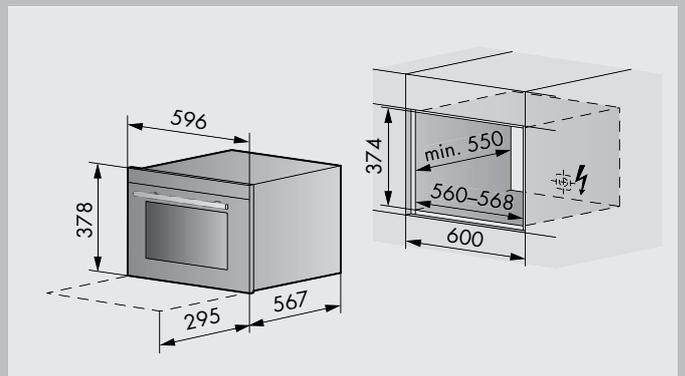
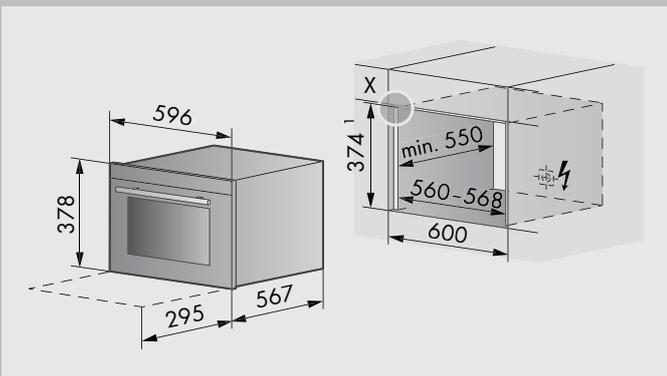
Специальные возможности

- Конвекция

Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла

Наличие прибора уточнять у дилера.





Инверторная технология микроволновых печей компании V-ZUG – это гарантия бережного отношения к блюдам

Наша эксклюзивная инверторная технология обеспечивает точную настройку мощности, соответствующую потребностям и осуществляемую без чередования циклов. Благодаря этому микроволновая печь V-ZUG экономит энергию и время, обеспечивая оптимальный режим для бережного приготовления блюд.



Режим CombiCrunch и режим «Конвекция» для приготовления подрумяненной выпечки

Данный режим сочетает использование микроволн и гриля. Благодаря режиму CombiCrunch верхняя часть пиццы или пирога приобретает приятный золотисто-коричневый цвет, а основа становится хрустящей. Вместе с режимом «Конвекция» V-ZUG предлагает эксклюзивный прибор для приготовления и выпекания.



Система Power&Favourite – вызов
Вашей любимой программы одним
нажатием клавиши

Вы можете сохранить в памяти Вашу любимую программу, которой пользуетесь ежедневно - например, программу разогревания чашки молока к завтраку, - и производить ее запуск одним нажатием. Такая функция обеспечит Вам еще большее удобство.



Система автоматического
программирования AutomaticPlus

Наилучшие результаты гарантируются с первого же раза. 31 автоматически выполняемая программа у Вас под рукой для бережного размораживания при помощи PerfectDefrost, разогревания, жарения, выпекания, приготовления, растапливания и оттаивания. Эта система доведена до совершенства в микроволновой печи Combi-Miwell XSL. Умные сенсоры позволяют автоматически определять продолжительность приготовления конкретных блюд, нет необходимости программировать режим работы, вес или продолжительность приготовления.

Микроволновые печи - сравнительные характеристики

	Combi-Miwell XSL	Combi-Miwell SL	Miwell SL
	45	38	38
	40	31	31
	900	1000	1000
	1600	800	800
	40	32.5	32.5
CombiCrunch			
Power&Favourite			
PerfectDefrost			
AutomaticPlus			
AutomaticPlus			
/			
/			
	2.8	2.3	2.3
	230	230	230
	16 A	10 A	10 A



Combi-Miwell XSL

NEW

FutureLine-Design

MWC-XSL/60-с	сталь	3289 Евро
MWC-XSL/60	черное стекло	3159 Евро

Режимы

- Микроволны
- Режим CombiCrunch для приготовления хрустящей выпечки
- Гриль
- Режим бережного размораживания PerfectDefrost
- Функция Power&Favourite для добавления программ в «Избранное»
- Конвекция
- 31 автоматически выполняемая программа

Особенности модели

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 40 л
- Электронное сенсорное управление
- Электронные часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Автоматическая настройка рекомендуемых параметров
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева

Технические преимущества

- Инверторная технология для приготовления блюд в щадящем режиме
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-900 Ватт с шагом по 50 Ватт)
- 3D input
- Гриль 1600 Ватт
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Combi-Miwell SL

FutureLine-Design

MWC-SL/60-с	сталь	2947 Евро
MWC-SL/60	черное стекло	2835 Евро

Режимы

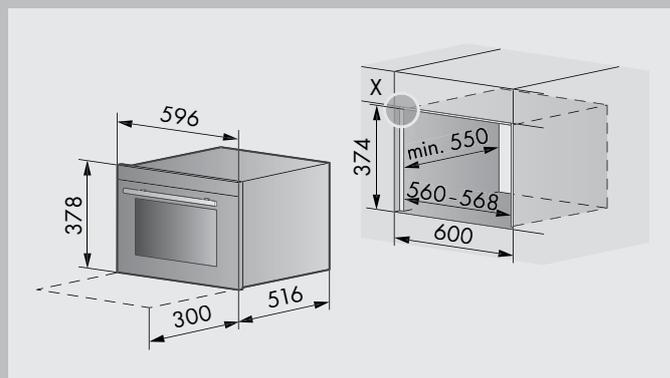
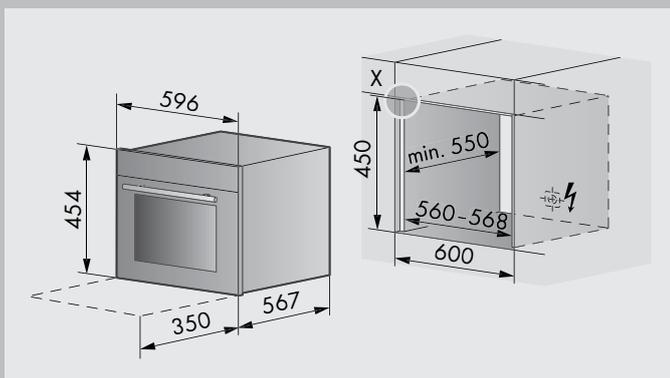
- Микроволны
- Режим CombiCrunch для приготовления хрустящей выпечки
- Гриль
- Режим бережного размораживания PerfectDefrost
- Функция Power&Favourite для добавления программ в «Избранное»
- Конвекция
- 31 автоматически выполняемая программа

Особенности модели

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 31 л
- Электронное управление
- Электронные часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Автоматическая настройка рекомендуемых параметров
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева

Технические преимущества

- Инверторная технология для приготовления блюд в щадящем режиме
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-1000 Ватт с шагом по 50 Ватт)
- 3D input
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Miwell SL

FutureLine-Design

MW-SL/60-c	сталь	2187 Евро
MW-SL/60	черное стекло	2105 Евро

Режимы

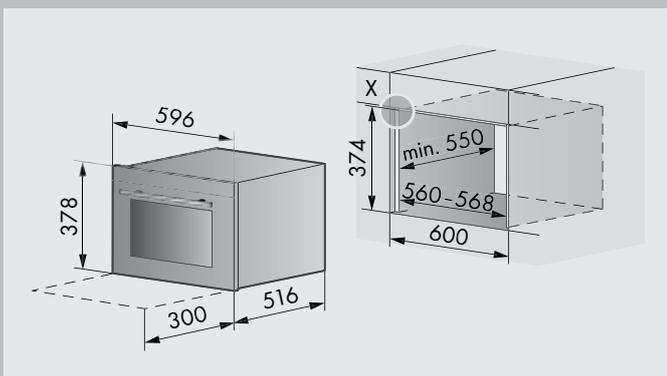
- Микроволны
- Режим CombiCrunch для приготовления хрустящей выпечки
- Гриль
- Режим бережного размораживания PerfectDefrost
- Функция Power&Favourite для добавления программ в «Избранное»

Особенности модели

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 31 л
- Электронное управление
- Электронные часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Автоматическая настройка рекомендуемых параметров
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева

Технические преимущества

- Инверторная технология для приготовления блюд в щадящем режиме
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-1000 Ватт с шагом по 50 Ватт)
- 3D input
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean







Страсть к кофе

Свежеприготовленная чашечка кофе приносит особое наслаждение в атмосфере тишины и уюта. Кофемашина компании V-ZUG превратит Вас в настоящего бариста. Полностью автоматическая кофемашина обеспечивает безупречное приготовление любого типа кофе в полном соответствии с Вашими личными предпочтениями.



Станьте бариста простым нажатием

кнопки

Интегрированный автоматический вспениватель молока позволяет добиваться образования превосходной пенки для капучино, латте маккиато, café au lait или просто теплого молока. Пять запрограммированных уровней крепости кофе от мягкого до очень крепкого позволяют кофемашине приготовить кофе на Ваш вкус.



Молотый кофе или в зернах?

Умная система с двумя контейнерами всегда предоставляет возможность выбора между молотым кофе и кофейными зернами.



Простота управления и очистки

Кофе, каким Вы его любите. Приготовление происходит само собой, в то время как система текстовой индикации постоянно информирует Вас о текущем процессе и дает полезные указания, например: "Добавить воды" или "Произвести удаление известкового налета". Интегрированный вспениватель молока очищается одним нажатием кнопки, а емкость для молока можно снять и хранить в холодильнике. Ее можно также мыть в посудомоечной машине, не переживая об этом.



Полная интеграция в пространство

кухни

Кофемашинa Supremo SL/XSL выполнена в дизайне FutureLine и прекрасно сочетается с духовым или паровым шкафом или микроволновой печью.

Тишина на кухне

Инновационная интегрированная керамическая кофемолка надежно обеспечивает свежий помол кофе и при этом работает почти бесшумно.



Supremo XSL

NEW

FutureLine-Design

CCS-XSL-c	сталь	4025 Евро
CCS-XSL	черное стекло	3965 Евро

Основные характеристики

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте маккиато, café au lait, горячая вода
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (13 ступеней)
- Вместимость:
 - Емкость для подачи чистой воды 1,8 л
 - Контейнер для зерен 200 г
 - Контейнер для кофейной гущи 14 порций
- Емкость для молока 750 мл и средство для удаления известкового налета

Технические преимущества

- Текстовый дисплей
- Программируемая температура заваривания
- Программируемая температура предварительного заваривания
- Программируемое количество молотого кофе
- Программируемая продолжительность работы, программируемое время отключения
- Интегрированная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Supremo SL

NEW

FutureLine-Design

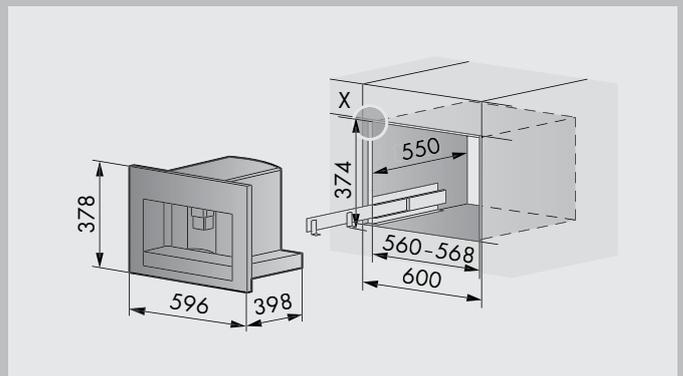
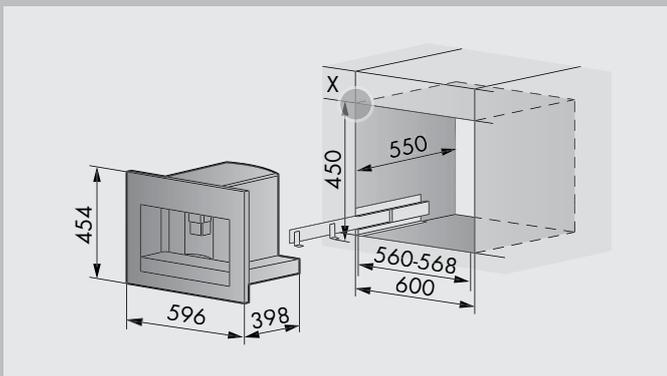
CCS-SL-c	сталь	3909 Евро
CCS-SL	черное стекло	3789 Евро

Основные характеристики

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте маккиато, café au lait, горячая вода
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (13 ступеней)
- Вместимость:
 - Емкость для подачи чистой воды 1,8 л
 - Контейнер для зерен 200 г
 - Контейнер для кофейной гущи 14 порций
- Емкость для молока 750 мл и средство для удаления известкового налета

Технические преимущества

- Текстовый дисплей
- Программируемая температура заваривания
- Программируемая температура предварительного заваривания
- Программируемое количество молотого кофе
- Программируемая продолжительность работы, программируемое время отключения
- Интегрированная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean





Эксклюзив от V-ZUG

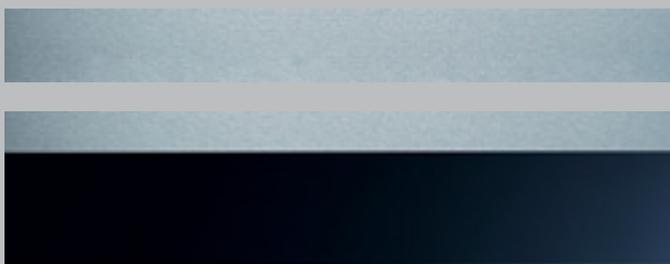
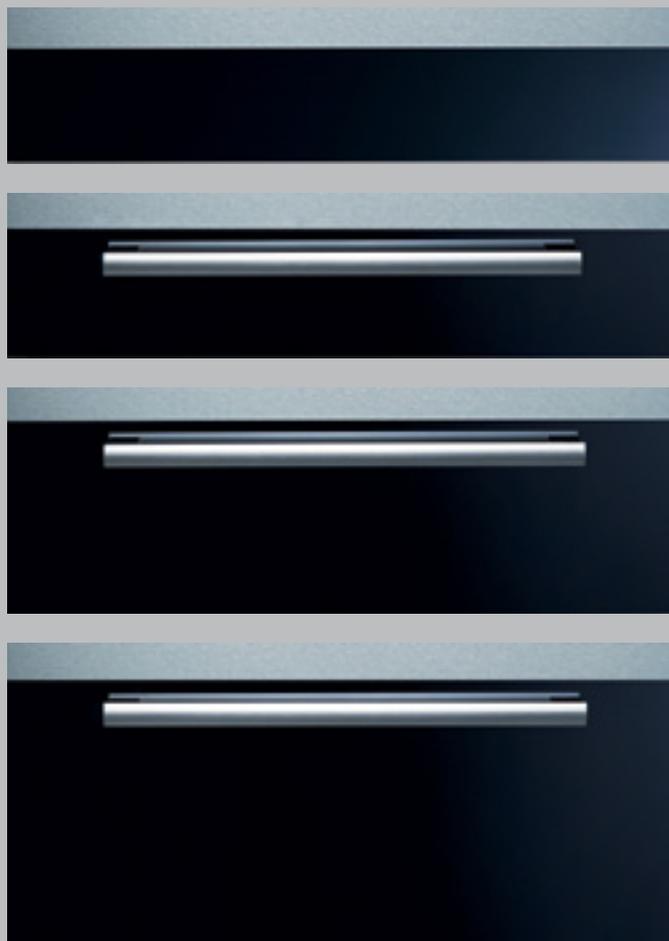
Новые отдельные подогреватели для
посуды и выдвижные ящики

Новые подогреватели для различного
использования

Новые подогреватели для посуды и выдвижные ящики прекрасно сочетаются с духовыми и паровыми шкафами, микроволновыми печами и кофемашинами V-ZUG. Это дает Вам более широкие возможности и объем на кухне. Высококачественные выдвижные ящики, вмещающие до 25 кг, отделаны изнутри легкой в очистке нержавеющей сталью и оснащены телескопическими направляющими.

Диапазон температуры внутри подогревателей для посуды от 30 до 80°C (температура стеклянной поверхности) позволяет использовать подогреватели для различных целей:

- Высококачественное сохранение продуктов теплыми с индивидуальным контролем температуры
- Оттаивание замороженных продуктов для последующего приготовления
- Быстрый, равномерный подогрев посуды

**Выдвижной ящик****FutureLine-Design**

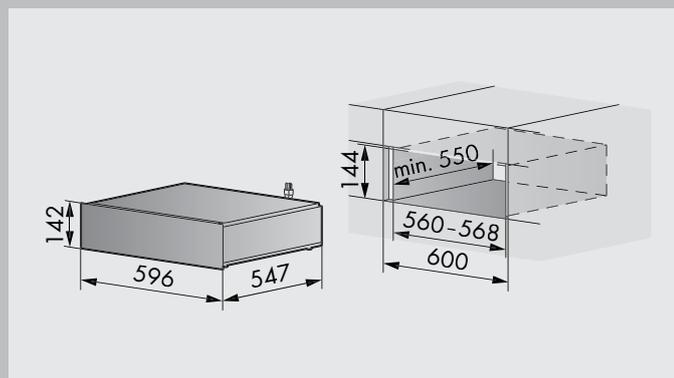
SYS 60/76-с	сталь	875 Евро
SYS 60/76	черное стекло	777 Евро
SYS /144-с	сталь	987 Евро
SYS /144	черное стекло	895 Евро

Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь

Исполнение

- SYS 60/76(-с), высота 7,6 см.
- SYS 60/144(-с), высота 14,4 см.

**Подогреватель для посуды****FutureLine-Design**

WS 60/144-с	сталь	1499 Евро
WS 60/144	черное стекло	1329 Евро
WS 60/162-с	сталь	1557 Евро
WS 60/162	черное стекло	1467 Евро
WS 60/220-с	сталь	1707 Евро
WS 60/220	черное стекло	1615 Евро
WS 60/283-с	сталь	1772 Евро
WS 60/283	черное стекло	1685 Евро

Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря тепловентилятору
- Электронный регулятор температуры
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур: 30-80°C

Исполнение

- WS 60/144(-с), высота 14,4 см
Вместимость: 16 тарелок Ø 27 см
- WS 60/162(-с), высота 16,2 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 20 тарелок Ø 27 см
- WS 60/220(-с), высота 22,0 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 30 тарелок Ø 27 см
- WS 60/283(-с), высота 28,3 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 40 тарелок Ø 27 см

V-ZUG AG – в центре
Европы, в самом сердце
Швейцарии

V-ZUG AG Industriestraße 66, 6301 Zug, Schweiz /
Швейцария
Тел. +41 41 767 67 67, Факс +41 41 767 61 61
www.vzug.com



Информационная линия в России:
+7 495 781 0055, +7 812 600 9191
www.vzug.ru



The Swiss Leader