

FULGOR
MILANO

SINCE
PASSIONE | ITALIANA
1949

HOMEA
PREMIUM

HOMEA
www.homea.mx
Email: ventas@homea.mx
Whatsapp: (442)258.0251
Tel: (442)216.3552
Lada sin Costo: 01(800)701.2121

ED 12



FULGOR
MILANO

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

PASSIONE ITALIANA

FULGOR MILANO representa la artesanía italiana: la marca, que cuenta con más de 70 años de historia, tiene arraigadas raíces en la tradición de fabricación y en la creatividad del genio italiano, capaz de aportar originalidad y soluciones innovadoras. FULGOR MILANO es sinónimo de diseño y modernidad. La mejora está arraigada en el ADN de la empresa, siempre dispuesta a anticiparse a las necesidades de un consumidor moderno que desea experimentar la innovación utilizando productos de prestaciones elegantes y seguras.

En una sociedad en continua evolución y cada vez más centrada en la sostenibilidad, la búsqueda de nuevos enfoques que simplifiquen la gestión del tiempo es fundamental. Fulgor Milano responde a las nuevas formas de vida cotidiana, haciendo accesibles oportunidades para cocinar y conservar los alimentos respetando sus propiedades nutricionales.

Tradicionalmente, el espacio de la cocina siempre ha tenido supremacía sobre cualquier otra estancia de la casa: el placer de estar juntos se convierte en convivencia. En este ambiente, rico en fragancias y colores, la familia se reúne para contarse los acontecimientos, aquí se comparte un rato alegre y animado con parientes y amigos, inventando nuevos platos y dejando espacio a la creatividad.

Fulgor Milano es la elección ideal para quien ama las elaboraciones complejas y juega con diferentes combinaciones de gustos y sabores. Preferir FULGOR MILANO significa disponer de un universo de electrodomésticos "estrella", tecnología avanzada y diseño capaz de satisfacer paladares refinados y miradas exigentes.

Gianni Musaffetti

General Manager

FULGOR
MILANO

SOFIA

PROFESSIONAL

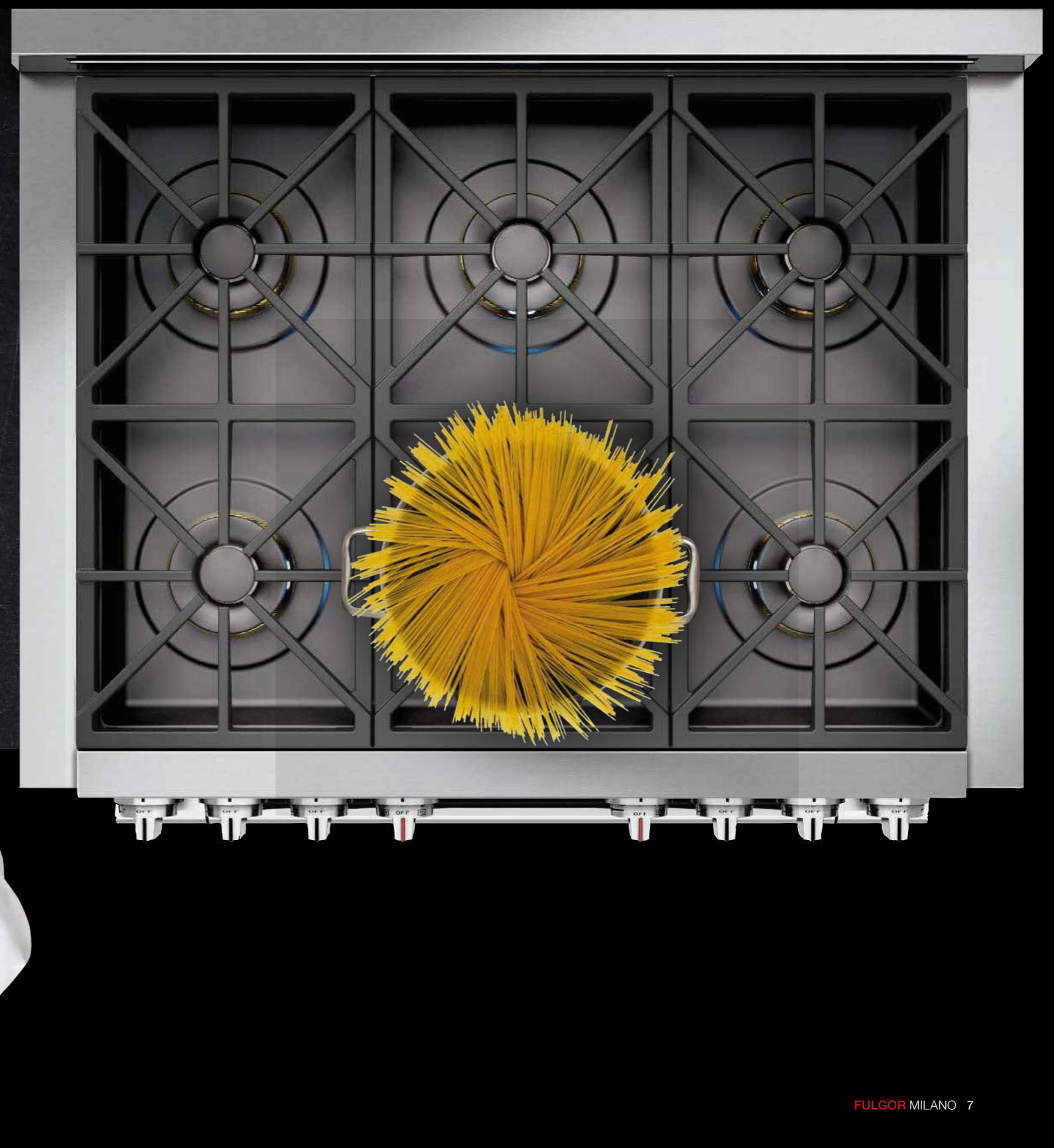


BELLEZA CLÁSICA

La emblemática cocina SOFIA presenta un diseño italiano moderno y sobrio: un encuentro entre estilo y tecnología. La línea Professional de Fulgor Milano garantiza acabados de calidad italiana y seguridad en las prestaciones. SOFIA, una tradición e innovación conquistando a los amantes de la Cocina Internacional.

SOFIA PROFESSIONAL

FULGOR
MILANO



SOFIA PROFESIONAL

FULGOR
MILANO



SOFÍA ES ÚNICA

Hemos diseñado una cocina profesional con un estilo y una presencia únicos.

CONTROL Y DELICADEZA

La línea Professional destaca en cada detalle y la placa de cocción no es una excepción. La superficie revestida con esmalte especial negro mate facilita su limpieza, mientras que la precisión y flexibilidad de los hornillos CRESCENDO es esencial para modular la llama en 5 niveles de potencia diferentes.

REGULACIÓN MANUAL

Todas las funciones se manejan con un simple toque gracias al mando intuitivo y a la interfaz gráfica de control. La cocción controlada por tiempo, los ajustes de la sonda de cocción y una multitud de otras funciones de cocción se seleccionan fácilmente gracias a un panel de control fácil de entender.

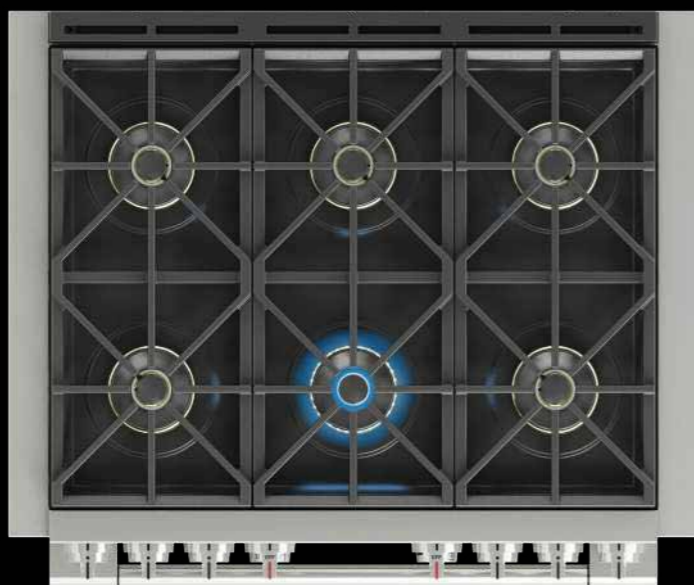
ARTESANÍA

La cocina multifunción FULGOR MILANO combina las prestaciones de un producto profesional con la elegancia de la artesanía, resaltando la singularidad del estilo italiano.

FULGOR
MILANO

5 in 1

HORNILLOS "CRESCENDO"



Los hornillos especiales de latón CRESCENDO ofrecen flexibilidad en la potencia y distribución del calor permitiendo el uso de diferentes tamaños de sartenes para las diferentes necesidades de cocción.



FORTE

1

Potencia máxima de 4,5 kW para un mejor rendimiento a alta temperatura. Incluso las ollas de gran diámetro consiguen hervir el agua rápidamente. Esto se traduce en todas aquellas elaboraciones que requieren una cocción fuerte.



MEZZOFORTE

2

Con el modo de "media máxima", se consigue la mejor y eficiente distribución del calor sin una llama excesiva para una ebullición uniforme y moderada. De esta manera puede obtener alimentos con la consistencia adecuada de cocción.



MEZZO

3

Las dos coronas diferentes de cada hornillo se combinan para proporcionar calor suficiente para una adecuada preparación sin sobrecocción para arroces, cremas y salsas bechamel.



PIANOFORTE

4

La llama se distribuye en el anillo interior para calentar la base de la sartén con un control eficaz y largos períodos de cocción a fuego lento. Ideal para estofados y sopas.



PIANO

5

Gracias al ajuste de baja potencia del hornillo obtendrá una llama baja que calentará suavemente el fondo de la sartén. Adecuado para derretir condimentos y chocolate.

FULGOR
MILANO

48 DUAL FUEL

SOFIA PROFESIONAL

SOFIA 48 DUAL FUEL representa la excelencia de FULGOR MILANO, es sinónimo de estilo italiano, maestría en el diseño y precisión en el acabado. Desde sus inicios, la SOFIA 48 de generosas dimensiones, gracias a su diseño y funcionalidad, se ha convertido en un icono de estilo en todo el mundo. Se confirma así como una herramienta flexible, capaz de potenciar el talento creativo de los profesionales de la cocina.



48 SOFIA PROFESIONAL

LAS MEJORES PRESTACIONES

ELABORACIÓN INSUPERABLE

La artesanía italiana en la producción y transformación de aceros garantiza la producción de cocinas con el máximo cuidado de los detalles, acabados y ensamblajes entre los diferentes componentes.

PUERTA FRÍA

Los cuatro cristales termorreflectantes de la puerta forman una eficaz barrera de seguridad, manteniendo el calor dentro de la cavidad de cocción, incluso durante el proceso de autolimpieza por pirólisis (460 °C).

HORNO DE APOYO

Al igual que el horno de mayor tamaño, este horno multifunción autolimpiable lo hace todo en un espacio reducido, añadiendo eficiencia y flexibilidad a la cocina SOFIA. Está equipado con parrillas telescópicas, ventilación y cierre de puerta asistido.



PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

Las robustas rejillas profesionales de hierro fundido tienen una geometría de superficie plana continua entre los diferentes hornillos. El diseño de la "chimenea" de hierro fundido en la parte trasera se integra perfectamente con el de las parrillas permitiendo la ventilación necesaria.

HORNILLOS DE LATÓN

SOFIA 48' dispone de seis zonas de cocción (además de la placa Teppanyaki), cada una con hornillos de latón del tipo CRESCENDO con cinco niveles de potencia. Estos hornillos, con doble corona, permiten una combinación perfecta de potencia y distribución uniforme del calor, lo que permite unos resultados de cocción óptimos tanto con ollas pequeñas como grandes.

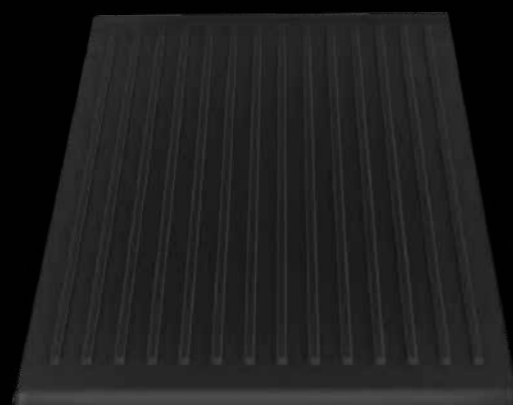
HORNO PRINCIPAL

La máxima tecnología CREATIVE desarrollada en el horno principal permite programar tanto en el horno principal permite programar tanto funciones específicas como recetas predefinidas con la máxima flexibilidad. El apreciado modo Pizza Pizzería 350° que permite hornear pizzas en sólo 3 minutos, como en el horno de leña de nuestra pizzería favorita. La guía telescópica permite extracción de las bandejas sin esfuerzo. La pirólisis permite la autolimpieza del horno: el poder del calor contra la suciedad. Gracias a sus cuatro cristales reflectantes del calor, la puerta seguirá estando "fría".

CIERRE DE PUERTA ASISTIDO

La gran puerta del horno está equipada con un sistema de cierre asistido - SOFT CLOSING - que ralentiza su movimiento al cerrarse.

48 SOFIA PROFESSIONAL



GRILL | TEPPANYAKI

SOFIA 48 ofrece lo último en rendimiento y versatilidad. Además de los hornillos especiales de latón CRESCENDO está equipado con una plancha de cocción de hierro fundido de doble cara, una de ellas con ranuras especiales que crean auténticas franjas de efecto barbacoa y la segunda que permite la cocina tradicional japonesa (Teppanyaki), considerada entre las más saludables que se conocen. Como alternativa a la plancha de hierro fundido, encontramos la plancha especial Teppanyaki Trilaminada con superficie de acero inoxidable que distribuye el calor uniformemente está disponible como accesorio que se puede adquirir por separado. Los platos se preparan mediante un proceso de cocción que les confiere un sabor único al tiempo que preserva sus propiedades nutritivas.

El hornillo tubular especial de aluminio, al servicio de la placa de cocción, garantiza una distribución uniforme de la llama por toda la superficie, proporcionando un rendimiento óptimo tanto para cocciones delicadas como más intensas.

El momento de cocinar se convierte así en una experiencia culinaria, personal y exclusiva.

36 DUAL FUEL | GAS SOFIA PROFESSIONAL

SOFIA es sinónimo de estilo italiano, diseño maestro y elaboración minuciosa. Disponible en versiones Dual Fuel y All Gas, este producto ha ganado admiradores en todo el mundo por su diseño y funcionalidad. Se confirma así como una herramienta flexible, capaz de potenciar la capacidad creativa de los profesionales de la cocina. El estilo icónico de SOFIA combina un diseño minimalista con líneas clásicas atemporales, encajando armoniosamente en las mejores cocinas internacionales.

PLACA DE COCCIÓN

La placa SOFIA 36" presenta un acabado especial negro mate de la encimera que garantiza una gran resistencia y una fácil limpieza. Los seis hornillos CRESCENDO 5 en 1, el corazón de la placa de cocción están formados por elementos de latón con doble corona. Estos particulares hornillos permiten una combinación perfecta entre potencia y distribución uniforme del calor. De este modo, se garantizan unos resultados de cocción adecuados tanto con ollas grandes como pequeñas. Las robustas parrillas de hierro fundido, de tipo profesional tienen una geometría de superficie plana continua, facilitando el posicionamiento entre los distintos hornillos. El diseño de la "chimenea" de hierro fundido se integra perfectamente con el de las parrillas permitiendo la ventilación necesaria.

HORNO MULTIFUNCIÓN

El horno profesional SOFIA 36" dispone de una cavidad de grandes dimensiones (161 litros) con doble ventilación interior, lo que permite a los amantes del buen gusto una cocción perfecta y homogénea. Las robustas parrillas profesionales y guías telescópicas de extracción total completan el equipamiento del horno. La función de autolimpieza por pirólisis a alta temperatura (versión Dual Fuel) con la que está equipado el horno, utiliza el poder del calor contra la suciedad, mientras que los cuatro cristales termorreflectantes de la puerta crean una eficaz barrera de seguridad, manteniendo el calor dentro de la cavidad. La amplia y robusta puerta del horno está equipada con un sistema de cierre asistido - SOFT CLOSING - que facilita y ralentiza automáticamente su movimiento al cerrarse. cierre.



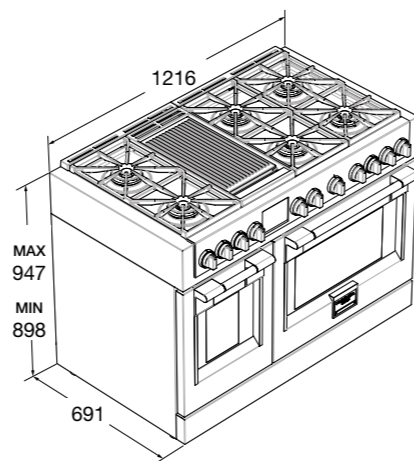


ESTUFA PROFESIONAL DUAL FUEL 48"

F6PDF48GS1



- Hornos Eléctricos Multifunción
- Función Pizzeria 350°C
- Función AirFry (freír en el horno)
- Hornos pirolíticos autolimpiantes
- BOOST Precalentamiento rápido
- Horno principal con doble ventilación
- Horno de apoyo ventilado
- Sonda para carne
- Puerta fría con soft closing
- Control con mando digital "Creative"
- Cubreplaca reversible acabado acero inoxidable
- Mandos metálicos con acabado acero inoxidable
- Parrillas profesionales de hierro fundido
- Cuba esmaltada en negro mate
- 6 hornillos dobles de gas Crescendo
- 1 hornillo Tubular Teppanyaki
- Suministro de gas GN o GPL



Características

SOFIA PRO 48 DUAL FUEL representa la excelencia de FULGOR MILANO, es sinónimo de estilo italiano, maestría en el desarrollo de productos y precisión de mano de obra. Gracias a la placa de cocción equipada con 6 hornillos de gas de latón Crescendo Dual, la plancha reversible con parrillas o TeppanYaki y los dos hornos multifunción pirolíticos de alto rendimiento, esta versión demuestra ser una herramienta flexible, capaz de mejorar las aptitudes creativas de los profesionales de la cocina. Los accesorios de serie del horno principal incluyen una parrilla telescópica totalmente extraíble, dos parrillas planas, una sonda carne, set pizza (parrilla redonda, pala y piedra para pizza), bandeja esmaltada con anti salpicaduras y bandeja para AirFry. El horno de apoyo dispone de una parrilla telescópica totalmente extraíble, dos parrillas planas y una bandeja de acero inoxidable para AirFry.



ACERO INOXIDABLE
F6GRT486GS1
\$ 12,499 USD + IVA

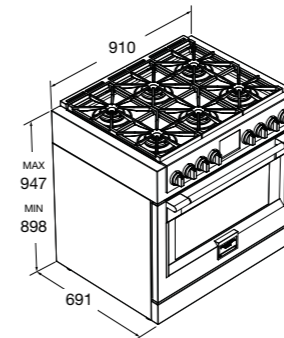


ESTUFA PROFESIONAL DUAL FUEL 36"

F6PDF366S1



- Programador digital profesional
- Función Pizzeria 350°C
- Función AirFry (freír en el horno)
- Mandos metálicos con acabado inox
- 6 hornillos Crescendo Dual
- Bandeja esmaltada en negro mate
- Parrillas de hierro fundido
- Suministro de gas GN o GPL
- Horno multifunción Pirolítico
- BOOST Precalentamiento rápido
- Doble ventilación interna



Características

SOFIA PRO 36" MULTIFUNCIÓN es sinónimo de estilo italiano, diseño magistral y precisión trabajando el acero. La placa de cocción profesional está equipada con 6 hornillos de gas flexibles (hornillos de latón Crescendo Dual), resistentes soportes continuos de hierro fundido y superficie revestida con esmalte negro mate especial que garantiza durabilidad y una fácil limpieza. El horno multifunción pirolítico de 36" es el más grande producido actualmente por Fulgor Milano. Los accesorios estándar del horno incluyen una parrilla telescópica totalmente extraíble, una sonda para carne, dos parrillas planas, un juego de pizza (parrilla redonda, pala y piedra para pizza), bandeja esmaltada con anti salpicaduras y bandeja para AirFry.



ACERO INOXIDABLE
F6PDF366S1
\$ 8,499 USD + IVA

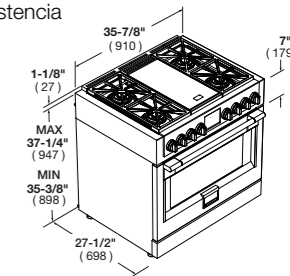


ESTUFA PROFESIONAL CON GRIDDLE DUAL FUEL 36"

F6PDF364GS1



- Cuenco quemador de porcelana con acabado mate de una sola pieza
- 1 Plancha Inox Trilaminada + Tapa
- Quemador de gas tubular
- 2 rejillas continuas de hierro fundido de alta resistencia
- 4 quemadores Crescendo de doble llama
- Dos quemadores de 20k y dos de 18k BTU
- Convección verdadera dual
- Horno autolimpiante con horneado Multifunción
- Interior esmaltado de porcelana negra.
- Puerta de cierre suave y fría al tacto.
- Cavidad de horneado y área de visualización extragrandes
- Capacidad total 147,2 litros
- Capacidad total 5,20 cu. pie
- 3 luces halógenas para una visibilidad perfecta
- Conjunto Parrilla Esmaltada (lavabo + antisalpicaduras)



Características

Esta nueva estufa de combustible dual de 36" viene con 4 quemadores y una plancha central. Cada quemador cuenta con nuestro quemador Crescendo 5 en 1 debajo de nuestras parrillas continuas de hierro fundido de alta resistencia con una plancha de acero inoxidable trilaminado, lo que brinda una flexibilidad incomparable. El quemador Crescendo tiene el poder de dorar, saltar y hervir, pero también el control para atemperar y cocinar a fuego lento los platos más delicados.

Debajo de la superficie de cocción, encontrará un gran horno eléctrico de doble convección autolimpiante con múltiples funciones intuitivas para hornear y asar a la parrilla y la comodidad de una rejilla telescópica que lo alentará a cocinar de la manera que desee.

Como todas las gamas Sofia Pro, podrás crear tu placa personalizada para la puerta del horno. total con deslizadores de acero inoxidable. Y podrás crear tu placa personalizada para la puerta del horno.



ACERO INOXIDABLE
F6PDF364GS1
\$ 9,299 USD + IVA

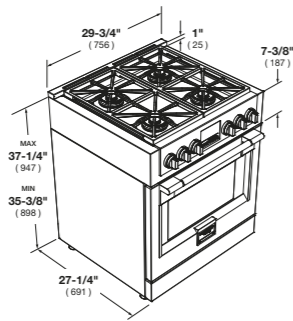


ESTUFA PROFESIONAL DUAL FUEL 30" 🔥

F6PDF304S1 ⚡



- Programador digital profesional
- Función Pizzeria 350°C
- Función AirFry (freír en el horno)
- Mandos metálicos con acabado inox
- 4 hornillos Crescendo Dual
- Bandeja esmaltada en negro mate
- Parrillas de hierro fundido
- Suministro de gas GN o GPL
- Horno multifunción Piro lítico
- BOOST Precalentamiento rápido
- Doble ventilación interna



Características

SOFIA PRO 30" MULTIFUNCIÓN es sinónimo de estilo italiano, diseño magistral y precisión trabajando el acero. Con una superficie de cocción cuidadosamente diseñada con 4 posiciones de quemadores, cada uno con un quemador Crescendo 5 en 1.

Las rejillas de hierro fundido de alta resistencia forman una superficie continua para facilitar el movimiento de ollas y sartenes.

El corazón de Sofia es su horno con doble convección, parrillas de estilo comercial, iluminación de varios niveles y una parrilla de extensión total



ACERO INOXIDABLE
F6GRT486GS1
\$ 6,499 USD + IVA

FULGOR
MILANO

EL CALOR ÚNICO DEL FUEGO



PROFESIONAL 48 SLOT-IN



6 zonas de cocción, cada una con quemadores Crescendo, crean 5 niveles de potencia de cocción. En cada nivel, la combinación perfecta de potencia y distribución uniforme del calor permite resultados precisos desde el templado hasta el dorado con un máximo de 20.000 BTU.

Una combinación de anillos de quemador en diferentes niveles controla la relación de la llama con el fondo del recipiente de cocción, lo que permite un calor suave para derretir o convertir en un anillo marino ultra alto y desglasar.



Parrilla Profesional Gas 48"

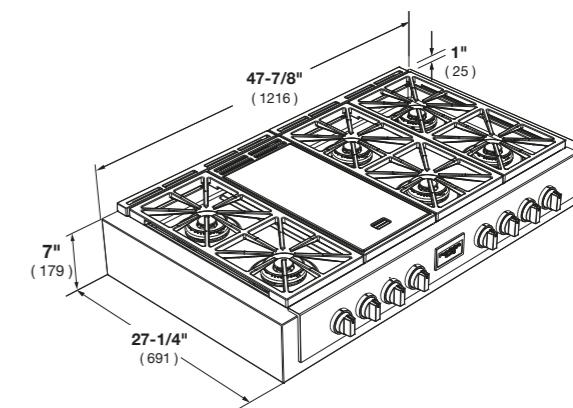
F6GRT486GS1



F6GRT486GS1



- Acabado en acero inoxidable
- Suministro de gas GN (GLP opcional)
- 6 hornillos Crescendo
- Plancha de acero inoxidable Trilaminado
- Placa de cocción negro mate
- Parrillas profesionales de hierro fundido
- Mandos de acero



Características

La placa de cocción Slot-in de Fulgor Milano ha heredado el diseño icónico de la serie Sofia Professional.

Para quienes desean un producto de empotrar, este producto (combinado con el horno empotrable profesional) presenta una combinación de materiales sólidos y tecnologías punta, asegurando soluciones versátiles y funcionales. Elementos distintivos con un efecto visual seguro son la robustez de la estructura de acero inoxidable (hecha a mano), las rejillas continuas, la superficie con un acabado de especial esmaltado en negro mate y las perillas de metal.

Los hornillos de gas Crescendo Dual de alta calidad ajustables desde 450 a 4500 W (NG), ofrecen infinitas posibilidades de ajuste en las seis zonas de cocción. La placa de cocción está naturalmente equipada con dispositivos de seguridad Gas-Stop, así como su plancha de acero inoxidable Trilaminado.



ACERO INOXIDABLE
F6GRT486GS1
\$ 5,599 USD + IVA

PROFESIONAL 36 SLOT-IN



Slot-in Professional: estilo y rendimiento, elegancia y eficacia. La combinación de materiales sólidos y tecnología punta garantiza soluciones versátiles y funcionales. Los elementos distintivos de esta encimera visualmente impactante son la robustez de la estructura de acero inoxidable, las rejillas continuas, la encimera con acabado especial en esmalte negro mate y los mandos de acero. Los hornillos de gas Crescendo de alta calidad que ofrecen infinitas posibilidades para cocinar como un auténtico Chef.

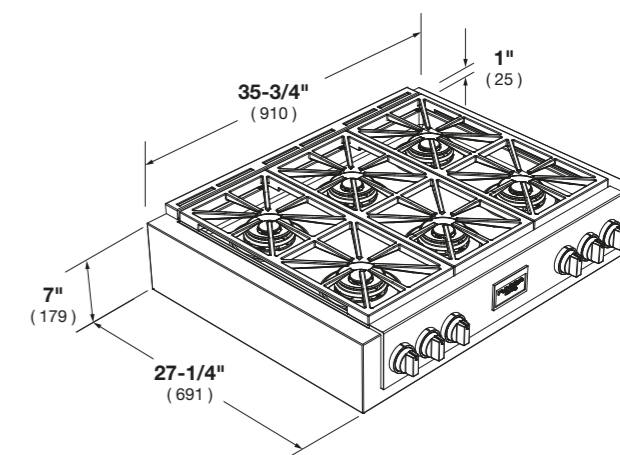


Parrilla Profesional Gas 36"

F6GRT366S1



- Acabado en acero inoxidable
- Suministro de gas GN (GLP opcional)
- 6 hornillos Crescendo
- Placa de cocción negro mate
- Parrillas profesionales de hierro fundido
- Mandos de acero



Características

La placa de cocción Slot-in de Fulgor Milano ha heredado el diseño icónico de la serie Sofia Professional.

Para quienes desean un producto de empotrar, este producto (combinado con el horno empotrable profesional) presenta una combinación de materiales sólidos y tecnologías punta, asegurando soluciones versátiles y funcionales. Elementos distintivos con un efecto visual seguro son la robustez de la estructura de acero inoxidable (hecha a mano), las rejillas continuas, la superficie con un acabado de especial esmaltado en negro mate y las perillas de metal.

Los hornillos de gas Crescendo Dual de alta calidad ajustables desde 450 a 4500 W (NG), ofrecen infinitas posibilidades de ajuste en las seis zonas de cocción. La placa de cocción está naturalmente equipada con dispositivos de seguridad Gas-Stop.



ACERO INOXIDABLE

F6GRT366S1

\$ 3,599 USD + IVA

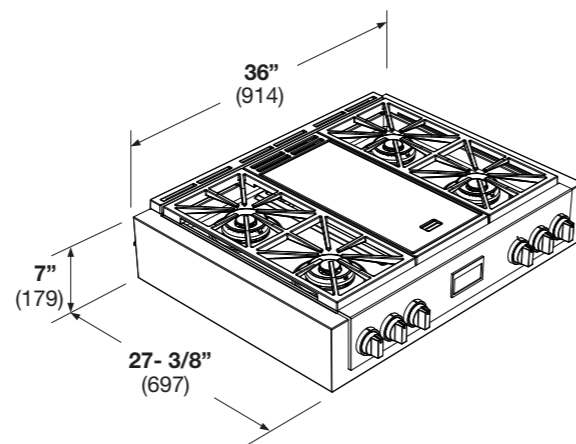


Parrilla Profesional con Grill a Gas 36"

F6GRT364GS1



- Acabado en acero inoxidable
- Suministro de gas GN (GLP opcional)
- 4 hornillos Crescendo
- Plancha de acero inoxidable Trilaminado
- Placa de cocción negro mate
- Parrillas profesionales de hierro fundido
- Mandos de acero



Características

La placa de cocción Slot-in de Fulgor Milano ha heredado el diseño icónico de la serie Sofia Professional. Para quienes desean un producto de empotrar, este producto (combinado con el horno empotrable profesional) presenta una combinación de materiales sólidos y tecnologías punta, asegurando soluciones versátiles y funcionales. Elementos distintivos con un efecto visual seguro son la robustez de la estructura de acero inoxidable (hecha a mano), las rejillas continuas, la superficie con un acabado de especial esmaltado en negro mate y las perillas de metal.

Los hornillos de gas Crescendo Dual de alta calidad ajustables desde 450 a 4500 W (NG), ofrecen infinitas posibilidades de ajuste en las cuatro zonas de cocción. La placa de cocción está naturalmente equipada con dispositivos de seguridad Gas-Stop. y una plancha de acero inoxidable Trilaminado.



ACERO INOXIDABLE
F6GRT364GS1
\$ 4,699 USD + IVA

PROFESIONAL
36 SLOT-IN



La nueva estufa de 36 pulgadas con plancha tiene el mismo diseño potente pero elegante que todas las estufas Sofia, pero ahora tiene una superficie de cocción cuidadosamente diseñada con 4 quemadores y una plancha central.

Cada quemador cuenta con nuestro quemador Crescendo 5 en 1 debajo de nuestras parrillas continuas de hierro fundido de alta resistencia con la misma plancha de acero inoxidable trilaminado que nuestras estufas de 48", lo que brinda una flexibilidad incomparable en una estufa de 36".

El quemador Crescendo de 20.000 BTU tiene el poder de dorar, saltear y hervir, pero también el control para templar y cocinar a fuego lento los platos más delicados.

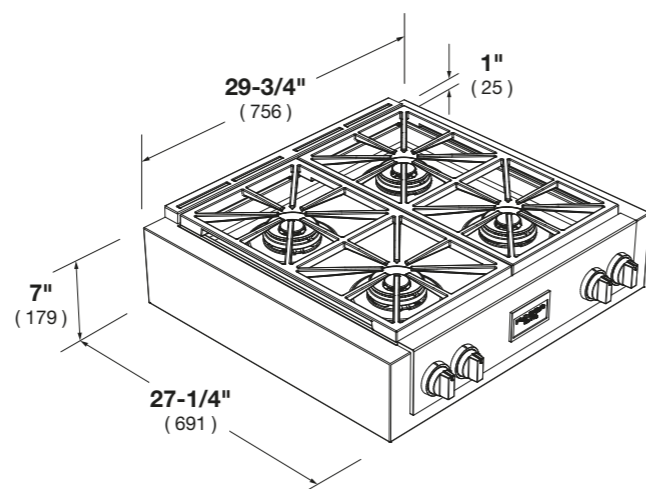


Parrilla Profesional con Grill a Gas 36"

F6GRT304S1



- Acabado en acero inoxidable
- Suministro de gas GN (GLP opcional)
- 4 hornillos Crescendo
- Placa de cocción negro mate
- Parrillas profesionales de hierro fundido
- Mandos de acero



Características

La placa de cocción Slot-in de Fulgor Milano ha heredado el diseño icónico de la serie Sofia Professional. Para quienes desean un producto de empotrar, este producto (combinado con el horno empotrable profesional) presenta una combinación de materiales sólidos y tecnologías punta, asegurando soluciones versátiles y funcionales. Elementos distintivos con un efecto visual seguro son la robustez de la estructura de acero inoxidable (hecha a mano), las rejillas continuas, la superficie con un acabado de especial esmaltado en negro mate y las perillas de metal.

Los hornillos de gas Crescendo Dual de alta calidad ajustables desde 450 a 4500 W (NG), ofrecen infinitas posibilidades de ajuste en las cuatro zonas de cocción. La placa de cocción está naturalmente equipada con dispositivos de seguridad Gas-Stop.

ACERO INOXIDABLE
F6GRT304S1
\$ 2,999 USD + IVA

PROFESIONAL
30 SLOT-IN



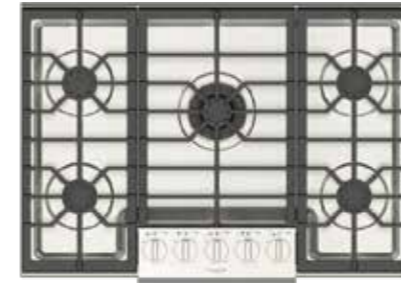
Estilo y rendimiento son la descripción más apropiada para la encimera de cocina profesional.

La combinación de material sólido y tecnología eficiente nos permite ofrecer soluciones versátiles y funcionales.

La robustez de la estructura de acero inoxidable combinada con las resistentes rejillas continuas;

Los mandos de acero con modulación de potencia desde máxima hasta cocción a fuego lento en los quemadores de gas Crescendo, ofrecen infinitas posibilidades para cocinar recetas como un chef.

PROFESIONAL 30 COOKTOP

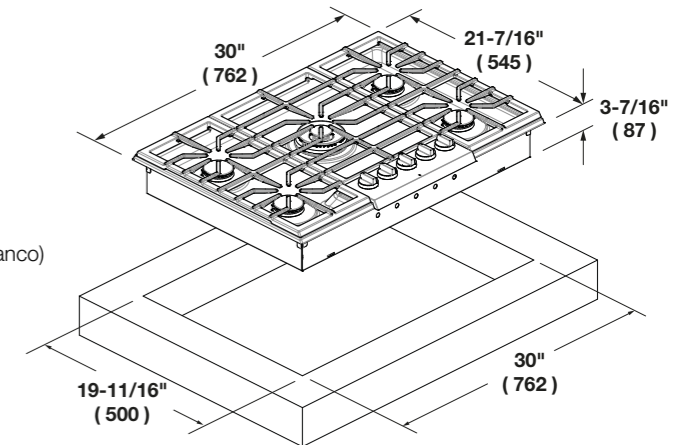


Parrilla Profesional Empotrable Gas 30"

F6GPGK305S2



- 3 rejillas continuas de hierro fundido de alta resistencia
- Tazón de quemador de acero inoxidable 304 de calibre pesado
- 1 quemador de doble llama de latón macizo con 20.000 BTU máx. (NG)
- 2 Quemadores Rápidos de Latón Macizo con 8.000BTU Max (NG)
- 2 Quemadores Semirrápidos de Latón Macizo con 6.300 BTU Max (NG)
- La perilla de control retroiluminada indica el funcionamiento del quemador (blanco)
- La perilla de control retroiluminada indica calor residual (rojo)
- Panel de control de alta resistencia
- Amplia zona de cocina
- Estabilidad total del recipiente
- Gas Natural (LP Convertible)



Características

Con líneas elegantes, una rejilla de superficie continua sobre potentes quemadores de latón y controles iluminados por LED, la parrilla Sofia combina un diseño elegante, un rendimiento receptivo y una conveniencia pensada.

Disfrute de la potencia de un quemador doble de latón de 20,000 BTU de esta estufa Sofia mientras utiliza los 4 quemadores adicionales, diseñados para superar todas sus expectativas.

Las rejillas continuas de hierro fundido ofrecen una superficie de cocción uniforme para mover fácilmente las cacerolas de un quemador a otro, de modo que incluso sus eventos de cocina más importantes se puedan manejar con facilidad.

ACERO INOXIDABLE
F6GPGK305S2
\$ 1,899 USD + IVA

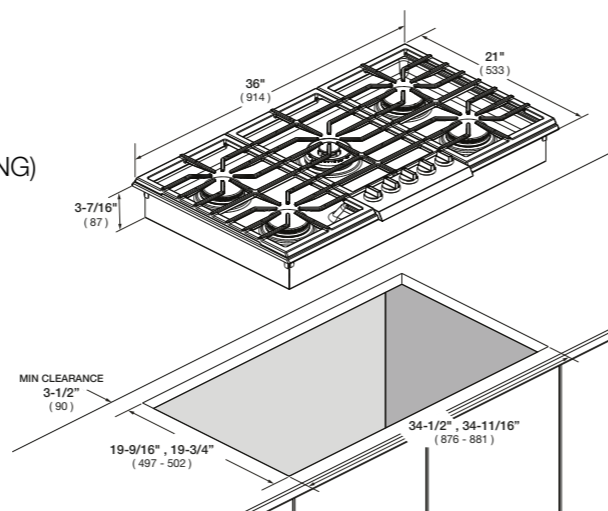


Parrilla Profesional Empotrable a Gas 36"

F6PGK365S1



- 3 rejillas continuas de hierro fundido de alta resistencia
- Tazón de quemador de acero inoxidable 304 de calibre pesado
- 1 quemador de doble llama de latón macizo con 20.000 BTU máx. (NG)
- 4 quemadores apilados de latón macizo con 15.000 BTU máx. (NG)
- La perilla de control retroiluminada indica el funcionamiento del quemador (blanco)
- La perilla de control retroiluminada indica calor residual (rojo)
- Panel de control de alta resistencia
- Amplia zona de cocina
- Estabilidad total del recipiente
- Gas Natural (LP Convertible)



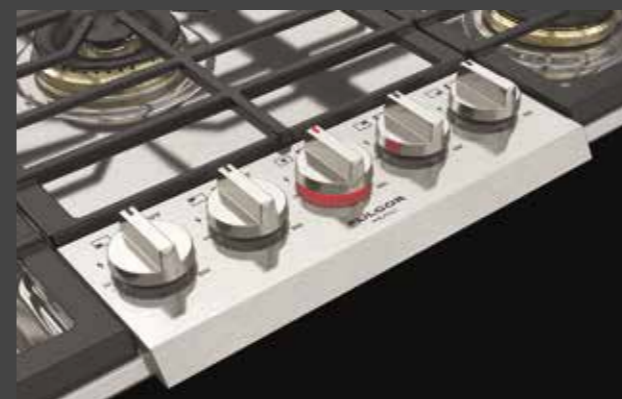
Características

Con líneas elegantes, una rejilla de superficie continua sobre potentes quemadores de latón y controles iluminados por LED, la estufa Sofia combina un diseño elegante, un rendimiento receptivo y una conveniencia pensada.

Disfrute de la potencia de un quemador doble de latón de 20,000 BTU de esta estufa Sofia mientras utiliza los 4 quemadores adicionales, diseñados para superar todas sus expectativas. Las rejillas continuas de hierro fundido ofrecen una superficie de cocción uniforme para mover fácilmente las cacerolas de un quemador a otro, de modo que incluso sus eventos de cocina más importantes se puedan manejar con facilidad.

ACERO INOXIDABLE
F6PGK365S1
\$ 2,249 USD + IVA

PROFESIONAL
36 COOKTOP





FULGOR
MILANO

PROFESSIONAL ASPIRACION

48 | 36



CARACTERÍSTICAS

DOBLE MOTOR

Con la adopción del doble motor de aluminio de alta potencia, estas campanas garantizan succión adecuada, incluso en momentos de uso intensivo de las zonas de cocción.

FILTROS PROFESIONALES

Los filtros laberínticos de acero inoxidable permiten la mejor aspiración durante las actividades de cocción y gracias a las bandejas recogedoras de aceite incluidas, son la mejor solución para el mantenimiento y la limpieza del producto.

CONTROLES DE DESBORDAMIENTO

Los mandos son fáciles de usar, garantizando la precisión de uso y facilidad de coordinación de las funciones.

ILUMINACION LED

Las barras laterales LED de alta eficiencia proporcionan una iluminación óptima de la zona de cocción.

Para completar la gama PROFESSIONAL, está disponible una campana de pared a juego en dos dimensiones, diseñada para mantener el ambiente de su cocina libre de humo, residuos de cocción y exceso de calor. Dos potentes motores se combinan con filtros laberínticos de acero inoxidable para aspirar silenciosamente los olores. La iluminación LED proporcionada por dos barras laterales ilumina la superficie debajo de la zona de cocción.

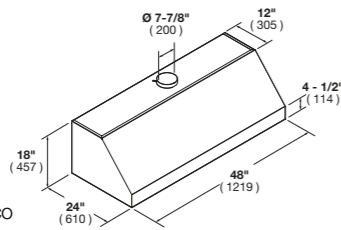


Campana de pared 48"

F6PH48DS1



- Mandos soft touch
- Acabado en acero inox AISI 430
- Doble motor
- Aspiración 1.450 m³/h
- Potencia de aspiración 4 niveles
- Temporizador y apagado automático
- Potencia sonora de 48 a 75 dBA
- Iluminación con 2 barras LED
- Filtros de grasa de acero inox + luz de saturación de filtro
- Bandeja de recogida de aceite + válvula antirretorno
- Clase energética A



Características

La campana de pared de 48" se presenta en dos acabados diferentes: acero inoxidable y negro mate. Diseñada para mantener el ambiente de la cocina libre de humo, vapor y exceso de calor, está equipada con dos potentes motores que, en combinación con los filtros anti grasa de acero inoxidable (Baffle) permiten expulsar los olores en silencio. Con el accesorio filtro de carbón activado HP, la campana puede funcionar en modo filtrado. La iluminación LED garantizada por dos barras laterales ilumina la superficie de cocción.



ACERO INOXIDABLE
F6PH48DS1
\$ 2,349 USD + IVA

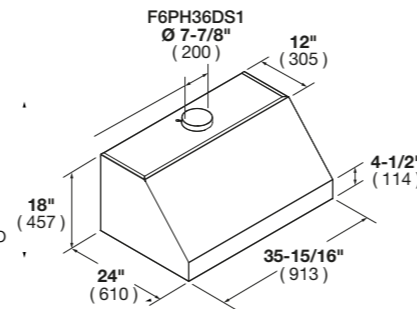


Campana de pared 36"

F6PH36DS1



- Mandos soft touch
- Acabado en acero inox AISI 430
- Doble motor
- Aspiración 1.450 m³/h
- Potencia de aspiración 4 niveles
- Temporizador y apagado automático
- Potencia sonora de 48 a 75 dBA
- Iluminación con 2 barras LED
- Filtros de grasa de acero inox + luz de saturación de filtro
- Bandeja de recogida de aceite + válvula antirretorno
- Clase energética A



Características

La campana de pared de 36" se presenta en dos acabados diferentes: acero inoxidable y negro mate. Diseñada para mantener el ambiente de la cocina libre de humo, vapor y exceso de calor, está equipada con dos potentes motores que, en combinación con los filtros anti grasa de acero inoxidable (Baffle) permiten un funcionamiento silencioso. Con el accesorio filtro de carbón activado HP la campana puede funcionar en modo filtrado. La iluminación LED garantizada por dos barras laterales ilumina la superficie de cocción.



ACERO INOXIDABLE
F6PH36DS1
\$ 2,099 USD + IVA

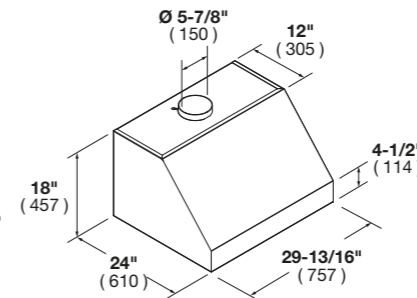


Campana de pared 30"

F6PH36DS1



- Mandos soft touch
- Acabado en acero inox AISI 430
- Doble motor
- Aspiración 1.450 m³/h
- Potencia de aspiración 4 niveles
- Temporizador y apagado automático
- Potencia sonora de 48 a 75 dBA
- Iluminación con 2 barras LED
- Filtros de grasa de acero inox + luz de saturación de filtro
- Bandeja de recogida de aceite + válvula antirretorno
- Clase energética A



Características

Completa tu poderosa suite de cocina Sofia con una campana extractora montada en la pared diseñada para mantener tu entorno de cocina libre de humo, residuos de cocina y exceso de calor. Motores en carcasas robustas se combinan con filtros Pro Baffle para eliminar silenciosamente los efectos de tus aventuras culinarias. Tu campana permite que el aire fresco circule libremente en tu hogar, mientras que la iluminación LED en el techo resalta tu superficie de cocina Sofia. Como joyería para tu hogar, las campanas ofrecen lo mejor en funcionalidad y diseño. ¡Tu cocina bien ventilada te lo agradecerá!



ACERO INOXIDABLE
F6PH30S2
\$ 1,399 USD + IVA

SOFIA PROFESIONAL
HORNO



La gama Profesional, dedicada a los empotrables, cuenta con el horno SOFIA pirólítico multifunción de 30". Fulgor Milano ofrece a los clientes más exigentes la posibilidad de disponer los productos de una misma línea como el horno de vapor, el horno microondas y el cajón calentaplatos. Las diferentes combinaciones de productos empotrables profesionales permiten conseguir resultados estéticos extraordinarios, combinando al mismo tiempo las necesidades de cada uno en la ejecución de recetas.

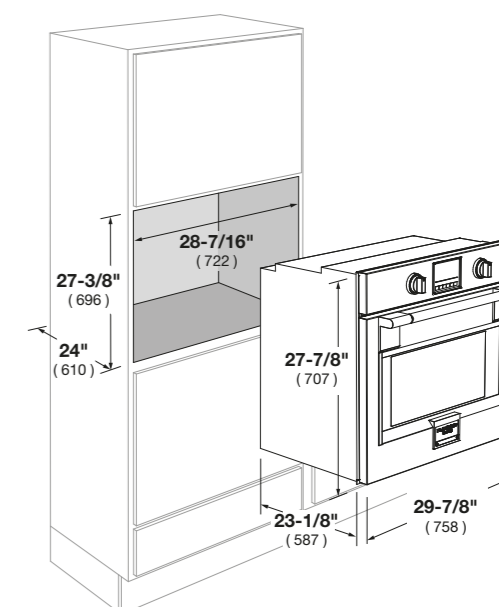


Horno Profesional Individual de 30"

F6PSP30S1



- Controles de perilla y electrónicos
- Convección verdadera dual
- Horno autolimpiante con horneado multifuncional
- Interior de esmalte de porcelana negra
- Puerta de cierre suave y fría al tacto
- Cavidad de horneado extragrande y área de visualización
- 3 luces halógenas para visibilidad impecable
- Capacidad total 123 lt
- Hornear
- Asar
- Tostar
- Convección
- Convección verdadera
- Calentar / Fermentar / Deshidratar
- Programador de cocción electrónico
- Sonda para carne
- Autolimpieza
- Modo Sabbath



Características

Con una belleza impresionante y un rendimiento audaz, el horno profesional Sofia cuenta con doble convección verdadera, puertas de cierre suave con toque frío, elementos de horneado ocultos y múltiples modos de cocción que aseguran que puedas manejar cualquier desafío culinario que se presente. Desde descongelar hasta asar intensamente y todo lo que hay en medio, no hay tarea de cocina que este horno no pueda manejar. Una sonda para carne garantiza resultados perfectos para tus asados. La autolimpieza significa que tu horno permanecerá hermoso y funcional a lo largo de su vida. Puedes crear una placa de nombre personalizada para la puerta del horno.



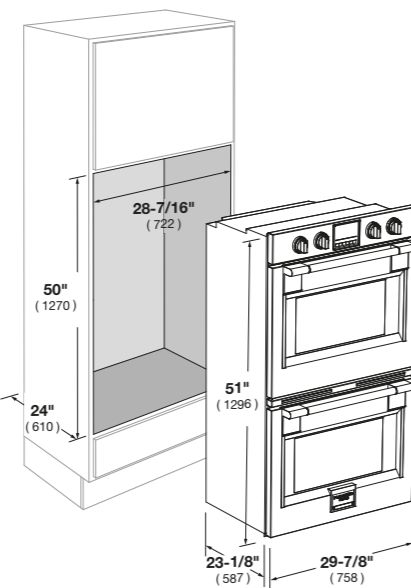
ACERO INOXIDABLE
F6PSP30S1
\$ 4,199.00 DLLS. + IVA

HORNO PROFESIONAL DOBLE DE 30"

F6PDP30S1



-  Conveccion Dual
-  Puertas de Cierre Suave
-  Limpieza Piroлитica
-  Múltiples Niveles de Cocción
-  1 Parrilla Telescopica por Horno
-  Puertas al Tacto Frias
-  Controles Digitales
-  Sonda para Carne (Solo Horno Superior)
-  Pre - Calentamiento Rapido
-  Luz Interior



- Controles de perilla y electrónicos
- Convección Verdadera Doble
- Horno autolimpiante con horneado
- Multifuncional Interior de esmalte de porcelana negra
- Cavidad de horneado extra grande y área de visualización
- 3 luces halógenas por horno para visibilidad impecable
- Capacidad total de 123 lt por horno
- Funciones: Hornear, Gratinar, Asar, Convección, Fermentar y Deshidratar,
- Programador de cocción electrónico
- Modo Sabbath

Características

Con una belleza impresionante y un rendimiento audaz, el horno doble profesional Sofia cuenta con doble convección verdadera, puertas de cierre suave con toque frío, elementos de horneado ocultos y múltiples modos de cocción que aseguran que puedas manejar cualquier desafío culinario que se presente.

Desde descongelar hasta asar intensamente y todo lo que hay en medio, no hay tarea de cocina que este horno no pueda manejar. Una sonda para carne en el horno superior asegura resultados perfectos para tus asados. La autolimpieza en cada horno significa que tu horno permanecerá hermoso y funcional a lo largo de su vida. Puedes crear una placa de nombre personalizada para la puerta del horno inferior.



ACERO INOXIDABLE
F6PDP30S1
\$ 6,999 USD + IVA

PROFESIONAL
30" WARMING DRAWER



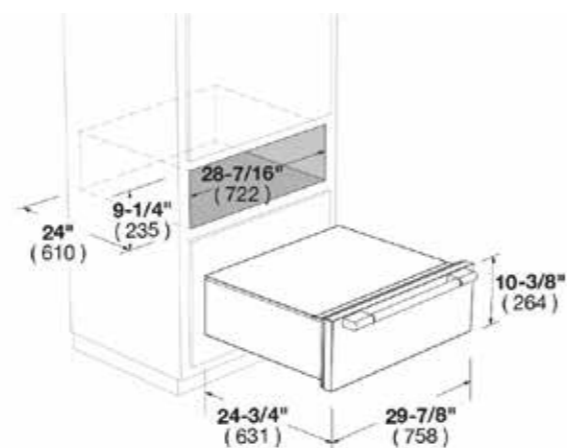


Cajón calentaplatos 30"

F6PWD30S1



- Control de perilla
- Rieles telescópicos totalmente extensibles de alta resistencia
- Gran capacidad de 2,1 pies cúbicos
- Sistema de calefacción por convección para una distribución uniforme del calor
- Estructura completamente de acero inoxidable
- Rango de temperatura de calentamiento; mín. 86 °F hasta 190 °F
- Asistencia de cierre lento
- Precalentar platos
- Precalentar tazas de café
- Mantener caliente la comida lista
- Descongelar
- Fermentar masa
- Cocción lenta mín. 86 °F hasta 190 °F



Características

Más que un cajón de calentamiento, este aparato funcional puede cocinar a fuego lento, fermentar, leudar y descongelar en su espacio compacto y completamente cerrado. Calienta platos, mantiene los acompañamientos calientes para servir, mantiene los pasteles calientes para el postre, hace que el pan casero suba a la perfección.



ACERO INOXIDABLE
F6PWD30S1
\$ 1,599 USD + IVA



NEW

FULGOR
MILANO

SOFIA

30
HORNOS
ESPECIALES

MICROONDAS

Con el Microondas Combinado Fulgor Milano, podrá disfrutar de todas las ventajas de la cocina. Puede asar o utilizar uno de los modos de cocción combinada para disfrutar de las ventajas de la cocción rápida. Combina perfectamente con los electrodomésticos empotrables de la serie Professional.

VAPOR

Un horno práctico y versátil que aprovecha el calor del vapor producido para cocinar los alimentos de forma sana y ligera, manteniendo intactas todas sus propiedades nutricionales. Este tipo de horno es capaz de alternar la cocción al vapor con el modo termoventilado. Una vez calentada el agua por la caldera interna, el vapor se atomiza en el interior de la cámara de cocción mediante un ventilador.



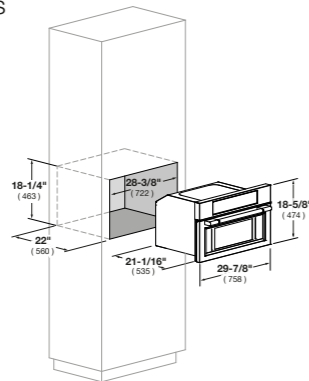


Horno Vapor Combi 30"

F6PSCO30S1



- Horno 3 en 1:
- Vapor, Convección y Combi-vapor
- Interior de acero inoxidable con asador
- Menú de acceso rápido
- Programas automáticos
- Sonda para carne
- Conexión de 240 voltios
- 12 Funciones
- Cocción automática
- Recetas preseleccionadas y personalizables (peso, temperatura, tiempo de cocción)
- Sistema de vapor
- Funciones de cocción combinadas
- Ciclo de recuperación de vapor
- LIMPIO, ciclo de limpieza asistida para el interior del horno y el circuito de vapor



Características

La cocción al vapor realiza el sabor natural de los alimentos y mantiene inalteradas las cualidades de los alimentos, especialmente de las verduras y los granos. La combinación con otras funciones te permite cocinar con modos tradicionales y multifuncionales o añadir vapor para hacer que el sabor de tus recetas sea más delicado.

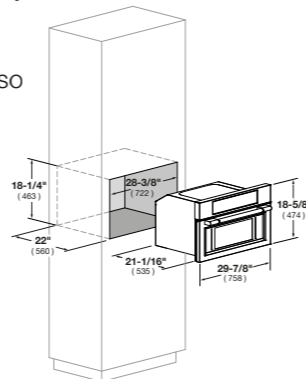


Horno Microondas Combi 30"

F6PSPD30S1



- Horno 3 en 1: Microondas,
- Convección y Combi
- Interior de acero inoxidable con asador
- Menú de acceso rápido
- Programas automáticos
- Conexión de 240 voltios
- 10 funciones combinadas
- Cocción automática
- Recetas preseleccionadas y personalizables (peso, temperatura, tiempo de cocción)
- Modo microondas (6 niveles)
- Modo combinado de microondas y ventilador asistido
- Modo de cocción combinada
- Modo microondas y parrilla
- Descongelación por tiempo y peso



Características

Una cocina premium no está completa sin un horno de velocidad combinada. Microondas, hornear, asar o utilizar cualquiera de los modos de cocción combinados para disfrutar de los beneficios de la cocción rápida. Disfruta de todos los beneficios de nuestro horno de velocidad combinada sin comprometer la apariencia de tus electrodomésticos empotrados Sofia.



ACERO INOXIDABLE
F6PSCO30S1
\$ 3099 USD + IVA



ACERO INOXIDABLE
F6PSPD30S1
\$ 3499 USD + IVA

FULGOR
MILANO



PROFESIONAL
30 CAFETERA



La cafetera integrada puede considerarse un dispensador de café personal. Permite conservar los granos de café, molerlos al instante y almacenar automáticamente los restos en la bandeja antigoteo. Café como en la cafetería, con la posibilidad, pulsando un botón, de elegir 5 variantes de café diferentes, desde espresso hasta capuchino. Esta máquina de calidad profesional, fácil de usar y fabricada en Italia es el complemento perfecto para sus productos de cocina Fulgor Milano. El exclusivo KIT de encastre profesional de 30 pulgadas (opcional) permite la combinación perfecta con los demás electrodomésticos empotrados de la serie Profesional.

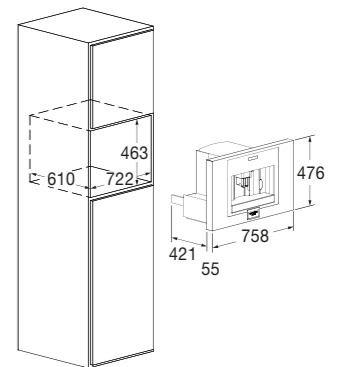


Trim para Maquina de Cafe de 30"

F7BC24B1



- Acabado en acero inoxidable
- 30 funciones
- Display de control táctil TFT
- Programas automáticos
- Recipiente para café en grano 200 gr
- Molinillo integrado y regulable
- Capuchinador (recipiente de leche)
- Recipiente de agua de 1,8 litros
- Dispensador de agua caliente extraíble
- Depósito de recogida de líquidos
- Cinco tipos de tazas



Características

La cafetera integrada puede considerarse un barista personal. Permite la conservación de los granos de café, su molinillo instantáneo y el almacenamiento automático de los residuos en la bandeja de recogida. Café como en la cafetería, con la posibilidad, con el simple toque de un botón, de elegir 5 variaciones de café diferentes, pasando de espresso a capuchino. Esta máquina de calidad profesional, fácil de usar y fabricada en Italia, es el complemento perfecto para sus productos de cocina Fulgor Milano. El exclusivo PRO FRAME KIT (opcional) permite una combinación perfecta con los demás electrodomésticos de empotrar de la serie Profesional 30". El control táctil y la pantalla digital hacen que el uso de la cafetera sea intuitivo e inmediato. Existe la posibilidad de elegir el café, cantidad e intensidad, desde muy ligera hasta extrafuerte. Además, se pueden preparar numerosas bebidas gracias al capuchinador automático y al dispensador de agua caliente para té e infusiones. Para un resultado óptimo, también es posible verificar la dureza del agua. El sistema está equipado con stand-by para ahorrar energía y un amplio sistema de seguridad: indicador luminoso de falta de agua, falta de café, necesidad de un ciclo de limpieza y sustitución del filtro anti cal. El acceso a los compartimentos de servicio se realiza a través de una práctica abertura. La insignia con el logotipo de Fulgor Milano se puede colocar opcionalmente como desee el cliente.

Accesorios opcionales

pag 277

Datos técnicos

pag 319



BLACK GLASS
F7BC24B1
\$ 3,399 USD + IVA



KIT DE ENCASTRE PRO
F6PTK30BC
\$ 699 USD + IVA

PROFESIONAL LAVAVAJILLAS



CONTROLES ELECTRONICOS

El panel de control y el display digital permiten programar y ajustar fácilmente los ciclos de lavado.

TERCERA CESTA

La tercera cesta en la parte superior del lavavajillas permite colocar los cubiertos de forma racional, permitiendo una mejor distribución de la vajilla en las cestas inferiores.

SEGURIDAD

El sistema AcquaStop evita daños por fugas accidentales de agua. Para completar el sistema de seguridad dentro del depósito también hay sensores de nivel.

CESTAS DE ACERO INOXIDABLE

Las dos cestas principales de acero inoxidable (mayor robustez y solidez), están recubiertas de una película protectora que permite la reducción global del ruido.

ACABADO

El fino acabado de la puerta de acero inoxidable, el original diseño del tirador y la icónica insignia Fulgor Milano caracterizan este producto de la línea Profesional.

EFFICIENCIA

La opción de ahorro energético (ECO), combinada con el programa elegido, gracias a la apertura automática de la puerta garantiza un secado óptimo incluso a bajas temperaturas de aclarado, lo que se traduce en un importante ahorro de energía.






PROFESIONAL

LAVAVAJILLAS

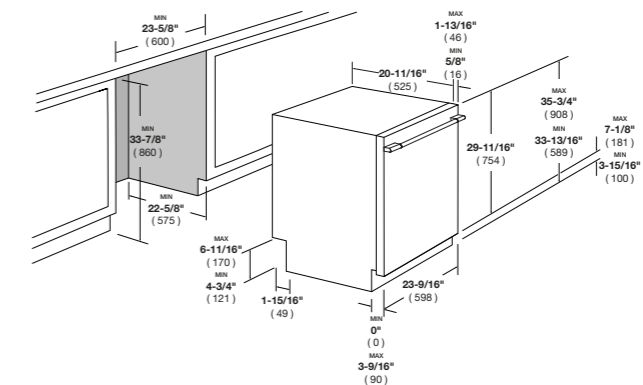
Lavavajillas 60

F6DWT24SS2



-  Noise Level 45 (dB)
-  Steel Tub
-  Fast Wash Cycle
-  1/2 Load Cycle
-  Flexible Rack Loading

- 16 Configuraciones de mesa
- 6 Programas
- 45 dBA Operaciones Silenciosas
- Carga de estante flexible
- Función de detergente de tableta única todo en uno
- Función rápida Lavado de 5 niveles
- Calentador de flujo continuo
- Sistema de filtración euro de 3 vías
- Patas traseras ajustables en la parte delantera
- Sistema de bisagra ajustable
- Bucle alto incorporado con espacio de aire
- Sistema de flotación de doble movimiento



Características

Nuestra nueva lavavajillas Fulgor Milano es un complemento perfecto para nuestra línea de cocción. Las cestas han sido rediseñadas para ser más robustas y flexibles, mientras que permiten una carga fácil para platos impecables. Cuenta con tres brazos de lavado y un sistema de filtración triple para una limpieza precisa. El sistema de lavado ajusta automáticamente el volumen de agua, la presión y la temperatura según el tamaño de la carga, los niveles de suciedad y la configuración del programa.

Nuestra lavavajillas está disponible en un acabado de acero inoxidable profesional (mango profesional F6UHK24DISH se vende por separado), que complementa nuestra línea de cocción Sofia.



ACERO INOXIDABLE
F7SWC24S1-L



JALADERA
F7IWC24O1-L
\$ 159 USD + IVA

FULGOR
MILANO

FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES

TODO ESTABA CONGELADO,
INCLUSO EL RUIDO

(JULES VERNE)



FULGOR
MILANO

FULGOR
MILANO

REFRIGERACIÓN



FRIGORIFICOS Y CONGELADORES

Fulgor Milano presenta una amplia gama de frigoríficos y congeladores exclusivos con prestaciones modernas que permiten mantener los alimentos frescos o congelarlos, todo ello conservando sus perfectas condiciones. Al elegir la solución empotrada, los aparatos de refrigeración FULGOR MILANO añaden practicidad a un estilo de vida sano y moderno. El uso de controles electrónicos precisos y circuitos de refrigeración optimizados ha permitido desarrollar una gama de productos con un alto grado de eficiencia energética.

REFRIGERADOR BOTTOM DRAWER BISAGRA IZQ. PROFESIONAL 36"

F7PBM36S2-L



BISAGRA IZQUIERDA

- Zona Fría 0°C
- Congelador
- Ventilacion de Aire Caliente
- No Escarcha
- Congelacion Rapida y Profunda
- Luz LED
- Nivel de Ruido de 41 (dB)
- instalacion de Integracion
- Modo Vacaciones
- Maquina de Hielo

- Compartimento de Refrigeración
- Cajón Inferior FlexZone
- Total No Frost
- Cajones Crisper de Acero Inoxidable
- Fabricador de Hielo con bandeja de hielo
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante



Características

Tan hermosa como funcional, la nevera profesional Sofia cuenta con exteriores de acero inoxidable cepillado para un impacto máximo y un interior de aluminio blanco brillante. Las puertas robustas protegen el contenido de los cambios de temperatura y humedad externos que pueden dañar los artículos almacenados. El fabricante de hielo, ubicado en la sección superior del cajón, utiliza agua purificada del sistema de filtrado integrado para producir hasta 2.2 lbs de cubos del tamaño deseado. Activa SuperIce y aumenta la producción de hielo a 3.3 lbs.



ACERO INOXIDABLE
F7PBM36S2-L
\$ 14,369 USD + IVA

REFRIGERADOR BOTTOM DRAWER BISAGRA DER. PROFESIONAL 36"

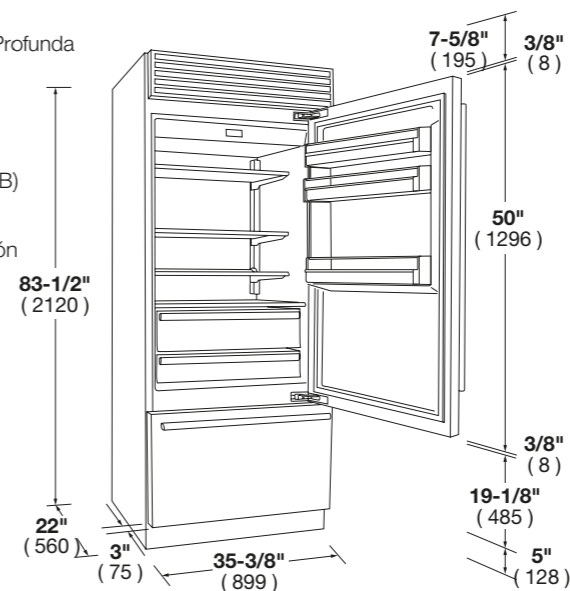
F7PBM36S2-R



BISAGRA DERECHA

- Zona Fría 0°C
- Congelador
- Ventilacion de Aire Caliente
- No escarcha
- Congelacion Rapida y Profunda
- Luz LED
- Nivel de Ruido de 41 (dB)
- Instalación de Integración
- Modo Vacaciones
- Maquina de Hielo

- Compartimento de Refrigeración
- Cajón Inferior FlexZone
- Total No Frost
- Cajones Crisper de Acero Inoxidable
- Fabricador de Hielo con bandeja de hielo
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante



Características

Tan hermosa como funcional, la nevera profesional Sofia cuenta con exteriores de acero inoxidable cepillado para un impacto máximo y un interior de aluminio blanco brillante. Las puertas robustas protegen el contenido de los cambios de temperatura y humedad externos que pueden dañar los artículos almacenados. El fabricante de hielo, ubicado en la sección superior del cajón, utiliza agua purificada del sistema de filtrado integrado para producir hasta 2.2 lbs de cubos del tamaño deseado. Activa SuperIce y aumenta la producción de hielo a 3.3 lbs.



ACERO INOXIDABLE
F7PBM36S2-R
\$ 14,369 USD + IVA

REFRIGERADOR BOTTOM DRAWER BISAGRA IZQ. PANELABLE 36"

F71BM36O2-L



BISAGRA IZQUIERDA



Zona Fría 0°C



Congelador



Ventilacion de Aire Caliente



No Escarcha



Congelacion Rapida y Profunda



Luz LED



Nivel de Ruido de 41 (dB)



instalacion de Integracion



Modo Vacaciones

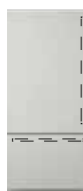


Maquina de Hielo

- Panel Superpuesto
- Compartimento de Refrigeración
- Cajón Inferior Flexzone
- Total Sin Escarcha
- Cajones de Acero Inoxidable para Verduras
- Fabricador de Hielo con bandeja de hielo
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante

Características

Tan hermoso como funcional, nuestro refrigerador empotrado Overlay cuenta con un brillante interior de aluminio blanco. Puertas robustas protegen el contenido de los cambios de temperatura y humedad externos que pueden dañar los artículos almacenados. La máquina de hielo, ubicada en la sección superior del cajón, utiliza agua purificada del sistema de filtrado integrado para producir hasta 2.2 lbs de cubos del tamaño deseado. Activa SuperIce y aumenta la producción de hielo a 3.3 lbs.



PANELABLE
F71BM36O2-L
\$ 13,369 USD + IVA

REFRIGERADOR BOTTOM DRAWER BISAGRA DER. PANELABLE 36"

F71BM36O2-R



BISAGRA DERECHA



Zona Fría 0°C



Congelador



Ventilacion de Aire Caliente



No escarcha



Congelacion Rapida y Profunda



Luz LED



Nivel de Ruido de 41 (dB)



Instalación de Integración



Modo Vacaciones



Maquina de Hielo

- Panel Superpuesto
- Compartimento de Refrigeración
- Cajón Inferior Flexzone
- Total Sin Escarcha
- Cajones de Acero Inoxidable para Verduras
- Fabricador de Hielo con bandeja de hielo
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante

Características

Tan hermoso como funcional, nuestro refrigerador empotrado Overlay cuenta con un brillante interior de aluminio blanco. Puertas robustas protegen el contenido de los cambios de temperatura y humedad externos que pueden dañar los artículos almacenados. La máquina de hielo, ubicada en la sección superior del cajón, utiliza agua purificada del sistema de filtrado integrado para producir hasta 2.2 lbs de cubos del tamaño deseado. Activa SuperIce y aumenta la producción de hielo a 3.3 lbs.



PANELABLE
F71BM36O2-R
\$ 13,369 USD + IVA

CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ. INOX 36"

F7SFC36S1-L

-  BISAGRA IZQUIERDA

-  Congelador
-  Sin Escarcha
-  Luz LED
-  Instalacion Integrada
-  Modo Vacaciones
-  Modo Sabbath
-  Maquina de Hielo

- Exterior de acero inoxidable
- Total No Frost
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Bandejas de metal para el congelador sobre guías de acero inoxidable
- Fabricador de hielo con bandeja de hielo
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel
- Kit de manijas profesionales incluido



Características

Nuestros congeladores de columna sin sobrecarga son potentes, elegantes y ofrecen un rendimiento de grado comercial. Con una elegante puerta revestida de acero inoxidable 304 y un mango profesional a juego, estas columnas combinan perfectamente con nuestros productos de cocina profesional Fulgor Milano y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con contenedores metálicos en guías de acero inoxidable de extensión completa.

Todas las unidades cuentan con un fabricante de hielo accesorio, siendo la preservación de alimentos la prioridad. La combinación de un diseño elegante y calidad comercial garantiza un rendimiento óptimo en la preservación de alimentos. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



ACERO INOXIDABLE
F7SFC36S1-L
\$ 12,119 USD + IVA

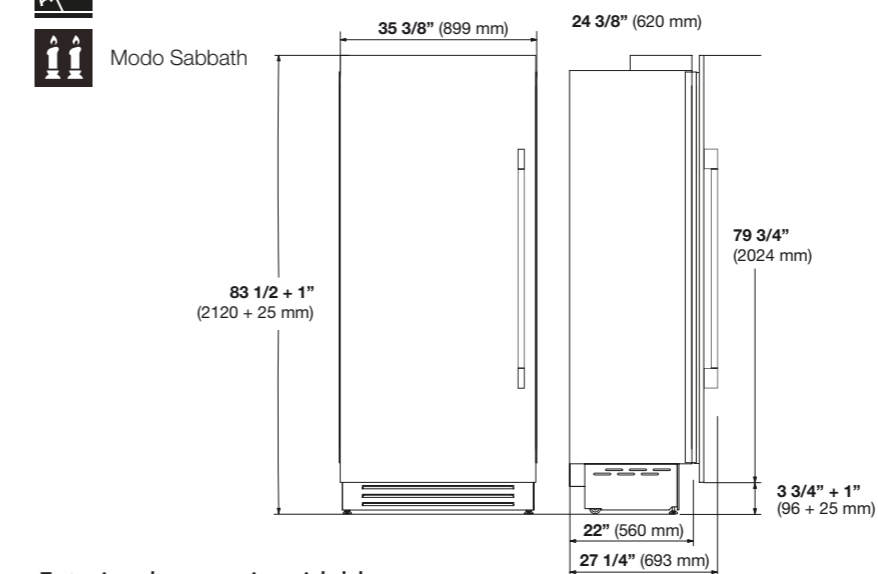
REFRIGERADOR COLUMNA BISAGRA DER. INOX 36"

F7SRC36S1-R



-  BISAGRA DERECHA

-  Sin Escarcha
-  Luz LED
-  Instalacion Integrada
-  Modo Vacaciones
-  Modo Sabbath



- Exterior de acero inoxidable
- Cajones crisper de acero inoxidable con microperlas y cierre suave
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel
- Kit de manijas profesionales incluido



Características

Nuestros refrigeradores de columna de acero inoxidable son tan hermosos como funcionales. Con una elegante puerta revestida de acero inoxidable 304 y un mango profesional a juego, estas columnas combinan perfectamente con nuestros productos de cocina de acero inoxidable Fulgor Milano y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con acentos de aluminio cepillado y acero inoxidable.

La preservación de los alimentos es el nombre del juego, al combinar un diseño elegante y calidad comercial para garantizar el más alto rendimiento preservando las cualidades organolépticas de sus preciosos ingredientes. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan una temperatura constante y precisa en todo momento.



ACERO INOXIDABLE
F7SRC36S1
\$ 11,999 USD + IVA

CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ. PANELABLE 36"

F7SFC36S1-L

-  BISAGRA IZQUIERDA

-  Congelador
-  Sin Escarcha
-  Luz LED
-  Instalacion Integrada
-  Modo Vacaciones
-  Modo Sabbath
-  Maquina de Hielo



- Exterior listo para panel
- Total sin escarcha
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Bandejas de metal para el congelador sobre guías de acero inoxidable
- Fabricador de hielo con bandeja de hielo
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel

Características

Nuestros congeladores de columna superpuestos son potentes, elegantes y ofrecen un rendimiento de grado comercial. Se pueden instalar paneles personalizados para proporcionar una apariencia completamente integrada con los gabinetes adyacentes y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con contenedores metálicos en guías de acero inoxidable de extensión completa. Todas las unidades cuentan con un fabricante de hielo accesorio, siendo la preservación de alimentos la prioridad. La combinación de un diseño elegante y calidad comercial garantiza un rendimiento óptimo en la preservación de alimentos. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



PANELABLE
F7IFC36O1-L
\$ 11,869 USD + IVA

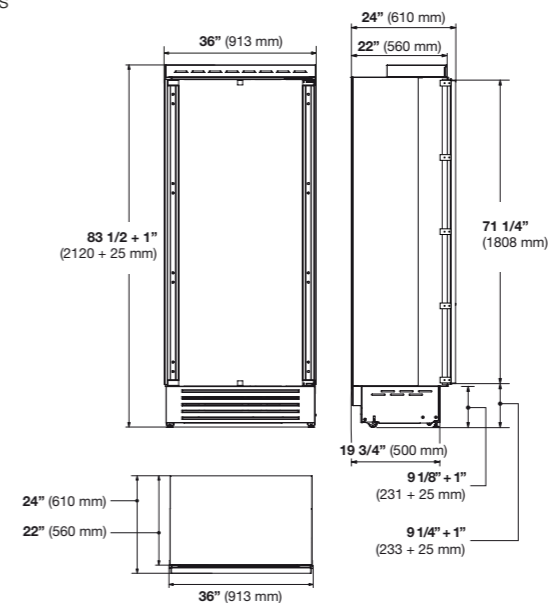
REFRIGERADOR COLUMNA BISAGRA DER. PANELABLE 36"

F7IRC36O1-R



-  BISAGARA DERECHA

-  Sin Escarcha
-  Luz LED
-  Instalacion Integrada
-  Modo Vacaciones
-  Modo Sabbath



- Exterior listo para panel
- Cajones crisper de acero inoxidable con microperlas y cierre suave
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED Multinivel

Características

Nuestros refrigeradores de columna con sobreposición son tan hermosos como funcionales. Se pueden instalar paneles personalizados para proporcionar una apariencia completamente integrada con los gabinetes adyacentes y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con acentos de aluminio cepillado y acero inoxidable. La preservación de los alimentos es lo más importante, combinando un diseño elegante y calidad comercial para garantizar el máximo rendimiento en la preservación de las cualidades organolépticas de sus preciosos ingredientes. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



PANELABLE
F7IRC36O1-R
\$ 11,749 USD + IVA

CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ. INOX 30"

F7SFC30S1-L



BISAGRA IZQUIERDA

Congelador

Sin Escarcha

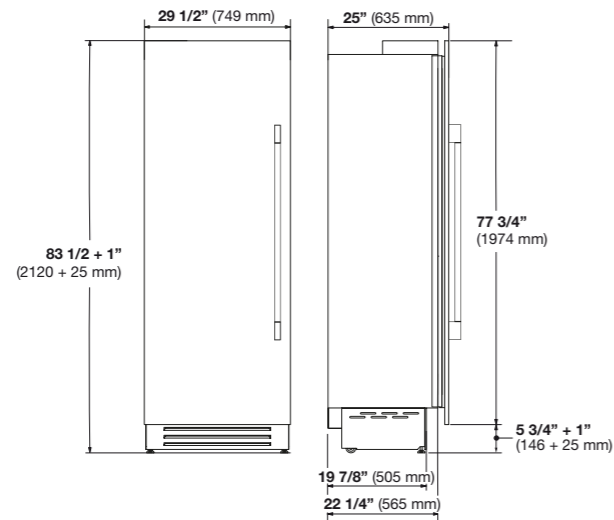
Luz LED

Instalacion Integrada

Modo Vacaciones

Modo Sabbath

Maquina de Hielo



- Exterior de acero inoxidable
- Total No Frost
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Bandejas de metal para el congelador sobre guías de acero inoxidable
- Fabricador de hielo con bandeja de hielo
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel
- Kit de manijas profesionales incluido

Características

Nuestros congeladores de columna sin sobrecarga son potentes, elegantes y ofrecen un rendimiento de grado comercial. Con una elegante puerta revestida de acero inoxidable 304 y un mango profesional a juego, estas columnas combinan perfectamente con nuestros productos de cocina profesional Fulgor Milano y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con contenedores metálicos en guías de acero inoxidable de extensión completa.

Todas las unidades cuentan con un fabricante de hielo accesorio, siendo la preservación de alimentos la prioridad. La combinación de un diseño elegante y calidad comercial garantiza un rendimiento óptimo en la preservación de alimentos. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



ACERO INOXIDABLE
F7SFC30S1-L
\$ 11,369 USD + IVA

REFRIGERADOR COLUMNA BISAGRA DER. INOX 30"

F7SRC30S1-R



BISAGRA DERECHA

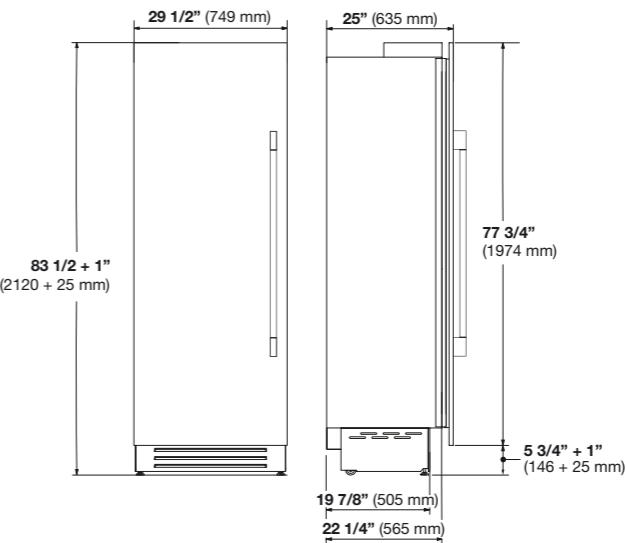
Sin Escarcha

Luz LED

Instalacion Integrada

Modo Vacaciones

Modo Sabbath



- Exterior de acero inoxidable
- Cajones crisper de acero inoxidable con microperlas y cierre suave
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel
- Kit de manijas profesionales incluido

Características

Nuestros refrigeradores de columna de acero inoxidable son tan hermosos como funcionales. Con una elegante puerta revestida de acero inoxidable 304 y un mango profesional a juego, estas columnas combinan perfectamente con nuestros productos de cocina de acero inoxidable Fulgor Milano y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con acentos de aluminio cepillado y acero inoxidable.

La preservación de los alimentos es el nombre del juego, al combinar un diseño elegante y calidad comercial para garantizar el más alto rendimiento preservando las cualidades organolépticas de sus preciosos ingredientes. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan una temperatura constante y precisa en todo momento.



ACERO INOXIDABLE
F7SRC30S1
\$ 11,619 USD + IVA

CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ. PANELABLE 30"

F71FC3001-L



BISAGRA IZQUIERDA

Congelador

Sin Escarcha

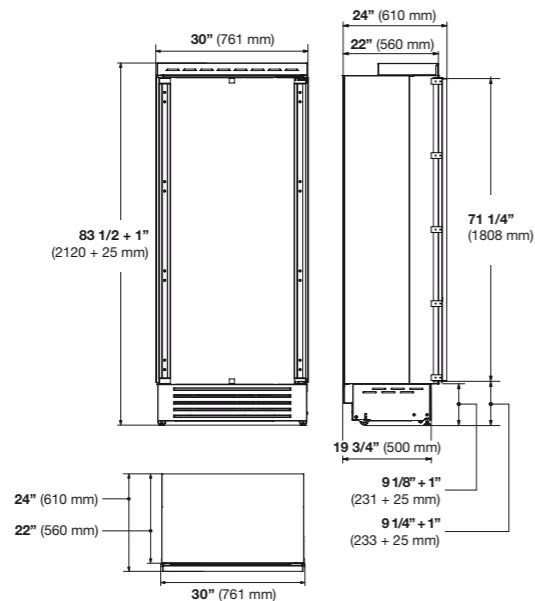
Luz LED

Instalacion Integrada

Modo Vacaciones

Modo Sabbath

Maquina de Hielo



- Exterior listo para panel
- Total sin escarcha
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Bandejas de metal para el congelador sobre guías de acero inoxidable
- Fabricador de hielo con bandeja de hielo
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel

Características

Nuestros congeladores de columna superpuestos son potentes, elegantes y ofrecen un rendimiento de grado comercial. Se pueden instalar paneles personalizados para proporcionar una apariencia completamente integrada con los gabinetes adyacentes y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con contenedores metálicos en guías de acero inoxidable de extensión completa. Todas las unidades cuentan con un fabricante de hielo accesorio, siendo la preservación de alimentos la prioridad. La combinación de un diseño elegante y calidad comercial garantiza un rendimiento óptimo en la preservación de alimentos. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



PANELABLE
F71FC3001-L
\$ 11,249 USD + IVA

REFRIGERADOR COLUMNA BISAGRA DER. PANELABLE 30"

F71RC3601-R



BISAGRA DERECHA

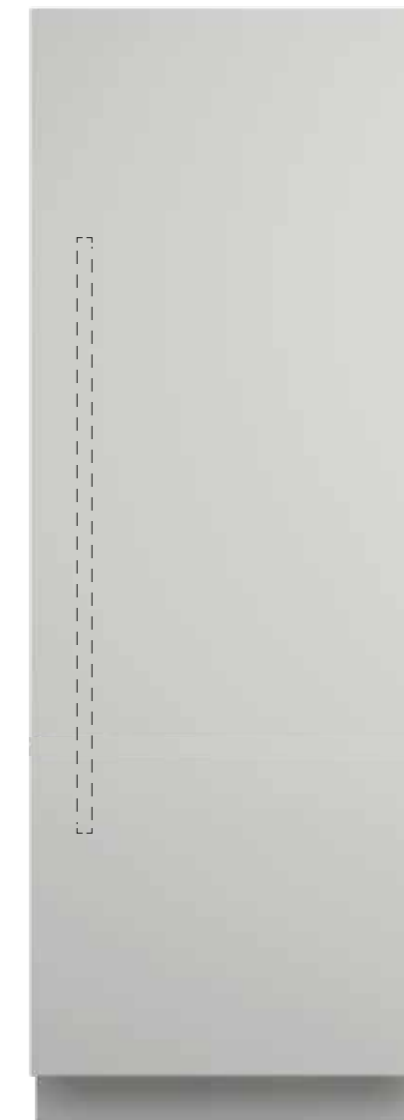
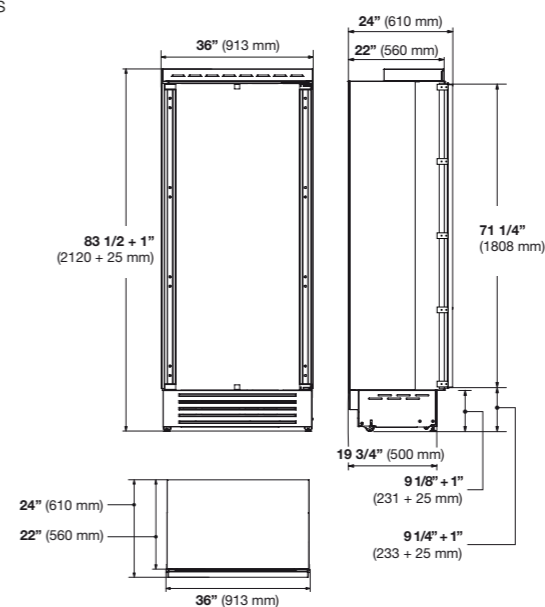
Sin Escarcha

Luz LED

Instalacion Integrada

Modo Vacaciones

Modo Sabbath



- Exterior listo para panel
- Cajones crisper de acero inoxidable con microperlas y cierre suave
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED Multinivel

Características

Nuestros refrigeradores de columna con sobreposición son tan hermosos como funcionales. Se pueden instalar paneles personalizados para proporcionar una apariencia completamente integrada con los gabinetes adyacentes y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con acentos de aluminio cepillado y acero inoxidable. La preservación de los alimentos es lo más importante, combinando un diseño elegante y calidad comercial para garantizar el máximo rendimiento en la preservación de las cualidades organolépticas de sus preciosos ingredientes. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



PANELABLE
F71RC3601-R
\$ 11,369 USD + IVA

CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ. INOX 24"

F7SFC24S1-L



BISAGRA IZQUIERDA

Congelador

Sin Escarcha

Luz LED

Instalacion Integrada

Modo Vacaciones

Modo Sabbath

Maquina de Hielo

- Exterior de acero inoxidable
- Total No Frost
- Estantes de vidrio ajustables en altura
- Bandejas de metal para el congelador sobre guías de acero inoxidable
- Fabricador de hielo con bandeja de hielo
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel
- Kit de manijas profesionales incluido



Características

Nuestros congeladores de columna sin sobrecarga son potentes, elegantes y ofrecen un rendimiento de grado comercial. Con una elegante puerta revestida de acero inoxidable 304 y un mango profesional a juego, estas columnas combinan perfectamente con nuestros productos de cocina profesional Fulgor Milano y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con contenedores metálicos en guías de acero inoxidable de extensión completa.

Todas las unidades cuentan con un fabricante de hielo accesorio, siendo la preservación de alimentos la prioridad. La combinación de un diseño elegante y calidad comercial garantiza un rendimiento óptimo en la preservación de alimentos. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.



ACERO INOXIDABLE
F7SFC24S1-L
\$ 10,869 USD + IVA

CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ. PANELABLE 24"

F7IFC24O1-L



BISAGRA IZQUIERDA

Congelador

Sin Escarcha

Luz LED

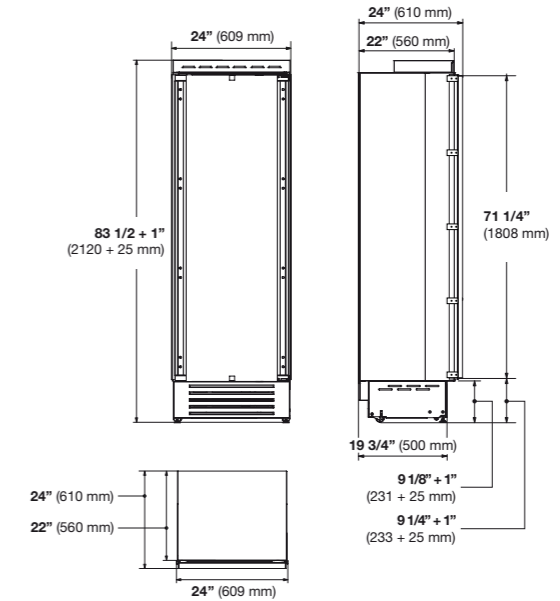
Instalacion Integrada

Modo Vacaciones

Modo Sabbath

Maquina de Hielo

- Panel Superpuesto
- Compartimento de Refrigeración
- Cajón Inferior Flexzone
- Total Sin Escarcha
- Cajones de Acero Inoxidable para Verduras
- Fabricador de Hielo con bandeja de hielo
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante



Características

Nuestros refrigeradores de columna con sobreposición son tan hermosos como funcionales. Se pueden instalar paneles personalizados para proporcionar una apariencia completamente integrada con los gabinetes adyacentes y cuentan con un brillante interior de aluminio blanco con acentos de aluminio cepillado y acero inoxidable. La preservación de los alimentos es lo más importante, combinando un diseño elegante y calidad comercial para garantizar el máximo rendimiento en la preservación de las cualidades organolépticas de sus preciosos ingredientes. Un compresor y un evaporador dedicados proporcionan temperaturas consistentes y precisas en todo momento.

F7IFC24O1-L CONGELADOR COLUMNA BISAGRA IZQ PANELABLE 24"

PANELABLE
F7IFC24O1-L
\$ 10,619 USD + IVA

FULGOR
MILANO

**IN VINO VERITAS.
EN EL VINO ESTÁ LA VERDAD.**

(Plinio el Viejo)

CAVAS DE VINO

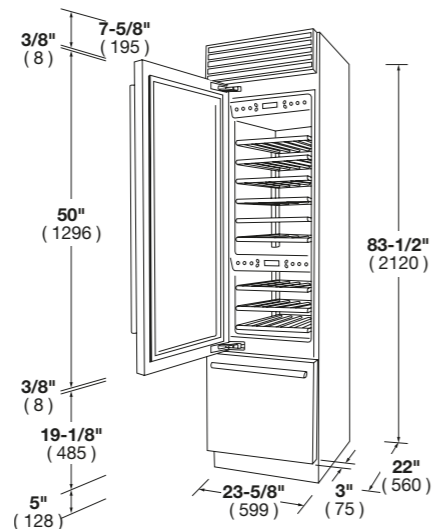


CAVA DE VINOS BOTTOM DRAWER BISAGRA IZQ. PROFESIONAL DE 24"

F7PBW24S1-L



- Congelación
- Ventilación de aire caliente
- Congelación rápida y profunda
- Iluminación LED
- Nivel de ruido 41 (dB)
- Instalación Integrada
- Modo Vacaciones
- Puerta de triple cristal
- Capacidad de 54 botellas



- Compartimento de Almacenamiento en Bodega
- Estantes de Madera Natural, para 36 botellas

- Compartimento de Bodega
- Estantes de Madera Natural, para 18 botellas

- Refrigeración TriplePlay
- Total Sin Escarcha
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante
- Cajón Inferior FlexZone

Características

Tan hermosa como funcional, la cava de vino profesional Sofia cuenta con exteriores de acero inoxidable cepillado. Estantes de madera de haya natural acomodan botellas de varios tamaños para un almacenamiento seguro y pueden incluso ser completamente removidos para mayor flexibilidad. Además del control de humedad y temperatura, esta bodega de vino utiliza tecnología antivibración y puertas de vidrio bronceado de triple panel para reducir los rayos UV, protegiendo tu colección de vino de las condiciones externas.



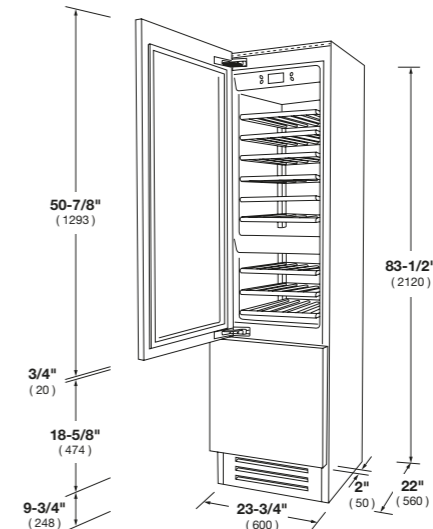
ACERO INOXIDABLE
F7PBW24S1-L
\$ 14,439 USD + IVA

CAVA DE VINOS BOTTOM DRAWER BISAGRA IZQ. PANELABLE DE 24"

F71BW24O2-L



- Congelación
- Ventilación de aire caliente
- Congelación rápida y profunda
- Iluminación LED
- Nivel de ruido 41 (dB)
- Instalación Integrada
- Modo Vacaciones
- Puerta de triple cristal
- Capacidad de 54 botellas



- Compartimento de Almacenamiento en Bodega
- Estantes de Madera Natural, para 36 botellas

- Compartimento de Bodega
- Estantes de Madera Natural, para 18 botellas

- Refrigeración TriplePlay
- Total Sin Escarcha
- Iluminación LED
- Interior de aluminio blanco brillante
- Cajón Inferior de Zona Fresca
- Panel de Superposición

Características

En nuestra cava, estanterías de madera de haya natural acomodan botellas de varios tamaños para un almacenamiento seguro y pueden incluso ser completamente removidas para mayor flexibilidad.

Además del control de humedad y temperatura, esta cava utiliza tecnología antivibración y puertas de vidrio bronceado de triple panel para reducir los rayos UV, protegiendo su colección de vinos de las condiciones externas.



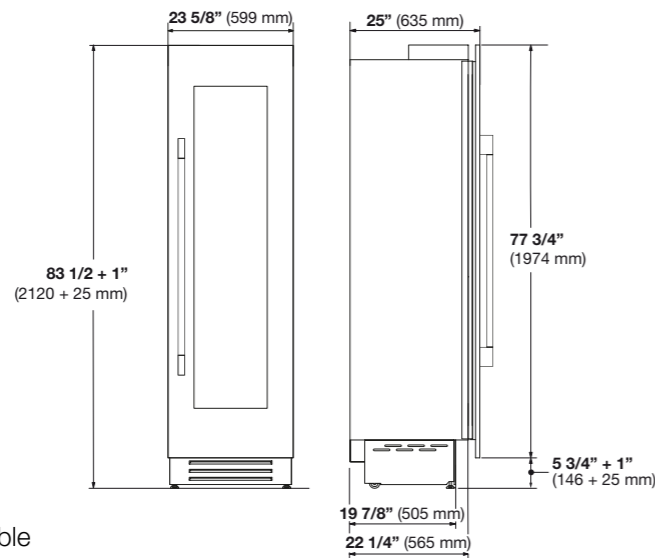
PANELABLE
F6GPGK305S2
\$ 14,749 USD + IVA

CAVA DE VINOS BISAGRA IZQ. INOX. DE 24"

F7SWC24S1-L



-  Capacidad de 80 botellas
-  Instalación Integrada
-  Iluminación LED
-  Modo Vacaciones



- Exterior de acero inoxidable
- Dos zonas de temperatura
- 12 estantes de madera natural para una capacidad
- Total de almacenamiento de 80 botellas
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel
- Kit de manijas profesionales incluido

Características

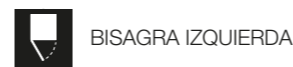
Tanto bellas como funcionales, nuestras columnas de vino de acero inoxidable cuentan con una elegante puerta revestida de acero inoxidable 304 y un mango profesional a juego con nuestros electrodomésticos de cocina Fulgor Milano, además de un brillante interior de aluminio blanco. La preservación del vino es fundamental para nosotros y, al igual que en nuestra otra refrigeración premium, combinamos la última tecnología para garantizar el más alto rendimiento. Un compresor dedicado y dos evaporadores proporcionan zonas de enfriamiento controladas de forma independiente con temperaturas consistentes y precisas en todo momento. Una sólida triple capa de vidrio protegido contra UV en la Bodega de Vino protege el contenido de la dañina luz UV, las temperaturas externas y los cambios de humedad que pueden ser perjudiciales para su vino.



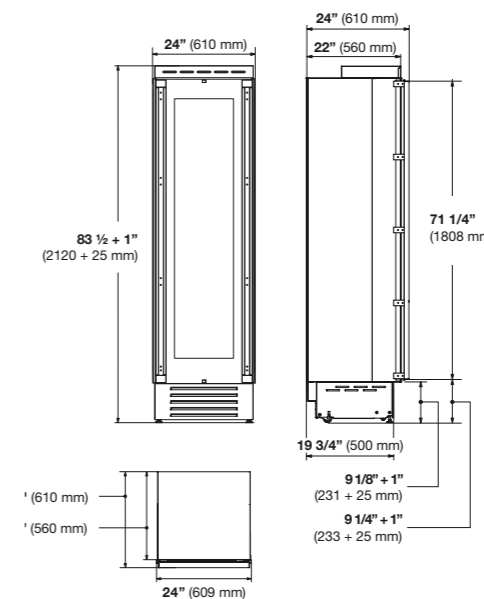
ACERO INOXIDABLE
 F7SWC24S1-L
 \$ 14,369 USD + IVA

CAVA DE VINOS BISAGRA IZQ. PANELABLE DE 24"

F7IWC24O1-L



-  Capacidad de 80 botellas
-  Instalación Integrada
-  Iluminación LED
-  Modo Vacaciones



- Exterior listo para paneles
- Dos zonas de temperatura
- 12 estantes de madera natural para una capacidad total de almacenamiento de 80 botellas
- Interior blanco luminoso
- Iluminación LED multinivel

Características

Tanto bellas como funcionales, nuestras columnas de vino superpuestas permiten la instalación de paneles personalizados para proporcionar un aspecto completamente integrado con los gabinetes adyacentes. La preservación del vino es crítica para nosotros y, al igual que en nuestra otra refrigeración premium, combinamos la última tecnología para garantizar el más alto rendimiento.

Un compresor dedicado y dos evaporadores proporcionan zonas de enfriamiento controladas de forma independiente con temperaturas consistentes y precisas en todo momento. Una sólida triple capa de vidrio protegido contra UV en la Bodega de Vinos protege el contenido de la luz UV dañina, las temperaturas externas y los cambios de humedad que pueden ser perjudiciales para su vino.



PANELABLE
 F7IWC24O1-L
 \$ 13,619 USD + IVA

DESIGNED IN ITALY



UGO MARINELLO

IDA Award winning designer Ugo Marinello is passionate about his work and his desire to synthesize modern rationality with traditional design. A graduate of IUAV in Venice, he draws inspiration from the unique architecture of that city, using it as a foundation to bring innovative yet timeless design and quintessential Italian spirit to your home and kitchen throughout the Fulgor Milano line.



ALFRED HENDRICKX

Known internationally for his mid-century furniture collections, designer Alfred Hendrickx began incorporating the strong lines of industrial styling and materials like stainless steel early in his career. After many successful design collaborations in Europe, he turned his attention to the design of household appliances, notably marrying modern form and function for Meneghetti and Fulgor Milano.

FULGOR
MILANO

Rosà - Vicenza - Italy
www.fulgor-milano.com
info@fulgor-milano.com