

Live,
Cook,
Love.

 **ILVE**

Pro-Line Serie

08/2026



ILVE - het bedrijf

ILVE is in 1969 ontstaan in Campodarsego in de provincie Padua, in het nijvere noordoosten van Italië. Dit bedrijf zet trots een grote traditie voort op het gebied van technische knowhow in het bewerken van staal, samen met voortdurend onderzoek op het gebied van processen en technologieën. Het succes is te danken aan een buitengewone flexibiliteit in het ontwerp en de productie, waardoor aan alle persoonlijke eisen in de keuken kan worden voldaan. De collecties van ILVE leveren topprestaties, zijn veelzijdig, en betrouwbaar: ze zijn ontworpen met het oog op een lange levensduur en zijn ontworpen om iedere dag plezier aan te beleven.

De betrouwbaarheid van de producten en diensten van ILVE is een waarde die al meer dan 50 jaar op de markt wordt erkend. Alle keukenapparatuur en fornuizen van ILVE worden vervaardigd in overeenstemming met de meest strenge kwaliteitscertificaten en worden handmatig geassembleerd door gespecialiseerde medewerkers, die alles tot in de kleinste details controleren. Dit garandeert al decennia lang een perfecte werking, wat blijkt uit de voldoening van vele klanten die koken met buitengewone apparaten op het gebied van functionaliteit, veiligheid en levensduur.

Live

Reeds meer dan 50 jaar is ILVE een absolute specialist in kooksystemen. Vanaf de start onderscheidt dit bedrijf zich door haar aanleg voor innovatie: in 1969 werd de maxi-inbouwoven gepresenteerd, en enkele jaren later het revolutionaire Panoramagic fornuis, een heus icoon in deze sector. Een groot succes dat doorgaat: met de gerestylede Panoramagic behaalde ILVE de Good Design Award 2017. Dankzij een halve eeuw onderzoek en niet-aflatende inspanningen heeft ILVE oplossingen bedacht en tot stand gebracht die het niveau van de prestaties van de veiligheid en van de tevredenheid in de keuken naar een hoger niveau hebben getild: want goed koken betekent ook aandacht voor elkaar hebben.

Cook

De fornuizen van ILVE zijn geïnspireerd op de keukens waar de grote chefs hun creaties tot stand brengen, maar hebben een vormgeving en prestaties afgestemd op de huiselijke sfeer. ILVE gebruikt dezelfde hoogwaardige materialen als in professionele keukens: roestvrij staal (AISI 304), gietijzer, messing, koper. Net als de selectie van de grondstoffen is ook de technische betrouwbaarheid van de verschillende componenten aan zeer strikte controles onderworpen. De keukenapparatuur van ILVE wordt een voor een gebouwd, volgens de specificaties van de klant, en wordt met de hand geassembleerd met ervaring, passie en ambachtelijk meesterschap.

Love

De keukenapparatuur van ILVE is het resultaat van de liefde van het bedrijf voor hun eigen werk, het enthousiasme om steeds nieuwe uitdagingen aan te gaan op het gebied van ontwerp en techniek, en het voortdurend streven naar perfectie. Gevoelens vormen de basis voor perfecte en unieke apparaten, ontworpen om vreugde en voldoening te schenken aan eenieder die echt van koken houdt. Kwaliteiten die meteen opvallen, zowel in vormgeving als in technische details. Iedereen deelt dezelfde passie voor koken, echter de inrichting van de keuken is sterk persoonlijk. Daarom hebben de collecties van ILVE verschillende stijlen, maar wel met een gemeenschappelijk doel: vooruitstrevende oplossingen bieden om koken tot een dagelijks genot te maken.

ILVE – Pro Line

Een frisse ILVE collectie voor iedereen die houdt van kwaliteit en gemak, maar wél met een stijlvolle touch. Strakke lijnen, slimme details – alles klopt gewoon. Pro Line voelt zich thuis in elke keuken en is er voor de dagelijkse dingen, maar ook voor die gezellige kookavonturen. Dankzij de professionele technologie kook je makkelijker, mooier en net een tikje slimmer.

Algemene Kenmerken:

- Uitvoering in matzwart of roestvrijstaal (RVS)
- Beschikbaar in 90 cm breed
- Keuze uit enkele of dubbele ovenconfiguratie
- Soft-closing deuren en lade voor geruisloos sluiten
- Temperatuurbereik van 30 °C tot 300 °C (main oven)
- Quick Start-functie (alleen bij enkele oven) voor snelle opwarming
- Robuuste constructie met focus op degelijkheid
- Aansluitwaarde: 11 kW (inductie)





Alle ILVE-oven functies



Pizzafunctie
Geschikt voor het klaarmaken van pizza's, maar ook van brood en focaccia. De belangrijkste warmtebron is het onderste element, die met behulp van de andere elementen van de oven op lage stand, een ideale situatie creëert voor dit soort bereidingen.



Intensieve bereiding
Hiermee kan men snel en intensief garen, met stoomafvoer. Dit is aangewezen om een krokant resultaat te verkrijgen; aardappelen en groenten in de oven, kip, vis op zout, enz.



Geventileerde grillbereiding
Deze bijzonder snel en diep werkende functie, met een aanzienlijke energiebesparing, is voor vele voedingswaren aangewezen, zoals: varkensribbetjes, worstjes, varkensspiesjes of gemengde spiesjes, wild, gnocchi alla Romana, enz.



Grillbereiding met gesloten deur
Functie aangewezen voor een snelle en diepe bereiding op het rooster, om vlees in het algemeen, filet, T-bone steak, vis en ook groente te gratineren en te roosteren.



Bereiding aan de onderzijde
Dit is een van de meeste aangewezen bereidingen om het garen van gerechten af te werken, vooral van gebak (koekjes, meringue, gerezen gebak, desserts met fruit, enz.).



Normale statische bereiding
Dit is de klassieke functie van de elektrische oven, bijzonder geschikt voor de bereiding van de volgende gerechten: varkensribbetjes, worstjes, kabeljauw, gebrad, wild, kalfsgebrad, meringue en koekjes, fruit in de oven, enz.



Meervoudige geventileerde bereiding
Dit is de functie die simultane bereiding van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat de geuren zich gaan vermengen. Men kan lasagne in de oven, croissants en brioches, taarten, cakes, enz. bereiden en tegelijk tijd en elektriciteit besparen.



Bereiding aan de bovenzijde
Bijzonder geschikt om te braden en om een afwerking-skleurtje aan heel wat gerecht-en te geven. Deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskarbonade, kalfsbiefstuk, tong, kleine inktvisjes, enz.



ECO-bereiding
Via deze functie kunt u met een aanzienlijke besparing op elektriciteitsverbruik koken. Met de ECO-functie worden de bereidingstijden aan trage bereidingen aangepast, zoals: stoofschotels, wit vlees, pasta in de oven, delicaat gebak. Deze bereidingscyclus is niet aanbevolen voor diepgevroren voedingswaren.



Quick start
Functie voor het snel voorverwarmen van de oven, om die snel op de gewenste temperatuur te brengen en vervolgens de bereidingsfunctie te kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht. Als u een lage temperatuur (30° C - 40° C) instelt, werkt dit ook om snel te ontdooien



Ontdooien
Hiermee kan men alle diepgevroren voedingswaren in het algemeen snel ontdooien om ze snel op kamertemperatuur te brengen, zonder de smaak en de structuur van de voedingswaren te beïnvloeden.

Bij de modellen
LBI095WSCM3/MGD
LBI095WSCM3/SS
L096WSCM3/MGD
L096WSCM3/SS
LD096WSCM3/MGD
L096WSCM3/SS

Bij de modellen
LDBI09WSCM3/MGD
LDBI09WSCM3/SS

Pro Line

LBI095WSCM3/MGD

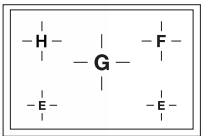
MAT ZWART



€ 3.595,-

Configuratie

5 zones

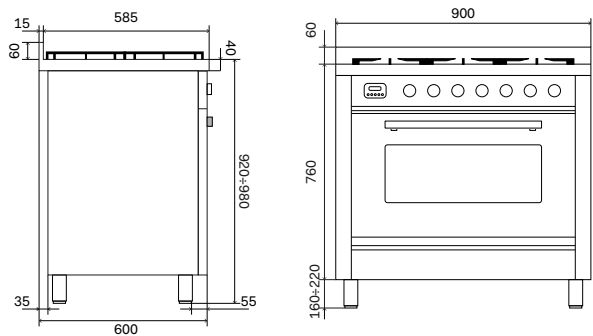


- E - Inductiezone
Ø 160 mm
1,1 kW / 1,4 kW
- F - Inductiezone
Ø 160 mm
2 kW / 2,4 kW
- G - Inductiezone
Ø 250 mm
2,3 kW / 3 kW
- H - Inductiezone
Ø 200 mm
2,3 kW / 3 kW

- Algemene kenmerken:
- Soft-closing ovendeur
 - Luxe lade onder oven met soft-closing
 - Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30 - 300°C
 - Elektronische timer
 - 9 oven functies – waaronder een quick start
 - Dubbele lamp binnenzijde voor goede verlichting
 - Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
 - Geforceerde mantelkoelsysteem
 - Aansluitwaarde 10.8 kW
 - Puls gestuurd inductiesysteem
- Kenmerken oven:
- Easy clean email
 - Interne afmeting: 64.5 × 36.5 × 41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)
- Extra accessoires:
- | | | |
|-------------------|------------------------------------|-----------------|
| • EA4180002000000 | Pizza-steen 90 cm | € 160,- |
| • KGSET001 | Telescopische - geleiders set | € 139,- |
| • EA5315007000000 | Stelpoot Zwart - LAAG (kunststof)* | € 29,- per stuk |
- *110 tot 150 mm (PRIJS PER STUK)

- Functies:
-

Technische tekening
en maten



Pro Line

LBI095WSCM3/SS

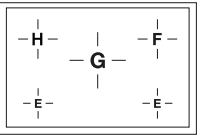
RVS



€ 3.595,-

Configuratie

5 zones

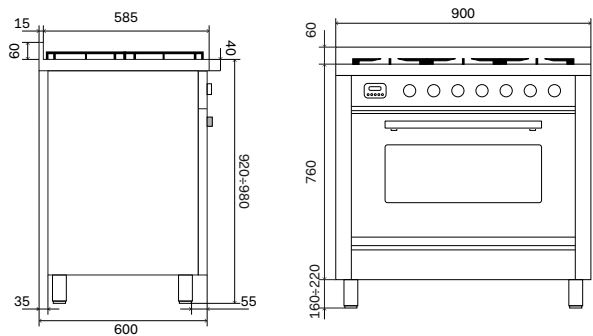


- E - Inductiezone
Ø 160 mm
1,1 kW / 1,4 kW
- F - Inductiezone
Ø 160 mm
2 kW / 2,4 kW
- G - Inductiezone
Ø 250 mm
2,3 kW / 3 kW
- H - Inductiezone
Ø 200 mm
2,3 kW / 3 kW

- Algemene kenmerken:
- Soft-closing ovendeur
 - Luxe lade onder oven met soft-closing
 - Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30 - 300°C
 - Elektronische timer
 - 9 oven functies – waaronder een quick start
 - Dubbele lamp binnenzijde voor goede verlichting
 - Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
 - Geforceerde mantelkoelsysteem
 - Aansluitwaarde 10.8 kW
 - Puls gestuurd inductiesysteem
- Kenmerken oven:
- Easy clean email
 - Interne afmeting: 64.5 × 36.5 × 41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)
- Extra accessoires:
- | | | |
|-------------------|-------------------------------|-----------------|
| • EA4180002000000 | Pizza-steen 90 cm | € 160,- |
| • KGSET001 | Telescopische - geleiders set | € 139,- |
| • EA5315001000000 | Stelpoot RVS - LAAG* | € 39,- per stuk |
- *100 tot 160 mm (PRIJS PER STUK)

- Functies:
-

Technische tekening
en maten

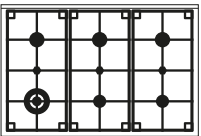


Pro Line
L096WSCM3/MGD
MAT ZWART



€ 3.095,-

Configuratie
6 branders



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

- Algemene kenmerken:

 - Soft-closing ovendeur
 - Luxe lade onder oven met soft-closing
 - Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30 - 300°C
 - Elektronische timer
 - 9 oven functies – waaronder een quick start
 - Dubbele lamp binnenzijde voor goede verlichting
 - Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
 - Geforceerde mantelkoelsysteem
 - Aansluitwaarde 3.4 kW
- Kenmerken oven:

 - Easy clean email
 - Interne afmeting: 64.5 x 36.5 x 41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)
- Kenmerken gasbranders:

 - ILVE brander/deksel – messing met Nano technische gecoate Total Black behandeling. Schuine vlam – beter rendement – warmte over groter oppervlak.
 - Vangschal uit 1 stuk – eenvoudig schoon te maken
 - Totaal 6 gaspitten met ruime afstand tussen de pitten
 - Gietijzeren pannendragers voor stabiele en veilige ondersteuning van de pan.

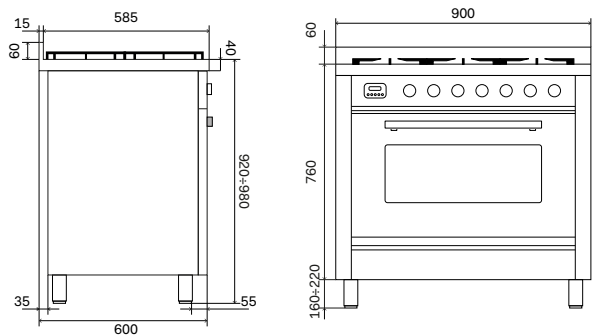
- Extra accessoires:

 - EA4180002000000 Pizza-steen 90 cm € 160,-
 - KGSET001 Telescopische - geleiders set € 139,-
 - EA5315007000000 Stelpoot Zwart - LAAG (kunststof)* € 29,- per stuk

*110 tot 150 mm (PRIJS PER STUK)

- Functies:

Technische tekening en maten

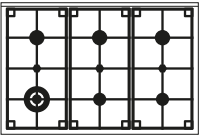


Pro Line
L096WSCM3/SS
RVS



€ 3.095,-

Configuratie
6 branders



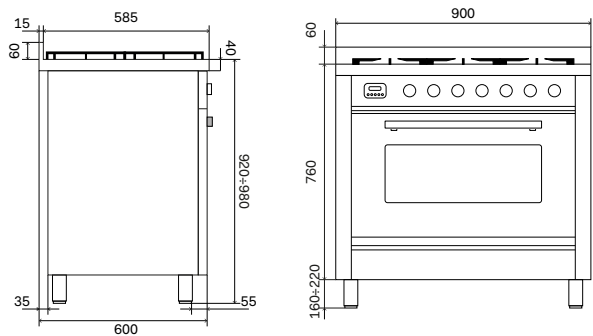
- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

- Algemene kenmerken:
- Soft-closing ovendeur
 - Luxe lade onder oven met soft-closing
 - Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30 - 300°C
 - Elektronische timer
 - 9 oven functies – waaronder een quick start
 - Dubbele lamp binnenzijde voor goede verlichting
 - Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
 - Geforceerde mantelkoelsysteem
 - Aansluitwaarde 3.4 kW
- Kenmerken oven:
- Easy clean email
 - Interne afmeting: 64.5 × 36.5 × 41 cm
 - Inhoud 97 L
 - Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)
- Kenmerken gasbranders:
- ILVE brander/deksel – messing met Nano technische gecoate Total Black behandeling. Schuine vlam – beter rendement – warmte over groter oppervlak.
 - Vangschaal uit 1 stuk – eenvoudig schoon te maken
 - Totaal 6 gaspitten met ruime afstand tussen de pitten
 - Gietijzeren pannendragers voor stabiele en veilige ondersteuning van de pan.

- Extra accessoires:
- EA4180002000000 Pizza-steen 90 cm € 160,-
 - KGSET001 Telescopische - geleiders set € 139,-
 - EA5315001000000 Stelpoot RVS - LAAG* € 39,- per stuk
- *100 tot 160 mm (PRIJS PER STUK)

- Functies:
-

Technische tekening en maten



Pro Line

LDBI09WSCM3/MGD

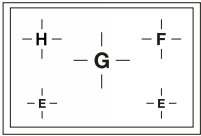
MAT ZWART



€ 4.195,-

Configuratie

5 zones



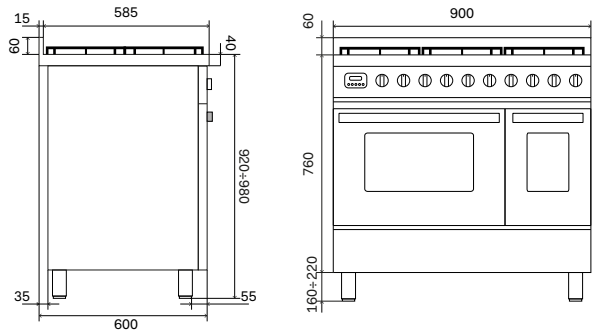
- H - Inductiezone
Ø 160 mm
1,1 kW / 1,4 kW
- F - Inductiezone
Ø 160 mm
2 kW / 2,4 kW
- G - Inductiezone
Ø 250 mm
2,3 kW / 3 kW
- E - Inductiezone
Ø 200 mm
2,3 kW / 3 kW

- Algemene kenmerken:
- Soft-closing ovendeuren
 - Luxe lade onder oven met soft-closing
 - Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30 - 300°C / 50 - 250°C (kleine oven)
 - Elektronische timer
 - 9 ovenfuncties, kleine oven 4 functies
 - Draaispit in kleine oven
 - Verlichting binnenzijde
 - Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
 - Geforceerde mantelkoelsysteem
 - Aansluitwaarde 11 kW
 - Puls gestuurd inductiesysteem
- Kenmerken oven:
- Easy clean email in beide ovens
 - Interne afmeting grote oven: 43.7 × 36 × 41 cm – 65 liter
 - Interne afmeting kleine oven: 27.5 × 35.5 × 44 cm – 43 liter
 - Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)

- Extra accessoires:
- EA4180001000000 Pizza-steen 60 cm € 140,-
 - KGSET001 Telescopische - geleiders set € 139,-
 - EA5315007000000 Stelpoot Zwart - LAAG (kunststof)* € 29,- per stuk
- *110 tot 150 mm (PRIJS PER STUK)

- Functies:
- Grote oven
-
- Kleine oven
-

Technische tekening
en maten

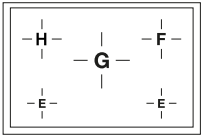


Pro Line
LDBI09WSCM3/SS
RVS



€ 4.195,-

Configuratie
5 zones



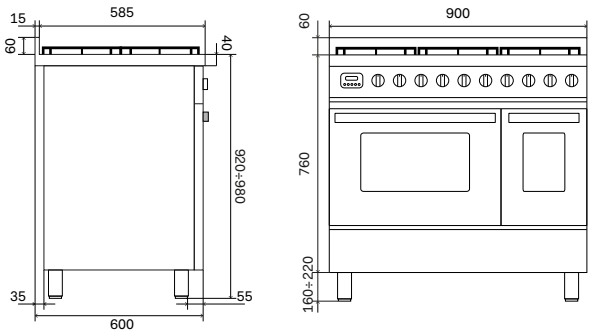
- E - Inductiezone
Ø 160 mm
1,1 kW / 1,4 kW
- F - Inductiezone
Ø 160 mm
2 kW / 2,4 kW
- G - Inductiezone
Ø 250 mm
2,3 kW / 3 kW
- H - Inductiezone
Ø 200 mm
2,3 kW / 3 kW

- Algemene kenmerken:
- Soft-closing ovendeuren
 - Luxe lade onder oven met soft-closing
 - Energieklasse A
 - Temperatuurbereik 30 - 300°C / 50 - 250°C (kleine oven)
 - Elektronische timer
 - 9 ovenfuncties, kleine oven 4 functies
 - Draaispit in kleine oven
 - Verlichting binnenzijde
 - Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
 - Geforceerde mantelkoelsysteem
 - Aansluitwaarde 11 kW
 - Puls gestuurd inductiesysteem
- Kenmerken oven:
- Easy clean email in beide ovens
 - Interne afmeting grote oven: 43.7 × 36 × 41 cm – 65 liter
 - Interne afmeting kleine oven: 27.5 × 35.5 × 44 cm – 43 liter
 - Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)

- Extra accessoires:
- EA4180001000000 Pizza-steen 60 cm € 140,-
 - KGSET001 Telescopische - geleiders set € 139,-
 - EA5315001000000 Stelpoot RVS - LAAG* € 39,- per stuk
- *100 tot 160 mm (PRIJS PER STUK)

- Functies:
- Grote oven
-
- Kleine oven
-

Technische tekening
en maten

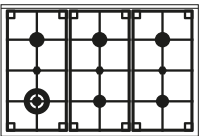


Pro Line
LD096WSCM3/MGD
MAT ZWART



€ 3.795,-

Configuratie
6 branders



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

Algemene kenmerken:

- Soft-closing ovendeuren
- Luxe lade onder oven met soft-closing
- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30 - 300°C / 50 - 250°C (kleine oven)
- Elektronische timer
- 9 ovenfuncties, kleine oven 4 functies
- Draaispit in kleine oven
- Verlichting binnenzijde
- Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie
- Geforceerde mantelkoelsysteem
- Aansluitwaarde 4.5 kW

Kenmerken gasbranders:

- ILVE brander/deksel – messing met Nano technische gecoate Total Black behandeling. Schuine vlam – beter rendement – warmte over groter oppervlak.
- Vangschal uit 1 stuk – eenvoudig schoon te maken
- Totaal 6 gaspitten met ruime afstand tussen de pitten
- Gietijzeren pannendragers voor stabiele en veilige ondersteuning van de pan.

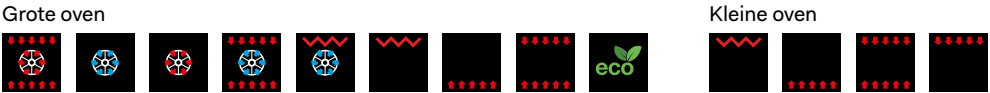
Kenmerken oven:

- Easy clean email in beide ovens
- Interne afmeting grote oven: 43.7 x 36 x 41 cm – 65 liter
- Interne afmeting kleine oven: 27.5 x 35.5 x 44 cm – 43 liter
- Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)

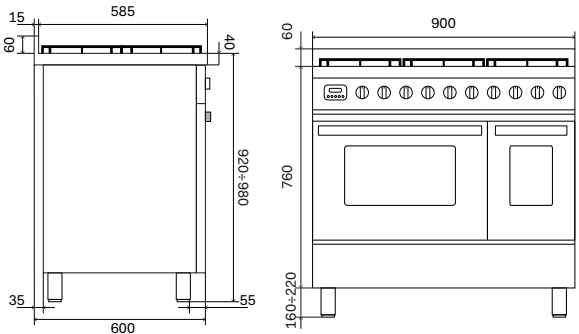
Extra accessoires:

- EA4180001000000 Pizza-steen 60 cm € 140,-
 - KGSET001 Telescopische - geleiders set € 139,-
 - EA5315007000000 Stelpoot Zwart - LAAG (kunststof)* € 29,- per stuk
- *110 tot 150 mm (PRIJS PER STUK)

Functies:



Technische tekening en maten

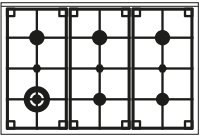


Pro Line
LD096WSCM3/SS
RVS



€ 3.795,-

Configuratie
6 branders



- Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander
3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

Algemene kenmerken:	• Soft-closing ovendeuren • Luxe lade onder oven met soft-closing • Energieklasse A • Temperatuurbereik 30 - 300°C / 50 - 250°C (kleine oven) • Elektronische timer • 9 ovenfuncties, kleine oven 4 functies • Draaispit in kleine oven • Verlichting binnenzijde • Ovendeur met driedubbele ruit voor veiligheid en optimale isolatie • Geforceerde mantelkoelsysteem • Aansluitwaarde 4.5 kW	Kenmerken gasbranders:	• ILVE brander/deksel – messing met Nano technische gecoate Total Black behandeling. Schuine vlam – beter rendement – warmte over groter oppervlak. • Vangschaal uit 1 stuk – eenvoudig schoon te maken • Totaal 6 gaspitten met ruime afstand tussen de pitten • Gietijzeren pannendragers voor stabiele en veilige ondersteuning van de pan.
Kenmerken oven:	• Easy clean email in beide ovens • Interne afmeting grote oven: 43.7 × 36 × 41 cm – 65 liter • Interne afmeting kleine oven: 27.5 × 35.5 × 44 cm – 43 liter • Neerklapbare grill (voor makkelijk onderhoud)		
Extra accessoires:	• EA4180001000000 Pizza-steen 60 cm • KGSET001 Telescopische - geleiders set • EA5315001000000 Stelpoot RVS - LAAG* *100 tot 160 mm (PRIJS PER STUK)	€ 140,- € 139,- € 39,- per stuk	
Functies:	Grote oven 		



ILVE Nederland B.V.
Stationsweg 13-E
1441 EJ Purmerend
+031(0)850431145

(alleen kantoor – geen showroom)

info@ilve.nl | www.ilve.nl