

SELEZIONE **2019**



PROGETTATI PER IL CONTEMPORANEO

INDICE

FORNI

QUADRO
PAG 6



FLAT
PAG 10



PREMIUM S2
PAG 14



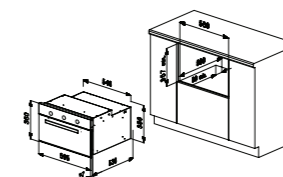
COUNTRY S2
PAG 20



BEST
PAG 24



INCASSI
PAG 34



PIANI COTTURA

QUADRO
PAG 38



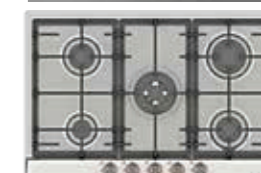
FLAT
PAG 46



PREMIUM S2
PAG 52



SLIM S2
PAG 56



TARGET
PAG 60



COUNTRY S2
PAG 64



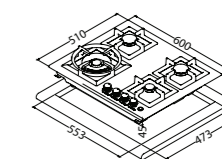
BEST
PAG 70




DOMINO
PAG 76



INCASSI
PAG 80



DESIGN / AMBIENTE / SOSTENIBILITÀ
100% MADE IN ITALY



Presentiamo qui una selezione di prodotti pensati per un cliente esigente, in grado di apprezzare i valori che i nostri elettrodomestici, rigorosamente Made in Italy, rappresentano.

Da sempre siamo vocati all'eccellenza, al design, alle soluzioni innovative, perché il quotidiano in cucina diventi una soddisfazione irripetibile, grazie ad una tecnologia che protegge le persone e rispetta l'ambiente.

Smalvic, l'inimitabile Italian Techno Cooking.



**L'EVOLUZIONE
DI UN'OFFICINA
ITALIANA**



 **smalvic**
Italian Techno Cooking



 **smalvic**
Italian Techno Cooking



QUADRO

COLORE, RIGORE, ELEGANZA

I nuovi forni QUADRO da 60, nelle versioni INOX e COLOR, sono l'evoluzione del concetto multifunzione Smalvic: un elegante big cavity XL con porta in vetro temperato, bordata su 3 lati; programmazione elettronica, comode manopole e la maniglia ergonomica completano lo styling di un'opera moderna ideata per sfide quotidiane. Rigoroso nella versione INOX, il forno si fa glamour nella versione COLOR, nei colori bianco puro, grigio lavagna e tortora, per abbinamenti di sicuro effetto.



QUADRO INOX

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 9 FUNZIONI

60_{cm}



1023827500 € 895,00
FI-74MTB QUADRO INOX



- Classe di efficienza energetica A+
- 9 funzioni
- Cavità XXL 74 litri di volume utile con 6 livelli di cottura
- Finiture: vetro temperato fumé e acciaio, maniglia in inox satinato
- Manopole inox satinato
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control per la regolazione e il controllo dei tempi di cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 2 griglie



QUADRO COLOR

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 9 FUNZIONI

60_{cm}



1023820900 € 935,00
FI-74MTB QUADRO TORTORA



- Classe di efficienza energetica A+
- 9 funzioni
- Cavità XXL 74 litri di volume utile con 6 livelli di cottura
- Finiture: acciaio verniciato in tre colorazioni distinte (bianco puro, tortora e grigio lavagna)
- Manopole inox satinato
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control per la regolazione e il controllo dei tempi di cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 2 griglie



1023820300 € 935,00
FI-74MTB QUADRO BIANCO PURO

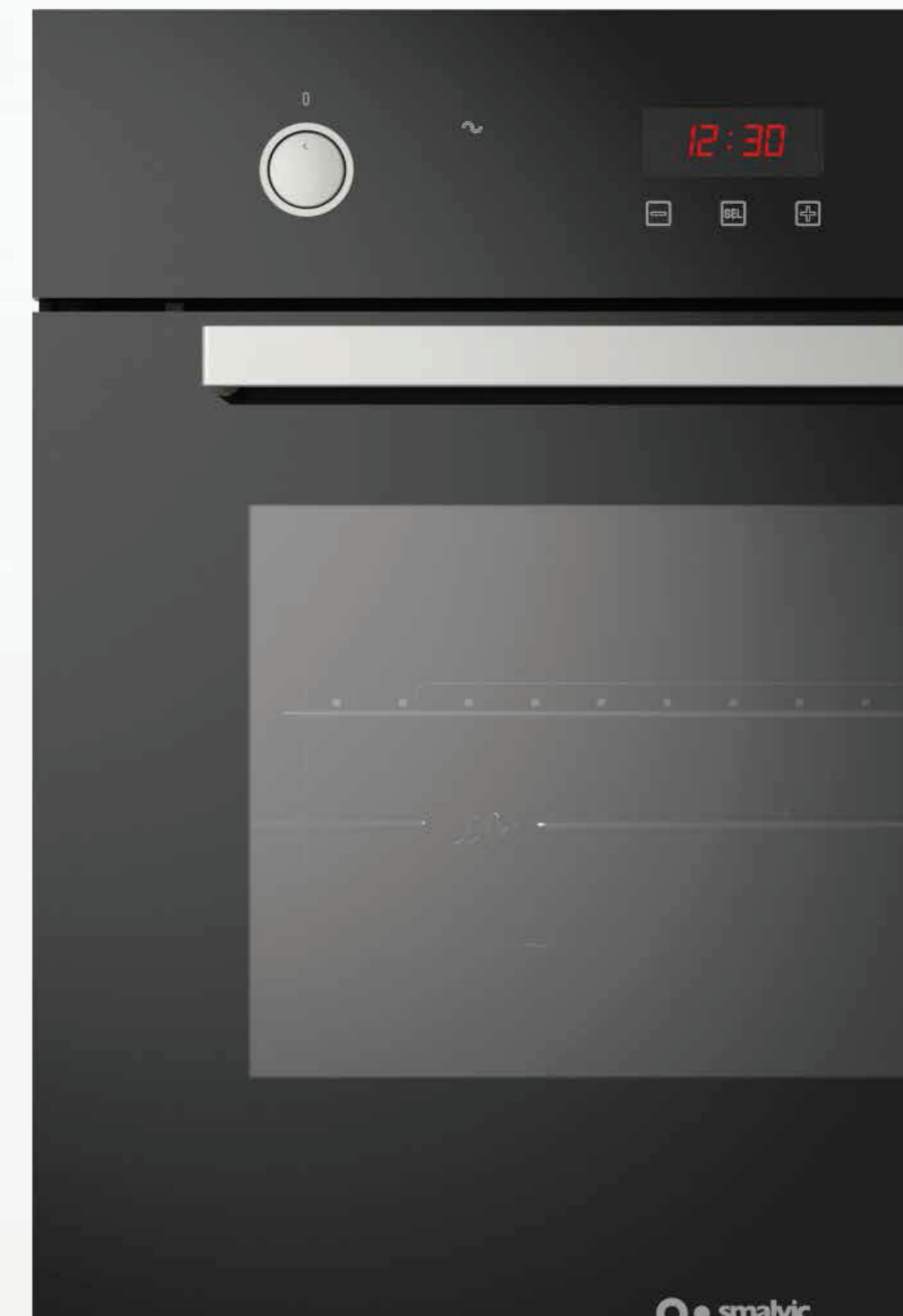


1023822100 € 935,00
FI-74MTB QUADRO LAVAGNA

FLAT

MINIMAL CONTEMPORANEO

Design solido e minimalista, che esalta le superfici luminose del vetro temperato bianco o nero, un'eleganza naturale che si coniuga alla praticità di utilizzo e alle prestazioni eccellenti. Per riflessi di stile in cucina.



 **smalvic**
Italian Techno Cooking

 smalvic

FLAT

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 9 FUNZIONI

60_{cm}



INCASSO FIGURA N° 5

1021360400 € 770,00
FI-64MTB FLAT NERO

- Classe di efficienza energetica A+
- Cavità XL da 64 litri di volume utile con 5 livelli di cottura
- 9 funzioni
- Finiture vetro temperato nero, maniglia satinata
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control per il controllo dei tempi di cottura
- Manopole push pull
- Ventilatore tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

- IN DOTAZIONE
- 1 leccarda
 - 2 griglie



1021360300
FI-64MTB FLAT BIANCO
€ 790,00



1021360900
FI-64MTB FLAT TORTORA
€ 780,00



FLAT

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 9 FUNZIONI

90_{cm}



INCASSO FIGURA N° 8

1018120400 € 1.100,00
FI-95MT B FLAT NERO

- Classe di efficienza energetica A
- 9 funzioni
- Cavità XXL da 110 litri di volume utile
- Finiture: vetro temperato nero, maniglia satinata
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control per il controllo dei tempi di cottura
- Manopole push pull
- Ventilatore tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto easy to clean
- Illuminazione interna 2 lampade
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

- IN DOTAZIONE
- 1 leccarda
 - 1 griglia
 - 1 spiedo girarrosto



1018120300 € 1.115,00
FI-95MT B FLAT BIANCO





PREMIUM SERIE 2

FASCINO SENZA TEMPO

Un look accattivante nella cucina di tutti i giorni grazie all'acciaio inox satinato della Linea PREMIUM, un classico contemporaneo estremamente versatile nelle misure e nelle prestazioni, adatto a tutte le ambientazioni.



PREMIUM SERIE 2

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE
9 FUNZIONI

60_{cm}



1024777500 FI-64MTN PREMIUM S2
€ 890,00



- Classe di efficienza energetica A++
- 9 funzioni
- Cavità XL da 64 litri di volume utile con 5 livelli di cottura
- Finiture: vetro temperato e acciaio, maniglia in acciaio satinato
- Manopole inox satinato
- Programmazione elettronica per la selezione delle funzioni, controllo temperatura e tempi di cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 2 griglie



PREMIUM SERIE 2

FORNO A GAS VENTILATO
4 FUNZIONI

60_{cm}



1023177500 FI-64GEVTC PREMIUM S2
€ 885,00



- Classe di efficienza energetica A
- 4 funzioni
- Cavità XL da 64 litri di volume utili con 5 livelli di cottura
- Finiture: vetro temperato nero e acciaio, maniglia in acciaio satinato
- Contaminuti
- Manopole inox satinato
- Accensione automatica sottomanopola
- Valvola di sicurezza
- Grill elettrico
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 2 griglie



PREMIUM SERIE 2

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE
9 FUNZIONI

90_{cm}



1017437500 FI-95MT B PREMIUM S2
€ 1.150,00



- Classe di efficienza energetica A
- Cavità XXL 110 litri di volume utile
- 9 funzioni
- Finiture vetro temperato nero e acciaio, maniglia in acciaio satinato, manopole inox satinato
- Programmatore elettronico con display a comandi touch
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Illuminazione interna 2 lampade
- Cavità con smalto easy to clean
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia
- Spiedo girarrosto



PREMIUM SERIE 2

FORNO A GAS VENTILATO
4 FUNZIONI

90_{cm}



1017457500 FI-95GEVT C PREMIUM S2
€ 1.300,00



- Classe di efficienza energetica A
- 4 funzioni
- Cavità XXL da 110 litri di volume utile
- Finiture: vetro temperato nero e acciaio, maniglia in acciaio satinato
- Contaminuti
- Manopole inox satinato
- Accensione automatica sottomanopola
- Valvola di sicurezza
- Grill elettrico
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna 2 lampade
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia
- Spiedo girarrosto



PREMIUM SERIE 2

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE
9 FUNZIONI

90_{cm}



1024787500 FI-88MT B PREMIUM S2
€ 1.200,00



INCASSO FIGURA N° 7

- Classe di efficienza energetica A
- Cavit  71 lt di volume utile
- 9 funzioni
- Funzione eco per risparmio energetico a parit  di prestazioni
- Finiture vetro temperato nero e acciaio, maniglia in acciaio satinato
- Programmatore elettronico con display a comandi touch control per la regolazione e controllo dei tempi di cottura
- Manopole inox satinato
- Ventilatore tangenziale di raffreddamento
- Cavit  con smalto easy to clean
- Illuminazione interna 2 lampade
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia
- Spiedo girarrosto



CLASSE
ENERGETICA



COTTURA
VENTILATA



GRIGLIATURA
VENTILATA



GRIGLIATURA
STATICA



COTTURA
INTENSIVA
VENTILATA



COTTURA
TRADIZIONALE
STATICA



COTTURA CON
RISCALDAMENTO
DALL'ALTO



COTTURA CON
RISCALDAMENTO
DAL BASSO



SCONGELAMENTO



ILLUMINAZIONE



ECO





COUNTRY SERIE 2

COLORE E TRADIZIONE

Una linea di forni colorati nel segno della tradizione italiana.
Un'accurata rivisitazione con preziosi dettagli e prestazioni di eccellenza:
la sapienza artigianale dell'autentico Made in Italy.



COUNTRY SERIE 2

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 5 FUNZIONI

60_{cm}



1024568400 € 860,00
FI-64WTR COUNTRY SERIE 2 ANTRACITE

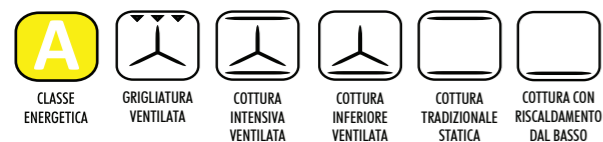


INCASSO FIGURA N° 5

- Classe di efficienza energetica A
- 5 funzioni
- Cavità XL da 64 litri di volume utile con 5 livelli di cottura
- Finiture colore antracite, maniglia in ottone anticato
- Programmatore elettronico a orologio per il controllo dei tempi di cottura
- Manopole finitura ottone anticato
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 2 griglie

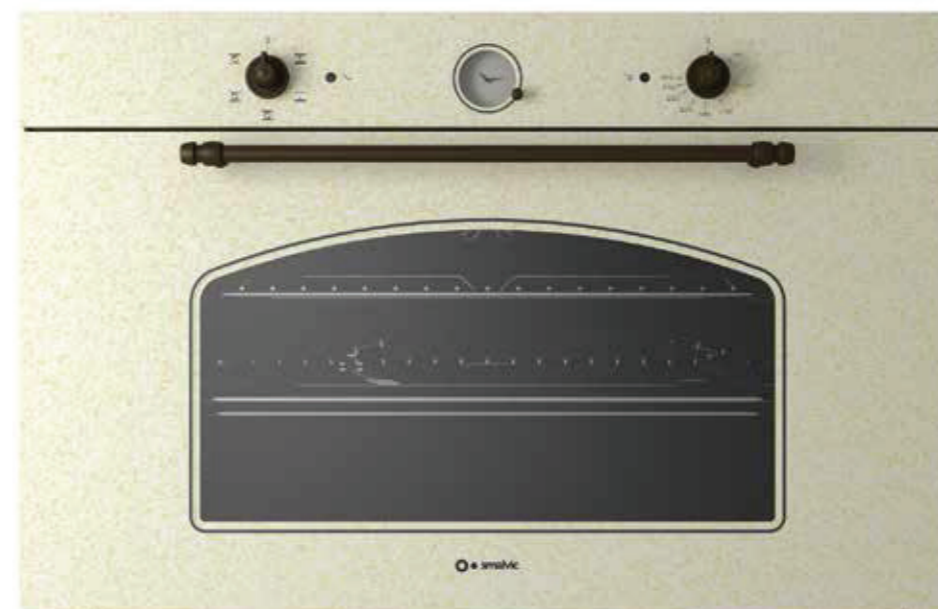


1024562600 € 860,00
FI-64WTR COUNTRY SERIE 2
AVENA

COUNTRY SERIE 2

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 9 FUNZIONI

90_{cm}



1024572600
FI-95MT R COUNTRY SERIE 2
AVENA € 1.150,00



INCASSO FIGURA N° 8

- Classe di efficienza energetica A
- 9 funzioni
- Cavità XXL da 110 litri di volume utile
- Finiture: colore Avena, maniglia in ottone anticato
- Programmatore elettronico a orologio per il controllo dei tempi di cottura
- Manopole finitura in ottone anticato
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna 2 lampade
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia



1024578400 € 1.150,00
FI-95MT R COUNTRY SERIE 2
ANTRACITE



BEST

STILE E SEMPLICITÀ

Una linea completa di forni, caratterizzati da un design pulito dove dominano l'acciaio e il vetro temperato, arricchito da una tecnologia consolidata: prestazioni di valore per migliorare la quotidianità in cucina.
Un'ampia gamma di misure adattabili ai piccoli e ai grandi spazi.

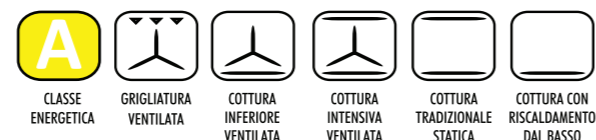


 **smalvic**
Italian Techno Cooking

BEST

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 5 FUNZIONI

60_{cm}



1021507500 € 650,00
FI-64WTS BEST STRIP



INCASSO FIGURA N° 5

- Classe di efficienza energetica A
- 5 funzioni
- Cavità XL da 64 litri di volume utile con 5 livelli di cottura
- Finiture: vetro temperato e acciaio, maniglia satinata
- Programmatore stop cottura
- Manopole satinata
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia

1021510300
FI-64WTS BEST BIANCO
€ 630,00



1021510400
FI-64WTS BEST NERO
€ 630,00



BEST

FORNO A GAS / 3 FUNZIONI

60_{cm}



1021697500 € 735,00
FI-64GETC BEST STRIP



INCASSO FIGURA N° 5

- Classe di efficienza energetica A
- 3 funzioni
- Cavità XL da 64 litri di volume utile con 5 livelli di cottura
- Finiture: vetro temperato e acciaio, maniglia satinata
- Contaminuti
- Manopole satinata
- Accensione automatica sottomanopola
- Valvola di sicurezza
- Grill elettrico
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

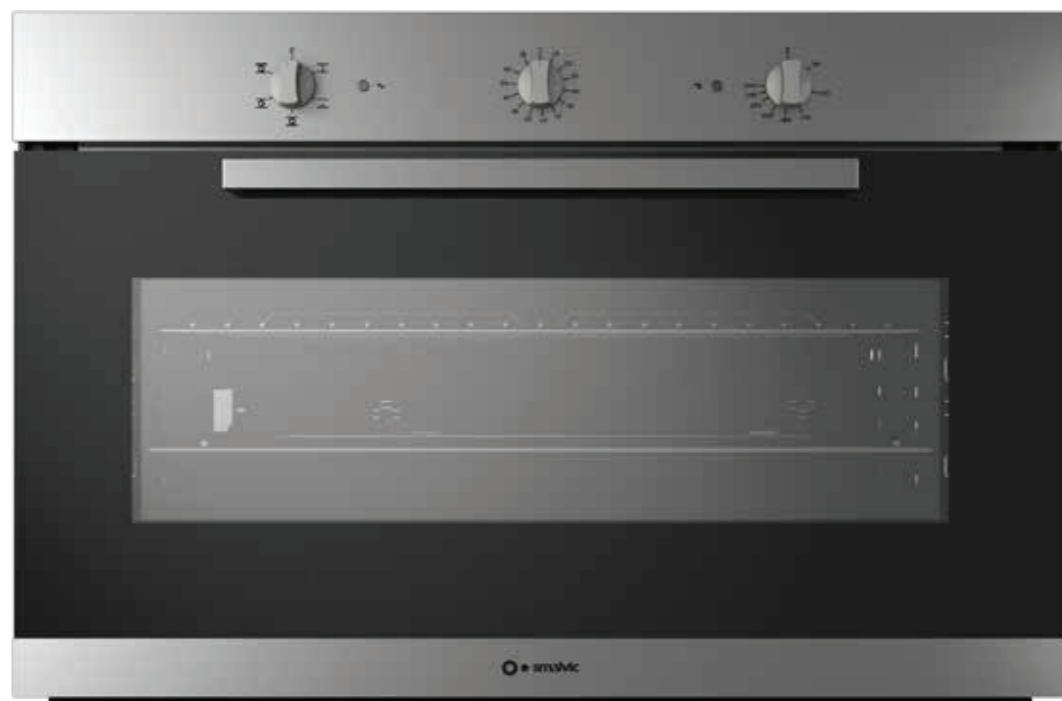
IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia

BEST

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 5 FUNZIONI

90_{cm}



1023807500 € 950,00
FI-95WT S BEST STRIP



INCASSO FIGURA N° 8

- Classe di efficienza energetica A
- 5 funzioni
- Cavit  XXL da 110 litri di volume utile
- Finiture: vetro temperato e acciaio, maniglia satinata
- Programmatore stop cottura
- Manopole satinata
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean

- Illuminazione interna 2 lampade
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia



CLASSE ENERGETICA



GRIGLIATURA VENTILATA



COTTURA INFERIORE VENTILATA



COTTURA INTENSIVA VENTILATA



COTTURA TRADIZIONALE STATICA



COTTURA CON RISCALDAMENTO DAL BASSO

BEST

FORNO A GAS / 3 FUNZIONI

90_{cm}



1023817500 € 1.210,00
FI-95GET C BEST STRIP



INCASSO FIGURA N° 8

- Classe di efficienza energetica A
- 3 funzioni
- Cavit  XXL da 110 litri di volume utile
- Finiture: vetro temperato e acciaio, maniglia satinata
- Contaminuti
- Manopole satinata
- Accensione automatica sottomanopola
- Valvola di sicurezza
- Grill elettrico

- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna 2 lampade
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia



CLASSE ENERGETICA



GRIGLIATURA STATICA



COTTURA CON RISCALDAMENTO DAL BASSO



ILLUMINAZIONE

BEST

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 4 FUNZIONI

36_{cm} H



1023024000 € 820,00
FI-36VT S SPECIAL 36 SPECCHIO



INCASSO FIGURA N° 1

- Classe di efficienza energetica A
- 4 funzioni
- Cavità da 31 litri di volume utile
- Finiture: vetro temperato a specchio e acciaio, maniglia in acciaio satinato
- Manopole inox satinato
- Programmatore stop cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- Illuminazione interna
- Vetri interni estraibili per facilitarne la pulizia

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia

BEST

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE / 5 FUNZIONI

45_{cm}



1016867500 € 755,00
FI-45WT S BEST STRIP



INCASSO FIGURA N° 3

- Classe di efficienza energetica A
- 5 funzioni
- Cavità da 43 litri di volume utile
- Finiture: vetro temperato e acciaio, maniglia satinata
- Manopole satinato
- Programmatore stop cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Interno con smalto easy to clean
- illuminazione interna

IN DOTAZIONE

- 1 leccarda
- 1 griglia



MISURE INCASSO

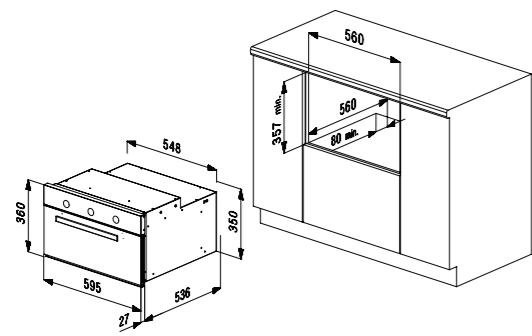


Fig.1
INCASSO FORNO cm 60X36h

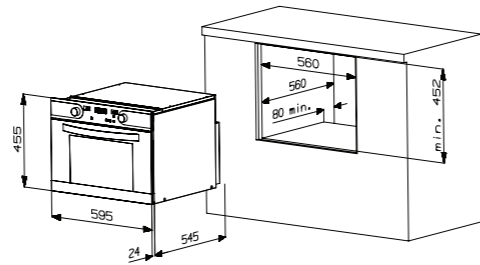


Fig.2
INCASSO FORNO cm 60X45h

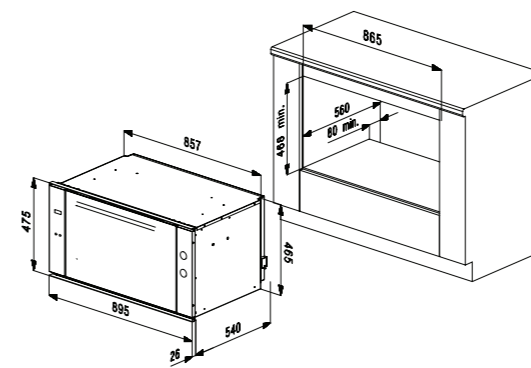


Fig.7
INCASSO FORNO cm 90X48h

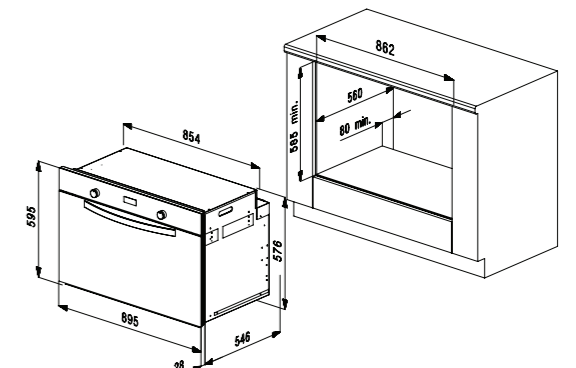


Fig.8
INCASSO FORNO cm 90X60h

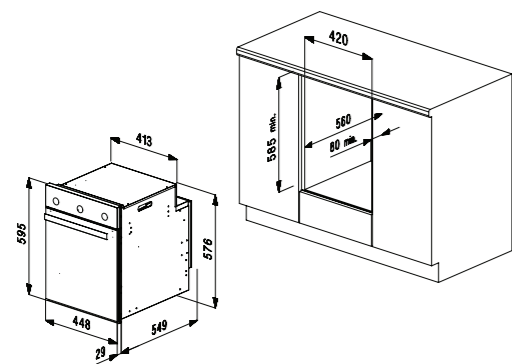


Fig.3
INCASSO FORNO cm 45X60h

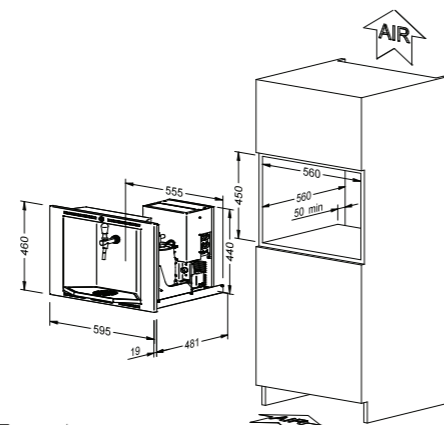


Fig.4
INCASSO SPILLATORE BIRRA cm 60X46h

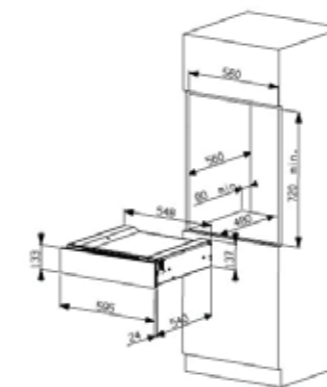


Fig.9
INCASSO CASSETTO cm 60X15h

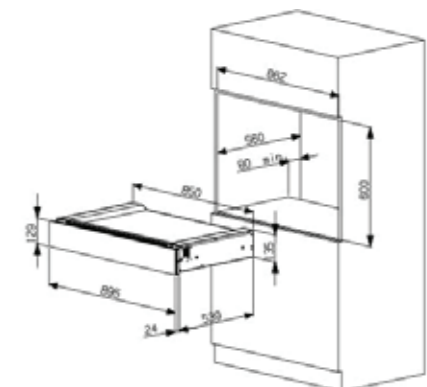


Fig.10
INCASSO CASSETTO cm 90X15h

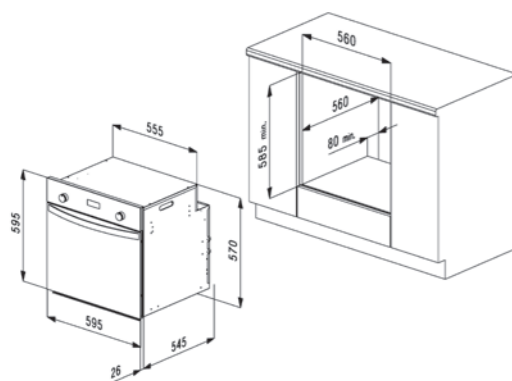


Fig.5
INCASSO FORNO cm 60X60h

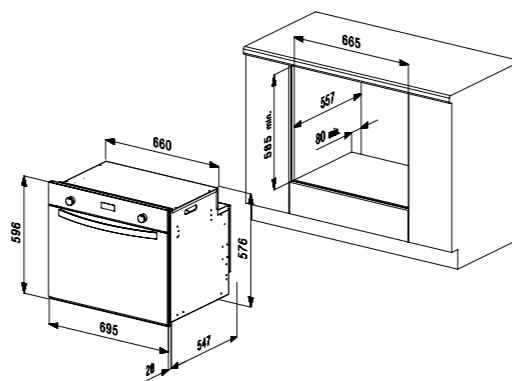


Fig.6
INCASSO FORNO cm 75X60h / 70x60

MISURE INCASSO

ATTENZIONE

Il foro di areazione posteriore, profondo 80 mm, deve arrivare alla base inferiore del mobile, e richiamato all'esterno dello stesso, per creare un ricircolo d'aria necessario al corretto funzionamento e raffreddamento del forno.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia	FI-36	FI-45	FI-45	FI-64	FI-64	FI-64	FI-64	FI-64	FI-64	FI-64
Funzioni	VT	WT	MT	ET	WT	MT	MT O	MT M	GET GETV	MT P
Classe energetica	A	A	A	A	A	A+	A++	A++	A	A++
Consumo di energia convezione naturale (funzione statica) (kWh)	-	0.75	0.75	0.76	0.76	0.68	0.65	0.65	1.47	0.65
Consumo di energia convezione forzata (funzione ventilata) (kWh)	0.58	0.68	0.68	-	0.75	0.63	0.48	0.48	1.36	0.48
Volume della cavità forno (l)	31	43	43	64	64	64	64	64	64	64
Tipologia di cavità	piccola	piccola	piccola	media	media	media	media	media	media	media
Temperatura massima	275°C	275°C	275°C	275°C	275°C	275°C	250°C	250°C	260°C	250°C
Potenza elettrica massima assorbita (kW)	1.8	2.2	2.2	2	2	2.2	3.4	3.4	1.84/ 1.85	2.09
Potenza gas massima assorbita (kW)									2.3	
Altezza mobile (mm)	357	585	585	585	585	585	585	585	585	585
Larghezza mobile (mm)	560	415	415	560	560	560	560	560	560	560
Profondità mobile (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560

Tipologia	FI-74	FI-74	FI-74	FI-74	FI-74	FI-74	FI-74	FI-74	FI-70	FI-70
Funzioni	ET	WT	MT	MT O	MT M	GET GETV	MT X	MT P	MT	WT
Classe energetica	A	A	A+	A++	A++	A	A++	A++	A	A
Consumo di energia convezione naturale (funzione statica) (kWh)	0.79	0.79	0.71	0.68	0.68	1.53	0.68	0.68	0.94	0.94
Consumo di energia convezione forzata (funzione ventilata) (kWh)	-	0.78	0.67	0.51	0.51	1.43	0.51	0.51	0.92	0.92
Volume della cavità forno (l)	74	74	74	74	74	74	74	74	75	75
Tipologia di cavità	big cavity	big cavity	big cavity	big cavity	big cavity	big cavity	big cavity	big cavity	grande	grande
Temperatura massima	275°C	275°C	275°C	250°C	250°C	260°C	250°C	250°C	275°C	275°C
Potenza elettrica massima assorbita (kW)	2	2	2.2	3.4	3.4	1.84/ 1.85	3.4	2.9	2.3	2.3
Potenza gas massima assorbita (kW)										
Altezza mobile (mm)	585	585	585	585	585	585	585	585	585	585
Larghezza mobile (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	662	662
Profondità mobile (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia	FI-88MT	FI-88MT	FI-90WT	FI-95	FI-95	FI-95	FI-95	FI-95	FI-95	FI-90
Funzioni	WT	MT	WT	WT	MT	MT O	MT N	MT X	GEVT	GET
Classe energetica	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Consumo di energia convezione naturale (funzione statica) (kWh)	1.01	1.01	1.05	1.05	1.05	1.05	1.05	1.05	2.1	-
Consumo di energia convezione forzata (funzione ventilata) (kWh)	0.79	0.79	0.79	0.95	0.95	0.94	0.94	0.94	1.98	1.7
Volume della cavità forno (l)	71	71	77	110	110	110	110	110	110	110
Tipologia di cavità	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande
Temperatura massima	275°C	275°C	275°C	275°C	275°C	250°C	250°C	250°C	260°C	260°C
Potenza elettrica massima assorbita (kW)	2.6	2.6	2.3	2.6	2.6	4	4	4	2.6	1.8
Potenza gas massima assorbita (kW)									3.3	3.3
Altezza mobile (mm)	468	468	585	585	585	585	585	585	585	585
Larghezza mobile (mm)	865	865	865	862	862	862	862	862	862	865
Profondità mobile (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560

AVVISO IMPORTANTE

Smalvic declina ogni responsabilità per possibili errori o inesattezze riportate in questo catalogo. Si riserva inoltre di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche alle caratteristiche dei prodotti. I dati forniti non sono impegnativi.

Per una corretta installazione consultare sempre le istruzioni tecniche riportate nei libretti di istruzioni dei singoli prodotti.

QUADRO

INOX & COLOR

Rigoroso inox e colore glamour per i nuovi piani cottura a gas QUADRO, una gamma completa per linee decise e performances da chef. Proposti in una gamma cromatica dal sapore materico, in bianco puro, grigio lavagna o tortora, in smalto porcellanato, oppure in acciaio della migliore produzione, sono un concentrato di stile, determinazione e potenza. Montano la doppia griglia in ghisa, unica per due fuochi con un raccordo sormontato da una S stilizzata, bruciatori ad alta efficienza e bruciatori wok.

QUADRO, gusto razionalista e materiali di alta qualità, per progetti di valore.

 **smalvic**
Italian Techno Cooking



QUADRO INOX



PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



1023634000 € 435,00
PI-Z60V3G1TC QUADRO INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



75_{cm}



1023644000 € 535,00
PI-Z75V4G1TC QUADRO INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



QUADRO INOX



PIANO COTTURA A GAS

90_{cm}



1023654000 € 585,00
PI-Z90V4G1TC QUADRO INOX

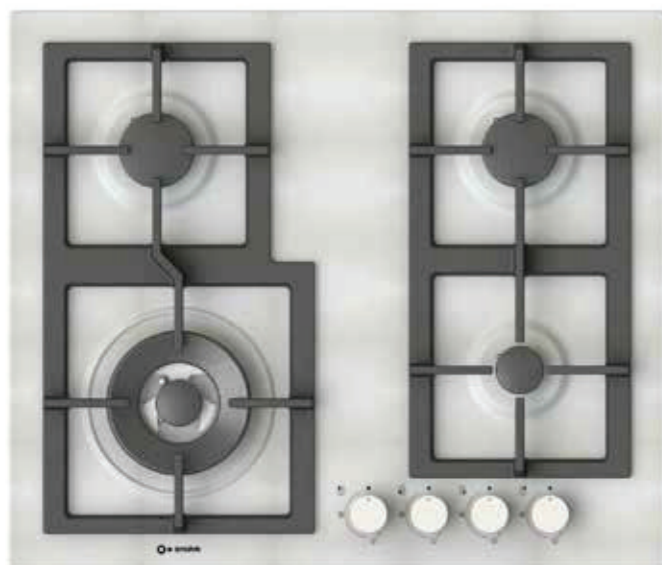
- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



QUADRO COLOR

PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



 INCASSO
FIGURA
N°7

1023631500 € 460,00
PI-Z60V3G1TC QUADRO BIANCO PURO

- Superficie smaltata bianco puro
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

1023634900 € 460,00
PI-Z60V3G1TC QUADRO TORTORA



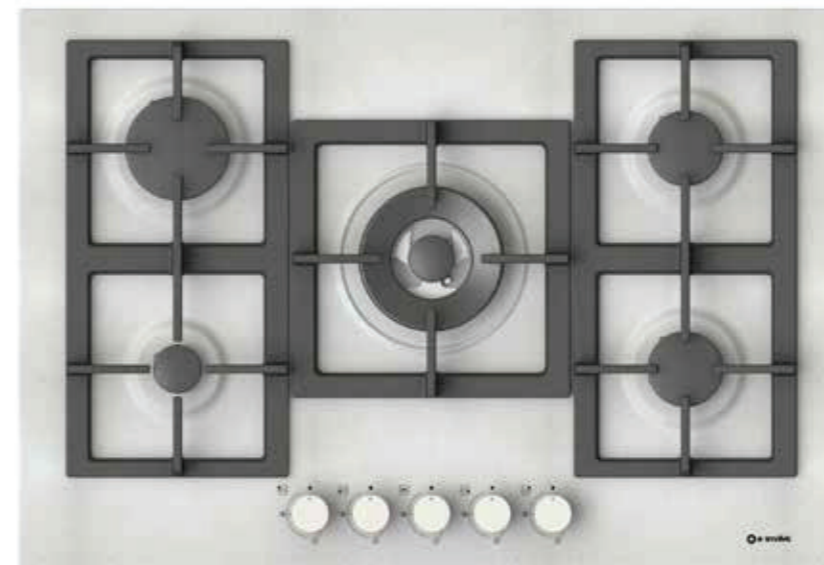
1023632100 € 460,00
PI-Z60V3G1TC QUADRO LAVAGNA



QUADRO COLOR

PIANO COTTURA A GAS

75_{cm}



 INCASSO
FIGURA
N°8

1023641500 € 560,00
PI-Z75V4G1TC QUADRO BIANCO PURO

- Superficie smaltata bianco puro
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

1023644900 € 560,00
PI-Z75V4G1TC QUADRO TORTORA



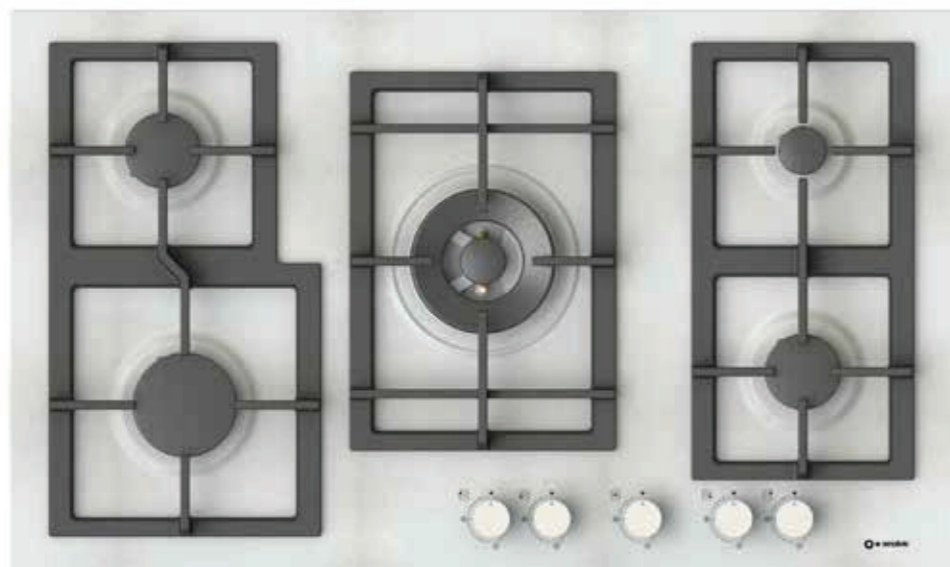
1023642100 € 560,00
PI-Z75V4G1TC QUADRO LAVAGNA



QUADRO COLOR

PIANO COTTURA A GAS

90_{cm}



INCASSO
FIGURA
N°9

1023651500 € 610,00
PI-Z90V4G1TC QUADRO BIANCO PURO

- Superficie smaltata bianco puro
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

1023654900 € 610,00
PI-Z90V4G1TC
QUADRO TORTORA



1023652100 € 610,00
PI-Z90V4G1TC
QUADRO LAVAGNA



FLAT SERIE 2

RIFLESSI DI STILE

Superfici in vetro temperato, bianco o nero, per i nuovi piani cottura con le originali griglie in ghisa rotonde, montate sui singoli bruciatori ad alta efficienza e le pratiche manopole satinate, in posizione centrale. Un sapiente gioco di contrasti per un concentrato di stile, gusto, ergonomia e semplicità di utilizzo.

FLAT, lucentezza dal sapore minimal.

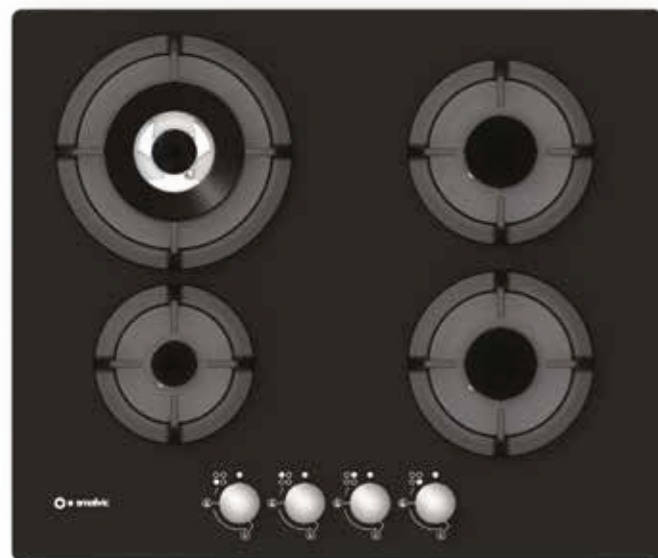


FLAT SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



1023300400 € 510,00
PC-M60V3G1TCD3 FLAT SERIE 2 NERO

- Superficie in vetro temperato nero
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona ad alto rendimento (4 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



60_{cm}



1023300300 € 530,00
PC-M60V3G1TCD3 FLAT SERIE 2 BIANCO

- Superficie in vetro temperato bianco
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona ad alto rendimento (4 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvolatura di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

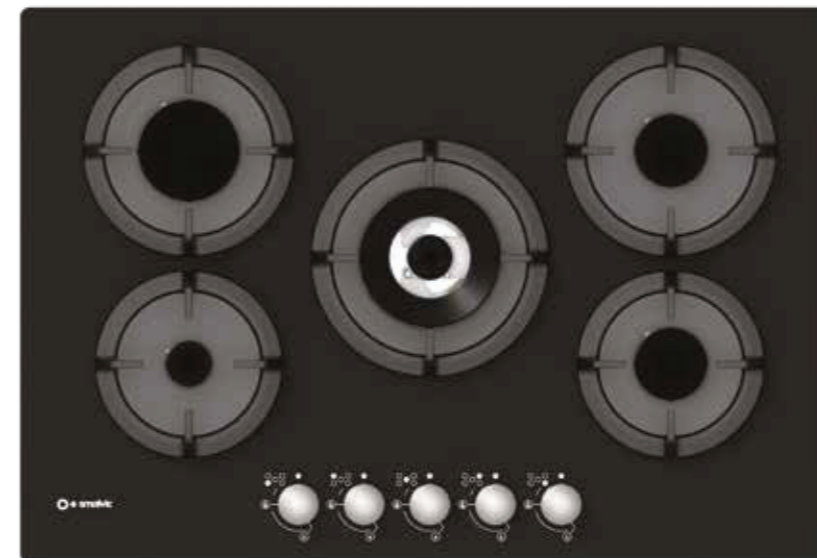


FLAT SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

75_{cm}



1023320400 € 620,00
PC-M75V4G1TCD3 FLAT SERIE 2 NERO

- Superficie in vetro temperato nero
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona ad alto rendimento (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3.0 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



75_{cm}



1023320300 € 640,00
PC-M75V4G1TCD3 FLAT SERIE 2 BIANCO

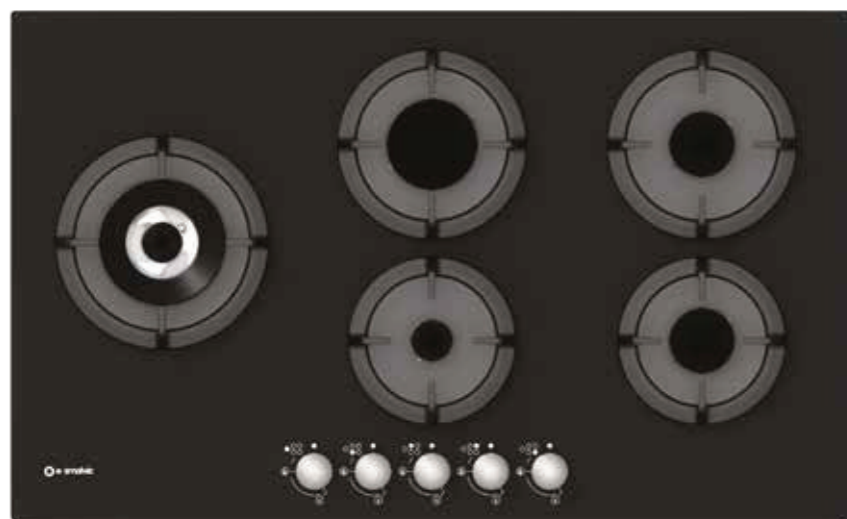
- Superficie in vetro temperato bianco
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona ad alto rendimento (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3.0 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



FLAT SERIE 2

PIANO COTTURA A GAS

90_{cm}



1023340400 € 720,00
PC-M90V4G1TCD3 FLAT SERIE 2 NERO

- Superficie in vetro temperato nero
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona ad alto rendimento (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3,0 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1,75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



INCASSO
FIGURA
N°6

90_{cm}



1023340300 € 730,00
PC-M90V4G1TCD3 FLAT SERIE 2 BIANCO

- Superficie in vetro temperato bianco
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona ad alto rendimento (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1,75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvolatura di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



INCASSO
FIGURA
N°6





PREMIUM

SOLUZIONI INOSSIDABILI

Solo acciaio AISI 304, spessore 10/10 per la linea di piani cottura a gas in inox per l'incasso a filo top, con bruciatori ad alta efficienza. Le griglie in ghisa sono stilizzate, a croce, montate sui singoli fuochi mentre le manopole in inox satinato sono in comoda posizione frontale. Altri standard qualitativi nei materiali e nei componenti, garantiscono prestazioni ottimali.

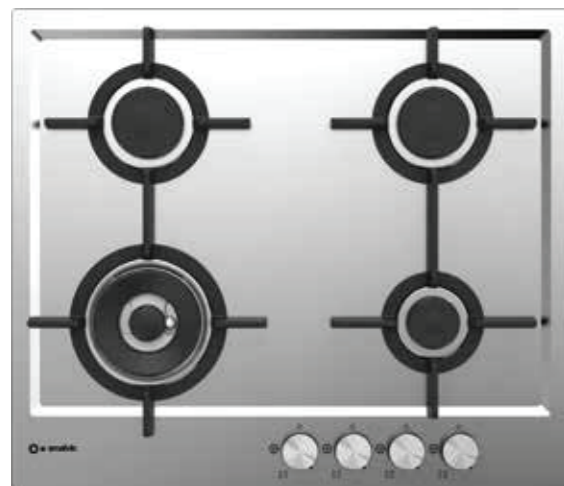
PREMIUM, per una perfetta integrazione, naturalmente al top.

 **smalvic**
Italian Techno Cooking

PREMIUM

PIANO COTTURA A GAS FILO TOP

60_{cm}



1013324000 € 530,00
PFT-MF60 3GTC VS INOX -GG PREMIUM

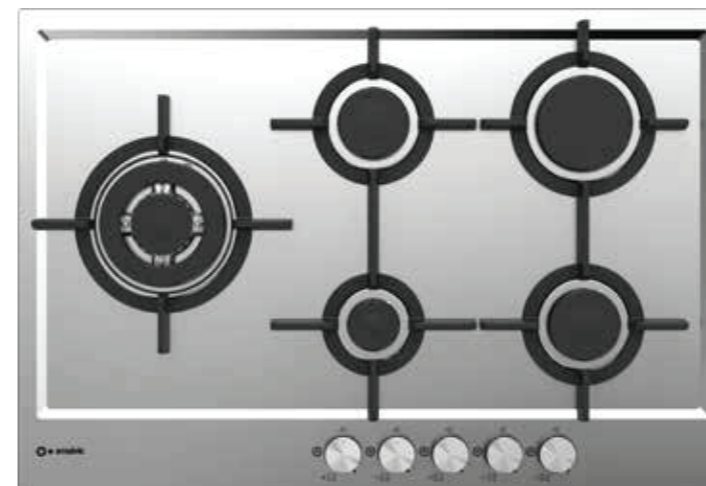
- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (3.5 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole inox satinato
- Possibilità di incasso normale e a filo top

 INCASSO
FIGURA
N°10

PREMIUM

PIANO COTTURA A GAS FILO TOP

75_{cm}

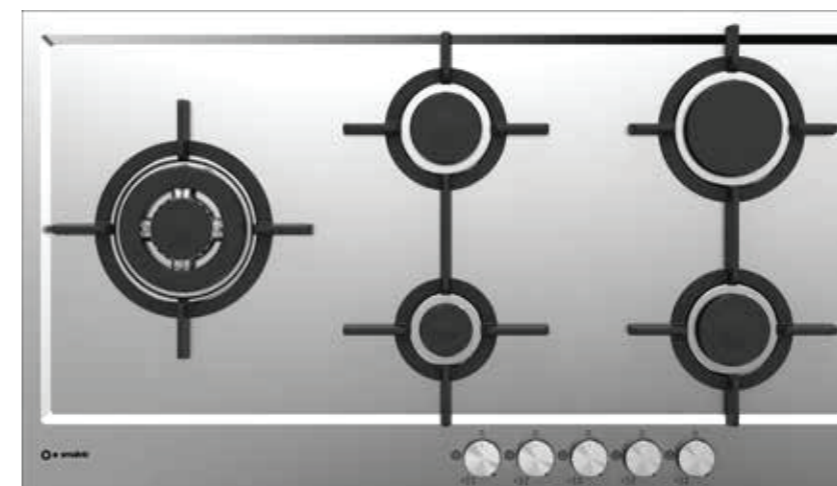


1013334000 € 690,00
PFT-MF75 4GTCS VS INOX -GG PREMIUM

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole inox satinato
- Possibilità di incasso normale e a filo top

 INCASSO
FIGURA
N°11

90_{cm}



1013344000 € 790,00
PFT-MF90 4GTCS VS INOX -GG PREMIUM

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole inox satinato
- Possibilità di incasso normale e a filo top

 INCASSO
FIGURA
N°12

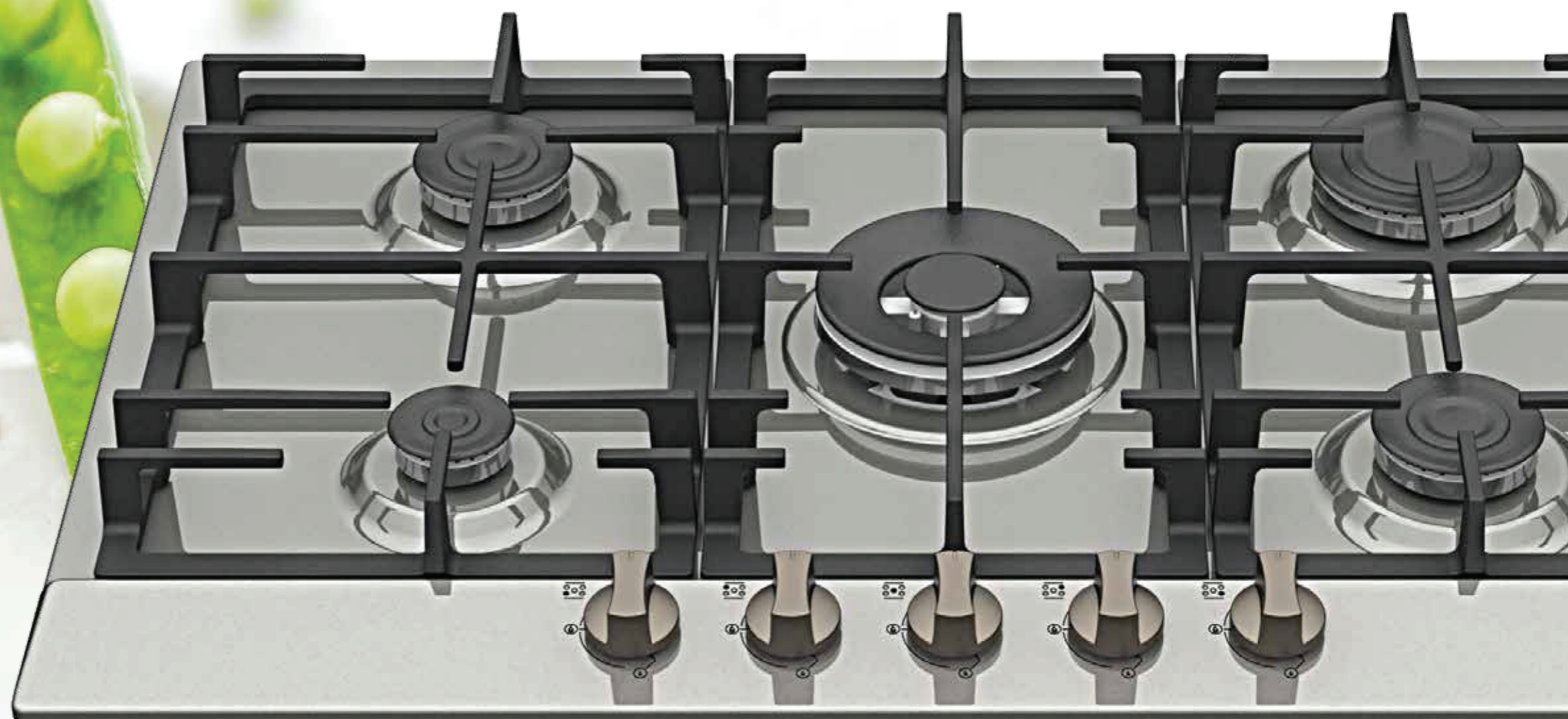


SLIM SERIE 2

UNA SOTTILE ELEGANZA

Una piccola linea dal design raffinato, in acciaio AISI 304, spessore 8/10, per piani a gas estremamente performanti, caratterizzati dalle nuove griglie in ghisa, dal taglio geometrico e da maneggevoli manopole satinate.

SLIM, resistenza e praticità per uno stile distintivo.



SLIM SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



1024044000 € 450,00
PI-ZW60V3G1TC INOX SLIM SERIE 2

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (2.8 kW)
- 1 bruciatore semirapido (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



INCASSO
FIGURA
N°13

75_{cm}



1024054000 € 535,00
PI-FZ75V4G1TC INOX SLIM SERIE 2

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4 kW)
- 1 bruciatore rapido (2.8 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW + 1.4 kW)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



INCASSO
FIGURA
N°14

SLIM SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

90_{cm}



1024214000 € 575,00
PI-ZW90V4G1TC INOX
SLIM SERIE 2

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (4kW)
- 1 bruciatore rapido (2.8 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate



INCASSO
FIGURA
N°15



 ● **smalvic**
Italian Techno Cooking



TARGET

OBIETTIVO SEMPLICITÀ

Una linea di piani cottura in acciaio AISI 304 con comandi frontali, caratterizzata da un design robusto e stilizzato, con griglie in ghisa ad incastro, che facilitano la stabilità delle pentole e con pratiche manopole satiniate. Bruciatori ad alta efficienza e un controllo rigoroso della temperatura garantiscono cotture ottimali.

TARGET, facile da usare e bello da vedere.

TARGET

PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



1016704000 € 470,00
PD-60V3GITC INOX GL TARGET

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona (3.8 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

 INCASSO
FIGURA
N°16

TARGET

PIANO COTTURA A GAS

75_{cm}



1016724000 € 560,00
PD-75V4GITC INOX GL TARGET

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

 INCASSO
FIGURA
N°17



90_{cm}



1018224000 € 620,00
PD-90V4G1DC INOX GG TARGET

- Superficie in acciaio AISI 304
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie in ghisa
- Manopole satiniate

 INCASSO
FIGURA
N°18

COUNTRY

TRADIZIONE & INNOVAZIONE

Stile determinato, materiali ricercati come l'ottone anticato delle manopole e lo smalto porcellanato nei colori vintage antracite, rame, avena e old white, fanno dei Country la soluzione ideale per chi cerca un piano cottura con grande personalità. Adatti ad ambientazioni particolari, offrono prestazioni di livello per una cottura a gas che va oltre la tradizione.

COUNTRY, un rustico, colorato, in versione contemporanea.

 **smalvic**
Italian Techno Cooking



COUNTRY SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



1016702600 € 470,00
PD-60V3G1TC AVENA 416 GL-MR62

- Superficie smaltata avena
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona (3.8 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie ghisa
- Manopole con finitura ottone anticato

1016708400 € 460,00
PD-60V3G1TC ANTRAC.670 GL-MR62



COUNTRY SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

75_{cm}



1016728400 € 570,00
PD-75V4G1TC ANTRAC670 GL-MR62

- Superficie smaltata antracite
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore tripla corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie ghisa
- Manopole con finitura ottone anticato

1016722600 € 580,00
PD-75V4G1TC AVENA 416 GL-MR62



COUNTRY SERIE 2



PIANO COTTURA A GAS

90_{cm}



INCASSO
FIGURA
N°18

1018222601 € 630,00
PD-90V4G1DC AVENA 416 GL-MR62

- Superficie smaltata avena
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore doppia corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvolatura di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie ghisa
- Manopole con finitura ottone anticato

1018228401 € 620,00
PD-90V4G1DC ANTRAC.670 GL-MR62



BEST

PROPOSTE QUOTIDIANE

BEST: le migliori soluzioni per le esigenze della cucina di tutti i giorni; una Linea completa di piani cottura colorati e in acciaio, elettrici e a gas, in misure standard (60, 70 e 90) e compatte (45), per prestazioni ottimali e consumi ridotti.

BEST, la semplicità a portata di mano.

 **smalvic**
Italian Techno Cooking



BEST



PIANO COTTURA A GAS

60_{cm}



1012674000 € 340,00
PI-NC63 4G VS INOX BEST

- Superficie in acciaio AISI 304
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie smaltate
- Manopole satinata



60_{cm}



1012672601 € 340,00
PI-NC63 4G VS BEST AVENA

- Superficie smaltata colore avena
- Spessore 8/10
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore rapido (3,0 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1,8 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1,05 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie smaltate
- Comandi laterali
- Manopole color ghisa



BEST



PIANO COTTURA A GAS

90_{cm}

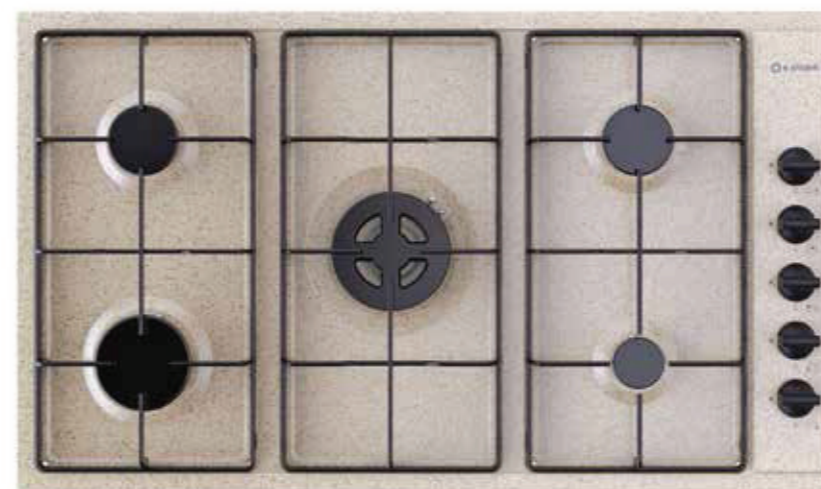


1013244000 € 520,00
PI-NC93 4G+1BDC VS INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- 1 bruciatore doppia corona (3.8 kW)
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1.75 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie smaltate
- Manopole satinata



90_{cm}



1013242602 € 495,00
PI NC 93 4G +1 BDC VS AVENA

- Superficie smaltata colore avena
- Spessore 8/10
- 1 bruciatore doppia corona in ghisa (3,8 kW)
- Bruciatori ad alta efficienza
- 1 bruciatore rapido (3,0 kW)
- 2 bruciatori semirapidi (1,8 kW x 2)
- 1 bruciatore ausiliario (1,05 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie smaltate
- Comandi laterali
- Manopole color ghisa



BEST

PIANO COTTURA A GAS

45_{cm}



1011774000 € 375,00
PI-SDX45 3G VS INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 1 bruciatore semirapido (1.75 kW)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglie smaltate
- Manopole satinata

 INCASSO
FIGURA
N°19

60_{cm} PIANO COTTURA ELETTRICO



1011224000 € 330,00
PI-NC60 4ERS BEST INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- Piastre rapide di sicurezza:
- 2 piastre termostate: 180 mm (2 kW)
- 2 piastre termostate: 145 mm (1.5 kW)
- Manopole satinata
- Potenza massima assorbita 7 kW

 INCASSO
FIGURA
N°20





DOMINO

SCELTE FLESSIBILI

Moduli funzionali per un'ampia gamma di soluzioni, per comporre un ambiente cucina innovativo e dinamico: piani cottura a gas ed elettrici, barbecue e friggitrici, elementi di dimensioni contenute, progettati per soddisfare anche i cuochi più esigenti.

DOMINO, l'unione fa la forza, anche in cucina.

 **smalvic**
Italian Techno Cooking



DOMINO

30_{cm} PIANO COTTURA A GAS



1011684000 € 240,00
PI-NC30 2G VS INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- 1 bruciatore rapido (3 kW)
- 1 bruciatore ausiliario (1 kW)
- Valvola di sicurezza
- Accensione automatica sottomanopola
- Griglia smaltata
- Manopole satinata



INCASSO
FIGURA
N°24

DOMINO

30_{cm} PIANO COTTURA ELETTRICO



1011604000 € 185,00
PI-NC30 2ERS INOX

- Superficie in acciaio AISI 304
- Piastre rapide di sicurezza:
- 1 piastra termostata: 180 mm (2 kW)
- 1 piastra termostata: 145 mm (1.5 kW)
- Manopole satinata
- Potenza massima assorbita 3.5 kW



INCASSO
FIGURA
N°24





 **smalvic**
Italian Techno Cooking

MISURE INCASSO PIANI COTTURA

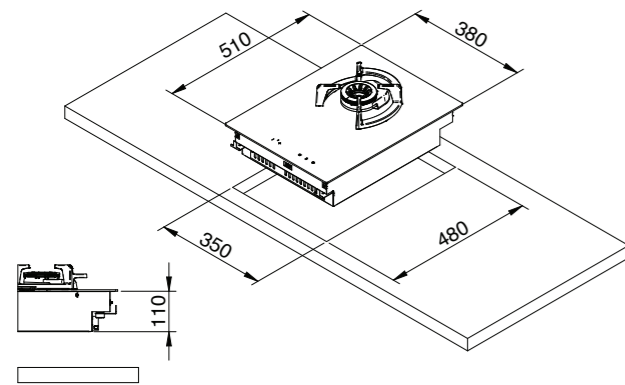


Fig.1
NEXT cm 38

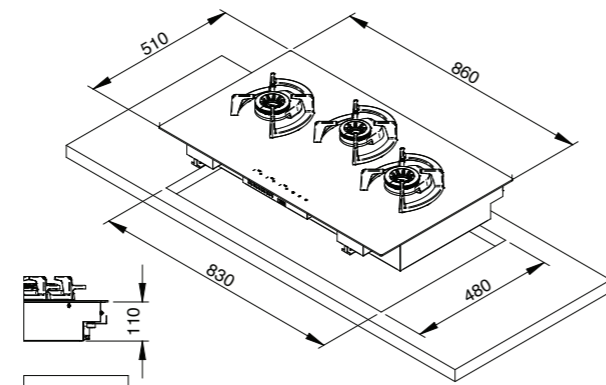


Fig.2
NEXT cm 86

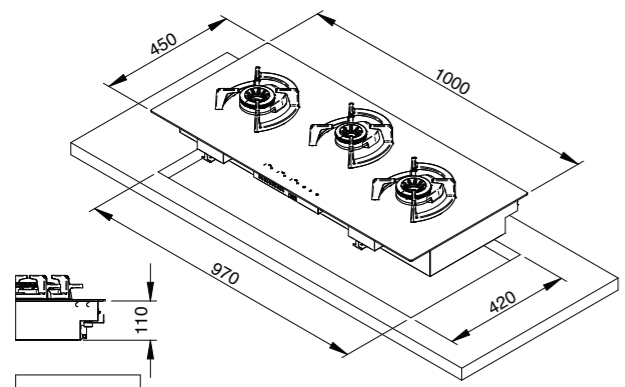


Fig.3
NEXT cm 100

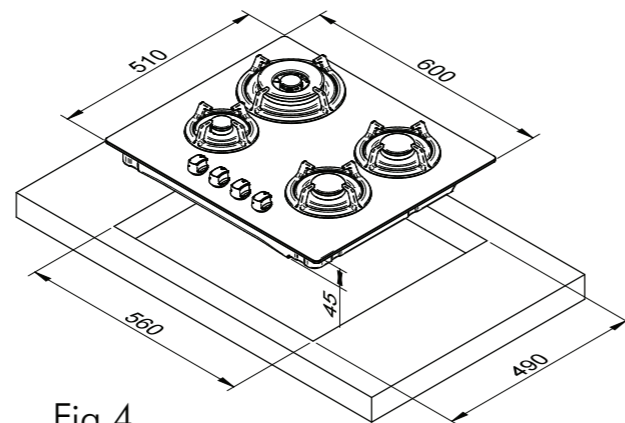


Fig.4
IN LINEAR - FLAT SERIE 2 cm 60

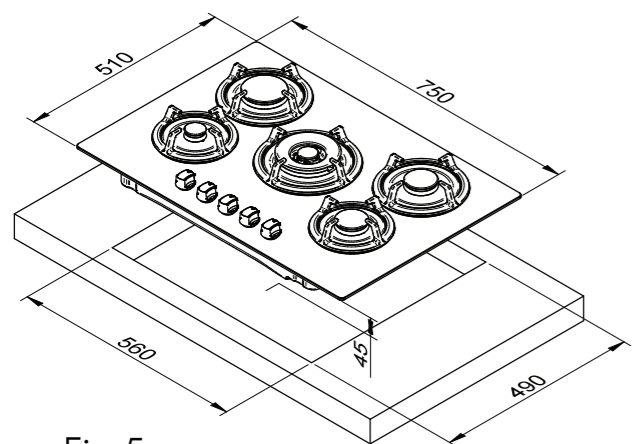


Fig.5
IN LINEAR - FLAT SERIE 2 cm 75

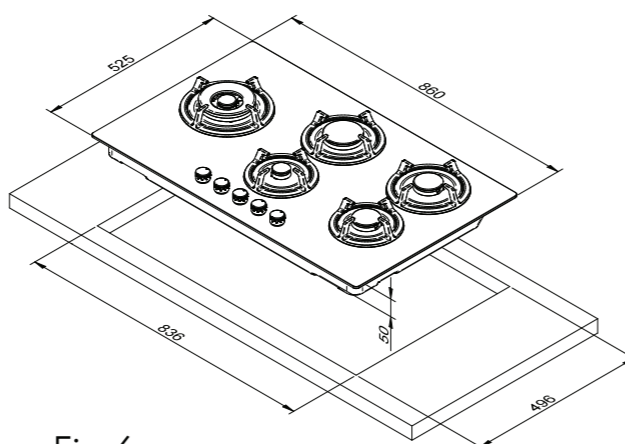


Fig.6
FLAT SERIE 2 cm 90

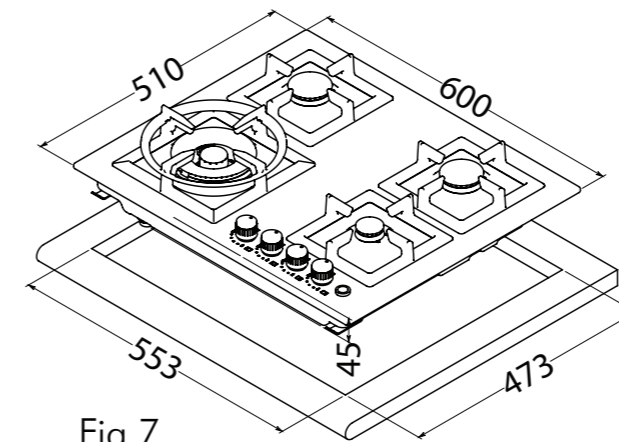


Fig.7
QUADRO cm 60

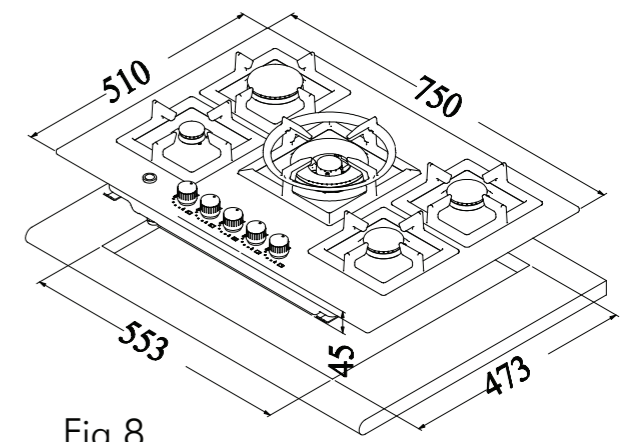


Fig.8
QUADRO cm 75

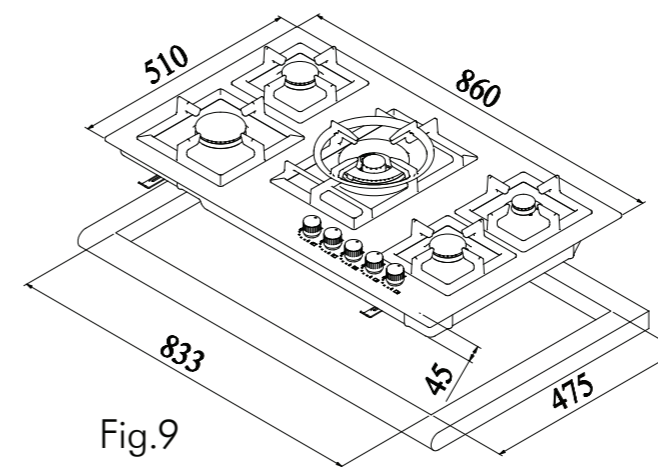


Fig.9
QUADRO cm 90

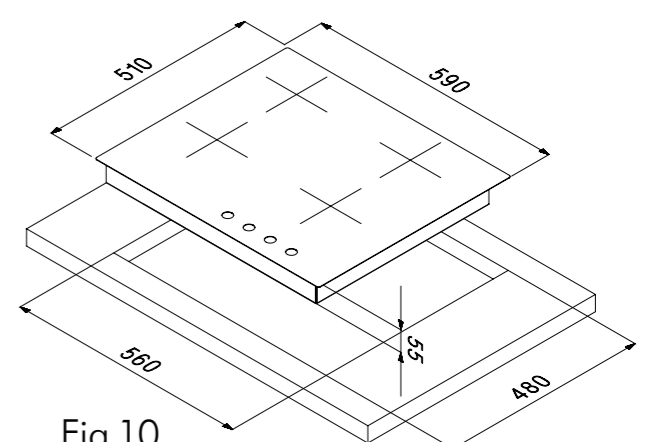


Fig.10
PREMIUM cm 60

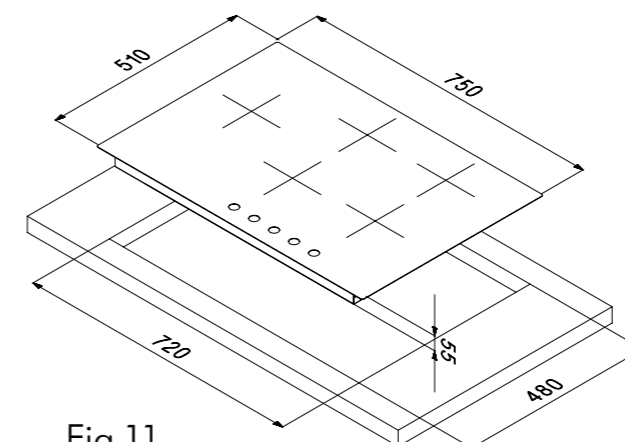


Fig.11
PREMIUM cm 75

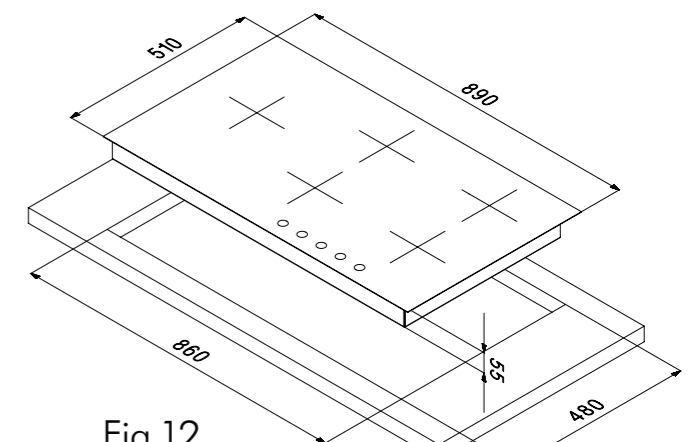


Fig.12
PREMIUM cm 90

MISURE INCASSO PIANI COTTURA

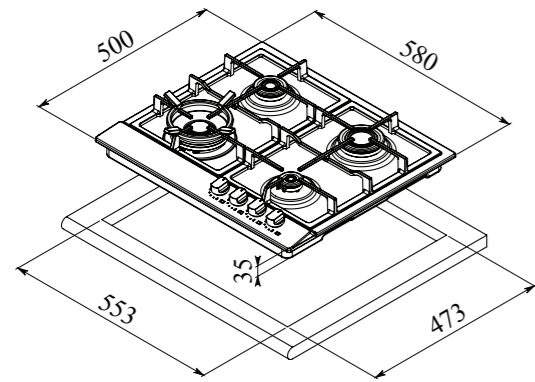


Fig.13
SLIM cm 60

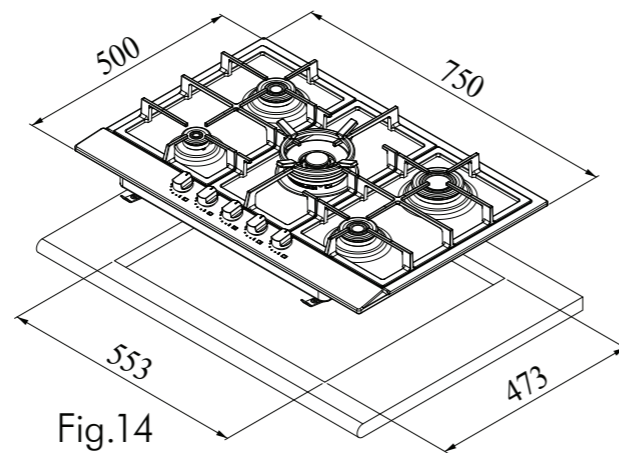


Fig.14
SLIM cm 75

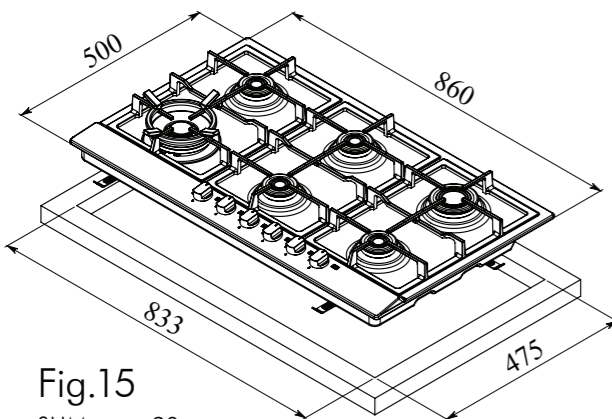


Fig.15
SLIM cm 90

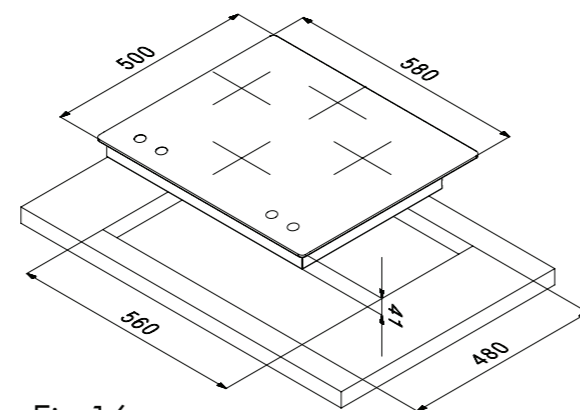


Fig.16
TARGET - COUNTRY SERIE 2 cm 60

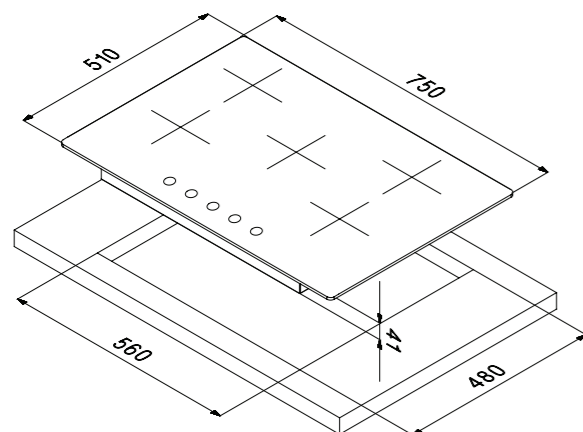


Fig.17
TARGET - COUNTRY SERIE 2 cm 75

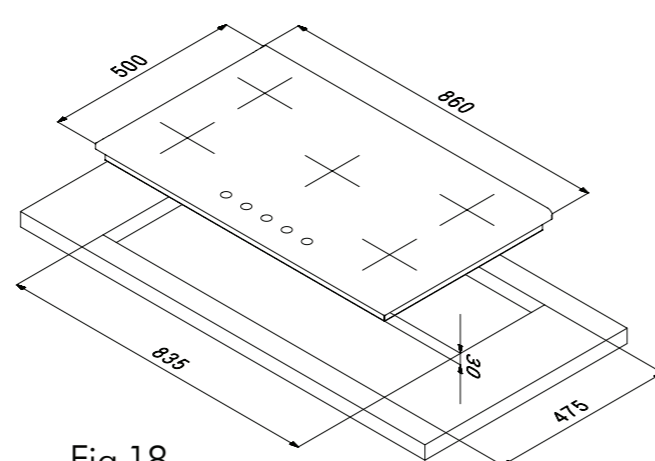


Fig.18
TARGET - COUNTRY SERIE 2 cm 90

MISURE INCASSO PIANI COTTURA

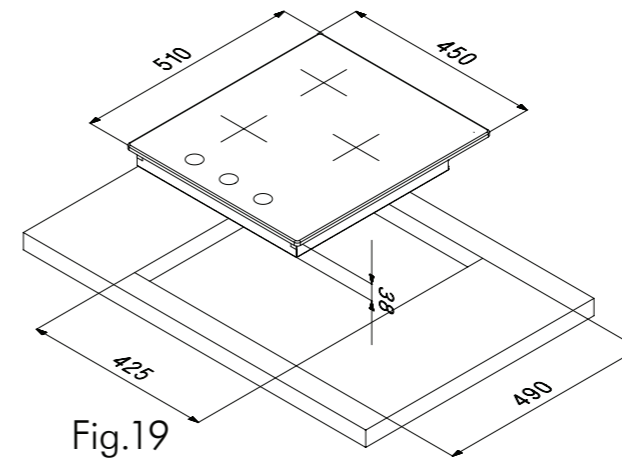


Fig.19
BEST cm 45

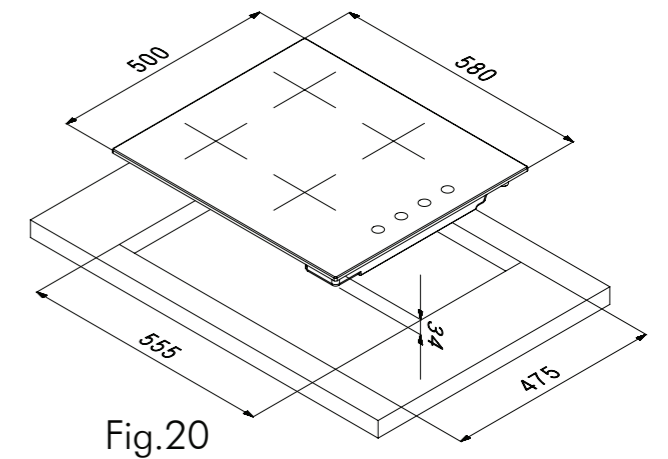


Fig.20
BEST cm 60

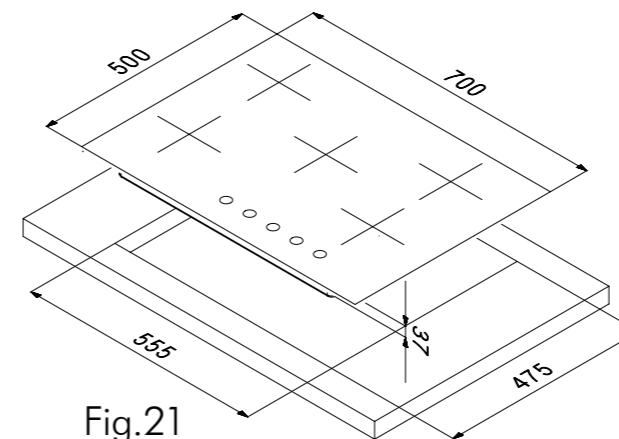


Fig.21
BEST cm 70

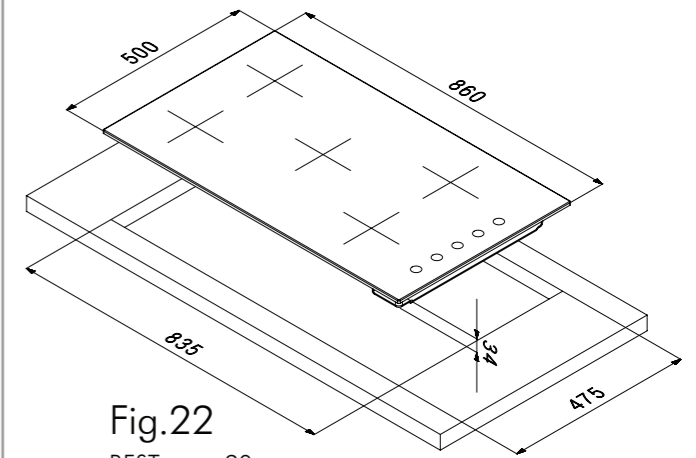


Fig.22
BEST cm 90

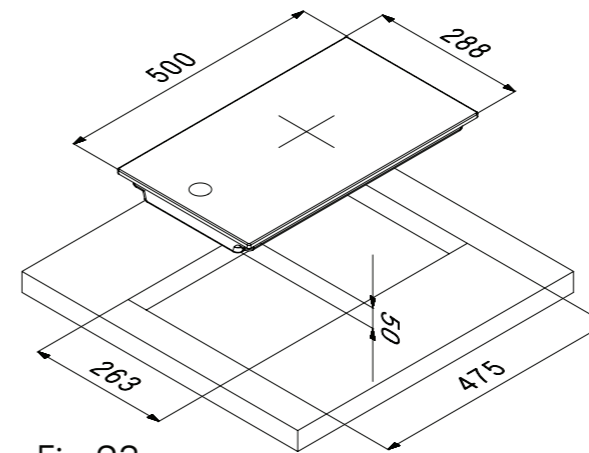


Fig.23
DOMINO PIANO COTTURA A GAS - 1 BRUCIATORE
cm 30

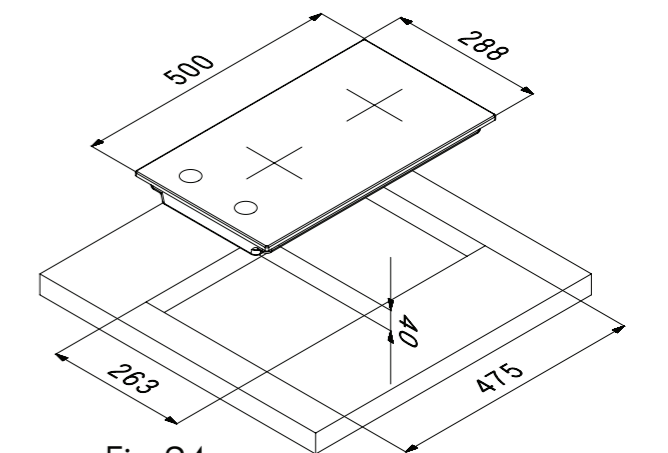


Fig.24
DOMINO PIANO COTTURA A GAS - 2 BRUCIATORI
cm 30

MISURE INCASSO PIANI COTTURA

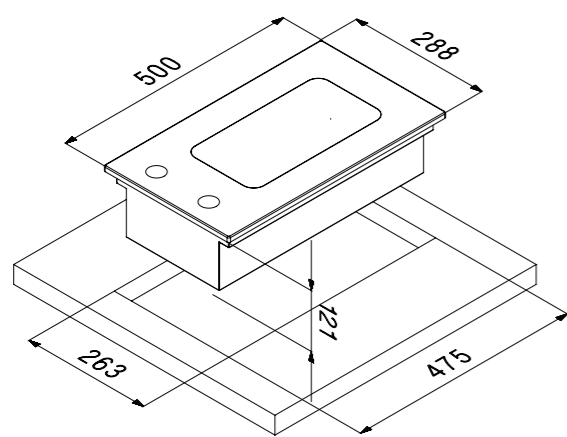


Fig.25
DOMINO FRIGGITRICE cm 30

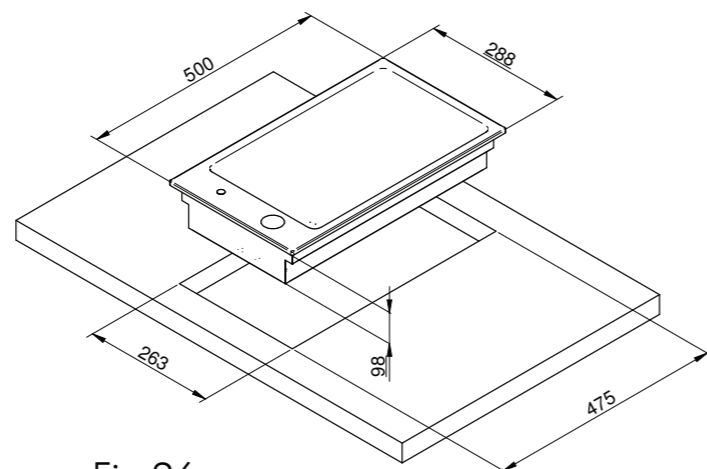


Fig.26
DOMINO BARBECUE cm 30

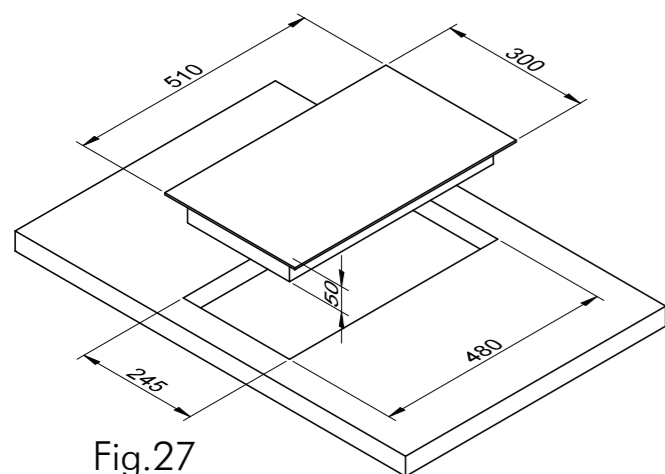


Fig.27
INDUZIONE cm 30

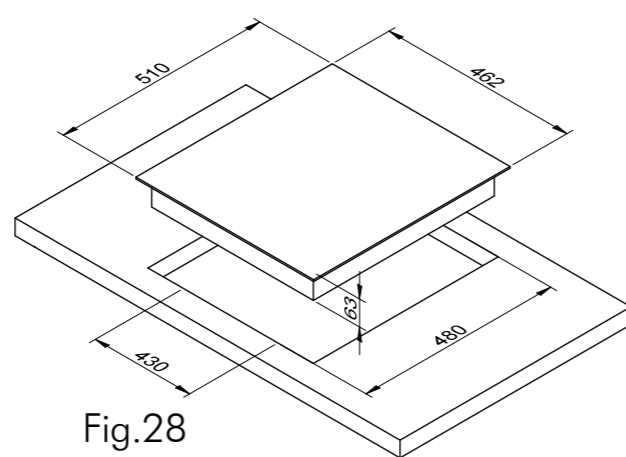


Fig.28
INDUZIONE cm 45

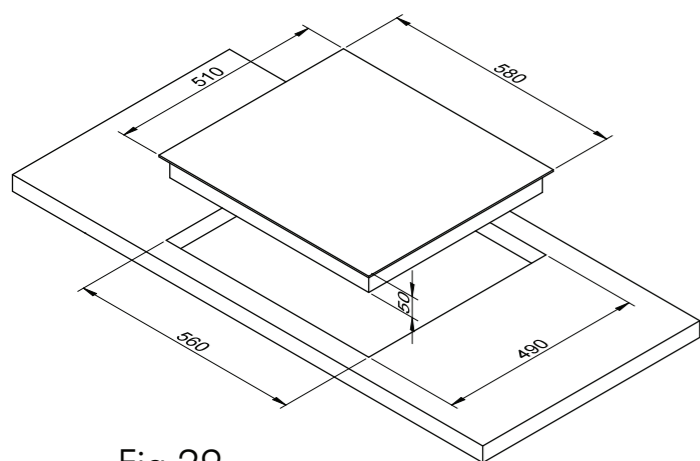


Fig.29
INDUZIONE cm 60

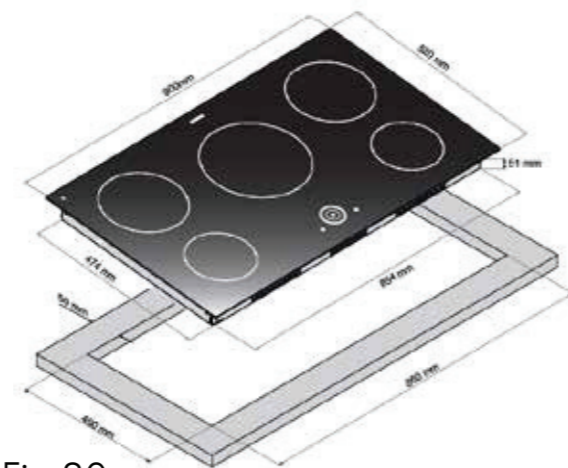


Fig.30
INDUZIONE cm 90

MISURE INCASSO PIANI COTTURA

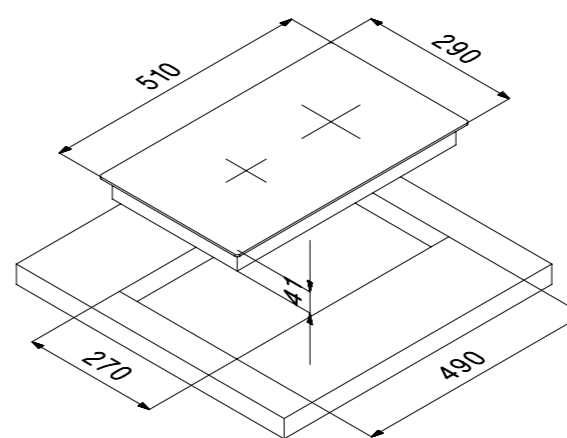


Fig.31
VETROCERAMICA cm 30

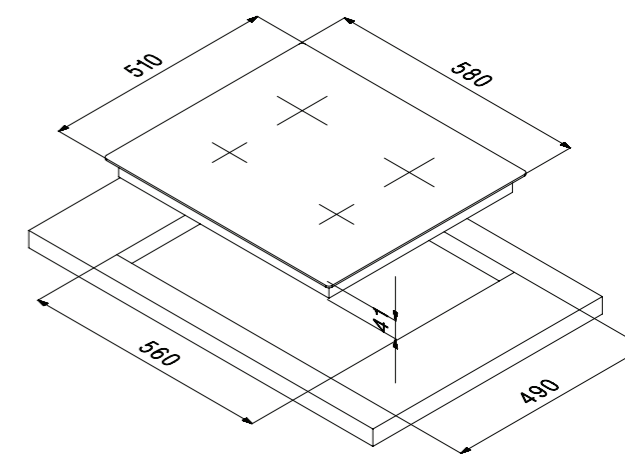


Fig.32
VETROCERAMICA cm 60

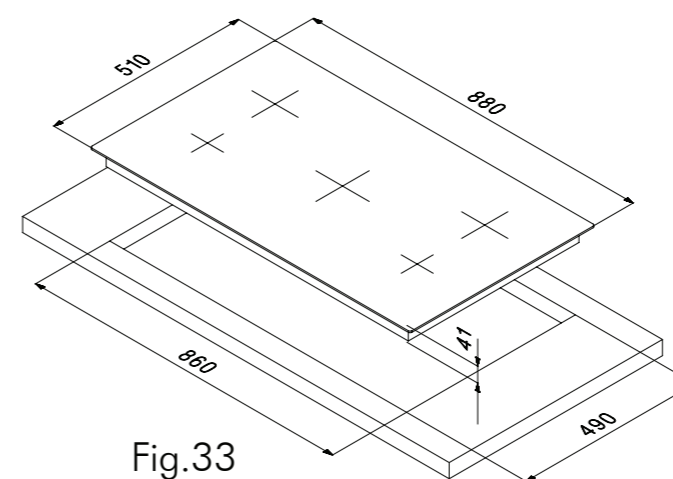


Fig.33
VETROCERAMICA cm 90

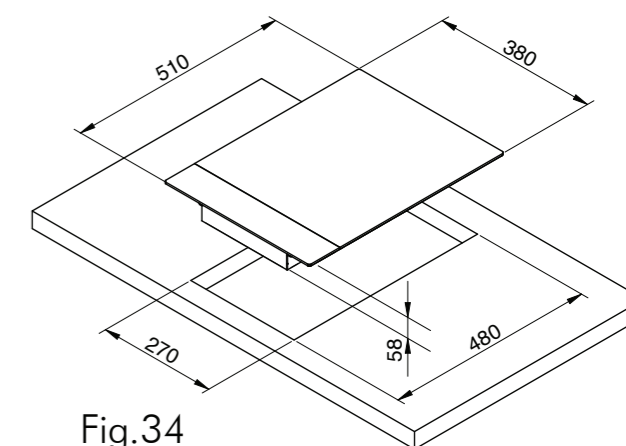


Fig.34
GRES cm 38

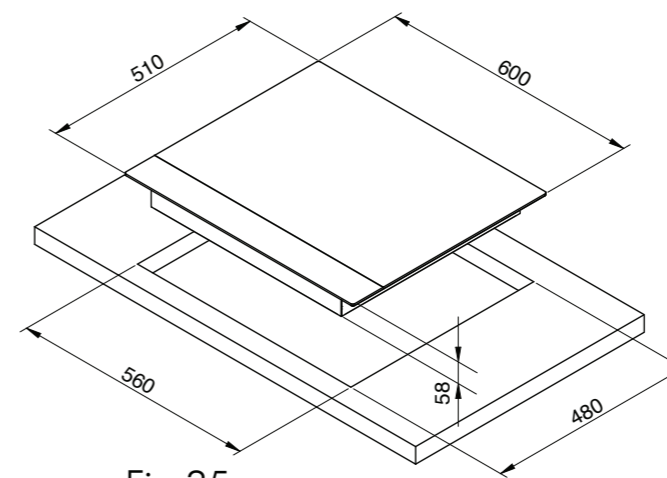


Fig.35
GRES cm 60

AVVISO IMPORTANTE

Smalvic declina ogni responsabilita` per possibili errori o inesattezze riportate in questo catalogo. Si riserva inoltre di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche alle caratteristiche dei prodotti. I dati forniti non sono impegnativi.

Per una corretta installazione consultare sempre le istruzioni tecniche riportate nei libretti di istruzioni dei singoli prodotti.

Le misure indicate in questo catalogo sono da intendersi non vincolanti; Smalvic si riserva di modificare in qualsiasi momento le caratteristiche tecnico-geometriche dei prodotti senza preavviso.

ASSISTENZA E CUSTOMER CARE

GARANZIE

Tutti i prodotti Smalvic sono conformi alle direttive UE e hanno una garanzia legale di 24 mesi.

ASSISTENZA

Smalvic dispone di una rete capillare di Centri di Assistenza Tecnica, diffusi su tutto il territorio nazionale, a disposizione di consumatori finali e rivenditori, per fornire assistenza e supporto nell'utilizzo dei nostri elettrodomestici. L'azienda cura direttamente la formazione del personale dei Centri di Assistenza Tecnica, tenendolo costantemente aggiornato sulle nuove tecnologie e sui nuovi prodotti. La preparazione tecnica, unita all'utilizzo esclusivo di parti di ricambio originali, garantisce un servizio efficace e di alta qualità.

Per conoscere il centro autorizzato più vicino, basta collegarsi al sito www.smalvic.it

CUSTOMER CARE

Il servizio Smalvic dedicato al post-vendita è sempre pronto a rispondere alle richieste dei clienti, sia del consumatore finale che del rivenditore. Avere a cuore la soddisfazione dei clienti, è una priorità per l'azienda e quindi rispondere con precisione e puntualità rappresenta un preciso impegno.

Per usufruire di questo servizio, basta telefonare al n. +39.0445.865810 (attivo dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30), oppure inviare una mail a customerservice@smalvic.it

AVVISO IMPORTANTE

Smalvic declina ogni responsabilità per possibili errori o inesattezze riportate in questo catalogo. Si riserva inoltre di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche alle caratteristiche dei prodotti. I dati forniti non sono impegnativi. Per una corretta installazione consultare sempre le istruzioni tecniche riportate nei libretti di istruzioni dei singoli prodotti.

CERTIFICAZIONI

Smalvic è un'azienda certificata ISO 9001:2015



Ente notificato che certifica il sistema di gestione della Qualità ISO 9001 Smalvic



Ente notificato che certifica gli apparecchi a gas secondo il regolamento UE2016/426 per il mercato UE praticandone la sorveglianza di prodotto



Organismo Notificato per la certificazione dei prodotti destinati al mercato USA e Canada; i prodotti Smalvic sono certificati CSA da oltre 10 anni

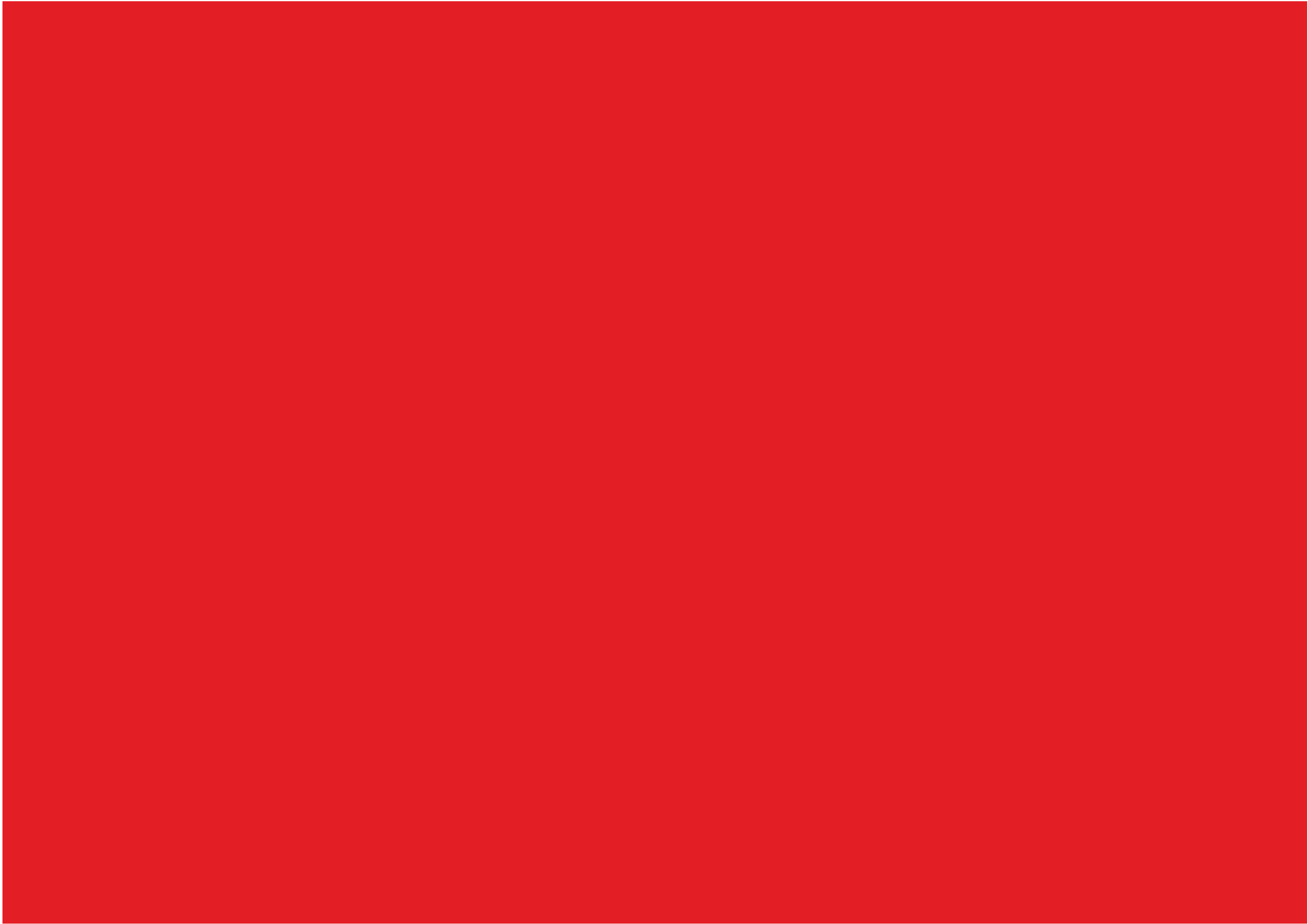


Ente notificato che certifica la sicurezza elettrica degli apparecchi, certificandoli G MARK, per essere venduti nei paesi del Golfo Persico: Arabia Saudita, Bahrein, Emirati Arabi Uniti, Kuwait, Oman e Qatar



Ente notificato che certifica gli apparecchi a gas secondo il regolamento UE2016/426 per il mercato UE







Smalvic S.p.A. Via Cà Fusa 1 36030 Sarcedo (VI) Italia tel. 0445 865 800 smalvic@smalvic.it

www.smalvic.it