

MATTE

Collection

Pando

Pando
integral**cooking**

The Global Kitchen *Partner*



Inscription via le site internet

FIABILITÉ ET GARANTIE



Pour moteurs de hotte : V.1050 ECO,
V.1130 ECO, V.1250 ECO, V.1550 ECO et V.2450 ECO.
Pour les moteurs de lave-linge et sèche-linge.

Inscription via le site internet

QUALITÉ CERTIFIÉE



(*) L'utilisation de la certification et du logo est exclusive aux modèles marqués de ce symbole sur leur étiquette d'identification.

MATTE

Collection

La **collection Pando Matte** est une gamme exclusive de produits haut de gamme pour la cuisine qui redéfinit l'élégance contemporaine grâce à une finition mate sophistiquée. Conçue pour créer des espaces harmonieux et intemporels, elle **intègre fours, hottes aspirantes, plaques à induction, tables de cuisson avec hottes intégrées et caves à vin** sous une même esthétique, offrant ainsi une expérience visuelle cohérente et raffinée.

Chaque produit allie **innovation, technologie de pointe et haute performance** pour une expérience utilisateur exceptionnelle. Ses lignes épurées, la qualité des matériaux et le souci du détail font de la **collection Pando Matte** le choix idéal pour les projets de cuisine recherchant l'équilibre parfait entre **design et fonctionnalité**.

Destinée à ceux qui apprécient le **design d'intérieur, l'exclusivité et l'excellence**, cette collection offre une esthétique discrète et élégante qui s'intègre naturellement à tous les espaces. La **collection Pando Matte** représente une nouvelle vision de la cuisine : **plus sophistiquée, plus harmonieuse et conçue pour durer**.

Pando
integral**cooking**

MATTE

Collection

VERRE MAT



ÉLÉGANCE
INTEMPORELLE

Chaque produit de la **collection Pando Matte** a été conçu pour dialoguer avec les autres. Fours, hottes, plaques de cuisson et caves à vin partagent la même vision esthétique, créant des compositions élégantes et parfaitement intégrées.

La **finition mate exclusive** unifie toute la collection avec une présence sophistiquée et intemporelle. Sa surface, en plus de **minimiser les reflets, les empreintes digitales et la visibilité des rayures**, contribue à préserver la beauté de l'ensemble jour après jour, en gardant intacte **l'harmonie** de la cuisine même avec une utilisation quotidienne.

Une collection où technologie, **design, fonctionnalité et durabilité** coexistent en équilibre pour façonner des **cuisines uniques** et raffinées conçues pour durer.



MATTE

Collection



JUSQU'À 5 FOIS PLUS RÉISTANTE AUX RAYURES QU'UNE VITROCÉRAMIQUE CONVENTIONNELLE

Préserve la beauté et la finition impeccable de la surface, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.



PROTECTION CONTRE L'USURE

Une protection jusqu'à 10 fois supérieure contre les rayures visibles par rapport à une vitrocéramique brillante.



DURABILITÉ ACCRUE

Conçue pour préserver sa beauté au fil du temps.



EFFET ANTI-TRACES DE DOIGTS

Réduit la visibilité des traces de doigts pour une finition toujours impeccable.



ÉLÉGANCE SANS REFLETS

La finition mate réduit les reflets et améliore la perception de la surface.



UNE PLUS GRANDE SENSATION DE PROPRETÉ

La finition mate renforce durablement la sensation de propreté et d'élégance.

VERRE INDUCTION MATE



Pando

L'HARMONIE COMME FORME DE DESIGN

Doux au toucher, sans reflets et d'une esthétique raffinée, le verre dépoli apporte une nouvelle dimension à l'aménagement de la cuisine. Sa finition sophistiquée sublime la pureté des lignes, atténue les traces de doigts et crée des surfaces harmonieuses et intemporelles.

Au-delà de sa beauté, sa surface mate innovante, résistante aux traces de doigts, est conçue pour conserver son aspect impeccable au fil du temps. Facile à nettoyer et offrant une résistance aux rayures supérieure à celle du verre céramique standard, il présente jusqu'à cinq fois moins de rayures visibles, préservant ainsi l'élégance de la surface plus longtemps, même en cas d'utilisation intensive.

Une alliance parfaite de design, de durabilité et de fonctionnalité, où texture, lumière et matériaux s'unissent pour créer des espaces d'une beauté exceptionnelle, conçus pour conserver leur charme jour après jour.



**CINQ GAMMES MATES
POUR TOUTE LA CUISINE**

La gamme mate la plus complète pour
créer des espaces parfaitement coordonnés.



MATTE

Collection

L'EXCELLENCE COMME PRINCIPE

Au-delà de son design, la **collection Pando Matte** est conçue pour offrir une expérience exceptionnelle. **Innovation, précision et haute performance** sont naturellement intégrées au produit, garantissant une **performance fiable et durable**.

Le choix des matériaux et le **verre exclusif** associé à la réflexion sont un compromis avec l'excellence. Sa surface innovante, avec une **résistance supérieure aux rayures et un verre vitrocéramique conventionnel**, est jusqu'à 5 fois plus résistante aux rayures qu'une surface traditionnelle, contribuant ainsi à préserver la beauté et la qualité irréprochable de la pièce, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.

Une collection conçue pour durer, où **la qualité des matériaux, la durabilité et l'excellence technologique** s'unissent pour répondre aux exigences les plus élevées de la cuisine contemporaine.

PLAQUES À INDUCTION



FOURS & MICRO-ONDES



CINQ GAMMES MATES POUR TOUTE LA CUISINE

La gamme mate la plus complète pour
créer des espaces parfaitement coordonnés.

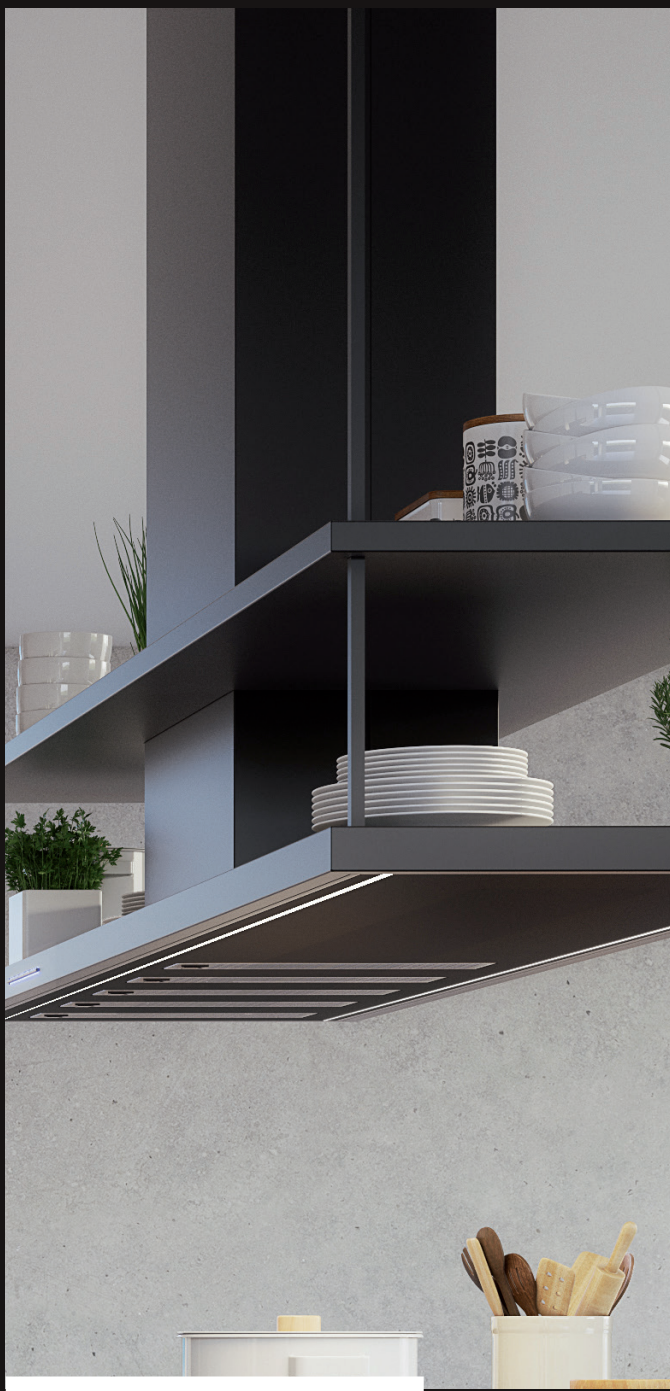


HOTTES DE PLAN DE TRAVAIL

MATTE

Collection

CAVES À VIN



HOTTES DÉCORATIVES



FOURS & MICRO-ONDES

MATTE Collection

LA CUISINE SUBLIMÉE

Chaque détail a été pensé pour créer une **expérience où design, innovation et performance s'harmonisent à la perfection.**

La **finition exclusive en verre mat** sublime la pureté des lignes, tandis que son écran au design unique apporte une touche distinctive et contemporaine, s'intégrant avec élégance à l'ensemble.

Une collection composée de **fours de 60 et 45 cm, d'un micro-ondes et d'un tiroir gourmet**, tous animés par une vision commune : **transformer la cuisine en un espace d'inspiration, de créativité et d'excellence.**





MATTE Collection

FOURS



FOURS de 60 cm

Four Multifonction
Four Multifonction avec apport de VAPEUR
Four Multifonction PYROLYSE



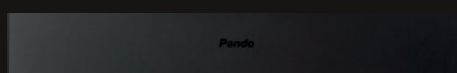
FOURS de 45 cm

Four Multifonction
Four Multifonction COMBI MICRO



MICRO-ONDES de 38 et 45 cm

Micro-ondes Multifonction



TIROIR CHAUFFANT GOURMET de 15 cm

5 fonctions

MATTE Collection

FOURS



Caractéristiques générales



Écran tactile

Accès facile et intuitif à toutes les fonctions et recettes



Grandes Capacités

Fours de 60 cm - 81 L
Fours de 45 cm - 53 L

A++



Classe Énergétique

Efficacité et durabilité



Cuisson Haute Performance

Jusqu'à 3600W



Apport De Vapeur

Cuisson vapeur et régénération



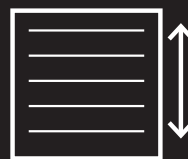
Fonctions De Cuisson

Jusqu'à 28 fonctions de cuisson



Recettes Programmées

Jusqu'à 120 recettes prêtes à l'emploi



Options Multiples

Jusqu'à 5 niveaux de cuisson + glissières télescopiques



Plateau Airfry

Cuisez plus sainement, facilement et rapidement



Portes à Triple Vitrage

Sécurité maximale et optimisation énergétique



Fermeture soft-close

Système d'ouverture amortie



Éclairage LED

Haute efficacité et faible consommation

Voir les caractéristiques selon les modèles.

MATTE Collection

FOURS

Caractéristiques générales



Écran tactile
La précision dans les
moindres détails



Le **nouvel écran tactile TFT** transforme l'utilisation du four en une expérience intuitive, précise et élégante. Son interface personnalisable, disponible en couleur ou monochrome et en 7 langues, offre un accès facile à toutes les fonctions et recettes.

La collection **comprend plus de 90 recettes automatiques** et **jusqu'à 28 fonctions de cuisson**, selon le modèle du four.

Elle vous permet également d'enregistrer vos programmes préférés, en mémorisant la combinaison de temps, de température et de mode de cuisson pour un accès instantané.

Une technologie conçue pour offrir une expérience utilisateur sophistiquée, où précision et fonctionnalité s'unissent dans les moindres détails.





Grande capacité. Plus d'espace pour cuisiner

Plus d'espace, c'est une plus grande liberté pour cuisiner facilement toutes sortes de recettes. Les nouveaux fours Pando se distinguent par leur généreuse capacité intérieure, conçue pour offrir une plus grande polyvalence dans tous vos plats.

Les fours de 60 cm ont une capacité de 81 litres, idéale pour cuire plusieurs plats ou de grosses pièces de viande. Dans la gamme 45 cm, le four multifonction offre 53 litres, la plus grande capacité de sa catégorie, tandis que le four combiné micro-ondes offre 35 litres, optimisant l'espace sans sacrifier la fonctionnalité.

Plus de capacité pour cuisiner sans limites.



Performances et efficacité maximales

A++



3600W

Puissance et efficacité s'unissent pour offrir des résultats exceptionnels dans tous vos plats. Avec une puissance allant jusqu'à 3 600 W, les fours de la **collection Pando Integral Cooking Matte** atteignent rapidement la température souhaitée et assurent une répartition homogène de la chaleur, optimisant ainsi les temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Puissance, efficacité et précision se conjuguent pour vous offrir une expérience culinaire d'exception.

Un maximum de facilité
pour une cuisson professionnelle



Fonctions de cuisson.
Une polyvalence
sans limites.



Chaque recette exige une méthode de cuisson différente. C'est pourquoi les **fours de la collection Matte de Pando Integral Cooking intègrent jusqu'à 28 fonctions de cuisson**, conçues pour s'adapter à tous types de plats avec une précision maximale.

De la cuisson par convection à la cuisson traditionnelle à chaleur tournante, en passant par des programmes spécifiques comme **Pizza, Maxi Grill, Levage de la pâte, Décongélation, Préchauffage rapide et Eco**, sans oublier les fonctions d'injection de vapeur (selon le modèle), chaque option est pensée pour obtenir des résultats optimaux et sublimer la saveur, la texture et la qualité de chaque recette.

Une alliance de technologie et de polyvalence pour une maîtrise précise et une expérience culinaire d'exception.

Préparer n'importe quel plat devient un jeu d'enfant grâce aux **plus de 120 recettes programmées** intégrées aux fours de la collection Matte de Pando Integral Cooking.

Chaque recette combine automatiquement les paramètres optimaux de temps, de température et de mode de cuisson, simplifiant ainsi la préparation et garantissant des résultats exceptionnels. **Vous pouvez également enregistrer vos recettes préférées pour y accéder rapidement et reproduire le même résultat d'une simple pression.**

Une cuisine intelligente, où la technologie s'adapte à chaque utilisateur.



Recettes programmées.
Cuisinez en toute sérénité.

Équipement de dernière génération. Conçu pour chaque détail.



Options Multiples

Jusqu'à 5 niveaux de cuisson
+ glissières télescopiques



Fermeture soft-close

Système d'ouverture
amortie



Portes à Triple Vitrage

Sécurité maximale et
optimisation énergétique



Éclairage LED

Haute efficacité et
faible consommation

Chaque élément a été conçu pour offrir une **expérience utilisateur plus confortable, efficace et précise**. Les fours de la **collection Matte de Pando Integral Cooking** intègrent des équipements de pointe qui allient innovation, ergonomie et qualité de construction.

Jusqu'à **5 positions pour les plateaux, les guides télescopiques, la fermeture Soft-Close et les portes triple verre** garantissent une manipulation sûre et confortable. Dans les modèles à vapeur, le verre Low-E améliore l'isolation thermique, augmentant l'efficacité énergétique et optimisant les performances.

Un **éclairage LED à haut rendement** et basse consommation complète un ensemble de fonctionnalités conçues pour offrir un maximum de confort et une expérience culinaire de haut niveau





PHB-1061

Four multifonction de 60 cm avec fonction Air Fry

PVP 945 €

PV TTC



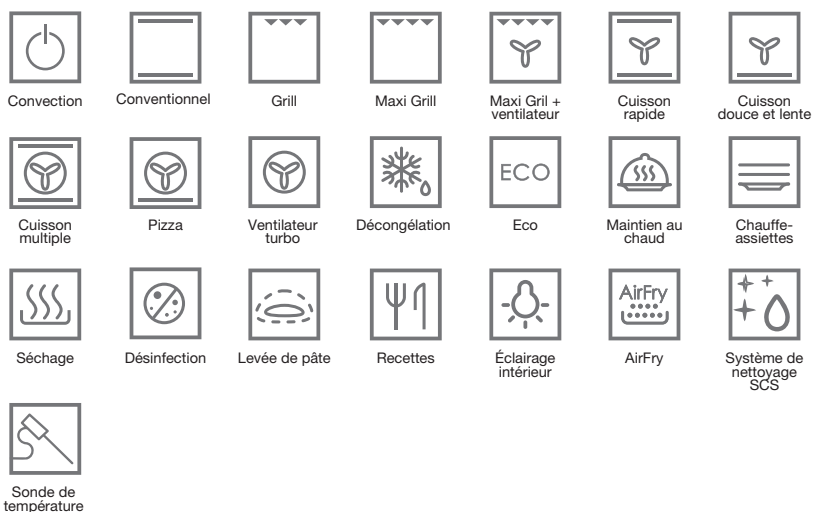
Caractéristiques

- Plage de température de 30 °C à 260 °C
- Triples isolation thermique de la porte
- Poignée massive anodisée noir satiné
- Soft Close (ouverture et fermeture amorties de la porte)
- Puissance maximale: 2900-3400 W
- Programme ECO pour réduire la consommation énergétique
- Programme de préchauffage rapide
- Lèchefrite profonde émaillée
- Plaque de cuisson classique
- Grille
- Plateau Air Fry
- 2 jeux de glissières télescopiques
- Éclairage intérieur LED
- Porte avec système facilitant l'accès aux vitres pour leur nettoyage et leur entretien
- Verrouillage de sécurité du bandeau de commande

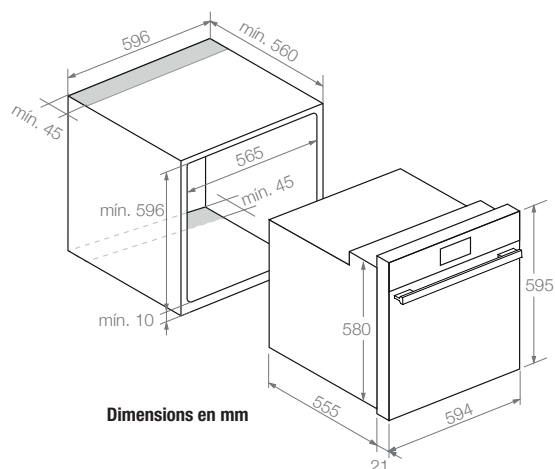


Système de nettoyage
Steam Cleaning System de Pando

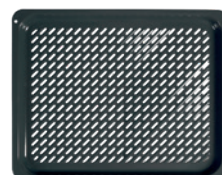
Fonctions



Sonde de température



Dimensions en mm



Plateau
AirFry

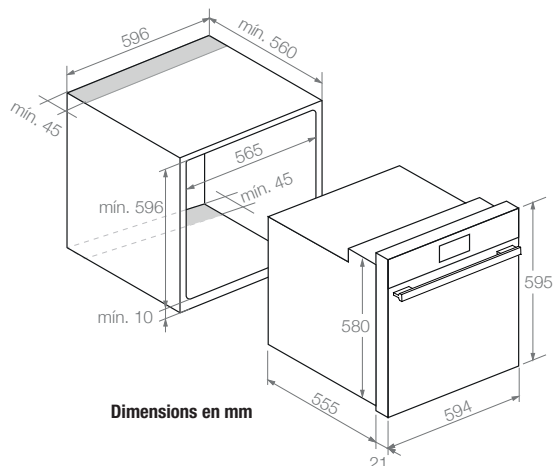


PVP 1.155 €

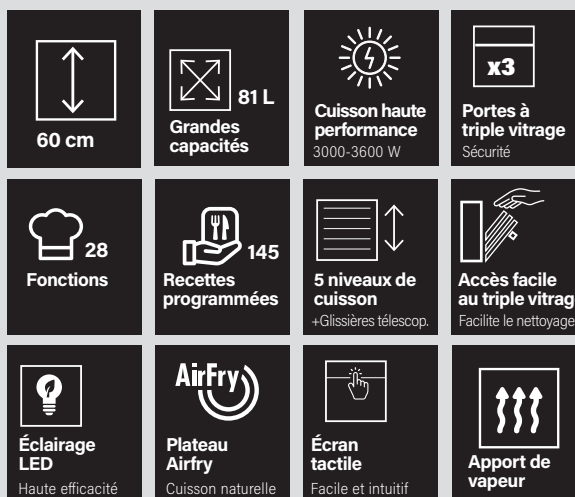


Fonctions

Convection	Conventionnel	Grill	Maxi Grill	Maxi Grill + ventilateur	Cuisson rapide	Cuisson douce et lente
Cuisson multiple	Pizza	Ventilateur turbo	Décongélation	Eco	Maintien au chaud	Chauffe-assiettes
Séchage	Désinfection	Levée de pâte	Recettes	Éclairage intérieur	AirFry	Système de nettoyage SCS
Nettoyage Pyrolyse	Sonde de température					



Plateau
AirFry



PVP 1.595 €

PV TTC



PHTV-1062

Four multifonction de 60 cm avec apport de vapeur et fonction Air Fry

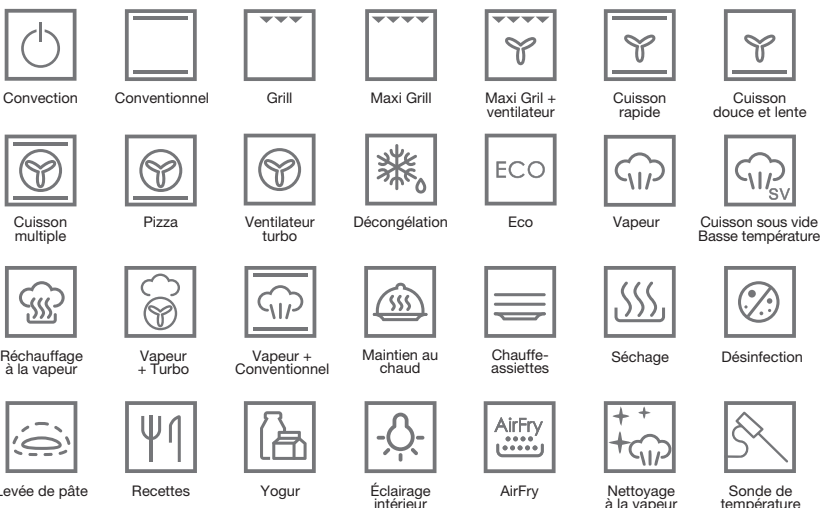
Caractéristiques

Plage de température de 30 °C à 260 °C
Triple isolation thermique de la porte
Poignée massive anodisée noir satiné
Puissance maximale: 3000-3600 W
Programme ECO pour réduire la consommation énergétique
Programme de préchauffage rapide
Lèchefrite profonde émaillée
Plaque de cuisson classique
Grille
Éclairage intérieur LED
Plateau Air Fry + Plateau vapeur
2 jeux de glissières télescopiques
Porte avec système facilitant l'accès aux vitres pour leur nettoyage et leur entretien
Verrouillage de sécurité du bandeau de commande

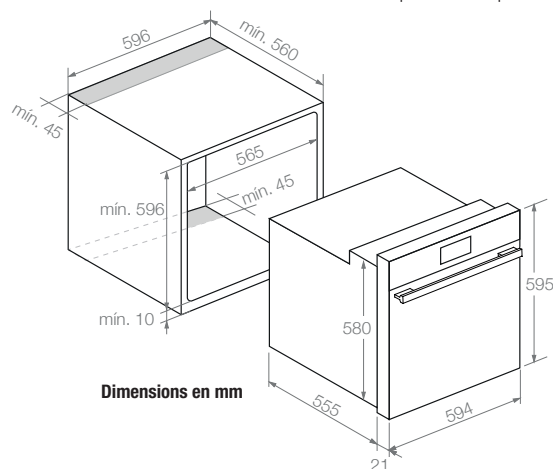


Système de nettoyage
Steam Cleaning System de Pando

Fonctions



Technologie Low-E
Verre à faible émissivité thermique qui retient la chaleur à l'intérieur, accélère la cuisson et réduit au minimum la consommation électrique, tout en maintenant la surface extérieure sûre au toucher.



Dimensions en mm



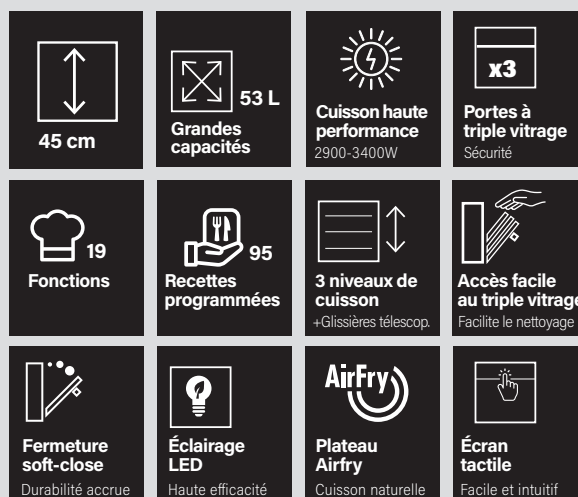
Plateau vapeur perforé





Détail du réservoir d'eau amovible avec accès frontal. Capacité de 1,2 L.





PHB-1041

Four multifonction de 45 cm avec fonction Air Fry

PVP 995 €

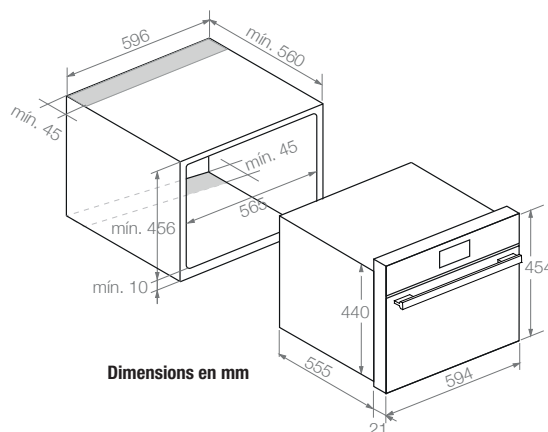
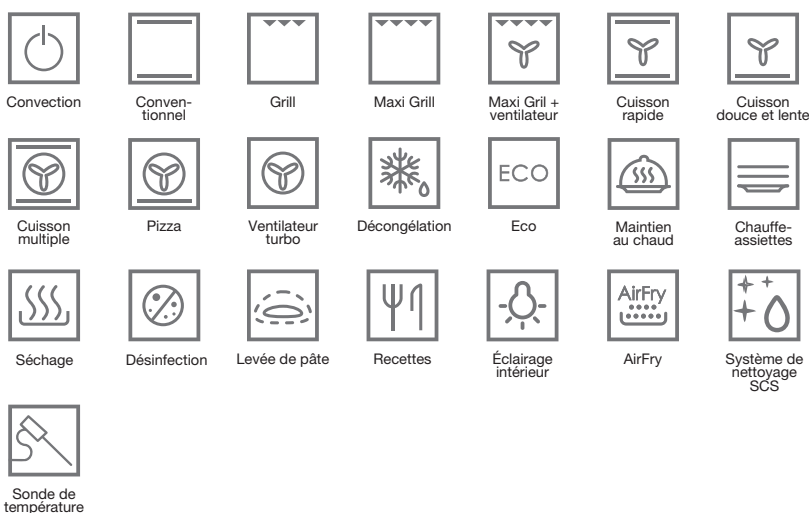
PV TTC



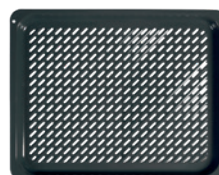
Caractéristiques

- Plage de température de 30 °C à 260 °C
- Triple isolation thermique de la porte
- Poignée massive anodisée noir satiné
- Soft Close (ouverture et fermeture amorties de la porte)
- Puissance maximale: 2400-2900 W
- Programme ECO pour réduire la consommation énergétique
- Programme de préchauffage rapide
- Lèchefrite profonde émaillée
- Plaque de cuisson classique
- Grille
- Éclairage intérieur LED
- Plateau Air Fry
- 1 jeu de glissières télescopiques
- Porte avec système facilitant l'accès aux vitres pour leur nettoyage et leur entretien
- Verrouillage de sécurité du bandeau de commande

Fonctions



Dimensions en mm





PHC-1043

Four micro-ondes Combiné multifonction de 45 cm

PVP 1.195 €

PV TTC

Caractéristiques

Plage de température de 30° à 230°

Triple isolation thermique de la porte

Poignée massive anodisée noir satiné

Puissance maximale: 1000-1500 W

Puissance maximale de Grill: 1400-1650 W

Éclairage intérieur Halogène

Porte avec système facilitant l'accès aux vitres pour leur nettoyage et leur entretien

Verrouillage de sécurité du bandeau de commande

Fonctions



Convection



Four



Grill



Micro-ondes



Micro-ondes + Grill



Microondas + Ventilador



Décongélation



Levée de pâte



Éclairage intérieur



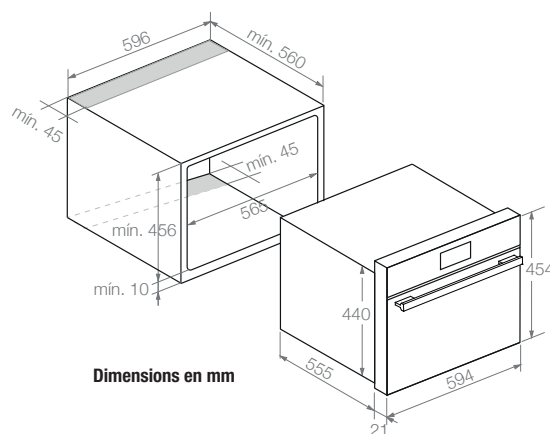
AirFry



Système de nettoyage SCS



Sonde de température



Dimensions en mm



PHM-1045 Micro-ondes de 45 cm

PVP 850 €

PV TTC

Caractéristiques

5 niveaux de puissance (200-400-600-800-1000W)

Triple isolation thermique de la porte

Poignée massive anodisée noir satiné

Puissance maximale: 200-1000 W

Éclairage intérieur halogène

Porte avec système facilitant l'accès aux vitres pour leur nettoyage et leur entretien

Verrouillage de sécurité du bandeau de commande

Fonctions



Convection



Micro-ondes



Décongélation
par durée



Décongélation
par poids



Pop-corn



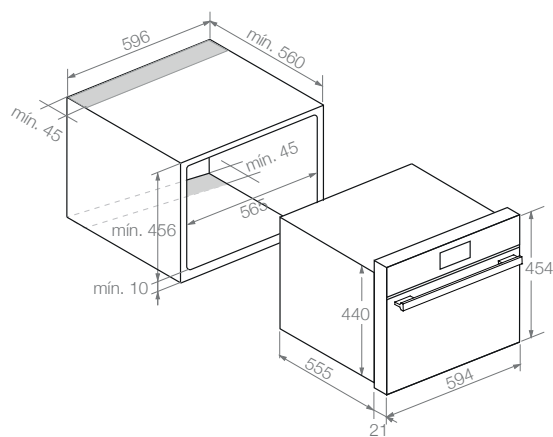
Pommes
de terre



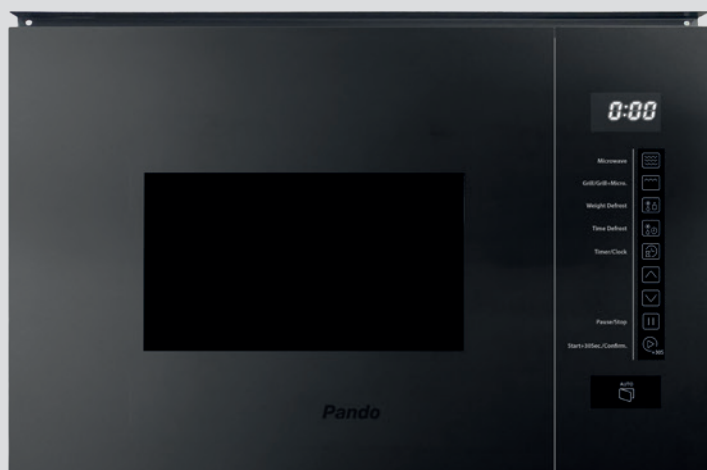
Réchauffage
des boissons



Éclairage
intérieur



Dimensions en mm



PHM-1051 **Micro-ondes + Grill** **de 38 cm**

PVP 550 €

PV TTC

Caractéristiques

8 programmes de fonctionnement automatique

5 niveaux de puissance, de 90 W à 900 W

Fonction décongélation

Plateau tournant de Ø 315 mm

Puissance du Gril: 1000 W

Éclairage intérieur Halogène

Intérieur en acier inoxydable

Grill

Verrouillage de sécurité du bandeau de commande

Signal de fin de cuisson

Fonctions



Convection



Micro-ondes



Micro-ondes + Grill



Décongélation par durée



Décongélation par poids



Minuteur



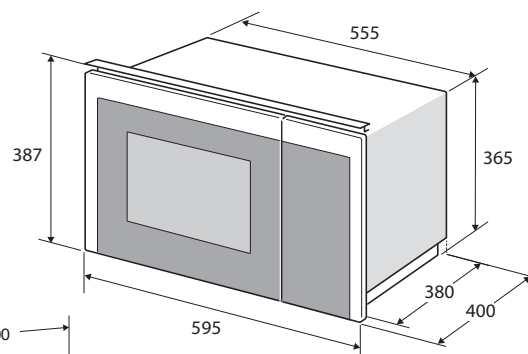
Pause/Stop



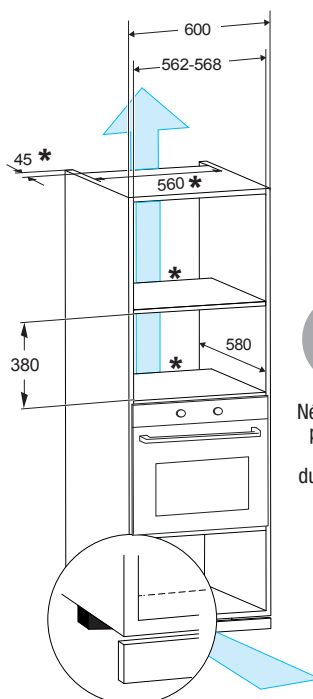
Démarrage/30 s Confirmer



Éclairage intérieur



Dimensions en mm



Nécessite une profondeur minimale du meuble de 500 mm.



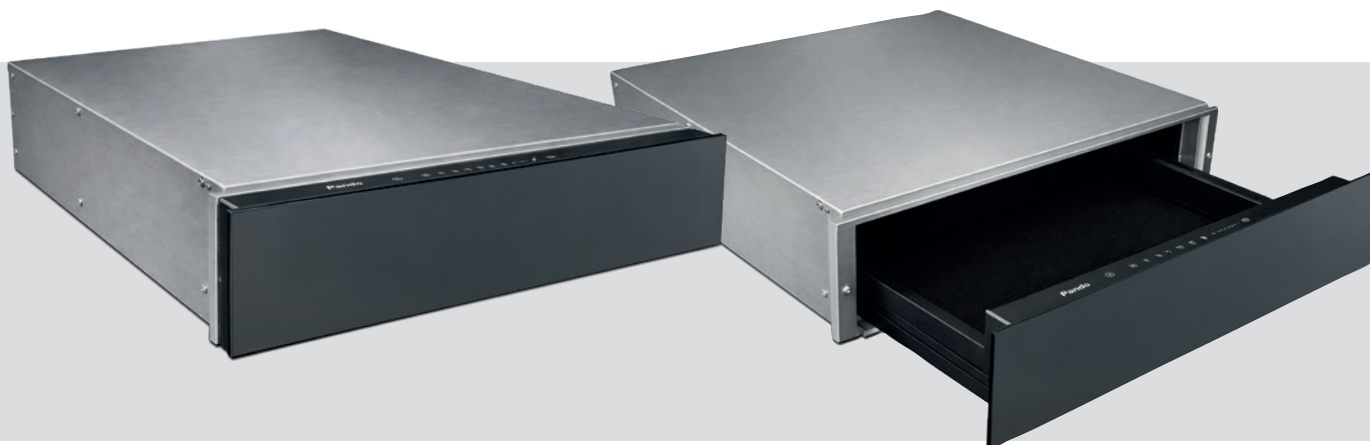
PCP-1615 Chauffe-assiettes Gourmet

Système d'air chaud avec thermostat et ventilateur assurant une répartition optimale de la chaleur dans le tiroir.

Le fond du tiroir est doté d'un revêtement antidérapant qui empêche la vaisselle de bouger lors de l'ouverture ou de la fermeture du tiroir.

PVP 595 €

PV TTC





Fonctions



Convection



Chauffe-vaisselle



Décongélation



Cuisson à basse température



Levée de pâte



Maintien au chaud



Caractéristiques

Plage de température de 30 °C à 85 °C

Service pour 6 personnes

6 assiettes plates de 24 cm

6 assiettes creuses de 10 cm

1 plat de service de 17, 19 ou 32 cm

20 assiettes de 28 cm de diamètre

80 tasses à café

40 tasses à thé

Base antidérapante

Ouverture Push-to-open

Façade en verre noir

Touch Control

Durée maximale de fonctionnement : 12 heures

Températures*

Préchauffage de la vaisselle 60°

Chaleur constante 70°

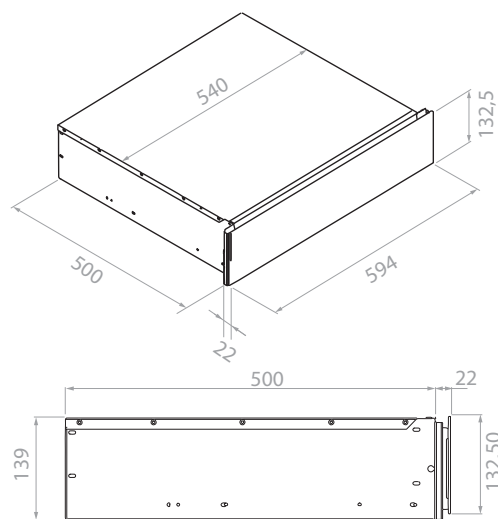
Décongélation 30°

Réchauffage 80°

Cuisson à basse température 80°

(*)

Les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les conditions d'utilisation, le matériau de la vaisselle et la quantité chargée



Dimensions en mm

L'INTÉGRATION À SON APOGÉE

L'alliance parfaite de l'induction et de l'extraction donne naissance à une solution où la technologie s'efface au profit du design. **Sa surface en verre mat exclusive** sublime la pureté visuelle de l'ensemble et offre une résistance accrue à l'usure quotidienne. **Elle réduit la visibilité des traces de doigts, facilite le nettoyage et présente jusqu'à cinq fois moins de rayures qu'une plaque vitrocéramique classique**, préservant ainsi son élégance plus longtemps.

Conçues pour les espaces les plus contemporains, les plaques de cuisson de la **collection Pando Matte** avec extraction intégrée allient innovation, performance et intégration harmonieuse. La finition mate exclusive offre une **esthétique sophistiquée et intemporelle qui reste intacte au fil du temps**, contribuant à l'harmonie visuelle de la cuisine et offrant une expérience où **design, fonctionnalité et durabilité** coexistent en parfait équilibre.

MATTE Collection



JUSQU'À 5 FOIS PLUS RÉISTANTE AUX RAYURES QU'UNE VITROCÉRAMIQUE CONVENTIONNELLE

Préserve la beauté et la finition impeccable de la surface, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.



PROTECTION CONTRE L'USURE

Une protection jusqu'à 10 fois supérieure contre les rayures visibles par rapport à une vitrocéramique brillante.



DURABILITÉ ACCUE

Conçue pour préserver sa beauté au fil du temps.



EFFET ANTI-TRACES DE DOIGTS

Réduit la visibilité des traces de doigts pour une finition toujours impeccable.



ÉLÉGANCE SANS REFLETS

La finition mate réduit les reflets et améliore la perception de la surface.



UNE PLUS GRANDE SENSATION DE PROPRETÉ

La finition mate renforce durablement la sensation de propreté et d'élégance.

MATE

HOTTES DE PLAN DE TRAVAIL







MATT Collection

**HOTTES
DE PLAN
DE TRAVAIL**

E-398 HOTTES DE PLAN DE TRAVAIL

E-398/78

S.E.C. System® Moteur Intérieur

78 cm | V.930 eco | tubo ø150 | Ref. 010851

PVP 2.795 € PV TTC

Caractéristiques

59 - 78
cm

eco PLUS

Slider

Last TIME

Options

AIR Clean 24h

Filters ECO-PLASMA

Caractéristiques de la hotte

- Hauteur intérieure minimale de la hotte : 220 mm
- Moteur à faible consommation et à haut rendement.
- Faible niveau sonore : 52 dB min. / 72 dB max.
- Excellente vitesse d'aspiration
- Système de filtration NANOTEC
- Conduit rectangulaire arrière : 220 x 90 mm
- Nouvelle grille. Amélioration de l'aspiration

Notes

Comprend un plateau facile à nettoyer qui recueille l'huile

Caractéristiques de la plaque à induction

- Puissance totale : 7620 W
- Stop&Go
- Verre mat Onyka Essential droit
- Cuisson automatique
- La fonction Bridge permet de coupler 2 inducteurs de chaque côté pour former une seule zone
- Détection intelligente des récipients
- La fonction Chef vous permet de modifier la position de la poêle sur la plaque sans perdre la puissance de chauffe
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Fonction Booster et Double Booster
- Accélérateur de chauffe



HAUTE EFFICACITÉ, LAVABLE ET RÉACTIVABLE

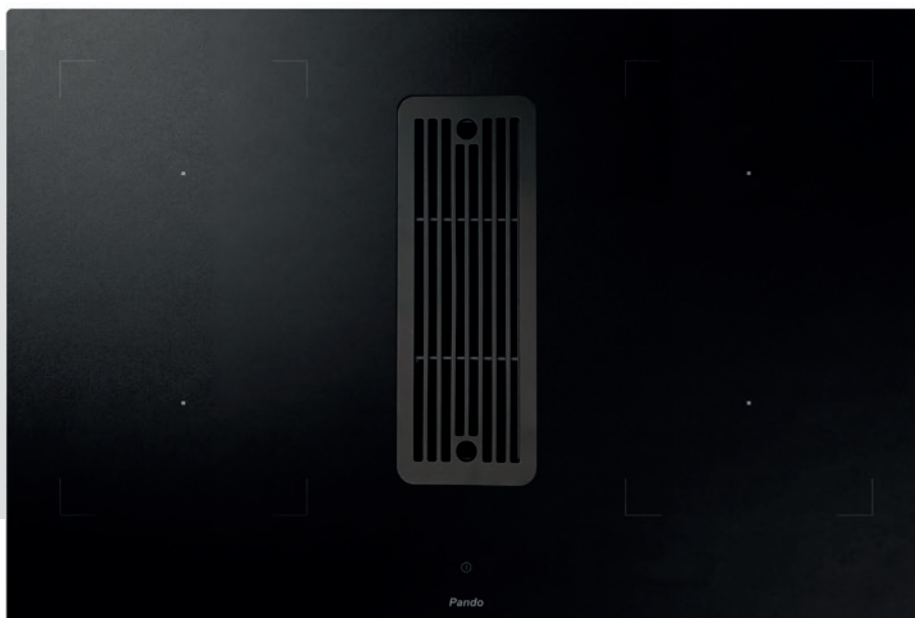
Les filtres Nanotec offrent d'excellentes performances dans les systèmes de recirculation. Grâce à leur composition innovante, ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle et réactivés au four, prolongeant ainsi leur durée de vie. Ils intègrent des billes de charbon actif d'une densité de 2200 g/m², optimisant l'absorption des odeurs et atteignant une efficacité de 75 %. Leur durée de vie est supérieure à 3 ans, selon l'utilisation et l'entretien.

Optionnel*

Système de filtration ECO PLASMA	895 €
----------------------------------	-------

Kits de tuyaux pour sortie inférieure

Description	Ref.	P.V.R. KIT
Coude + 120 cm. de gaine	010864	50 €

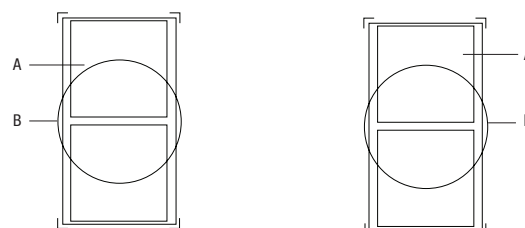


E-398/59

S.E.C. System® Moteur Intérieur

59 cm | V.930 eco | tubo ø150 | Ref. 010851

PVP 2.395 € PV TTC



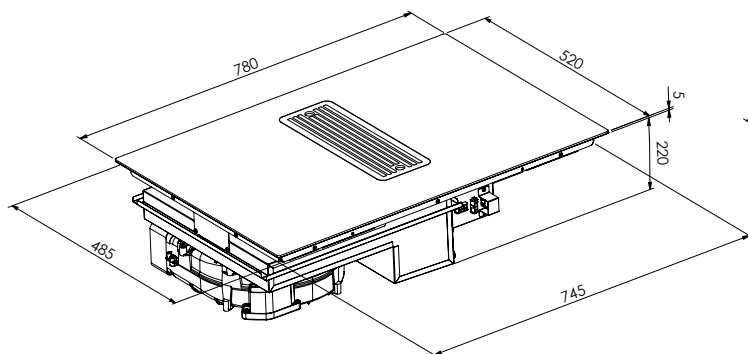
Même zone de cuisson pour les deux modèles : 230 x 402 mm

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

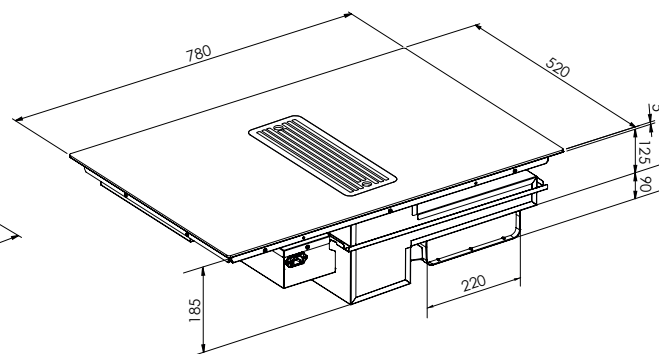
E-398 / 78

Schémas techniques

Vue de face



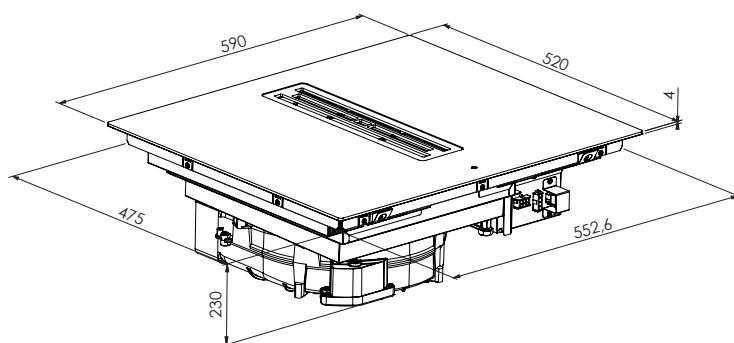
Vue arrière



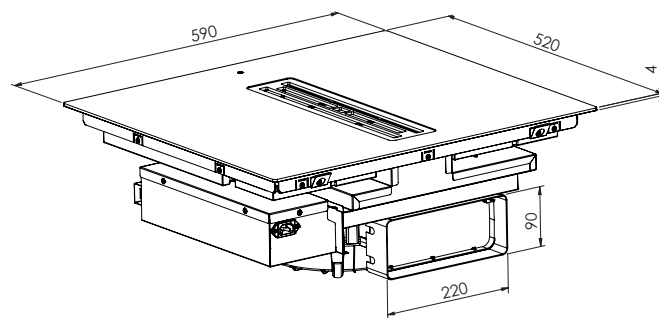
E-398 / 59

Schémas techniques

Vue de face

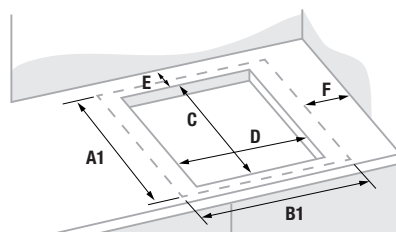


Vue arrière

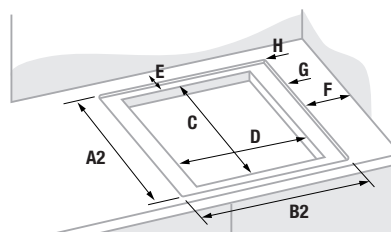


Dimensions d'encastrement

Installation de verre sur plan de travail



Installation de verre affleurant



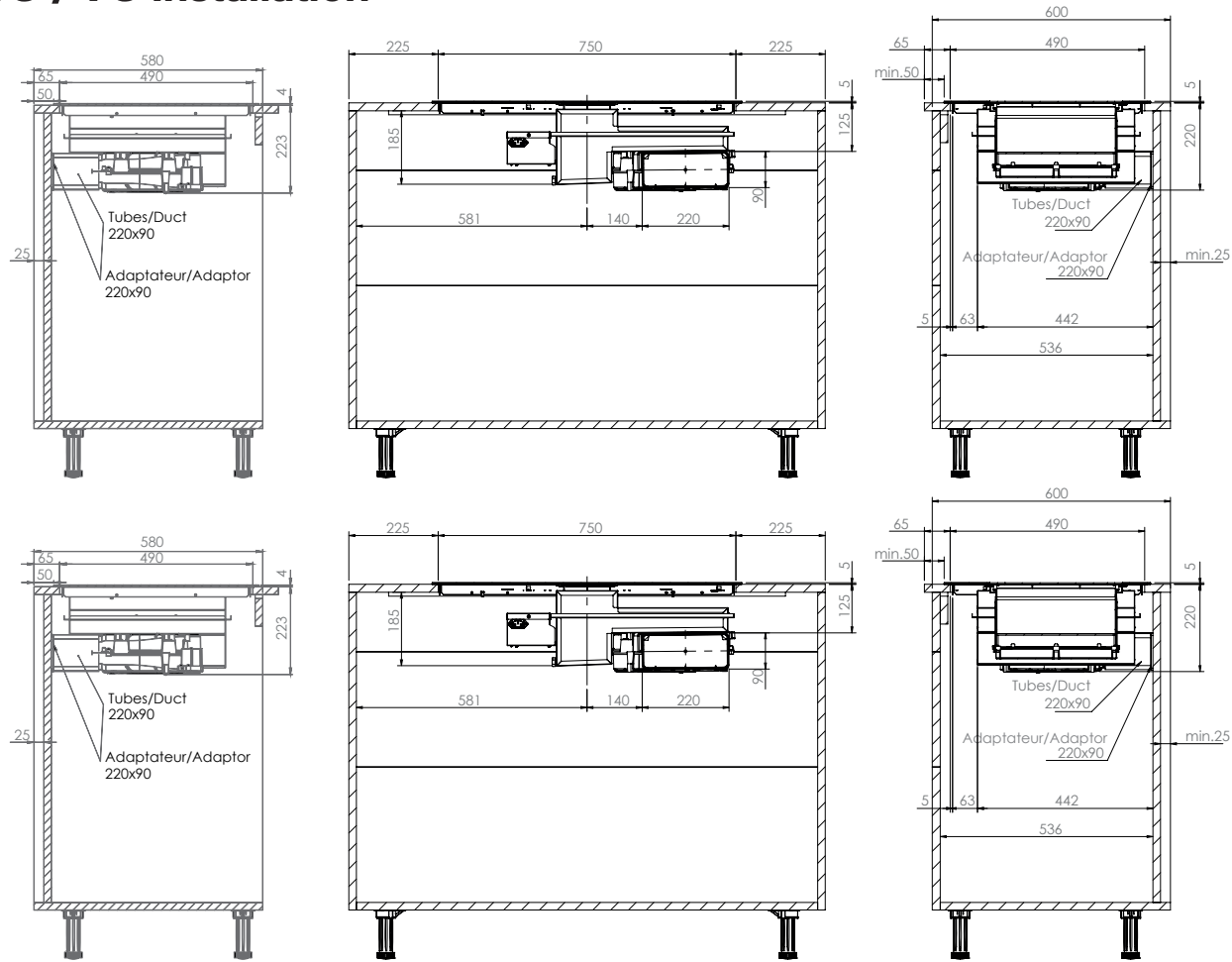
Taille du verre		Taille de coupe		Profund.	Côté	Rayon	Installation de verre affleurant		
A1	B1	C	D	E (min)	F (min)	H	A2	B2	G*
520	590/780	490	560-750	50	40	8	522	582/782	5

* Profondeur

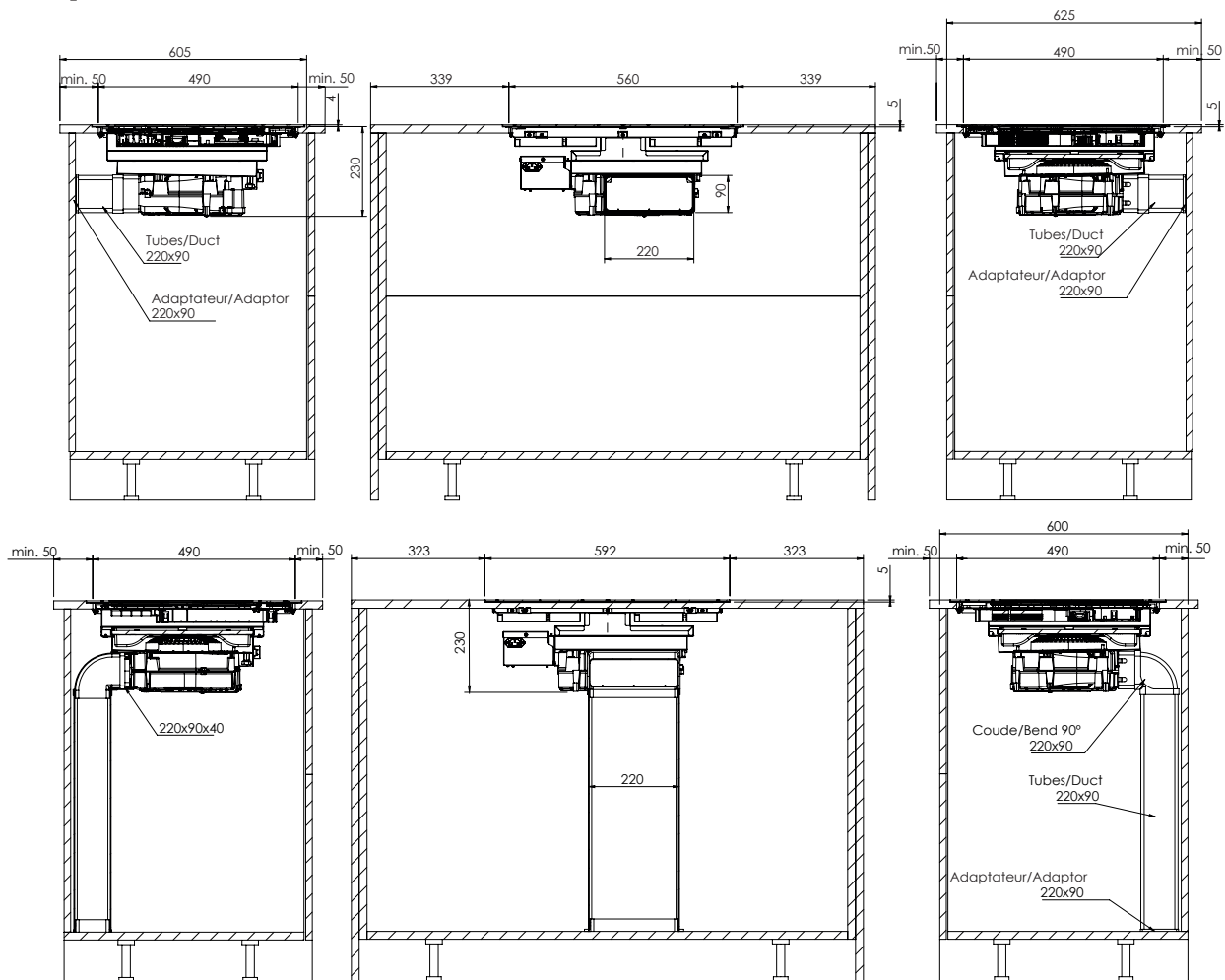
Les dimensions extérieures minimales du meuble pour installer ce type de hottes:

- Façade de 59 - Réf. 010976 : 600 x 560 mm.
- Façade de 78 - Réf. 010922 : 900 x 560 mm.

E-398 / 78 Installation

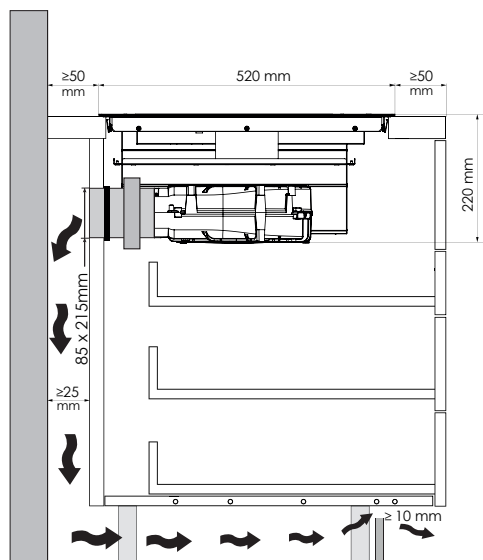


E-398 / 59 Installation

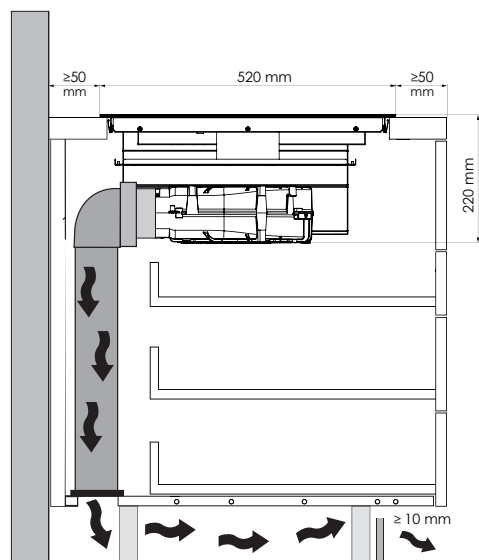


Types d'installation

OPTION 1: INSTALLATION FILTRANTE AVEC RECYCLAGE VERS UN MEUBLE À DOUBLE FOND



OPTION 2: INSTALLATION FILTRANTE AVEC RECYCLAGE VERS LA PLINTHE



MATTE

Collection

PLAQUES À INDUCTION

LA PRÉCISION AU SERVICE DU DESIGN

Bien plus qu'une simple surface de cuisson, les plaques à induction de la collection Pando Matte incarnent une nouvelle approche de la cuisine. Leur verre mat exclusif allie une esthétique élégante et contemporaine à des performances exceptionnelles : il réduit les traces de doigts, facilite le nettoyage et présente jusqu'à cinq fois moins de rayures qu'une plaque vitrocéramique classique, préservant ainsi sa beauté au fil du temps.

La pureté de ses lignes et sa technologie de pointe créent une expérience où chaque détail a été soigneusement pensé. Puissance, précision et design s'unissent dans une collection conçue pour s'intégrer harmonieusement aux espaces les plus raffinés, transformant chaque instant passé en cuisine en un moment d'exception.





**JUSQU'À 5 FOIS PLUS
RÉSISTANTE AUX RAYURES
QU'UNE VITROCÉRAMIQUE
CONVENTIONNELLE**

Préserve la beauté et la finition impeccable de la surface, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.



**PROTECTION CONTRE
L'USURE**

Une protection jusqu'à 10 fois supérieure contre les rayures visibles par rapport à une vitrocéramique brillante.



**DURABILITÉ
ACCRUE**

Conçue pour préserver sa beauté au fil du temps.

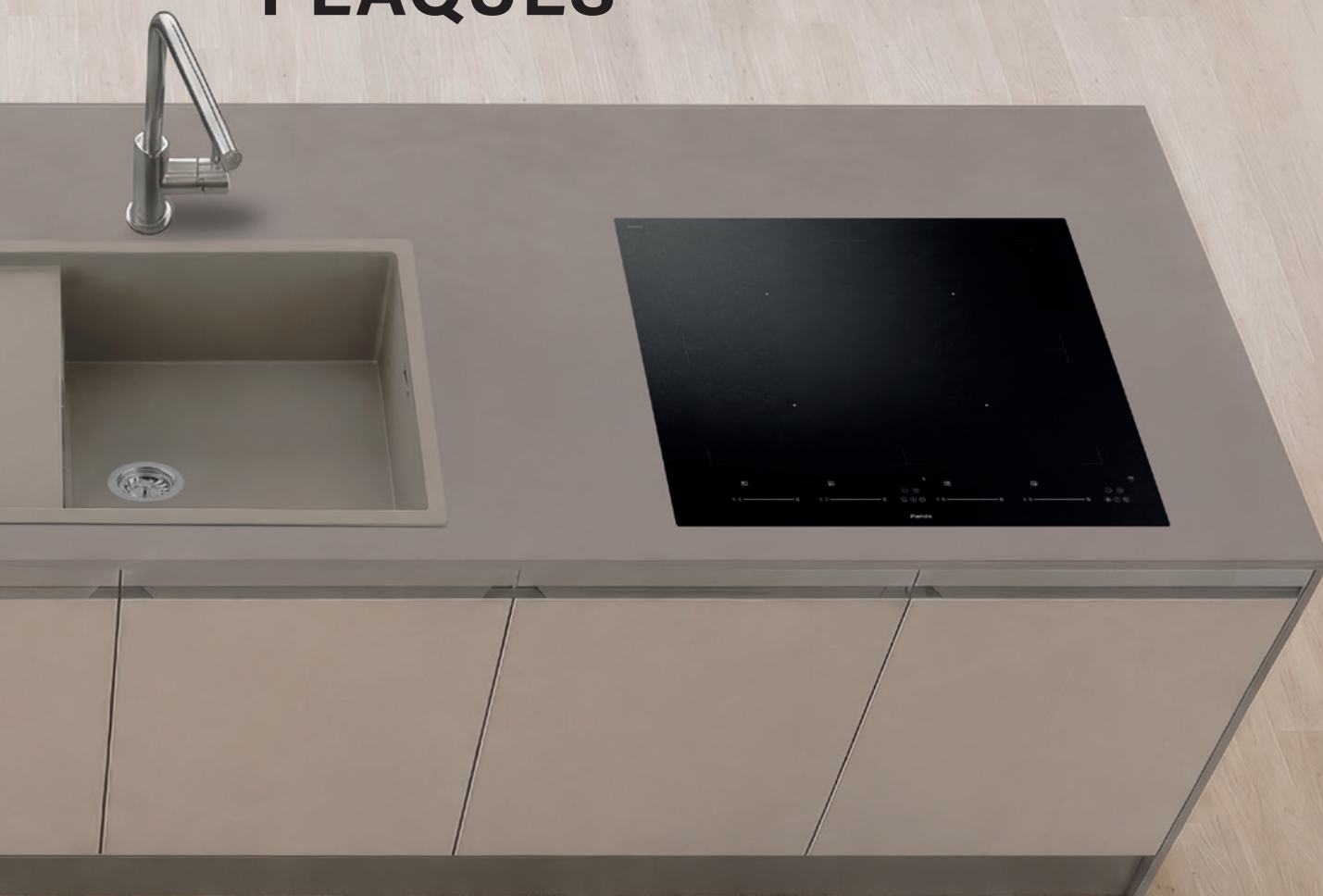


PI-3300 MA

Plaque à induction 60 cm
Airlink
4 zones de cuisson
2 zones flexibles BRIDGE

MATTE Collection

INDUCTION PLAQUES



**EFFET
ANTI-TRACES DE DOIGTS**
Réduit la visibilité des traces de
doigts pour une finition toujours
impeccable.



**ÉLÉGANCE
SANS REFLETS**
La finition mate réduit les reflets
et améliore la perception de la
surface.

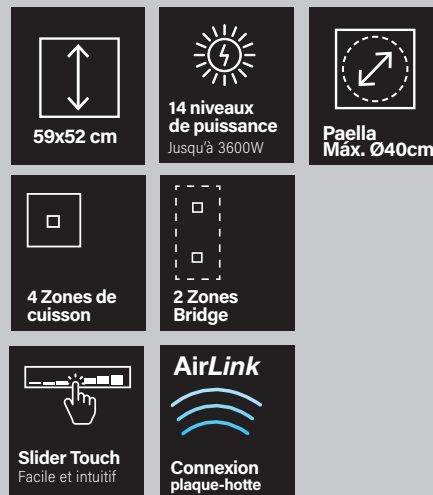


**UNE PLUS GRANDE
SENSATION
DE PROPRETÉ**
La finition mate renforce
durablement la sensation de
propreté et d'élégance.



PI-3800 MA

Plaque à induction 78 cm
Airlink
6 zones de cuisson
3 zones flexibles BRIDGE



PI-3300 MA

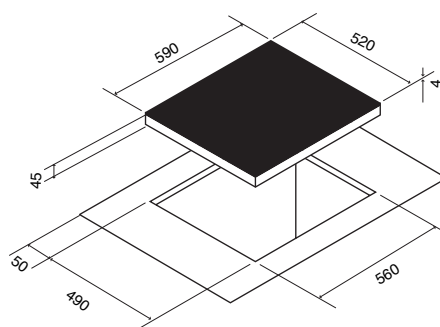
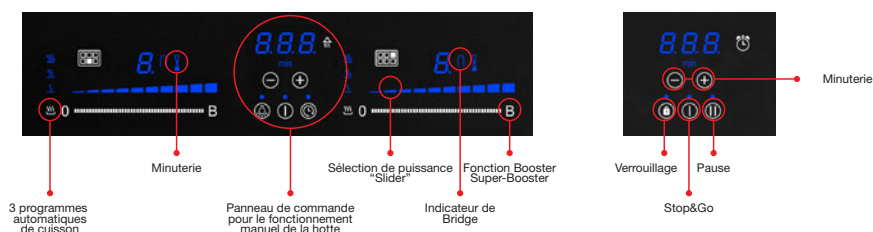
PVP 1.665 €

PV TTC

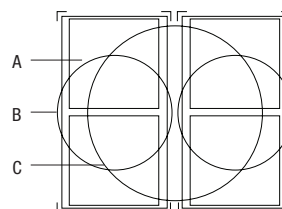
Caractéristiques

- Dimensions : 590 x 520 mm
- Verre vitrocéramique Onyka Essential droit
- Commande induction/hotte avec affichage bleu
- 4 commandes Sliders Touch Control
- Puissance totale 7400 W
- 3 Programmes automatiques de cuisson
- 42 °C, 72 °C, 94 °C
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Commande Timer - Minuterie
- Indicateur de temps
- Minuterie Stop & Go
- Fonction verrouillage
- Indicateur de mise en marche
- Indicateur de zone active
- Détection automatique de la fonction Bridge
- Détection automatique du récipient
- Cuisson automatique
- Last Time Automatique (après 5 min. d'utilisation)

Funciones especiales



Dimensions in mm



Panneau de commande de la hotte

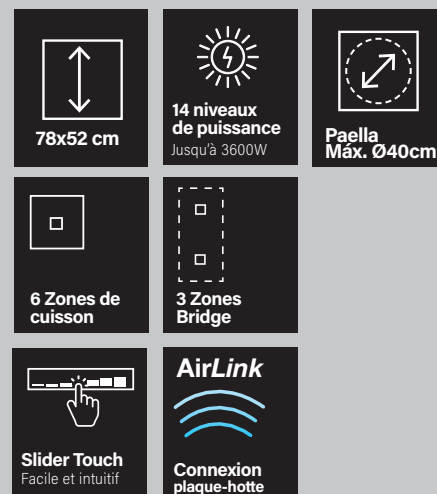
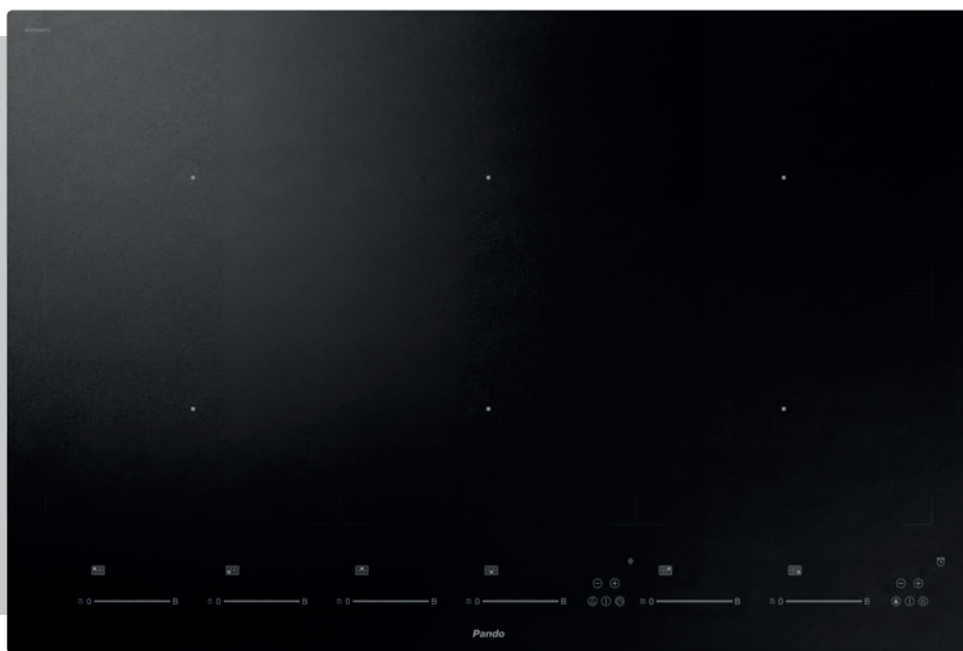
- Indicateur de puissance
- Bouton Timer (-, +)
- Éclairage Hotte on/off
- Bouton Automatique
- Bouton Stop & Go



Ventilation recommandée ± 10 mm

(mm)	Zona A	Zona B	Zona C
□ Ext:	220x180	220x360	460x360
□ Mín:	100	135	330
□ Máx:	180	220	400

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



PI-3800 MA

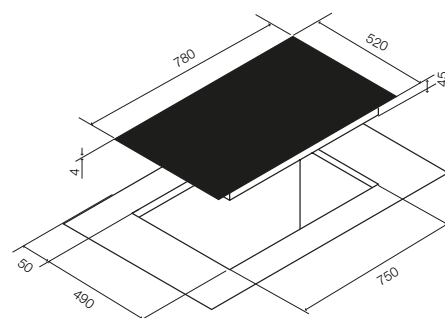
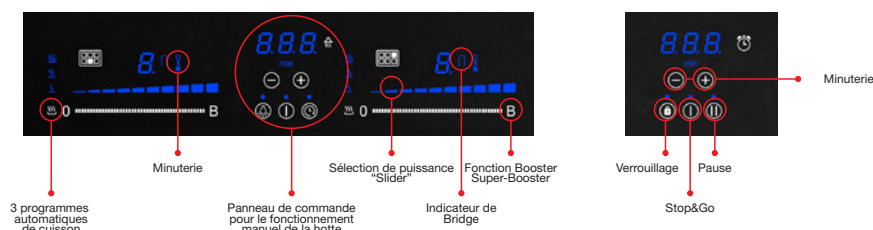
PVP 2.395 €

PV TTC

Caractéristiques

- Dimensions : 780 x 520 mm
- Verre vitrocéramique Onyka Essential droit
- 6 commandes Sliders Touch Control
- Commande induction/hotte avec affichage bleu
- Puissance totale 11000 W
- 6 Zones 4 Flexizones Bridge
- 3 Programmes automatiques de cuisson
- 42 °C, 72 °C, 94 °C
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Commande Timer - Minuterie
- Bouton timer
- Indicateur de temps
- Bouton Stop & Go
- Fonction verrouillage
- Indicateur de mise en marche
- Indicateur de zone active
- Détection automatique de la fonction bridge
- Détection automatique du récipient
- Cuisson automatique
- Last Time Automatic (après 5 min. d'utilisation)

Funciones especiales



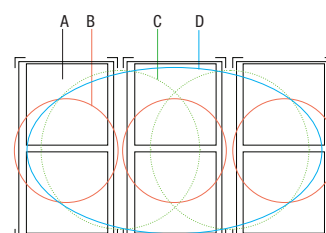
Panneau de commande de la hotte

- Indicateur de puissance
- Bouton Timer (-, +)
- Éclairage Hotte on/off
- Bouton Automatique
- Bouton Stop & Go



Ventilation recommandée ± 10 mm

Dimensions in mm



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

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



MATTE

Collection

**L'EXCLUSIVITÉ
INCARNÉE DANS
LE DESIGN**

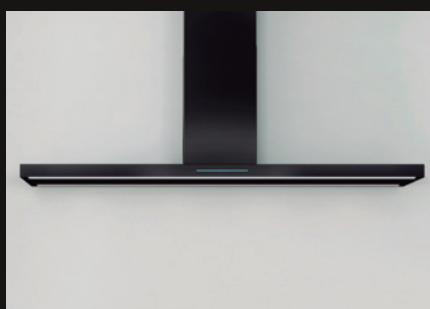
Chaque cuisine est unique, et ses éléments doivent l'être aussi. **Les hottes décoratives Pando offrent d'innombrables possibilités de personnalisation** pour créer des solutions qui s'intègrent harmonieusement à l'architecture de l'espace et reflètent le caractère de chaque projet. En parfaite harmonie avec la **collection Pando Matte**, elles assurent une continuité esthétique qui transforme la cuisine en un environnement élégant, équilibré et plein de personnalité.

HOTTES DÉCORATIVES



I-875

Hotte îlot
Modèle exclusivement à recyclage



P-861

Hotte murale



P-746

Hotte murale avec option
d'évacuation par conduit
ou de recyclage



E-297

Hotte de plafond

Modèles également disponibles
sur devis :

I-897

I-898



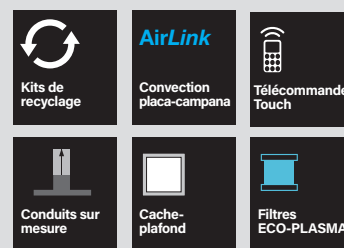
P-861

Façade en Verre Noir Mat

Caractéristiques



Options



S.E.C. System®

Verre Noir Mat / Moteur Intérieur

Front. (cm)	Moteur	Ø tubo	Clas. Ener.	Ref.	PVP
90	V.850	Ø150	A	010996	2.890 €
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A	010997	3.165 €
	V.1250 eco	Ø150	A+	010998	3.445 €
120	V.850	Ø150	A	010999	3.305 €
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A	011000	3.580 €
	V.1250 eco	Ø150	A+	011001	3.860 €

PV TTC

Kits de recyclage

Front. (cm)	Finition	Type	Réf	PVP KIT (1*)	PVP KIT (2*)
90	NEG. SAT.	FCRL-AE	1200244	185 €	540 €
120	NEG. SAT.	FCRL-AE	1200246	225 €	585 €

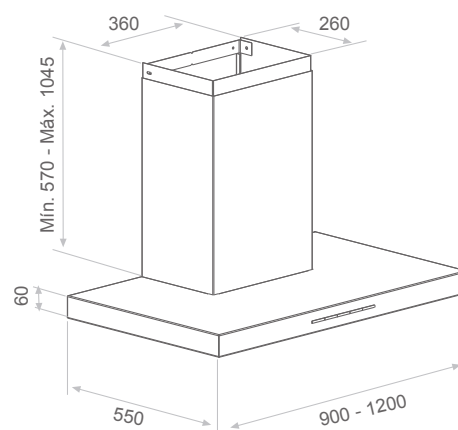
KIT (1*): Prix du KIT fourni avec la hotte

KIT (2*): Prix du KIT fourni après la livraison de la hotte

Fabrication sur mesure



* Dimensions spéciales sous réserve d'étude



Dimensions en mm
Conduits spéciaux sur mesure

Options*

AirLink

Modèle compatible. Non équipé de série. Demande indispensable lors de la commande

Système de filtration **ECO PLASMA** 0 €

Cache-plafond **Ref. 7118** 895 €

Télécommande Touch. Fournie avec la hotte* 120 €

Jeu de conduits NOIR SATINÉ. Hauteur totale de **1500 mm*** 120 €

Jeu de conduits NOIR SATINÉ. Hauteur totale comprise entre **1501 y 2000 mm*** 290 €

Modèle personnalisable dans toutes les couleurs du nuancier RAL. Sur devis. 375 €

(*) Les options seront fournies avec la hotte. Indiquer clairement « OPTION » sur la commande et saisir clairement les informations.

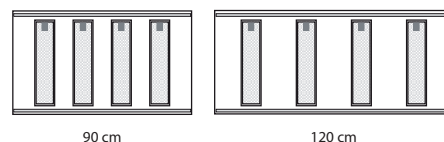


Cache-plafond
Ref. 7118



Télécommande
Ref. 620062200478

Système BOP appliqué à toutes les dimensions



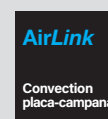


I-875 Façade en Verre Noir Mat Modèle exclusivement à recyclage

Caractéristiques



Options



Hotte entièrement personnalisable, tant au niveau de la couleur que des dimensions de la façade
Largeur maximale recommandée de la zone de cuisson : 60 cm.
Dimensions spéciales sous réserve d'étude

Prix indicatif, à partir de. Couleur Noir Mat

PVP 2.695 € PV TTC



Télécommande
Ref. 620062200478

Notes

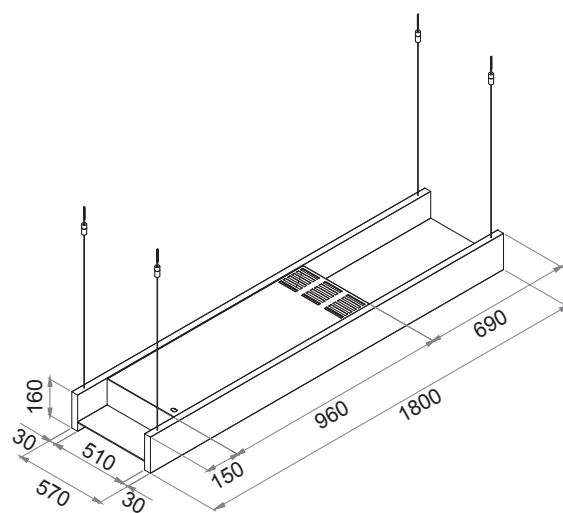
AirClean

Système automatique de fonctionnement du moteur pendant 10 min. toutes les heures durant 5 heures.

(*) Les options seront fournies avec la hotte.

Non fourni de série. Demande indispensable lors de la commande.

Indiquer clairement « OPTION » sur la commande et saisir les informations de façon claire.

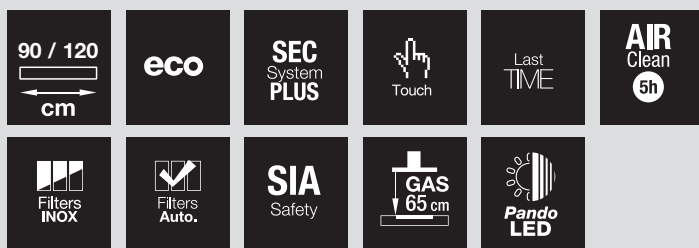


Dimensions en mm



P-746 Verre Noir Mat

Caractéristiques



Options



Ce modèle intègre des conduits d'évacuation des fumées.

Verre Noir Mat / Moteur Intérieur

Front. (cm)	Moteur	Ø tubo	Clas. Ener.	Ref.	PVP
90	V.850	Ø150	A	011002	2.205 €
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A+	011003	2.475 €
120	V.850	Ø150	A	011004	2.475 €
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	A+	011005	2.755 €

PV TTC

RECYCLAGE Filtres FCLR-AE

Ce modèle N'intègre PAS de conduits d'évacuation des fumées.

Verre Noir Mat / S.E.C. System® / Moteur Intérieur

Front. (cm)	Moteur	Ø tubo	Ref.	PVP
90	V.850	Ø150	011006	2.615 €
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	011007	2.690 €
120	V.850	Ø150	011008	2.690 €
	V.1050 eco SEC® PLUS	Ø150	011009	2.965 €

PV TTC

Kits de recyclage

Front. (cm)	Type	Ref	PVP KIT (1*)	PVP KIT (2*)
90	FCRL-AE	1200231	260 €	325 €
120	FCRL-AE	1200250	275 €	350 €

KIT (1*): Prix du KIT fourni avec la hotte

KIT (2*): Prix du KIT fourni après la livraison de la hotte

Options*

AirLink	0 €
Modèle compatible. Non équipé de série. Demande indispensable lors de la commande.	
Cache-plafond	160 €
Télécommande Touch. Fournie avec la hotte*	160 €
Kits de recyclage. Sur devis.	215 €
Jeu de conduits. Hauteur totale jusqu'à 1500 mm*	265 €
Jeu de conduits. Hauteur totale comprise entre 1501 y 2000 mm*	

(*) Les options seront fournies avec la hotte. Indiquer clairement « OPTION » sur la commande et saisir clairement les informations.

Notes

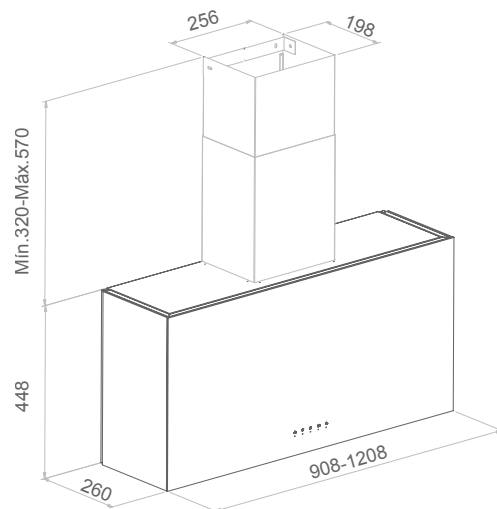
AirClean

Système automatique de fonctionnement du moteur pendant 10 min. toutes les heures durant 5 heures.

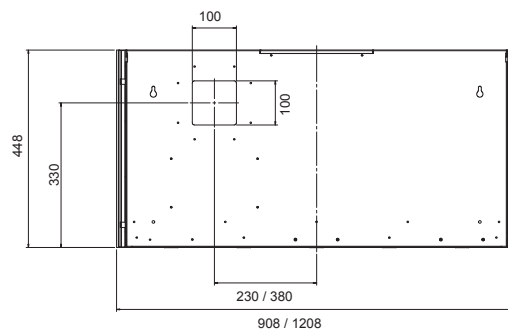


Télécommande
Ref. 620062200478

Cache-plafond
Ref. 7118



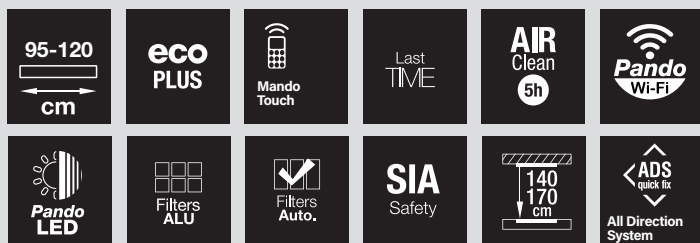
Dimensions en mm
Conduits spéciaux sur mesure
Conduit d'évacuation des fumées de série sur la version aspirante.



Vue arrière
Position de la sortie du câble d'alimentation



Caractéristiques



Options



S.E.C. System®

Verre Noir Mat / Moteur Intérieur

Front. (cm)	Moteur	Ø tubo	Clas. Ener.	Ref.	PVP
95	V.1130 eco PLUS	Ø150	A+	010992	2.615 €
95	V.1250 eco PLUS	Ø150	A+	010993	2.755 €
120	V.1130 eco PLUS	Ø150	A+	010994	2.755 €
120	V.1250 eco PLUS	Ø150	A+	010995	2.890 €

Consultar otras motorizaciones

PV TTC

Kits de reciclage

Front. (cm).	Type	Ref.	PVP. KIT (1*)	PVP. KIT (2*)
95,120	FCRL-AE	1202570	260 €	325 €

KIT (1*): Prix du KIT fourni avec la hotte

KIT (2*): Prix du KIT fourni après la livraison de la hotte

Options*

AirLink	0 €
Modèle compatible. Non équipé de série. Demande indispensable lors de la commande	
Système de filtration ECO PLASMA	1.075 €
Ce modèle peut être commandé sans éclairage.	70 €
Ensemble de commandes NOIR MAT à encastrer au mur.	180 €
Ensemble de commandes INOX à encastrer au mur.	145 €
Ensemble de commandes BLANC à encastrer au mur.	180 €

(*) Les options seront fournies avec la hotte. Indiquer clairement « OPTION » sur la commande et saisir clairement les informations.

Notes

Caisson moteur rotatif : La sortie d'évacuation des fumées peut être modifiée grâce au caisson moteur rotatif

Modèle personnalisable dans toutes les couleurs du nuancier RAL. Sur devis



Pour d'autres hauteurs, consulter notre service technique.

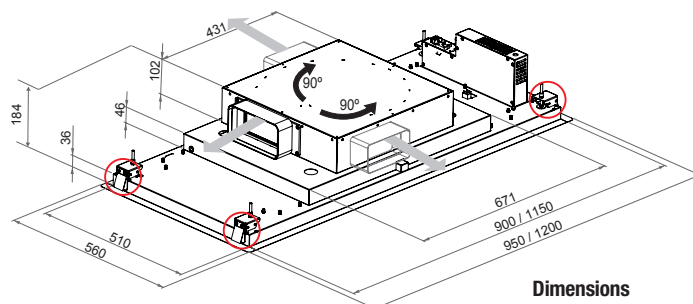


Ensemble de commandes **NOIR MAT** à encastrer au mur.
Option également disponible en inox ou en blanc.

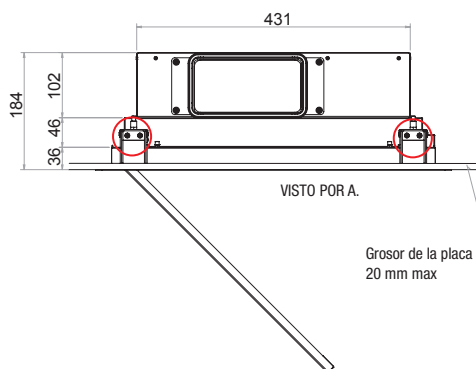


Télécommande
Ref. 620062200478

Moteur Intérieur V.1130



Ouverture de porte réversible. Caisson rotatif
Poids mod. 95 : 22 kg / Poids mod. 120 : 27 kg



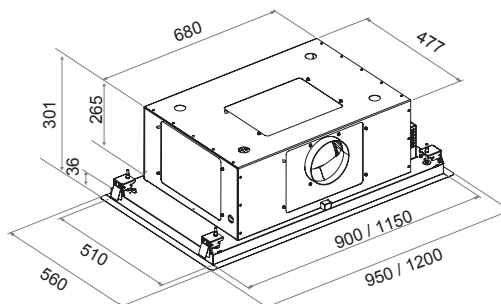
Dimensions d'encastrement

95 cm	910 x 515
120 cm	1160 x 515

Hauteur minimale du faux plafond

190 mm

Moteur Intérieur V.1250



Dimensions d'encastrement

95 cm	910 x 520
120 cm	1160 x 520

Hauteur minimale du faux plafond

310 mm

INCLUS

Ce modèle équipé de la motorisation V.1130 ECO PLUS comprend de série 2 m de conduit circulaire spiralé d'évacuation des fumées Ø150.

Les unités équipées des motorisations V.2450 Intermédiaire Extérieur et V.2350 Toiture comprennent de série 5 m de conduit d'évacuation des fumées SEC System® de Ø203 mm intérieur et Ø253 mm extérieur.





CAVES À VIN

MATTE Collection

LE PLAISIR DE LA CONSERVATION

Bien plus qu'un simple lieu de stockage du vin, les caves à vin de la **Pando Matte Collection** incarnent une vision où design et expérience se conjuguent. **Leur finition en verre mat** raffinée leur confère une présence élégante et discrète, s'intégrant harmonieusement à l'architecture de la cuisine. Conçues pour préserver et mettre en valeur chaque collection avec le plus grand soin, elles allient **technologie, sophistication et harmonie** pour créer un design pensé dans les moindres détails.



MATTE Collection

CAVES À VIN



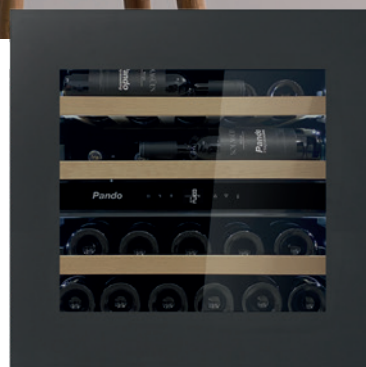
PVMC 15-5 MA

Hauteur de 15 cm
5 bouteilles



PVMAVP 45-16 MA

Hauteur de 45 cm
16 bouteilles



PVMAVP 60-23 MA

Hauteur de 60 cm
23 bouteilles



PVMC 15-5 MA

Tiroir cave à vin

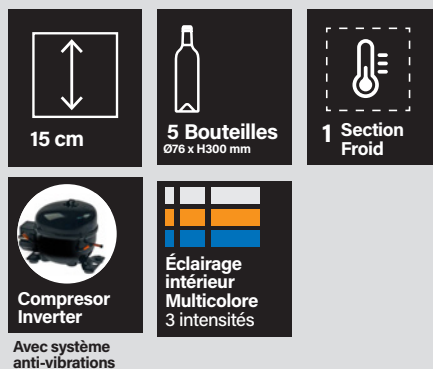
PVP 1.110 €

PV TTC

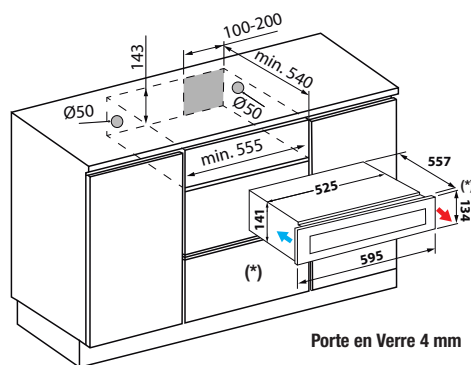
Caractéristiques



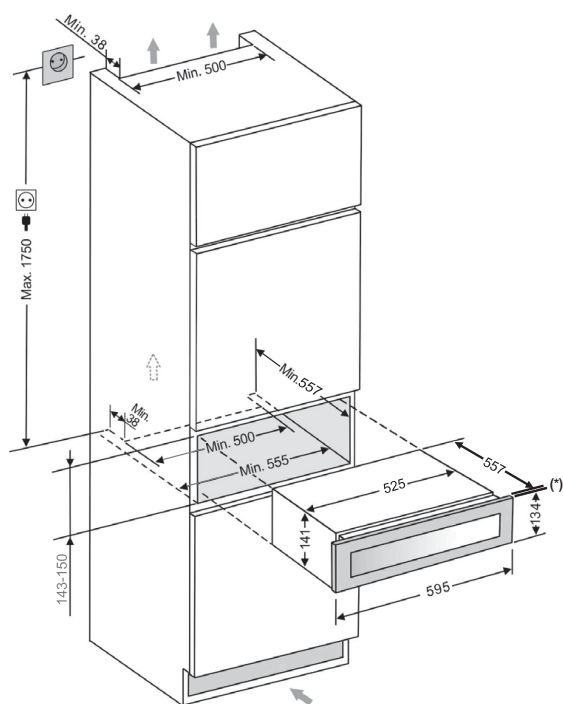
N° de bouteilles (type Bordeaux 0,75 litre)	5
Dimensions (L x H x P)	595x141x557 mm
Sections froides	1
Température de fonctionnement	+5°C à +20°C
Capacité (litres)	13
Consommation énergétique	88 kWh/Année
Niveau sonore	35 db
Éclairage de l'affichage	Blanc
N° de vitres de la porte	3



INSTALLATION MEUBLE BAS

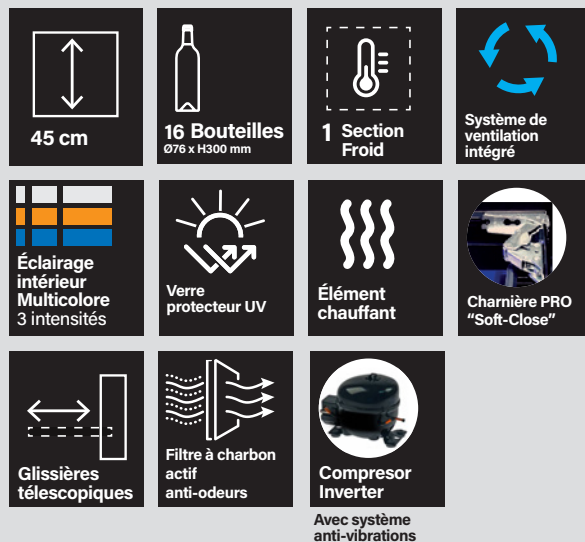


INSTALLATION EN COLONNE



Dimensions en mm

Aussi bien pour une installation dans un meuble bas que dans une colonne, la cave à vin devra être installée dans une niche indépendante.



PMAVP 45-16 MA Cave à vin pour meuble haut

Ref. 010931 | Ouverture à droite
Ref. 010932 | Ouverture à gauche

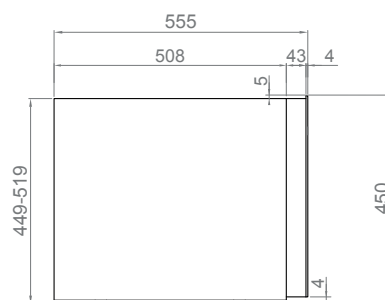
PVP 2.345 €

PV TTC

Caractéristiques



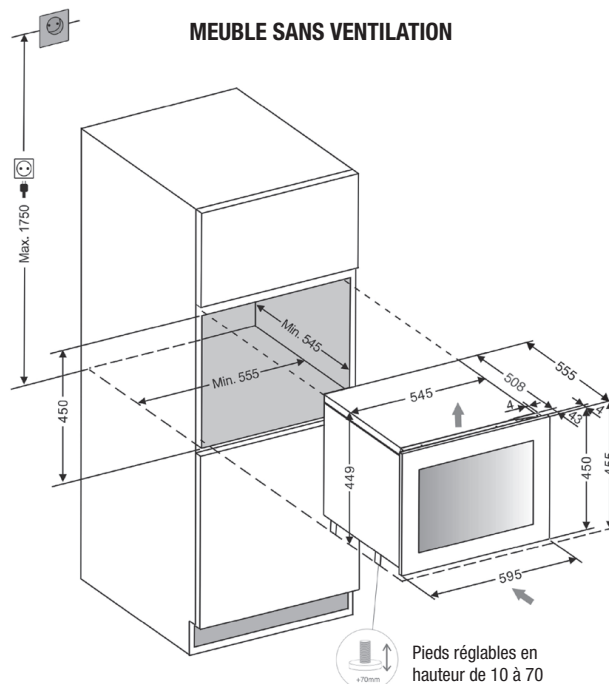
N° de bouteilles	16
(type Bordeaux 0,75 litre)	
Dimensions (L x H x P)	595x455x559 mm
Sections froides	1
Température de fonctionnement	+5°C à +20°C
Capacité (litres)	46
Consommation énergétique	77 KwH/Année
Niveau sonore	35 db
N° de vitres de la porte	3
Verre protecteur Ultraviolet (UV)	
Filtre à charbon actif	OUI
Glissières télescopiques	OUI
Élément chauffant	OUI
Compresseur inverter	OUI



Pieds réglables en hauteur de 10 à 70

Dimensions en mm

MEUBLE SANS VENTILATION



Pieds réglables en hauteur de 10 à 70





 60 cm	 23 Bouteilles Ø76 x H300 mm	 2 Sections froides	 Système de ventilation intégré
 Éclairage intérieur Multicolore 3 intensités	 Verre protecteur UV	 Élément chauffant	 Charnière PRO "Soft-Close"
 Glissières télescopiques	 Filtre à charbon actif anti-odeurs	 Compresseur Inverter	Avec système anti-vibrations

PVMAVP 60-23 MA

Cave à vin pour meuble haut

Ref. 010933 | Ouverture à droite

Ref. 010934 | Ouverture à gauche

PVP 3.145 €

PV TTC





MATTE Collection

**PAGES
TECHNIQUES**

FOURS
& MICRO-ONDES



	PHB-1061	PHP-1062	PHTV-1064	PHB-1041	PHC-1043	PHM-1045	PHM-1051	PCP-1615
PV TTC	945 €	1.595 €	1.155 €	995 €	1.195 €	850 €	550 €	595 €
INSTALLATION								
Dimensions du produit sans panneau frontal (Hauteur x Largeur x Profondeur) (mm)	595 x 594 x 554	595 x 594 x 554	595 x 594 x 554	430 x 545 x 537	430 x 545 x 537	430 x 545 x 537	362 x 553 x 428	355-365 x 555 x 312
Dimensions d'Encastrement (Hauteur x Largeur x Profondeur) (mm)	596 x 565 x 560	596 x 565 x 560	596 x 565 x 560	456 x 565 x 560	448 x 558 x 560	448 x 558 x 560	380 x 564-568 x 550	under 45cm
Tension (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220 - 240	220-240
Fréquence (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50/60	50/60	50	50-60
Câble d'Alimentation (m)	1,1 m without plug	1,1 m without plug	1,1 m without plug	1,1 m without plug	1,1 m with EU plug	1,1 m with EU plug	1	1,1 m with EU plug
Poids Brut - Poids Net (Kg)	40,50 - 37,50	42,50 - 39,50	40,50 - 37,50	30,00 - 27,00	39,50 - 35,50	32,50 - 28,00	19,6	23,50 - 16,50
ACCESSOIRES								
Plateau Plat 30	•	•	•	•	-	-	-	-
Plateau Profond 50	•	•	•	-	-	-	-	-
Plateau perforé en acier inox (40 mm)	-	-	-	-	-	-	-	-
Plateau AirFryer	•	•	•	•	-	-	-	-
Glissières extractibles	2	2	2	1	-	-	-	-
Grille Renforcée	•	•	•	•	•	•	•	•
PERFORMANCES								
Volume Utile (l) (L)	81	81	81	53	35	35	25	-
Plage de Températures	30-260°C	30-260°C	30-260°C	30-260°C	30-230°C	200-1000W	90-900W	30-85°C
Niveaux de puissance du Micro-ondes					5 niveles	5 niveles	5 niveles	
CARACTÉRISTIQUES								
Puissance maximale du Four (230 V)	2900-3400W	2900-3400W	2900-3400W	2400-2900W	1350-1500W	1500-1600W	1450	650-780W
Fonction la plus Efficace	ECO	ECO	ECO	ECO	-	-	-	-
Indice d'Efficacité Énergétique (EEI)	55,10	55,10	55,10	54,5	-	-	-	-
Classe d'Efficacité Énergétique	A++	A++	A++	A++	-	-	-	-
Nombre de Vitres de Porte	3	3	3	3	3	3	-	-
Hauteur de Cuisson	5	5	5	3	-	-	-	-
Horloge/TFT	6,8"	6,8"	6,8"	6,8"	6,8"	6,8"	•	-
Éclairage intérieur	LED	LED	LED	LED	Halógena	Halógena	Halógena	-
Verrouillage Clavier	•	•	•	•	•	•	•	-
Gril Rabattable	-	-	-	-	-	-	-	-
Soft Close	•	N.A.	•	•	-	-	•	-
DéConvection automatique à l'ouverture de la porte	•	•	•	•	•	•	•	•
N° Fonctions DE CUISSON	19	28	20	19	9	6	10	5
Voûte + Sole	•	•	•	•	-	-		-
Gril + Sole	-	-	-	-	-	-		-
Gril	•	•	•	•	-	-		-
Gril Double	•	•	•	•	-	-		-
Gril double + Turbine	•	•	•	•	-	-		-
Voûte + Sole + ventilateur	•	•	•	•	-	-		-
Sole	-	-	-	-	-	-		-
Sole + TURBO (Pizza)	•	•	•	•	-	-		-
TURBO	•	•	•	•	-	-		-
Décongélation	•	•	•	•	-	-		-
ECO	•	•	•	•	-	-		-
Cuisson lente	-	•	-	-	-	-		-
Maintien de la température	•	•	•	•	-	-		-
Vapeur	-	•	-	-	-	-		-
Vapeur + TURBO	-	•	-	-	-	-		-
Vapeur + Voûte + Sole	-	•	-	-	-	-		-
Stérilisation	•	•	•	•	-	-		-
Régénération	-	-	-	-	-	-		-
Niveaux de vapeur 35° 80° 100°	-	50-95°C	-	-	-	-		-
Préchauffage rapide automatique	•	•	•	•	-	-		-
Recettes	•	•	•	•	-	-		-
Cuisson à Feu Doux	-	-	-	-	-	-		-
Fermentation	•	•	•	•	-	-		-
Micro-ondes	-	-	-	-	-	-		-
Micro-ondes + gril	-	-	-	-	-	-		-
Démarrage rapide	-	-	-	-	-	-		-
Menu de cuisson automatique	•	•	•	•	-	-		-
Mémoire de cuisson	•	•	•	•	-	-		-
Préchauffage Rapide	•	•	•	•	-	-		-
Sonde thermique à viande	•	•	•	•	-	-		-
Fonctions DE NETTOYAGE								
SCS (Steam Clean System by Pando)	•	•	•	•	•	•	-	-
Pyrolyse	-	-	•	-	-	-	-	-
Vapeur	-	•	-	-	-	-	-	-

PLAQUES À INDUCTION



	PI-3300 MA	PI-3800 MA	E-398/60	E-398/80
PV TTC	1.665 €	2.395 €	2.395 €	2.795 €

INSTALLATION				
Dimensions du produit (mm)	590 x 520	780 x 520	590x520 H220	780x520 H220
Dimensions d'encastrement (mm)	560 x 490	750 x 490	490X560	490X760
Tension (V AC)	220-240 V	220-240 V	220-240V	220-240V
Fréquence (Hz)	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60	50-60
Total W	7.400 W	11.000W	7400W	7400W
Poids Net (Kg)	11	16	19,00	21,50
Verre Vitrocéramique trempé biseauté	•	•	-	-
Verre - Qualité Keraspectrum	•	•	ONIKA ESSENTIAL	ONIKA ESSENTIAL
Niveaux de puissance	14	14	10	10
Commandes avec affichage bleu. Commande générale Sliders touch control pour les inducteurs	4	6	Display WHITE	Display WHITE
Zones de cuisson	4	6	4	4
Flexizones Bridge	2	3	2	2
FOYERS				
Zone A	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Puissance "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zone B	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Puissance "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zone C	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Puissance "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zone D	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Puissance "9" + Power Booster	-	-	2,1-3,0 KW	2,1-3,0 KW
Zone Flexi	4 x 220x180 mm 2100 W	-	3,0-3,7 KW	3,0-3,7 KW
Puissance "9" + Power Booster + Super Booster	2600 / 3700 W	-	-	-
Zones de cuisson identiques	-	6 x 220 x 180 mm 2100 W	-	-
Puissance "9" + Power Booster + Super Booster	-	2600 / 3700 W	-	-
CARACTÉRISTIQUES				
dicateur de temps	•	•	•	•
Indicateur de puissance	•	•	•	•
Touche maintien au chaud 72°	-	-	•	•
Indicateur de zone active / mode minuterie	•	•	•	•
Touche pause	-	-	•	•
Touche Stop & Go	•	•	•	•
Sélection du niveau de cuisson	•	•	•	•
Détection automatique du récipient	•	•	•	•
Cuisson automatique	•	•	•	•
3 programmes automatiques de cuisson 42°C, 72°C, 94°C	•	•	-	-
Indicateur de maintien au chaud	•	•	•	•
Commande du timer / Touches timer	•	•	•	•
Touche verrouillage	•	•	•	•
Indicateur de mise en marche	•	•	•	•
Détection automatique de la fonction bridge	•	•	-	-
Airlink	•	•	-	-

MATTECollection

CAVES À VIN



	PVMC 15-5 MA	PVMAVP 45-16 MA	PVMAVP 60-23 MA
PV TTC	1.110 €	2.345 €	3.145 €

INSTALLATION			
Dimensions du produit (mm)	141X595X557	455x595x559	595x595x559
HxLxP (mm) SANS poignée			
Dimensions d'encastrement (HxLxP mm)	150x555x557	450x556x545	589x556x545
Tension (V AC)	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Fréquence (Hz)	50	50	50
Puissance (W)	130	100	100
Poids Net (Kg)	16,5	31	39
Profondeur sans poignée_P (mm)	557	559	559
Profondeur avec poignée (mm)	-	599	599
Profondeur du corps sans porte (mm)	553	512	512
Dimensions de la plinthe (mm)	-	-	-
Câble d'alimentation (m)	1,8	1,8	1,8
Pose libre	-	-	-
Intégration dans un meuble	•	•	•
Intégration sous meuble	•	-	-
Caractéristiques			
Sections froides	1	1	2
Isolation des sections froides	•	•	•
N° Clayettes en bois de Hêtre	-	2	3
N° Clayettes du compartiment fixe	1	1	1
N° Clayettes ou glissières fixes	-	2	3
Clayettes avec glissières coulissantes	-	2	3
Contrôle de la température	Electronic-Digital	Electronic-Digital	Electronic-Digital
Température de fonctionnement	5~20°C	5~20°C	5~20°C
Defrost (Dégivrage)	•	•	•
Contrôle de l'humidité (Boîte d'humidité)	•	•	•
Élément chauffant	-	•	•
Alarme de température	•	•	•
Alarme de porte ouverte	•	•	•
Filtre anti-odeurs	-	•	•
Réservoir de contrôle de l'humidité intérieure.	-	•	•
Système automatique avec pompe de contrôle de l'humidité.	-	-	-
Indicateur de température sur l'affichage en °C/°F	•	•	•
Couleur de l'affichage et de l'intérieur	Multicolor/ Multicolour	Multicolor/ Multicolour	Multicolor/ Multicolour
Éclairage intérieur	LED	LED	LED
Interrupteur d'éclairage	•	•	•
CHARNIÈRE professionnelle intégrée	-	•	•
Porte réversible	-	•	•
Angle d'ouverture	-	95-115°	95-115°
Verre de porte avec Filtre UV	•	•	•
N° de vitres de la porte	3	3	3
Verre trempé	•	•	•
Système de ventilation intégré	-	•	•
Ventilation, façade de la plinthe	-	-	-
Ventilation, façade intégrée	-	•	•
Capacité, Volume de stockage (l)	13	46	63
Classe énergétique	F	E	F
Classe climatique	ST	ST	ST
Courant (A)	0,8	1,2	1,2
Consommation (Kwh/an)	88	77	99
INVERTER (Oui / NON)	•	•	•
Réfrigérant	R600a	R600a	R600a
Puissance acoustique LwA (dBA)	35	35	35

Une solution innovante pour purifier l'air de la cuisine, améliorer la qualité de l'environnement et éliminer les polluants de manière efficace et durable.

INNOVATION EN PURIFICATION DE L'AIR

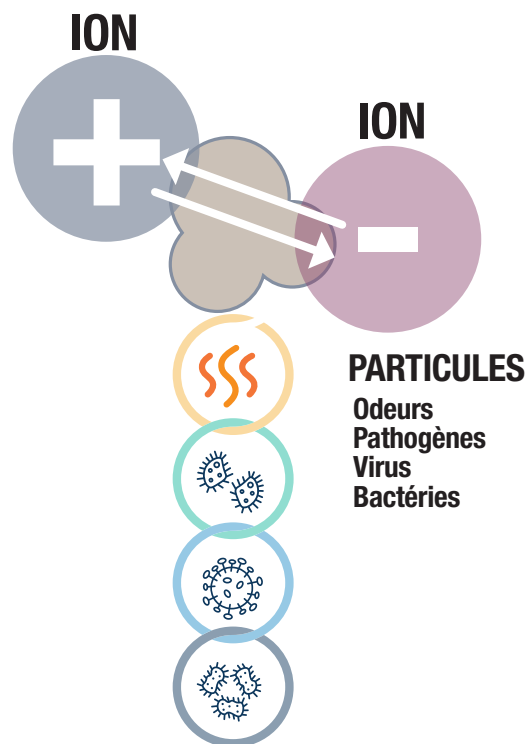
Le **Système intégré Eco-Plasma de Pando** est pensé pour les hottes en recirculation conçues pour les environnements sans fumée et donc pour une utilisation en recirculation. Son architecture technique se compose d'un **ioniseur plasma hybride** avancé et de **filtres à charbon actif de dernière génération à très haute efficacité opérationnelle**. Ils sont capables d'éliminer les particules odorantes dès leur premier recyclage jusqu'à **88 %** selon la norme UNE-EN-IEC 61591:2023 et **99 %** selon la norme UNE-EN-IEC 13725:2022. Ils neutralisent également les polluants tels que les bactéries, les virus et les allergènes, créant ainsi un environnement plus propre et plus sain dans votre cuisine.

TECHNOLOGIE D'IONISATION BIPOLAIRE

Le système de purification breveté de **Pando Integral Cooking** utilise l'**ionisation bipolaire**, émettant des ions positifs et négatifs similaires à ceux présents dans la nature. Ces ions piègent les particules, améliorant ainsi la respiration, le bien-être et l'activité métabolique, purifiant et rafraîchissant l'air en éliminant les polluants.

AVANTAGES DE L'AIR IONISÉ

- **Meilleur repos et bien-être :**
Augmente le niveau d'énergie, réduit le stress, améliore l'humeur et contribue à un sommeil réparateur.
- **Accélération du métabolisme :**
Favorise la régénération tissulaire et contribue au traitement des maladies respiratoires.
- **Renforce le système immunitaire :**
Améliore l'oxygénation des tissus et des organes, renforçant ainsi les défenses de l'organisme.
- **Air plus pur et plus sain :**
Réduit la présence de polluants, de germes et de virus dans l'environnement, garantissant un environnement plus sûr.
- **Sans produits chimiques agressifs :**
Le processus de purification n'utilise pas de substances humides et ne laisse aucun résidu.
- **Utilisation d'air ou de gaz non toxiques et accessibles :**
Utilise des composants sûrs, abordables et exempts de substances nocives.
- **Respectueux de l'environnement :**
Une technologie propre, durable et sans émissions nocives (zéro ozone).



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DU SYSTÈME INTÉGRÉ ECO-PLASMA BY PANDO

Aucun entretien de l'ioniseur plasma :

Grâce à ses émetteurs d'ions autonettoyants brevetés.

Durabilité accrue des filtres :

Avec une durée d'utilisation de plus de trois ans (selon le type de cuisson), les **filtres à charbon actif offrent une très grande efficacité opérationnelle** et sont lavables au lave-vaisselle et réutilisables au four.

Efficacité énergétique :

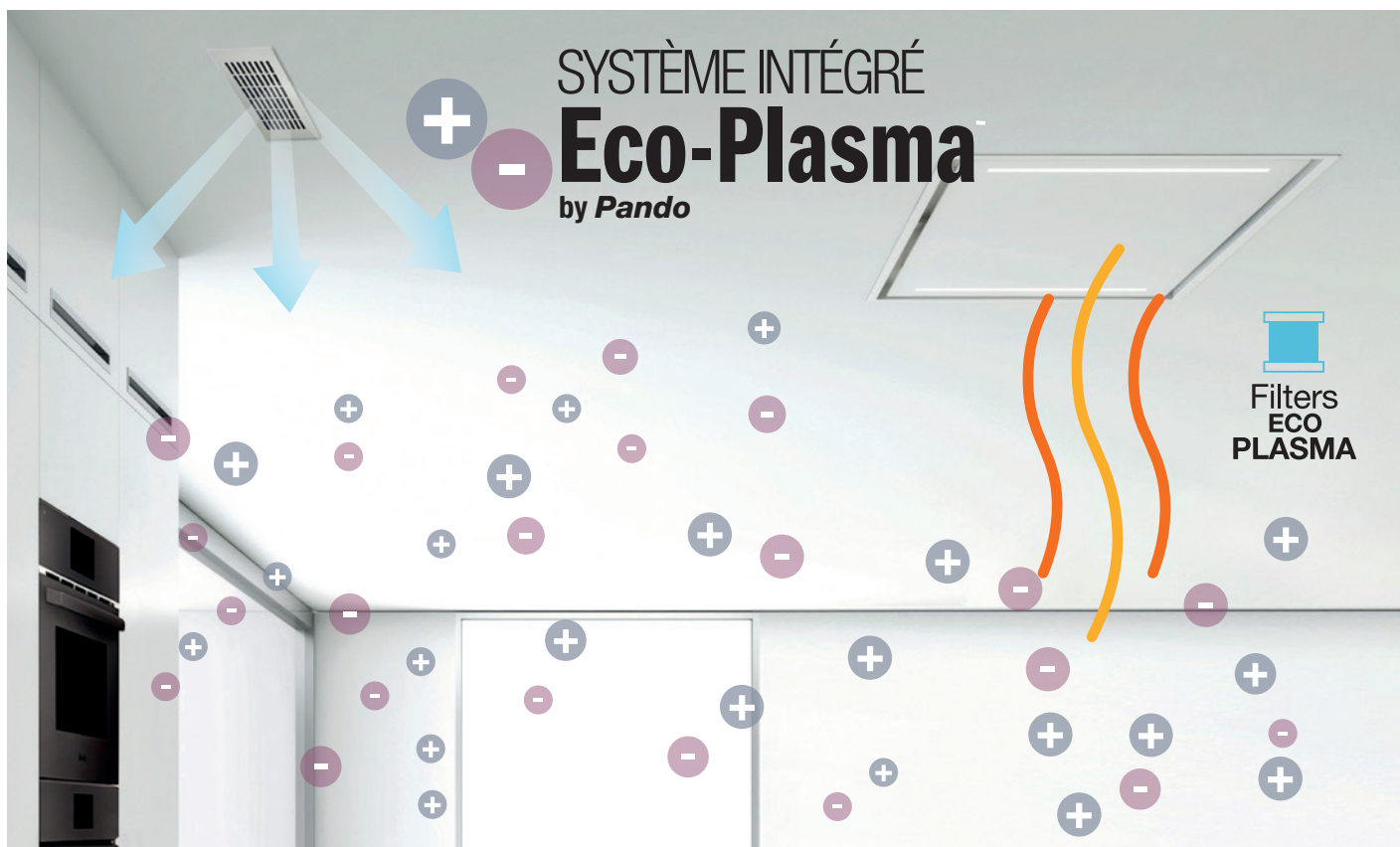
Minimise le besoin d'expulser l'air vers l'extérieur, permettant ainsi des économies de chauffage et de climatisation.

Durée de vie prolongée :

Environ 50 000 heures de fonctionnement (soit plus de 35 ans d'utilisation) avec une consommation quotidienne moyenne estimée de la hotte à 4 heures par jour.

Sécurité garantie :

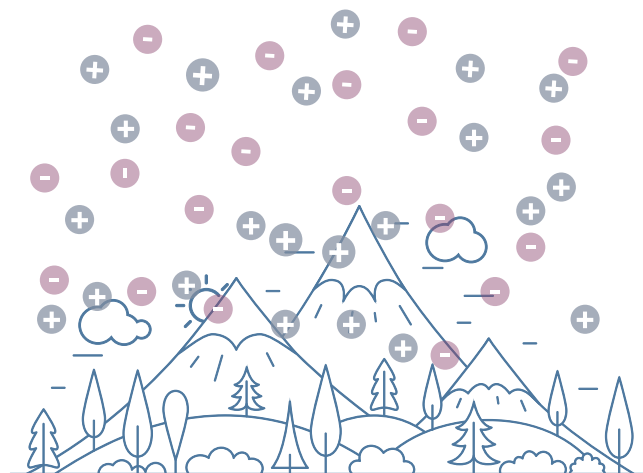
Validé pour une émission d'ozone nulle.



DENSITÉ IONIQUE DANS LES BÂTIMENTS <300 IONS/cm³



DENSITÉ IONIQUE DANS LES MILIEUX NATURELS <1700-25000 IONS/cm³



Eco-Plasma de Pando est un SYSTÈME INTÉGRÉ hybride de pointe qui élimine les odeurs, améliore la qualité de l'air et respecte l'environnement.

EFFICACITÉ MAXIMALE À LA MAISON

Contrairement à d'autres systèmes, le système Eco-Plasma intégré de Pando est non seulement conçu pour la cuisine, mais purifie également parfaitement l'air ambiant. Sa technologie avancée d'ionisation plasma bipolaire permet :

- Purification de l'air : élimination des virus, bactéries et particules allergènes/nocives
- Neutralisation des odeurs : un environnement frais et propre
- Élimination des contaminants sur les surfaces : amélioration de l'hygiène
- Réduction des poussières en suspension : élimination facilitée.

Ce système optionnel peut être intégré à la quasi-totalité des modèles de hottes Pando. Sa technologie plasma innovante permet de désinfecter et de stériliser les environnements, pour une maison plus saine et exempte de contaminants.

INNOVACIÓN QUE RESPETA EL MEDIO AMBIENTE

Grâce à son intégration à la hotte, Eco-Plasma de Pando offre une solution durable et économe en énergie, sans déchets ni émissions nocives (0 Ozone).

MATTE Collection

LES IMAGES PRÉSENTÉES DANS CE CATALOGUE SONT FOURNIES À TITRE INFORMATIF ET NE SONT PAS CONTRACTUELLES.

Les images et le contenu de ce catalogue sont la propriété exclusive de Pando - INOXPAN, S.L. Par conséquent, leur utilisation ainsi que leur reproduction totale ou partielle sont strictement interdites sans autorisation écrite préalable.

Pando - INOXPAN, S.L. se réserve le droit de modifier, d'altérer ou d'améliorer, sans préavis, toute caractéristique, dimension ou dessin technique présenté dans ce catalogue. Toutes les informations et tous les prix sont valables, sauf erreur typographique ou omission.

Pando

MATTE
Collection

Pando
integral*cooking*

INOXPAN, S.L.

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

Tel. +34 93 757 94 11
com.pando@pando.es

Pando Showroom Madrid

C/ Príncipe de Vergara, 221
(28016) Madrid (Spain)

Prise de rdv au:
Tel. (+34) 619 550 549
pandomadrid@pando.es