

HORNOS PROFESIONALES DE 30" Y PRODUCTOS ASOCIADOS

GUÍA DE PLANIFICACIÓN

HORNO AUTOLIMPIANTE

SERIE 9 Y 11 | OB30SPPUX3

HORNO AUTOLIMPIANTE CON COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR |

OB30SPPSUX3

HORNO DE VAPOR COMBINADO | OS30SPUX3

COMPACTO HORNO DE VAPOR COMBINADO | OS30NPUX3

COMPACTO HORNO MICROONDAS CON CONVECCIÓN | OM30NPUX3

CAFETERA INTEGRADA | EB30PSX1

CAJÓN CALENTADOR | WB30SPEX3, WB30SDEI3

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO | VB30SPEX3, VB30SDEI3

FISHER & PAYKEL

INTRODUCCIÓN

Esta guía de planificación completa le proporciona el contexto y las herramientas que se necesitan para lograr el resultado de diseño deseado con los electrodomésticos de Fisher & Paykel. En esta guía, encontrará una variedad de información conceptual, detallada y sobre las dimensiones del producto para dar vida a sus ideas y crear espacios que realmente reflejen su visión.

DISEÑO CONCEPTUALPÁGINA

ELECCIÓN DE DISEÑO

Estilos	4
Familia Professional	5
Descripción general	6
Opciones de configuración	7
Alineación de gabinetes	8

GUÍA DE ESPECIFICACIONES

Horno autolimpiante	10
Horno autolimpiable con asistencia de vapor	11
Horno de vapor combinado	12
Cafetera integrada	13
Horno de vapor combinado compacto	14
Horno compacto de convección rápida	15
Cajón calentador	16
Cajón calentador integrado	17
Cajón de cierre al vacío	18
Cajón de cierre al vacío integrado	19
Dimensiones - Hornos	20
Dimensiones - Hornos compactos y cafeteras integradas	21
Dimensiones - Cajones	22
Servicios	23

ASISTENCIA

Para obtener ayuda adicional sobre la planificación de diseño y la instalación, póngase en contacto con el equipo de asistencia de diseño de Fisher & Paykel.designsupport@fisherpaykel.com

DISEÑO DESARROLLADO Y DETALLADOPÁGINA

NOTAS

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambios en cualquier momento. Consulte nuestro sitio web fisherpaykel.com para obtener la versión más reciente del documento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no debe utilizarse como guía de instalación para ningún producto. La guía de instalación específica estará disponible con el producto al momento de la entrega y en nuestro sitio web.

DISEÑO DESARROLLADO Y DETALLADOPÁGINA

ELECCIÓN DE DISEÑO



ESTILO MINIMALISTA - SIN MANIJAS

ESTILO MINIMALISTA

ESTILO CONTEMPORÁNEO

ESTILO PROFESIONAL

Celebrando una estética singular que se integra sin esfuerzo en la cocina, los hornos de estilo minimalista presentan sutiles contrastes de textura y tono para una sensación de refinamiento y pureza.

Los hornos de estilo Contemporary, definidos por líneas limpias y detalles de diseño atemporales, aportan una sensación de equilibrio y refinamiento. Una estética versátil que complementa una gama de estilos de cocina.

Distintivos y atrevidos, los hornos de estilo Professional son la interpretación perfecta de la cocina comercial para el chef en casa. Disfrute de un rendimiento refinado con una construcción de acero inoxidable diseñada para perdurar.

Esta guía de planificación es para el estilo Professional con hornos de 30" y productos asociados. Para obtener información sobre otros estilos, visite el sitio web de Fisher and Paykel. Para ver qué modelos están disponibles, vaya a la sección "Descripción general" de esta Guía de planificación.

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

TERMINAR

HORNOS

PRODUCTOS ASOCIADOS

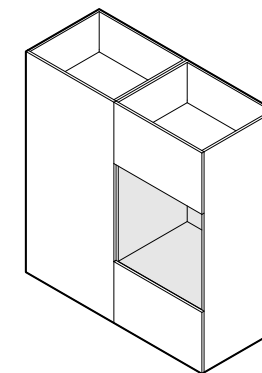
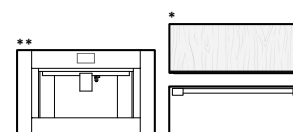
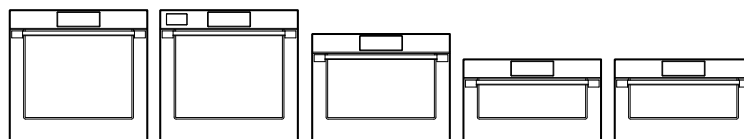
OPCIONES DE INSTALACIÓN



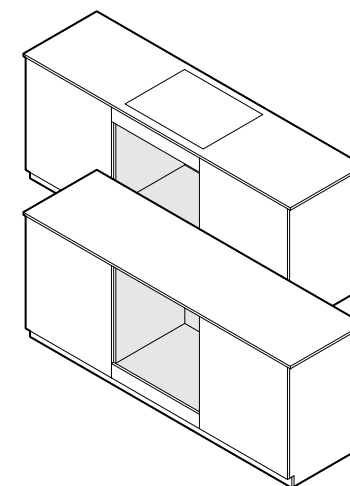
Acero inoxidable

AUTOLIMPIANTE		ASISTENCIA	
AUTOLIMPIANTE	DE VAPOR	VAPOR	VELOCIDAD

CAFETERA	CAJONES
	CALENTADORES
	CAJONES DE CIERRE AL
	VACÍO



Instalación en pared



Instalación bajo encimera

* Modelo integrado, listo para colocarse un panel frontal personalizado.

** Las medidas de la cafetera integrada son diferentes a las de otros productos. Las configuraciones son posibles, pero considere los requisitos de instalación.

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

ELEVACIÓN FRONTAL								
ELEVACIÓN LATERAL								
* Modelos integrados disponibles.								
	HORNO AUTOLIMPIANTE	HORNO DE VAPOR CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA	HORNO DE VAPOR COMBINADO	CAFETERA INTEGRADA	HORNO DE VAPOR COMBINADO COMPACTO	HORNO COMPACTO DE CONVECCIÓN RÁPIDA	CAJÓN DE CALENTAMIENTO	CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO
Serie	Serie 9	Serie 11	Serie 11	Serie 9	Serie 9	Serie 9	Serie 9	Serie 9
Modelos	OB30SPPUX3	OB30SPPSUX3	OS30SPUX3	EB30PSX1**	OS30NPUX3	OM30NPUX3	WB30SPEX3	VB30SPEX3
Modelos integrados	-	-	-	-	-	-	WB30SDEI3	VB30SDEI3
Interfaz	Pantalla táctil de 6.8"	Pantalla táctil de 6.8"	Pantalla táctil de 6.8"	Pantalla táctil de 4.3"	Pantalla táctil de 6.8"	Pantalla táctil de 6.8"	-	-
Altura total	28 11/16" (729 mm)	28 11/16" (729 mm)	23 9/16" (598 mm)	18 1/2" (470 mm)	18" (458 mm)	18" (458 mm)	10 11/16" (271 mm)	10 11/16" (271 mm)
Ancho total	29 7/8" (758 mm)							
Espesor del panel frontal*	15/16" (24 mm)	15/16" (24 mm)	15/16" (24 mm)	1 9/16" (40 mm)	15/16" (24 mm)	15/16" (24 mm)	15/16" (24 mm)	15/16" (24 mm)

* Se puede lograr una alineación al ras, semi al ras y saliente. Vaya a la sección "Alineación de gabinetes" de esta Guía de planificación.
** Las medidas de la cafetera integrada son diferentes a las de otros productos. Las configuraciones son posibles, pero considere los requisitos de instalación.

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

CONSIDERACIONES

Son posibles diferentes configuraciones, tenga en cuenta las alturas para instalaciones en cuadrícula y en fila.

ALTURA DE LA PILA

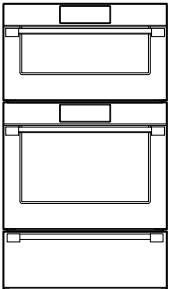
La altura de la pila es la altura total del producto con el espacio libre mínimo sobre el panel frontal del electrodoméstico hasta el panel frontal del gabinete superior o el electrodoméstico.

CAFETERA INTEGRADA

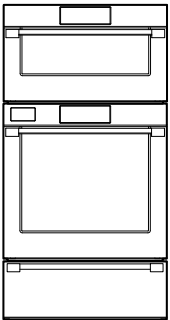
Las medidas de la cafetera integrada son diferentes a las de otros productos. Las configuraciones son posibles, pero tenga en cuenta las opciones de instalación.

INSTALACIÓN APILADA

Altura de la pila
52 3/8" (1331 mm)

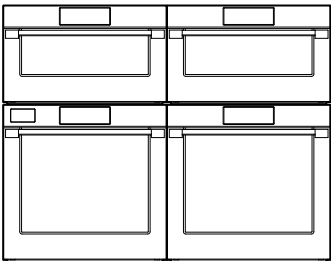


Altura de la pila
57 9/16" (1462 mm)

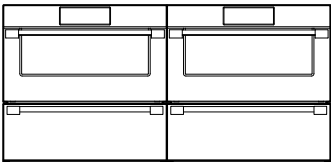


INSTALACIÓN EN CUADRÍCULA

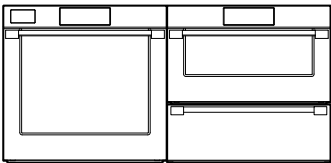
Altura de la pila
46 7/8" (1191 mm)



Altura de la pila
28 3/4" (731 mm)

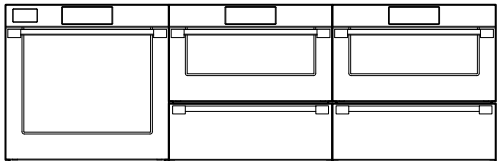


Altura de la pila
28 3/4" (731 mm)



INSTALACIÓN EN FILA

Altura de la pila
28 3/4" (731 mm)

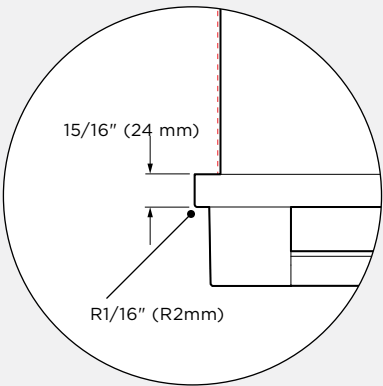


Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

ESTILO PROFESIONAL - ALINEACIÓN DE GABINETES

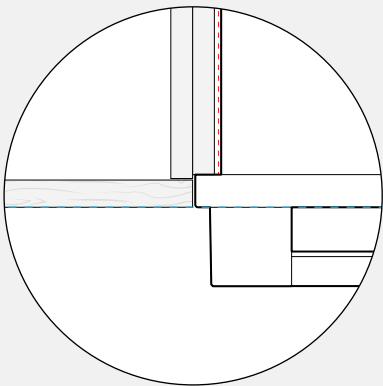
Los hornos Professional y los productos asociados tienen un grosor de panel de control de 15/16" (24 mm), lo que permite una alineación al ras, semi al ras y saliente. El dibujo a continuación ilustra paneles frontales de gabinetes de 3/4" (19 mm).
La cafetera integrada tiene un espesor del panel de control de 1 9/16" (40 mm).

PANEL DE CONTROL



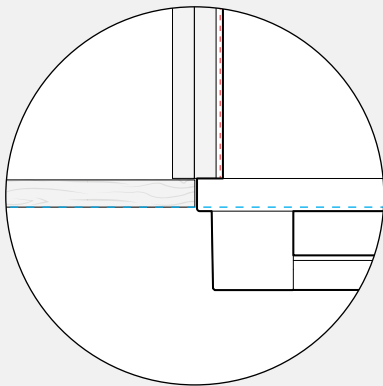
VISTA DE PLANO

ALINEACIÓN A RAS DEL GABINETE



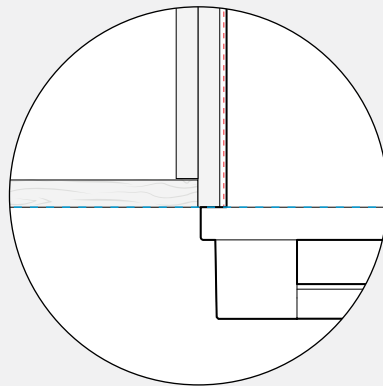
VISTA DE PLANO

ALINEACIÓN SEMI AL RAS



VISTA DE PLANO

ALINEACIÓN DE LA SALIENTE



VISTA DE PLANO

----- INDICA EL PUNTO DE REFERENCIA DEL GABINETE

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web [fisherpaykel.com](https://www.fisherpaykel.com).

GUÍA DE ESPECIFICACIONES

SERIES 11 Y 9



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este horno se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. La autolimpieza pirolítica simplifica el mantenimiento, mientras que las recomendaciones intuitivas de temperatura y tipo de calor, con acceso a través de la gran pantalla táctil y SmartHQ™, aseguran resultados óptimos de cocción en una amplia gama de funciones y tipos de alimentos.

PRODUCTOS

OB30SPPUX3

Horno autolimpiante Professional de la Serie 9 de 30"

SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Professional

FUNCIONES

- ① El estilo Professional está diseñado para ser protagonista en el espacio de la cocina. Combina con la familia de electrodomésticos de estilo Professional.
- ② La función de autolimpieza pirolítica descompone los restos de comida para facilitar la limpieza
- ③ Puerta premium de cierre suave con rendimiento térmico avanzado
- ④ Generosa capacidad útil de 4.6 pies cúbicos
- ⑤ La pantalla táctil grande de 6.8" es intuitiva y fácil de usar
- ⑥ Obtenga resultados óptimos con las recomendaciones de temperatura y tipo de calor
- ⑦ Ventiladores verticales dobles, ideales para cocinar en varios estantes
- ⑧ Incluye un sensor de temperatura con cable para monitorear en tiempo real las temperaturas de cocción
- ⑨ La conectividad a través de la aplicación SmartHQ™ brinda control y visibilidad desde cualquier lugar y en cualquier momento

ACCESORIOS

- ① Rejillas laterales autolimpiantes
- ② Estante deslizante de extensión completa (x3)
- ③ Bandeja de fritura por convección
- ④ Fuente multifunción para asar profunda
- ⑤ Sensor de temperatura con cable

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este horno se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. Steam Assist mejora la cocción por convección, mientras que la limpieza pirolítica simplifica el mantenimiento. Las recomendaciones intuitivas de temperatura y tipo de calor, accesibles a través de la gran pantalla táctil y SmartHQ™, respaldan resultados óptimos de cocción en una amplia gama de funciones y tipos de alimentos.

PRODUCTOS

OB30SPPSUX3

Horno autolimpiante con cocción asistida por vapor de la Serie 11 de 30"

SERIE Y ESTILOS

Serie 11
Professional

ACCESORIOS

- ① Rejillas laterales autolimpiantes
- ② Estante deslizante de extensión completa (x3)
- ③ Bandeja de fritura por convección
- ④ Fuente multifunción para asar profunda
- ⑤ Sensor de temperatura con cable
- ⑥ Solución de descalcificación - 2 sobres (pieza 580925)

FUNCIONES

- ① El estilo Professional está diseñado para ser protagonista en el espacio de la cocina. Combina con la familia de electrodomésticos de estilo Professional.
- ② Steam Assist combina el calor por convección con vapor para optimizar el proceso de cocción
- ③ La función de autolimpieza pirolítica descompone los restos de comida para facilitar la limpieza
- ④ Puerta de cierre suave premium con rendimiento térmico avanzado
- ⑤ Generosa capacidad útil de 4.6 pies cúbicos
- ⑥ La pantalla táctil grande de 6.8" es intuitiva y fácil de usar
- ⑦ Obtenga resultados óptimos con las recomendaciones de temperatura y tipo de calor
- ⑧ Ventiladores verticales dobles, ideales para cocinar en varios estantes
- ⑨ Incluye un sensor de temperatura con cable para monitorear en tiempo real las temperaturas de cocción
- ⑩ La conectividad a través de la aplicación SmartHQ™ brinda control y visibilidad desde cualquier lugar y en cualquier momento

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web [fisherpaykel.com](https://www.fisherpaykel.com).



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este horno de vapor combinado se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. Con una cavidad más grande, ideal para cocinar platos más grandes y múltiples bandejas simultáneamente. Con opciones de cocción versátiles que incluyen vapor o convección, además de una función de limpieza a vapor para un fácil mantenimiento. Se puede acceder a las recomendaciones intuitivas de temperatura y tipo de calor mediante la gran pantalla táctil y SmartHQ™, para lograr resultados óptimos de cocción en una amplia gama de funciones y tipos de alimentos.

PRODUCTOS

OS30SPUX3

Horno combinado de vapor profesional Serie 11 de 30"

SERIE Y ESTILOS

Serie 11
Professional

ACCESORIOS

- ① Escaleras laterales cromadas
- ② Estante deslizante de extensión completa (x2)
- ③ Estante reductor de alambre
- ④ Bandeja para asar
- ⑤ Rejilla para asar
- ⑥ Bandeja para asar sin humo

FUNCIONES

- ① El estilo profesional está diseñado para hacer una declaración audaz en el espacio de la cocina
- ② Opciones de cocción versátiles con vapor o calor por convección para resultados óptimos
- ③ Puerta premium con apertura y cierre suave
- ④ Generosa capacidad útil de 2.5 pies cúbicos, con cuatro posiciones para los estantes
- ⑤ La pantalla táctil grande de 6.8" es intuitiva y fácil de usar
- ⑥ Obtenga resultados óptimos con las recomendaciones de temperatura y tipo de calor
- ⑦ Control de la humedad y distribución uniforme del calor gracias a la tecnología ActiveVent™ y AeroTech™
- ⑧ La función Limpieza a vapor garantiza un horno impecable con el mínimo esfuerzo
- ⑨ Incluye un sensor de temperatura con cable para monitorear en tiempo real las temperaturas de cocción
- ⑩ La conectividad a través de la aplicación SmartHQ™ brinda control y visibilidad desde cualquier lugar y en cualquier momento

ACCESORIOS

- ⑦ Charola grande perforada para vapor
- ⑧ Charola pequeña perforada para vapor
- ⑨ Charola grande para vapor
- ⑩ Sensor de temperatura con cable
- ⑪ Solución de descalcificación - 2 sobres (pieza 580925)

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñada para complementar nuestro horno y cajón calentador de estilo Professional, esta cafetera integrada se incorpora a la perfección en cualquier diseño de cocina con un elegante acabado en acero inoxidable. Fácil de usar, dispone de una pantalla táctil intuitiva con 13 opciones de bebida diferentes para adaptarse a los gustos y la selección individuales, desde espresso hasta latte. Combinela con otros productos asociados para crear un juego de cocina para cada necesidad.

PRODUCTOS

EB30PSX1

Cafetera integrada profesional Serie 9 de 30"

SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Professional

FUNCIONES

- ① El estilo Professional está diseñado para ser protagonista en el espacio de la cocina. Combina con la familia de electrodomésticos de estilo Professional.
- ② La pantalla táctil intuitiva prepara una taza de café perfecta con solo presionar un botón
- ③ El temporizador programable enciende la cafetera a la hora ideal cada día
- ④ Preferencias personalizadas de café y menú con autoaprendizaje inteligente y 13 funciones para adaptarse a cualquier gusto
- ⑤ Permite preparar leche caliente o espuma cremosa en segundos.
- ⑥ Molinillo cónico de acero inoxidable con 13 posiciones de granularidad
- ⑦ Presión de la bomba: 15 bares
- ⑧ Función de autolimpieza; contenedor de granos de café y charola de goteo fáciles de vaciar
- ⑨ Capacidad del depósito de agua: 81 onzas líquidas (2.4 L)

ACCESORIOS

- ① Recipiente de leche (automático)
- ② Varilla de vapor
- ③ Cuchara de café
- ④ Cepillo de limpieza
- ⑤ Solución descalcificadora: 1 botella
- ⑥ Papel indicador de dureza del agua
- ⑦ Filtro de agua

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este horno de vapor combinado se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. Con opciones de cocción versátiles que incluyen vapor o convección, además de una función de limpieza a vapor para un fácil mantenimiento. Se puede acceder a las recomendaciones intuitivas de temperatura y tipo de calor mediante la gran pantalla táctil y SmartHQ™, para lograr resultados óptimos de cocción en una amplia gama de funciones y tipos de alimentos.

PRODUCTOS

OS30NPUX3

Horno combinado de vapor compacto profesional Serie 9 de 30"

SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Professional

ACCESORIOS

- ① Escaleras laterales cromadas
- ② Estante deslizante de extensión completa*
- ③ Estante de alambre plano
- ④ Bandeja plana cepillada para hornear
- ⑤ Bandeja para asar
- ⑥ Rejilla para asar

FUNCIONES

- ① El estilo profesional está diseñado para hacer una declaración audaz en el espacio de la cocina
- ② Opciones de cocción versátiles con vapor o calor por convección para resultados óptimos
- ③ Puerta premium con apertura y cierre suave
- ④ Capacidad útil de 1.6 pies cúbicos con cuatro posiciones para los estantes
- ⑤ La pantalla táctil grande de 6.8" es intuitiva y fácil de usar
- ⑥ Obtenga resultados óptimos con las recomendaciones de temperatura y tipo de calor
- ⑦ Control de la humedad y distribución uniforme del calor gracias a la tecnología ActiveVent™ y AeroTech™
- ⑧ La función Limpieza a vapor garantiza un horno impecable con el mínimo esfuerzo
- ⑨ Incluye un sensor de temperatura con cable para monitorear en tiempo real las temperaturas de cocción
- ⑩ La conectividad a través de la aplicación SmartHQ™ brinda control y visibilidad desde cualquier lugar y en cualquier momento

ACCESORIOS

- ⑦ Charola grande perforada para vapor
- ⑧ Charola pequeña perforada para vapor
- ⑨ Charola grande para vapor
- ⑩ Sensor de temperatura con cable
- ⑪ Solución de descalcificación - 2 sobres (pieza 580925)

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este horno de convección rápida se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. Con opciones de cocción versátiles, incluyendo microondas o convección, para un calentamiento eficiente en una variedad de platos. Se puede acceder a las recomendaciones intuitivas de temperatura y tipo de calor mediante la gran pantalla táctil y SmartHQ™, para lograr resultados óptimos de cocción en una amplia gama de funciones y tipos de alimentos.

PRODUCTOS

OM30NPUX3
Horno compacto Professional de convección rápida de 30"
Serie 9

SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Professional

FUNCIONES

- ① El estilo Professional está diseñado para ser protagonista en el espacio de la cocina. Combina con la familia de electrodomésticos de estilo Professional.
- ② Combina la cocción rápida en microondas con un calor de convección uniforme para un calentamiento versátil y eficiente en una variedad de platos.
- ③ Con apertura y cierre suave, la puerta CoolTouch es segura al tacto desde el exterior, protegiendo las manos y los gabinetes circundantes
- ④ Generosa capacidad útil de 1.3 pies cúbicos, con cuatro posiciones para los estantes
- ⑤ La pantalla táctil grande de 6.8" es intuitiva y fácil de usar
- ⑥ Obtenga resultados óptimos con las recomendaciones de temperatura y tipo de calor
- ⑦ Incluye un sensor de temperatura con cable para monitorear en tiempo real las temperaturas de cocción
- ⑧ La conectividad a través de la aplicación SmartHQ™ brinda control y visibilidad desde cualquier lugar y en cualquier momento

ACCESORIOS

- ① Escaleras laterales cromadas
- ② Estante de alambre
- ③ Estante reductor de alambre
- ④ Rejilla para asar
- ⑤ Bandeja de vidrio
- ⑥ Sensor de temperatura con cable

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este cajón calentador se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. Con un mecanismo de cierre suave, controles táctiles intuitivos y una base de vidrio suave para una fácil limpieza. Con seis programas personalizados y espacio para 16 servicios, mantiene las comidas listas para servir.

FUNCIONES

- ① El estilo Professional está diseñado para ser protagonista en el espacio de la cocina. Combina con la familia de electrodomésticos de estilo Professional.
- ② Cajón con cierre suave para un cierre sin esfuerzo
- ③ Controles táctiles simples e intuitivos para un manejo sin esfuerzo
- ④ Acabado de acero inoxidable fácil de limpiar para un aspecto audaz y duradero
- ⑤ Función de apagado automático y de inicio diferido para ayudar a mantener los platos calientes hasta que sea el momento de servir
- ⑥ Espacio para 16 juegos de cubiertos de tamaño estándar
- ⑦ Seis programas personalizados para calentar, fermentar, deshidratar y cocinar a fuego lento ofrecen comodidad y flexibilidad

PRODUCTOS

WB30SPEX3
Cajón calentador profesional de la Serie 9 de 30"

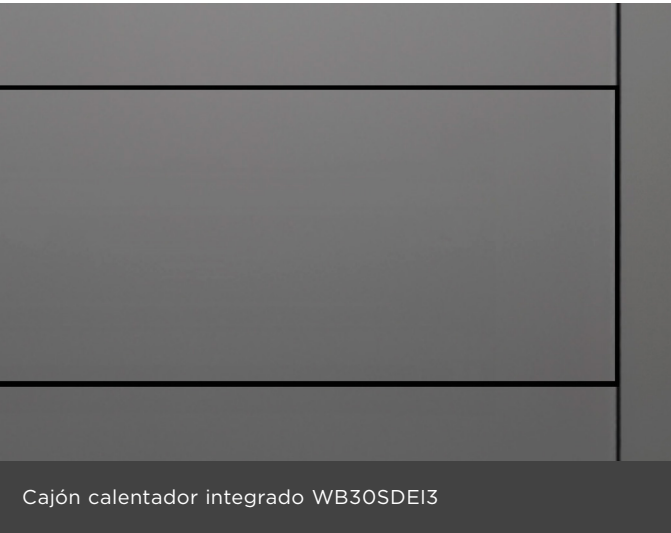
SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Professional

ACCESORIOS

- ① Estante para accesorios para optimizar el espacio

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

El diseño integrable permite una integración y personalización sin interrupciones de este cajón calentador con los gabinetes de cocina para un aspecto cohesivo en la cocina. Con un mecanismo de empuje para abrir, controles táctiles intuitivos y una base de vidrio suave para una fácil limpieza. Con seis programas personalizados y espacio para 16 servicios, mantiene las comidas listas para servir.

FUNCIONES

- ① El diseño integrable permite una integración y personalización fluida con los gabinetes de cocina para un aspecto uniforme en la cocina
- ② Cajón de apertura por presión, diseñado para mayor comodidad
- ③ Controles táctiles simples e intuitivos para un manejo sin esfuerzo
- ④ Función de apagado automático y de inicio retardado, para ayudar a mantener los platos calientes hasta el momento de servir
- ⑤ Espacio para 16 juegos de cubiertos de tamaño estándar
- ⑥ Seis programas personalizados para calentar, fermentar, deshidratar y cocinar a fuego lento ofrecen comodidad y flexibilidad
- ⑦ Seis programas personalizados para calentar, fermentar, deshidratar y cocinar a fuego lento ofrecen comodidad y flexibilidad

PRODUCTOS

WB30SDEI3*
Cajón calentador integrado de la Serie 9 de 30"

* Integrable.

SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Integrado

ACCESORIOS

- ① Estante para accesorios para optimizar el espacio

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Concebido para ser un protagonista en el espacio de la cocina, gracias a su impactante tirador y su acabado de acero inoxidable cepillado, este cajón de cierre al vacío se integra sin problemas con nuestra línea de electrodomésticos de estilo Professional. Un mecanismo de cierre suave y controles táctiles intuitivos ofrecen un uso sin esfuerzo, mientras que tres niveles de vacío y sellado térmico admiten la preparación al vacío, el marinado y el almacenamiento de alimentos, utilizando bolsas reutilizables de calidad alimentaria y sin BPA.

PRODUCTOS

VB30SPEX3
Cajón de cierre al vacío Professional de la Serie 9 de 30"

SERIE Y ESTILOS

Serie 9
Professional

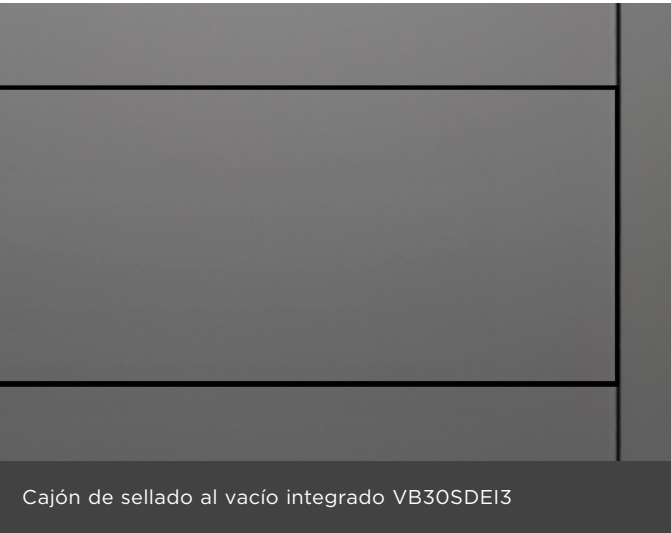
FUNCIONES

- ① El estilo Professional está diseñado para ser protagonista en el espacio de la cocina. Combina con la familia de electrodomésticos de estilo Professional.
- ② Cajón con cierre suave para un cierre sin esfuerzo
- ③ Controles táctiles simples e intuitivos para un manejo sin esfuerzo
- ④ Acabado de acero inoxidable fácil de limpiar para un aspecto audaz y duradero
- ⑤ Tres niveles de vacío y termosellado: para facilitar el resellado, las porciones de alimentos, el marinado, el almacenamiento y la prolongación de la vida útil
- ⑥ Permite una preparación sin esfuerzo para la cocción al vacío
- ⑦ Nuestras bolsas de calidad alimentaria, libres de BPA, son una excelente opción de almacenamiento; pueden reutilizarse si se sellan y cortan adecuadamente.

ACCESORIOS

- ① Bolsas de vacío grandes sin BPA: 50 bolsas (pieza 793034)
- ② Bolsas de vacío grandes sin BPA: 50 bolsas (pieza 793033)
- ③ Kit de accesorios para envasado al vacío externo

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.



Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

DESCRIPCIÓN GENERAL

El diseño integrable permite una integración y personalización sin interrupciones de este cajón de cierre al vacío con los gabinetes de cocina, para un aspecto cohesivo en la cocina. Un mecanismo de apertura por presión y controles táctiles intuitivos ofrecen un uso sin esfuerzo, mientras que tres niveles de vacío y sellado térmico apoyan la preparación al vacío, el marinado y el almacenamiento de alimentos, utilizando bolsas reutilizables de grado alimenticio sin BPA.

PRODUCTOS

VB30SDEI3*

Cajón de cierre al vacío integrado de la Serie 9 de 30"

* Integrable.

SERIE Y ESTILOS

Serie 9

Integrado

FUNCIONES

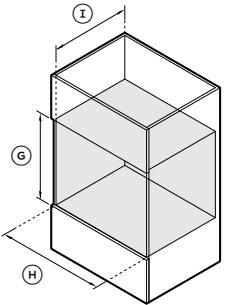
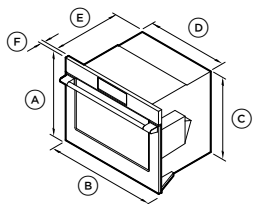
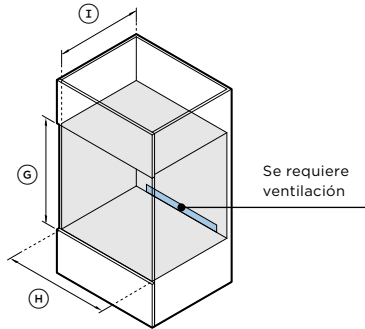
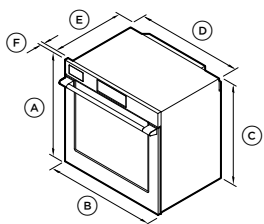
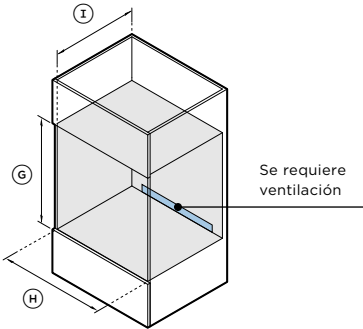
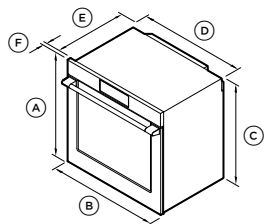
- ① El diseño integrable permite una integración y personalización fluida con los gabinetes de cocina para un aspecto uniforme en la cocina
- ② Cajón de apertura por presión, diseñado para mayor comodidad
- ③ Controles táctiles simples e intuitivos para un manejo sin esfuerzo
- ④ Tres niveles de vacío y termosellado: para facilitar el resellado, las porciones de alimentos, el marinado, el almacenamiento y la prolongación de la vida útil
- ⑤ Permite una preparación sin esfuerzo para la cocción al vacío
- ⑥ Nuestras bolsas de calidad alimentaria, libres de BPA, son una excelente opción de almacenamiento; pueden reutilizarse si se sellan y cortan adecuadamente.

ACCESORIOS

- ① Bolsas de vacío grandes sin BPA: 50 bolsas (pieza 793034)
- ② Bolsas de vacío grandes sin BPA: 50 bolsas (pieza 793033)
- ③ Kit de accesorios para envasado al vacío externo

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIMENSIONES DE LA CAVIDAD



DIMENSIONES DEL PRODUCTO	
A	Altura total
B	Ancho total
C	Altura de la carcasa
D	Ancho de la carcasa
E	Profundidad de la carcasa
F	Espesor del panel de control
	Profundidad con la puerta completamente abierta*
* Medido desde la parte frontal del panel de control.	
DIMENSIONES DE LA CAVIDAD	
G	Altura interior mínima de la cavidad
H	Ancho interior mínimo de la cavidad
I	Profundidad interior mínima de la cavidad*
	Altura recomendada del gabinete
	Ancho recomendado del gabinete
* Medido desde el frente de la carcasa.** Requiere ventilación en la parte trasera de la cavidad.	

HORNO AUTOLIMPIANTE OB30SPPUX3		
	pulgadas	mm
A	28 11/16	729
B	29 7/8	758
C	27 7/8	708
D	28 3/8	720
E	22 5/8	575
F	15/16	24
	23 1/4	590
	pulgadas	mm
G	28 1/32	712
H	28 1/2	724
I	23 1/2**	597**
	28 3/4	731
	30	762

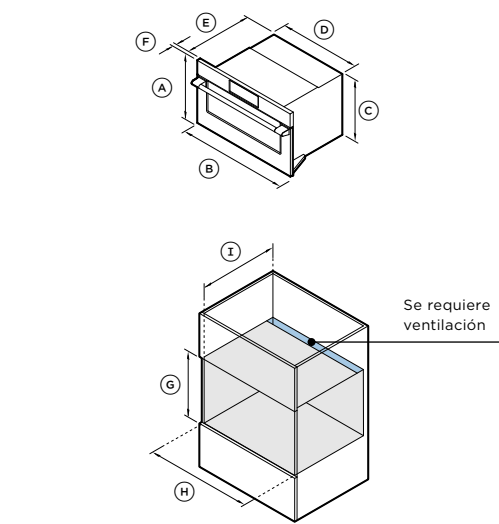
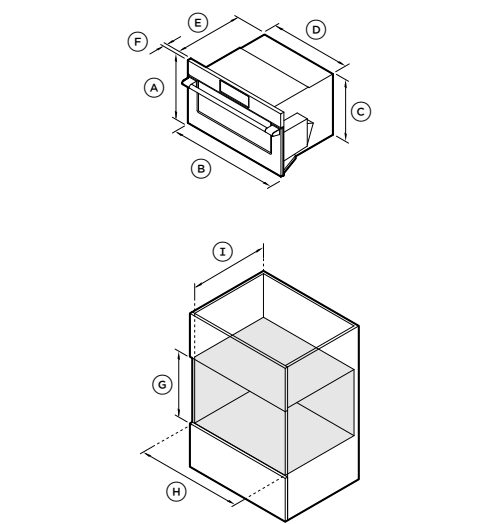
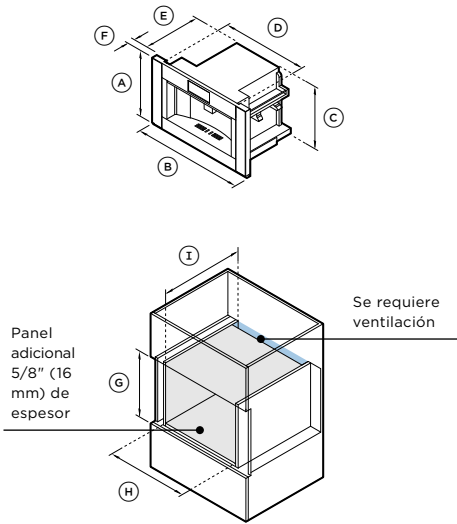
HORNO AUTOLIMPIANTE CON COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR OB30SPPSUX3		
	pulgadas	mm
A	28 11/16	729
B	29 7/8	758
C	27 7/8	708
D	28 3/8	720
E	22 5/8	575
F	15/16	24
	23 1/4	590
	pulgadas	mm
G	28 1/32	712
H	28 1/2	724
I	23 1/2**	597**
	28 3/4	731
	30	762

HORNO DE VAPOR COMBINADO OS30SPUX3		
	pulgadas	mm
A	23 9/16	598
B	29 7/8	758
C	22 5/8	575
D	28 3/8	720
E	22 7/16	545
F	15/16	24
	18 1/8	460
	pulgadas	mm
G	22 13/16	580
H	28 1/2	724
I	21 5/8	550
	23 5/8	600
	30	762

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIMENSIONES DE LA CAVIDAD



DIMENSIONES DEL PRODUCTO	
A	Altura total
B	Ancho total
C	Altura de la carcasa
D	Ancho de la carcasa
E	Profundidad de la carcasa
F	Espesor del panel de control
	Profundidad con la puerta completamente abierta**

* Medidas con kit de moldura. ** Medido desde la parte frontal del panel de control.

DIMENSIONES DE LA CAVIDAD	
G	Altura interior mínima de la cavidad
H	Ancho interior mínimo de la cavidad
I	Profundidad interior mínima de la cavidad*
	Altura recomendada del gabinete
	Ancho recomendado del gabinete

* Medido desde el frente de la carcasa. ** Requiere ventilación en la parte posterior de la cavidad. *** Los gabinetes requieren paredes laterales verticales adicionales para fijar el producto. **** Incluye el grosor del separador. Separador necesario solo para una instalación independiente.

Nota: Las medidas de la cafetera integrada son diferentes a las de otros productos. Las configuraciones son posibles, pero considere los requisitos de instalación.

CAFETERA INTEGRADA EB30PSX1		
	pulgadas	mm
A	18 1/2*	470*
B	29 13/16*	757*
C	17 7/16	442
D	22 1/16	560
E	17 6/16	445
F	1 9/16*	40*
	-	-

	pulgadas	mm
G	18 3/8****	466****
H	22 1/16***	560***
I	21 1/2**	545**
	18 9/16	472
	30 1/16	764

HORNO DE VAPOR COMBINADO COMPACTO OS30NPUX3		
	pulgadas	mm
A	18	458
B	29 7/8	758
C	17 1/8	435
D	28 3/8	720
E	21 7/16	545
F	15/16	24
	12 5/8	320

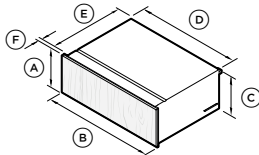
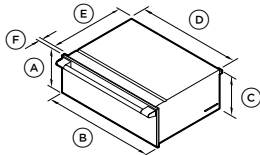
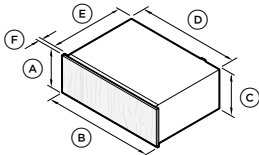
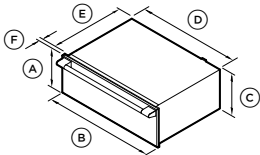
	pulgadas	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8	550
	18 1/8	460
	30	762

HORNO COMPACTO DE CONVECCIÓN RÁPIDA OM30NPUX3		
	pulgadas	mm
A	18	458
B	29 7/8	758
C	17 1/8	435
D	28 3/8	720
E	21 7/16	545
F	15/16	24
	12 5/8	320

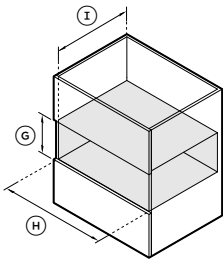
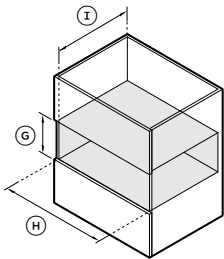
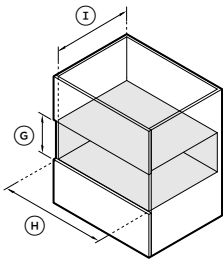
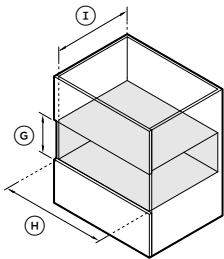
	pulgadas	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8**	550**
	18 1/8	460
	30	762

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO



DIMENSIONES DE LA CAVIDAD



DIMENSIONES DEL PRODUCTO	
A	Altura total
B	Ancho total
C	Altura de la carcasa
D	Ancho de la carcasa
E	Profundidad de la carcasa*
F	Espesor del panel frontal
	Altura del panel frontal
	Ancho del panel frontal

CAJÓN DE CALENTAMIENTO WB30SPEX3		
pulgadas		mm
10 11/16		271
29 7/8		758
10 11/16		271
27 3/4		704
21 9/16		547
15/16		24
10 1/2		267
29 7/8		758

CAJÓN DE CALENTAMIENTO INTEGRADO WB30SDEI3		
pulgadas		mm
10 11/16		271
29 7/8		758
10 11/16		271
27 3/4		704
21 9/16		547
mín. 5/8***	mín. 16***	
10 1/2		267
29 7/8		758

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO VB30SPEX3		
pulgadas		mm
10 11/16		271
29 7/8		758
10 11/16		271
28 1/2**		724**
21 11/16		551
15/16*		24
10 1/2		267
29 7/8		758

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO INTEGRADO VB30SDEI3		
pulgadas		mm
10 11/16		271
29 7/8		758
10 11/16		271
28 1/2**		724**
21 11/16		551
mín. 5/8***	mín. 16***	
10 1/2		267
29 7/8		758

* Incluye enchufe de alimentación. ** Incluye soportes laterales. *** Se requiere un espacio libre de 1/16" (2 mm) entre el gabinete y el panel personalizado para el mecanismo de empuje para abrir (incluido el espaciador). El peso máximo del panel personalizado es de 11 lb (5 kg).

DIMENSIONES DE LA CAVIDAD	
G	Altura interior mínima de la cavidad
H	Ancho interior mínimo de la cavidad
I	Profundidad interior mínima de la cavidad*
	Altura recomendada del gabinete
	Ancho recomendado del gabinete

pulgadas		mm
10 3/4		273
28 1/2		724
22 13/16		580
10 3/4		273
30		762

pulgadas		mm
10 3/4		273
28 1/2		724
22 13/16		580
10 3/4		273
30		762

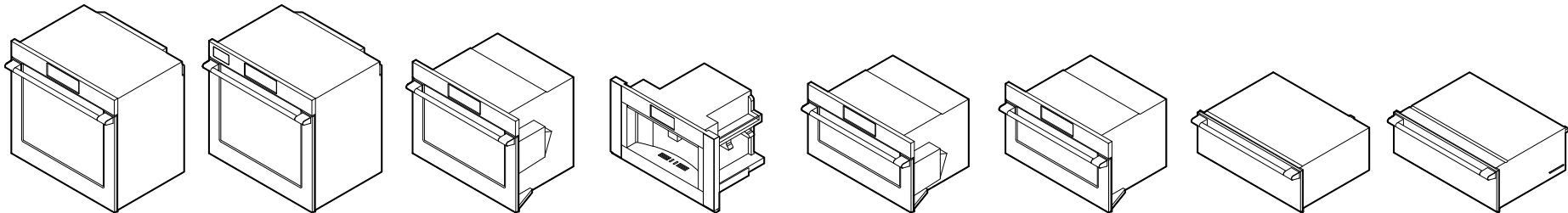
pulgadas		mm
10 3/4		273
28 1/2		724
22 13/16		580
10 3/4		273
30		762

pulgadas		mm
10 3/4		273
28 1/2		724
22 13/16		580
10 3/4		273
30		762

* Medido desde el frente de la carcasa.
Nota: Los cajones pueden soportar completamente los hornos Fisher & Paykel de 30 pulgadas, sin agregar un estante divisorio.

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

VISTA
ISOMÉTRICA



	HORNO AUTOLIMPIANTE OB30SPPUX3	HORNO AUTOLIMPIANTE CON COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR OB30SPPSUX3	HORNO DE VAPOR COMBINADO OS30SPUX3	CAFETERA INTEGRADA EB30PSX1	HORNO DE VAPOR COMBINADO COMPACTO OS30NPUX3	HORNO COMPACTO DE CONVECCIÓN RÁPIDA OM30NPUX3	CAJÓN DE CALENTAMIENTO WB30SPEX3, WB30SDEI3	CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO VB30SPEX3, VB30SDEI3
REQUISITOS DEL PRODUCTO								
Alimentación	208 o 240 V, 60 Hz	208 o 240 V, 60 Hz	208 o 240 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz	208 o 240 V, 60 Hz	208 o 240 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
Servicio	20 A	20 A	20 A	10 A	20 A	20 A	10 A	10 A
Conexión	Conexión fija 78 3/4" (2000 mm)	Conexión fija 78 3/4" (2000 mm)	Conexión fija 78 3/4" (2000 mm)	Enchufe con cable flexible 66 15/16" (1700 mm)	Conexión fija 78 3/4" (2000 mm)	Conexión fija 78 3/4" (2000 mm)	Enchufe con cable flexible 70 7/8" (1800 mm)	Enchufe con cable flexible 70 7/8" (1800 mm)
CAPACIDAD								
Capacidad total del horno	4.9 pies cúbicos (137 l)	4.9 pies cúbicos (137 l)	3 pies cúbicos (85 litros)	-	1.9 pies cúbicos (55 litros)	1.7 pies cúbicos (49 litros)	-	-
Capacidad total del depósito de agua	-	22.65 onzas líquidas (0.67 l)	47.3 onzas líquidas (1.4 l)	81 onzas líquidas (2.4 l)	47.3 onzas líquidas (1.4 l)	-	-	-

Nota: Todas las cafeteras y los hornos de vapor tienen depósitos de agua internos que deben llenarse manualmente. No se requiere un suministro externo de agua.

Es posible que los modelos que se muestran en esta Guía de planificación no estén disponibles en todos los mercados y estén sujetos a cambios en cualquier momento. Las especificaciones del producto pueden diferir de las que se muestran. Esta Guía de planificación no se debe utilizar como guía de instalación para ningún producto. Se requiere más información para instalar de forma segura y correcta los productos que se presentan aquí. La guía de instalación específica estará disponible con el producto en la entrega y en nuestro sitio web fisherpaykel.com.

