

Pando

FOURS | PLAQUES INDUCTION ET GAZ | CAVES À VIN
OVENS | INDUCTION & GAS HOBS | WINE COOLERS

INTEGRAL COOK



2019/2020
Collection

Catalogue et Tarif public H.T. · Catalogue and Retail Pricelist



40
1979-2019
Pando

Pando

integral**cooking**

hottes décoratives | fours & microondes | plaques induction et gaz | Caves à vin
decorative cookerhoods | ovens & microwaves | induction & gas hobs | wine coolers



Basé à Barcelone, **Pando** représente un mélange de 40 ans de tradition avec la dernière technologie disponible afin d'offrir à nos clients les produits électroménagers de la meilleure qualité pour leur cuisine.

Pando est un des leaders mondiaux du secteur de la hotte décorative haut de gamme. Nous vendons nos produits (souvent sur mesure) exclusivement via un réseau de magasins indépendants, spécialistes de la cuisine.

Il y a plusieurs années, **Pando** a commencé à compléter sa gamme de produits et désormais nous offrons une large gamme de produits électroménagers de la plus haute qualité et au design épuré.

Based in Barcelona, **Pando** blends our 40 years of tradition in manufacturing with the latest technology to offer our customers the highest quality appliances for their modern kitchen.

Pando is one of the worlds leading medium-to-high-end manufactures of decorative cooker hoods, we sell our products (often customised solutions) exclusively via specialist kitchen studios.

Several years ago we started to expand our product range, and today "**Pando INTEGRAL COOKING**" successfully offers a wide range of high quality design oriented kitchen appliances.

fours
& microondes

ovens
& microwaves



Chaque four **Pando** est l'incarnation du soin que nous apportons aux détails qui font une bonne cuisson. Nous souhaitons mettre la cuisine à la portée de tous, pour que le fait de cuisiner soit pratique et simple.

Pando's attention to every small detail makes cooking a pleasure for all.

Convenient and simple, our ovens offer endless possibilities for enjoyable cooking.



Différentes
combinaisons
pour une
intégration
parfaite

Different
combinations
for perfect
integration.



PHB 9100

Four Multifunction
Multifunction Oven
60 TOP SCS 59L



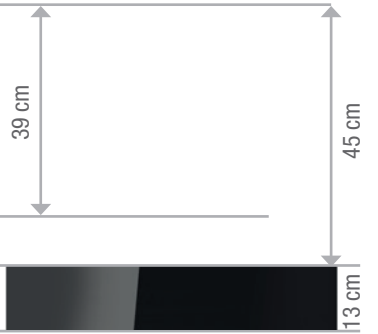
PHT 9200

Four Multifunction
Multifunction Oven
60 EXCELLENCE SCS 59L



PHT 9245

Four Multifunction
Multifunction Oven
45 EXCELLENCE SCS 38L



PHC 9300

Four-Microondes
Microwave Oven
45 COMBI/MICRO 32L

PHV 9400

Four Vapeur
Steam Oven
45 SYSTEME VAPEUR 32L
45 STEAM SYSTEM 32L

PHM 9500

Microondes
Microwave
39 MICROONDES 22L
39 MICROWAVE 22L

PCP 9600

Tiroir Chauffant
Plate Warmer

Nouveau système de nettoyage. New cleaning system.

TECNOLOGY
STEAM CLEANING SYSTEM
by **Pando**



Rapide. Fast.
Efficace. Efficient.
Écologique. Ecofriendly.



**La technologie Steam Cleaning System.
Rapide. Efficace. Écologique.**

Un système de nettoyage en quatre étapes simples:

1. Une fois le four froid, versez un verre d'eau sur la base.
2. Sélectionnez la fonction Steam Cleaning System. L'eau s'évapore et se condense contre les parois en décollant la graisse et les salissures qui y sont collées.
3. Le four se refroidit et vous pouvez passer à la quatrième étape sans risquer de vous brûler.
4. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon sans besoin de produits additionnels.

En moins d'une heure, votre four sera propre comme au premier jour. Comme dans le passé, la vapeur est l'avenir.

**Technology Steam Cleaning System.
Fast, Efficient & Ecofriendly.**

Four easy steps;

1. Pour a glass of water on the bottom of the oven.
2. Select the Steam Cleaning System function.
3. The water evaporates and condenses on the walls, loosening grease and dirt.
4. When the oven cools down, wipe it out with a cloth, as there is no need for any chemical cleaning products.

In less than one hour, your oven will be as clean as on Day One. Steam power is the future!

Technologie
Qualité. Résistance. Résultats.

Technology
Quality. Strength. Results.





Facile, intuitif.
Easy, intuitive.



Conventionnel
Conventional



Base
Base



Maxi-grill
Maxi-grill



Grill
Grill



Grill avec base
Grill with base



Microondes
Microwave



Pando Chef
Pando Chef



Vapeur
Steam



Vapeur turbo
Turbo steam



Déblocage
de sécurité
*Security
unlock*



Grilles
télescopiques
*Telescopic
guides*



Classe énergétique
efficace
Energy efficiency class



Écologique
Environment-friendly



Régénération
et stérilisation
*Regeneration and
sterilisation*



Microondes avec grill
Microwave with grill



Microondes avec
turbo
*Microwave with
turbo*



Turbo
Turbo



Convection forcée
Forced convection



Grill avec turbo
Grill plus turbo



Décongélation
Defrosting



Fonction d'élimination
du tartre
Decaling function



Pizza
Pizza



Poisson
Fish



Légumes
Vegetables



Nettoyage
Cleaning



Réservoir d'eau
Water tank



Menus
préprogrammés
Preset menus



À feu doux
At low heat

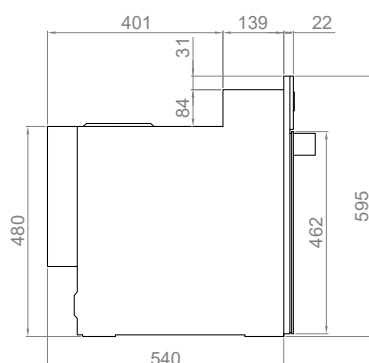
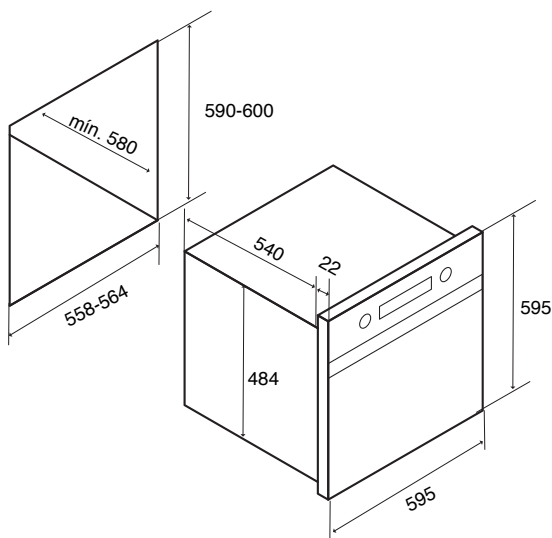
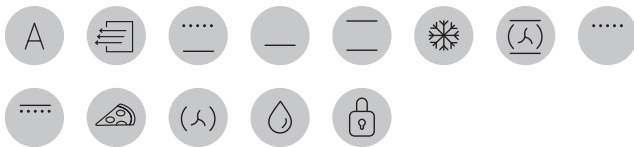


PHB 9100

Four Multifonction / Multifunction Oven 60 TOP SCS 59L

P.V.P. 595€

(Hors Taxe – VAT not included)



Triple isolation thermique de la porte
Triple heat insulation on the door

Système à grille amovible avec cinq hauteurs de cuisson
System of 1 removable guide and five cooking heights

10 modes de cuisson
10 operating modes

Capacité de 59 litres
Capacity 59 litres

Poignée métallique avec finition anti-marques
Metal handle with anti-fingerprint finish

Commandes escamotables
Concealed controls (hide-away)

Écran numérique Touch Control
Touch Control digital display

Fonction de nettoyage SCS by Pando
SCS cleaning system by Pando

Grill à deux positions et rabattable
Two-setting fold-away grill

Plateau profond spécial rôtis, avec émail SCS by Pando
Special deep roasting tray with SCS coating by Pando

Plateau renforcé
Reinforced grill

Porte intérieure tout en verre
All-glass inner door

Ventilation forcée avec chambre de mélanges PMCS
Forced ventilation with PMCS mixing chamber

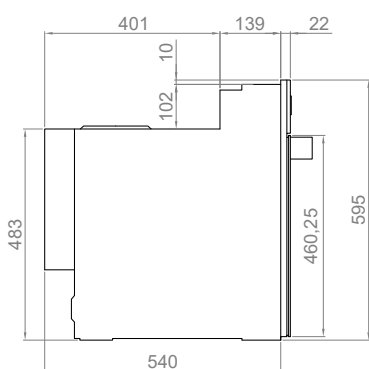
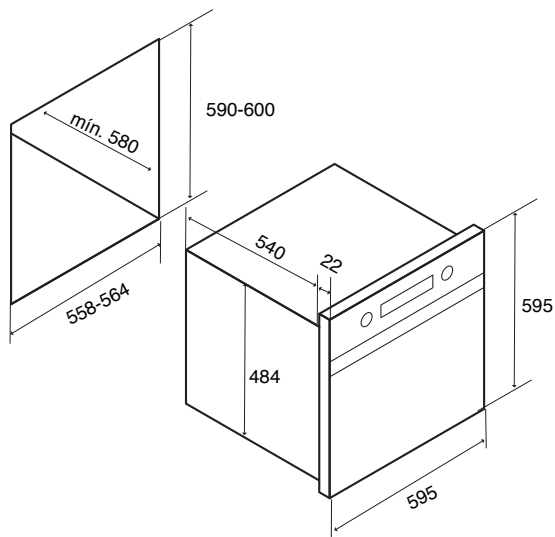
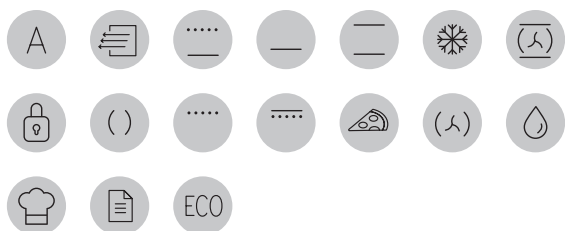
Système d'évacuation des gaz par voûte
Vault gas evacuation system

Écran numérique avec programmeur de début et de fin de cuisson
Digital display with cooking start and stop controller

Blocage de sécurité enfant depuis le panneau de commande
Child safety lock on control panel

Intérieur en émail SCS by Pando
Interior SCS coated by Pando

Éclairage intérieur
Interior lighting



PHT 9200

Four Multifonction / Multifunction Oven 60 EXCELLENCE SCS 59L

P.V.P. 725€

(Hors Taxe – VAT not included)



Triple isolation thermique de la porte
Triple heat insulation on the door

Système de deux grilles amovibles dont une à extraction complète
System of 2 removable guides, one fully removable

12 modes de cuisson
12 operating modes

Programme d'aide à la cuisine Pando Chef (10 recettes préprogrammées)
Pando Chef personal cooking advisor (10 preset recipes)

Suggestion automatique de la température et du temps selon la fonction sélectionnée
Automatic proposed temperature and time depending on selected function

Capacité de 59 litres
Capacity 59 litres

Poignée métallique avec finition anti-marques
Metal handle with anti-fingerprint finish

Commandes escamotables
Concealed controls (hide-away)

Panneau de commande Touch Control multifonctions
Multifunction Touch Control panel

Triple écran numérique
Triple digital display

Fonction de nettoyage SCS by Pando
SCS cleaning system by Pando

Fonction Éco de cuisson à basse température
Eco low-temperature cooking function

Grill à deux positions et rabattable
Two-setting fold-away grill

Plateau pour desserts et à profondeur spéciale pour rôtis avec émail SCS by Pando
Baking tray and special deep roasting tray with SCS coating by Pando

Plateau renforcé
Reinforced grill

Éclairage latéral
Side lighting

Porte intérieure toute en verre
All-glass inner door

Ventilation forcée avec chambre de mélanges PMCS
Forced ventilation with PMCS mixing chamber

Système d'évacuation des gaz par voûte
Vault gas evacuation system

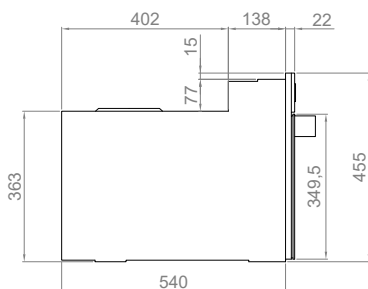
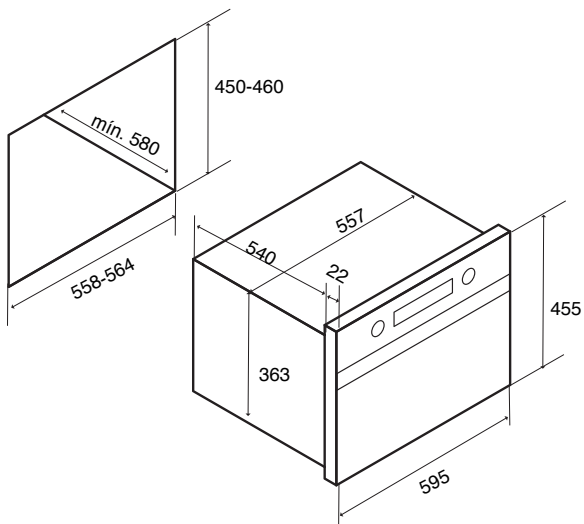
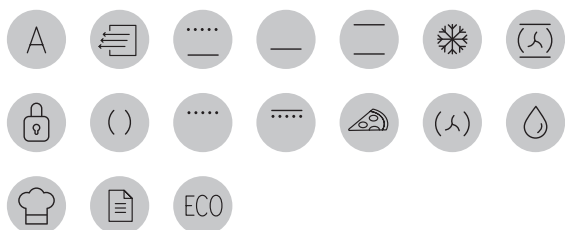
Programmeur Touch Control de début et de fin de cuisson
Touch control top to set cooking start and stop

Déconnexion de sécurité à l'ouverture de la porte
Safety shut-off when door is opened

Blocage de sécurité enfant depuis le panneau de commande
Child safety lock on control panel

Affichage numérique de la température, durée de la cuisson et temps restant
Digital display showing temperature, cooking time and time left

Intérieur en émail SCS by Pando
Interior SCS coated by Pando



PHT 9245

Four Multifonction / Multifunction Oven 45 EXCELLENCE SCS 38L

P.V.P. 795€

(Hors Taxe – VAT not included)



Triple heat insulation on the door

Système de deux grilles amovibles dont une à extraction complète
System of 2 removable guides, one fully removable

11 modes de cuisson
11 operating modes

Programme d'aide à la cuisine Pando Chef (10 recettes préprogrammées)
Pando Chef personal cooking advisor (10 preset recipes)

Suggestion automatique de la température et du temps selon la fonction sélectionnée
Automatic proposed temperature and time depending on selected function

Capacité de 38 litres
Capacity 38 litres

Poignée métallique avec finition anti-marques
Metal handle with anti-fingerprint finish

Commandes escamotables
Concealed controls (hide-away)

Panneau de commande Touch Control multifonctions
Multifunction Touch Control panel

Triple écran numérique
Triple digital display

Fonction de nettoyage SCS by Pando
SCS cleaning system by Pando

Fonction Éco de cuisson à basse température
Eco low-temperature cooking function

Grill à deux positions et rabattable
Two-setting fold-away grill

Plateau pour desserts et à profondeur spéciale pour rôtis avec émail SCS by Pando
Baking tray and special deep roasting tray with SCS coating by Pando

Plateau renforcé
Reinforced grill

Éclairage latéral
Side lighting

Porte intérieure tout en verre
All-glass inner door

Ventilation forcée avec chambre de mélanges PMCS
Forced ventilation with PMCS mixing chamber

Système d'évacuation des gaz par voûte
Vault gas evacuation system

Programmateur Touch Control de début et de fin de cuisson
Touch control top to set cooking start and stop

Déconnexion de sécurité à l'ouverture de la porte
Safety shut-off when door is opened

Blocage de sécurité enfant depuis le panneau de commande
Child safety lock on control panel

Écran numérique de température, durée de la cuisson et temps restant
Digital display showing temperature, cooking time and time left

Intérieur en émail SCS by Pando
Interior SCS coated by Pando



PHC 9300

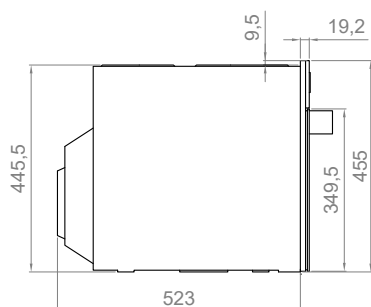
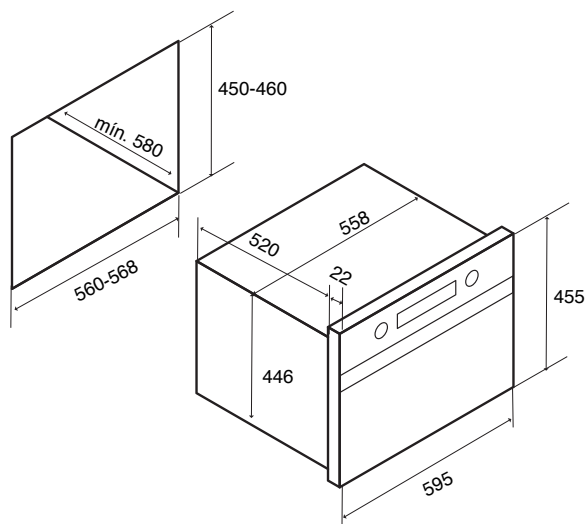
Combi Four Microondes

Combi microwave oven

45 COMBI/MICRO 32L

P.V.P. 795€

(Hors Taxe – VAT not included)



Four microondes Combi
Combi microwave / oven

Capacité de 32 litres
Capacity 32 litres

Écran numérique Touch Control multifonctions avec sélecteur de temps et de fonctions
Multifunction Touch Control digital display with time and function selector

Poignée métallique avec finition anti-marques
Metal handle with anti-fingerprint finish

Blocage de sécurité enfant depuis le panneau de commande
Child safety lock on control panel

7 modes de cuisson
7 operating modes

3 menus à accès direct
3 direct access menus

Suggestion automatique de puissance et de temps de cuisson
Automatic proposed power and time

Fonction Turbo, 1 600 W
Turbo function, 1,600 W

Grill rabattable, 1 500 W
Fold-away grill, 1,500 W

5 niveaux de puissance en mode microondes, de 200 W à 1000 W
5 microwave power settings, from 200W to 1000W

Programmateur-minuterie de 0 à 90 minutes
0-90 minute timer

Fonction + 1 minute
+1 minute function

Décongélation automatique par temps et poids
Automatic defrosting by time and weight

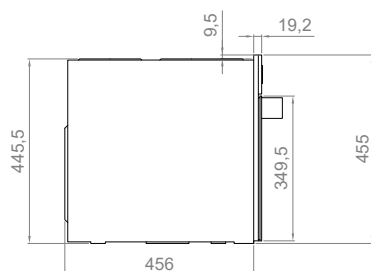
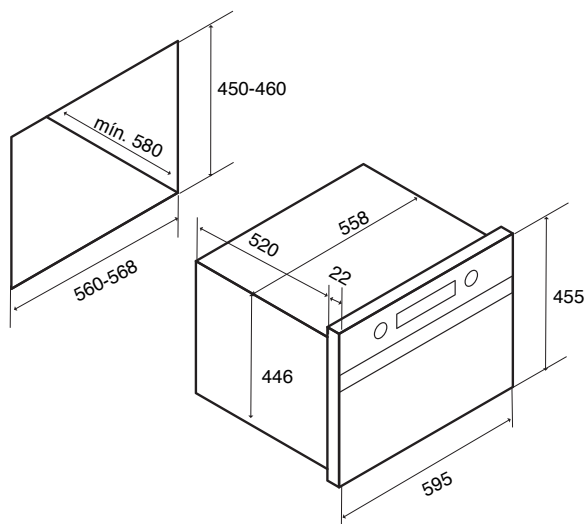
Quatre hauteurs de cuisson
Four cooking heights

Plateau tournant intégré de 32 cm de diamètre
32 cm diameter built-in rotating plate

Plateau en verre, plateau métallique rectangulaire
Glass tray, rectangular metal grill

Ventilation forcée tangentielle
Tangential forced ventilation

Intérieur en acier inoxydable
Stainless steel interior



PHV 9400

Four Vapeur / Steam Oven

45 SYSTEME VAPEUR 32L

45 STEAM SYSTEM 32L

P.V.P. 895€

(Hors Taxe – VAT not included)



Capacité de 32 litres

Capacity 32 litres

Écran numérique multifonctions

Multifunction digital display

Commandes escamotables

Concealed controls (hide-away)

Poignée métallique avec finition anti-marques

Metal handle with anti-fingerprint finish

Panneau électronique de commandes avec sélecteur de temps et de fonctions

Electronic control panel with time and function selector

4 modes de cuisson

4 operating modes

Fonction de cuisson à la vapeur (40° - 80° - 100° C)

Steaming function (40° - 80° - 100° C)

Fonctions de régénération et de stérilisation

Regeneration and sterilisation functions

Capteurs de température et de pression

Temperature and pressure sensors

Programme de décongélation

Defrosting by time

Voyant de manque d'eau

Lack of water warning light

Réservoir d'eau (1,4 litre)

Water tank (1.4 litres)

Grilles chromées, quatre hauteurs de cuisson

Chrome-finish guides, four cooking heights

Deux plateaux en acier inoxydable (40 et 20 mm)

Two stainless steel trays (40 and 20 mm)

Un plateau rectangulaire

A rectangular grill

Blocage de sécurité enfant depuis le panneau de commande

Child safety lock on control panel

Intérieur en acier inoxydable

Stainless steel interior



PHM 9500

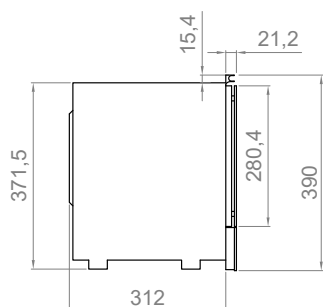
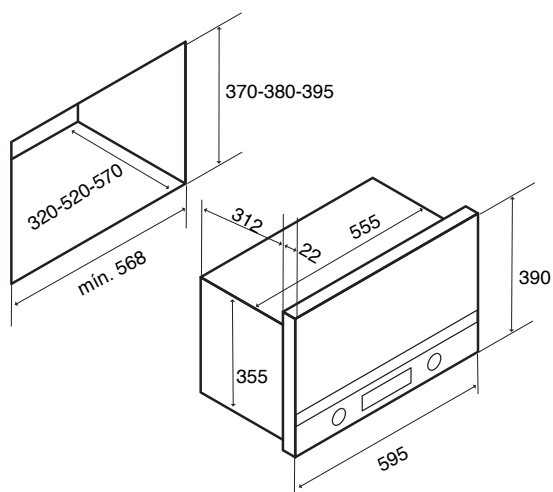
Four Microondes / Microwave Oven

39 MICROONDES 22L

39 MICROWAVE 22L

P.V.P. 495€

(Hors Taxe – VAT not included)



Microondes base céramique + grill rabattable
Microwave with ceramic base + fold-away grill

Commandes escamotables
Concealed controls (hide-away)

Panneau de commande Touch Control avec horloge numérique
Touch Control panel with a digital clock

Grill, 1 200 W
1,200 W grill

5 niveaux de puissance, de 90 W à 850 W
Five power settings, from 90 W to 850 W

Capacité de 22 litres
Capacity 22 litres

Intérieur en acier inoxydable
Stainless steel interior

Porte en verre extérieure et intérieure
Exterior and interior glass doors

Cache métallique avec finition anti-marques
Fingerprint-resistant metal trim

Base céramique avec chauffage homogène
Ceramic base for even heating

Programmeur-minuterie de 0 à 90 minutes
0-90 minute timer

Fonction + 1 minute
+1 minute function

Programme de décongélation automatique
Automatic defrosting by time and weight

Sélecteur de temps et de fonctions électroniques
Electronic time and function selector

Trois menus à accès direct : microondes/grill/microondes+grill
Three direct access menus: microwave/grill/microwave+grill

Blocage de sécurité enfant depuis le panneau de commande
Child safety lock on control panel

Ouverture électronique de la porte
Electronic door opening



PCP 9600

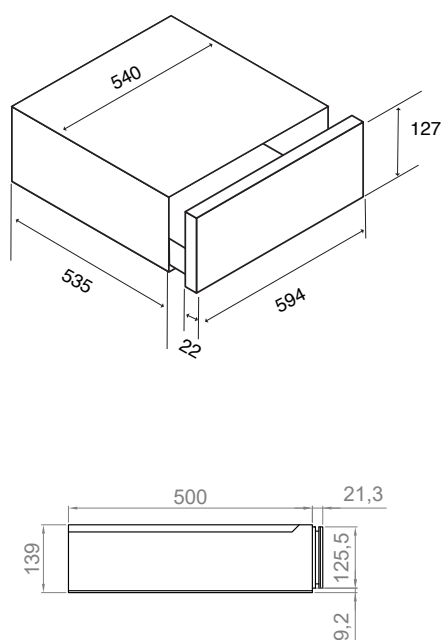
Tiroir Chauffant Pando Pando plate warmer

P.V.P. 395€

(Hors Taxe – VAT not included)

Système à air chaud avec thermostat et ventilateur répartissant la chaleur de manière optimale dans le tiroir. Le fond du tiroir est pourvu d'un revêtement antidérapant qui évite le mouvement de la vaisselle en l'ouvrant et en le refermant.

Hot air system with a thermostat and fan for a perfect distribution of heat inside. The bottom has a non-slip coating so that the plates will not move when the drawer is opened or closed.



Contenance

La contenance varie en fonction de la taille des pièces de vaisselle entreposées dans le tiroir

Storage capacity

The storage capacity differs depending of the sizes of the plates you fit in the warming plate drawer.

Service pour 6 personnes
Service for 6 people

6 assiettes plates de 24 cm
6 x 24 cm flat plates

6 assiettes creuses de 10 cm
6 x 10 cm deep plates

1 plat de 17, 19 ou 32 cm
1 baking dish of 17,19 or 32 cm

20 assiettes de 28 cm
20 flat plates of 28 cm

80 tasses à café
80 coffee cups

40 tasses à thé
40 tea cups



plaques à induction induction hobs

Pando vous simplifie la vie. Pour que cuisiner soit une expérience pratique, intuitive et sans imprévus.

Pando makes it easy for you. To make cooking a convenient, intuitive and trouble-free experience







AirLink

Système intelligent de connexion
entre la hotte et la plaque de cuisson

AirLink smart hood-cooktop
connection system



AirLink

Système de contrôle intelligent de fonctionnement combiné de la hotte et de la plaque à induction.

- Connexion de l'éclairage à l'allumage de la plaque.
- Mise en marche du moteur de la hotte du cycle de cuisson de l'inducteur.
- Augmentation et diminution de la puissance du moteur de la hotte en fonction de la puissance consommée par l'inducteur de la plaque.
- Option de contrôle manuel de toutes les fonctions de la hotte.
- Fonction automatique "Last-Time" de fin de cuisson.

Smart control system to combine hood and induction hob functions.

- Light comes on when hob is switched on.
- Motor starts up when cooking cycle begins on any part of the hob.
- Turns motor power up or down depending on the power level set on the induction hob.
- Manual control option for all hood functions.
- Last-time automatic end of cooking.

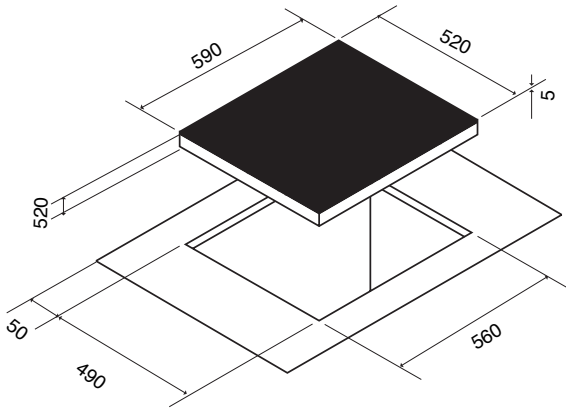
PI 3100

Plaque à induction / Induction hob

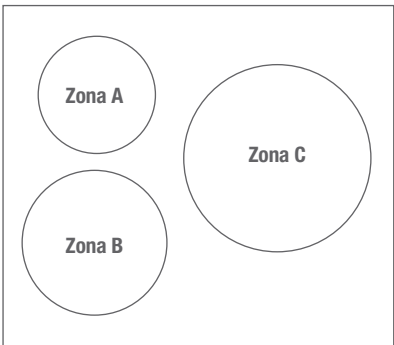
60 cm 3 Fgs.

P.V.P. 495€

(Hors Taxe – VAT not included)



	Zone A	Zone B	Zone C
Ø Ext:	180 mm	200 mm	280 mm
Ø Min:	90 mm	100 mm	110 mm
Ø Máx:	200 mm	240 mm	300 mm
Power:	1100 W	2300 W	2300 W
Booster:	1400 W	3000 W	3000 W



Dimensions: Measurements:	590x520mm
Verre céramique Keraspectrum Keraspectrum ceramic glass	Biseauté Bevelled
Niveaux de puissance Power settings	11
Commandes écran bleu 1 Slider Touch Control général pour inducteurs Blue display controls 1 Slider General Touch Control for induction rings	
Puissance totale Total power	6700W
3 Zones 3 Zones	
Indicateur de temps de cuisson Time indicator	
Indicateur de puissance Power indicator	
Touche de maintien au chaud Keep hot key	72°C
Indicateur de zone active / mode temporisateur Active zone indicator / timer mode	
Touche pause Pause key	
Détection automatique de récipient Automatic detection of recipient	
Cuisson automatique Automatic cooking	

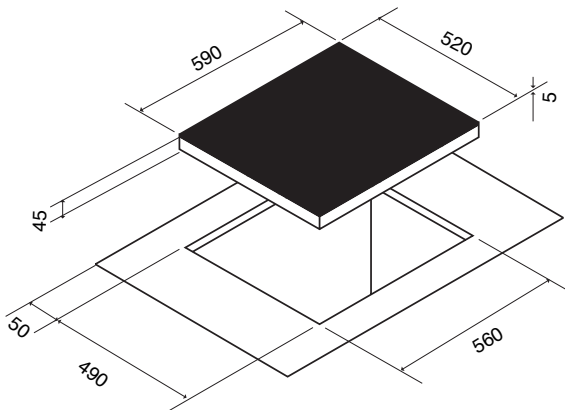
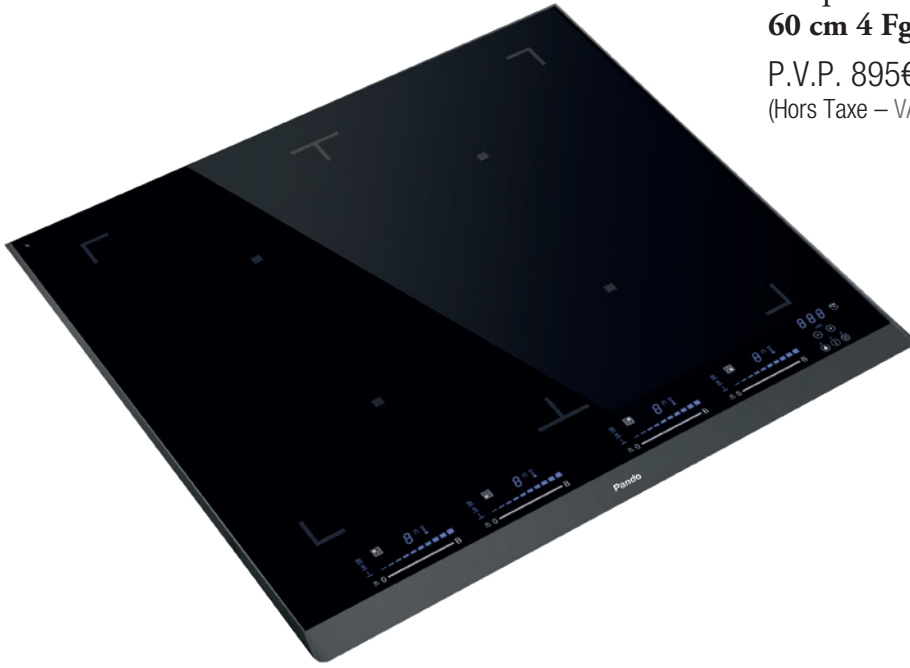
PI 3200

Plaque à induction / Induction hob

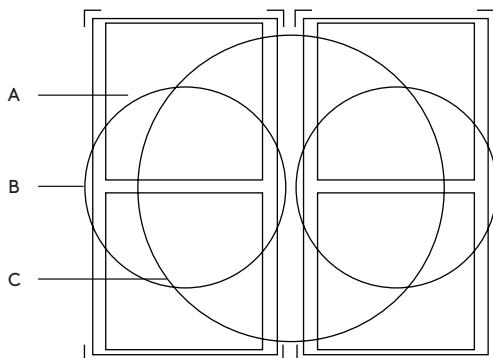
60 cm 4 Fgs. **BRIDGE**

P.V.P. 895€

(Hors Taxe – VAT not included)



	Zone A	Zone B	Zone C
□ Ext:	220x180 mm	220x360 mm	460x360 mm
□ Min:	100 mm	135 mm	330 mm
□ Máx:	180 mm	220 mm	400 mm
Power:	2100 W		
Booster:	2600 W		
Super Booster:	3700 W		



Dimensions: Measurements:	590x520mm
Verre céramique Keraspectrum Keraspectrum ceramic glass	Biseauté Bevelled
Niveaux de puissance Power settings	14
Commande 4 Slider Touch Control inducteurs Control 4 Slider Touch Control for induction rings	
Puissance totale Total power	7400W
4 Zones / 3 Flexizones Bridge 4 Zones / 3 Bridge Flexizones	
3 programmes automatiques de cuisson 3 automatic cooking programmes	42°C, 72°C, 94°C
Indicateur de maintien au chaud Heat conservation indicator	
Contrôle du timer Timer control	
Indicateur de puissance Power indicator	
Fonction Timer Timer keys	
Indicateur de temps de cuisson Time indicator	
Touche Stop & Go Stop & Go key	
Fonction blocage Lock key	
Indicateur de mise en marche Startup indicator	
Indicateur de zone active / mode temporisateur Active zone indicator / timer mode	
Détection automatique de la fonction Bridge Automatic bridge function detection	
Détection automatique de récipient Automatic detection of recipient	
Cuisson automatique Automatic cooking	

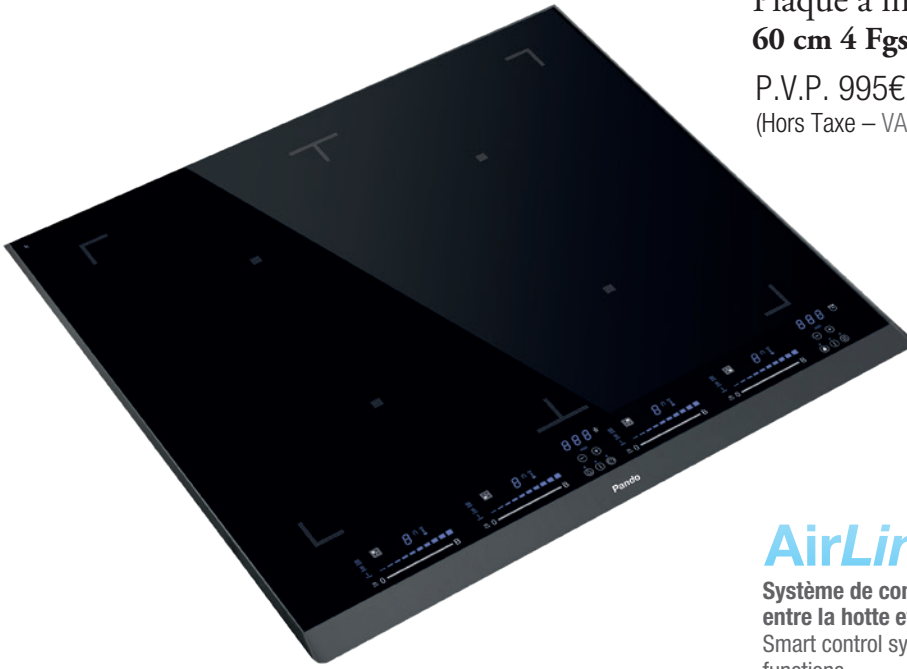
PI 3300 “AirLink” by Pando

Plaque à induction / Induction hob

60 cm 4 Fgs. BRIDGE

P.V.P. 995€

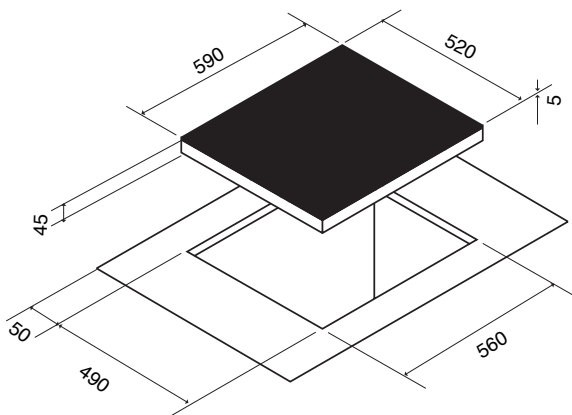
(Hors Taxe – VAT not included)



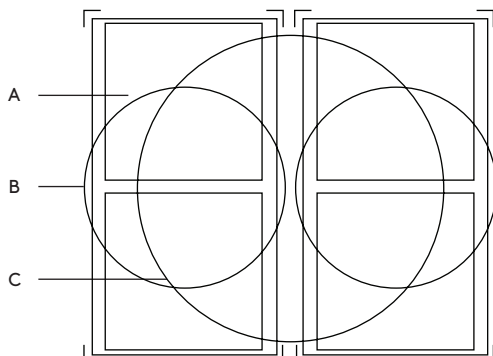
AirLink

Système de contrôle intelligent du fonctionnement combiné entre la hotte et la plaque à induction.

Smart control system for combined hood and induction hob functions.



	Zone A	Zone B	Zone C
□ Ext:	220x180 mm	220x360 mm	460x360 mm
□ Min:	100 mm	135 mm	330 mm
□ Máx:	180 mm	220 mm	400 mm
Power:	2100 W		
Booster:	2600 W		
Super Booster:	3700 W		



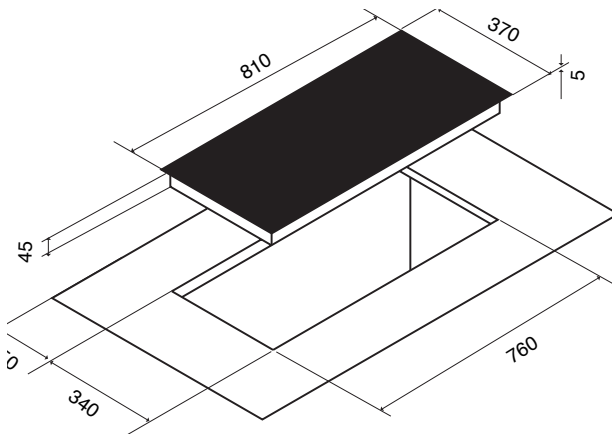
Dimensions: Measurements:	590x520mm
Verre céramique Keraspectrum Keraspectrum ceramic glass	Biseauté Bevelled
Niveaux de puissance Power settings	14
Commande inducteur/hotte écran bleu Blue display induction ring/hood control	
Commande 4 Slider Touch Control inducteurs Control 4 Slider Touch Control for induction rings	
Puissance totale Total power	7400W
4 Zones / 3 Flexizones Bridge 4 Zones / 3 Bridge Flexizones	
3 programmes automatiques de cuisson 3 automatic cooking programmes	42°C, 72°C, 94°C
Indicateur de maintien au chaud Heat conservation indicator	
Contrôle du timer Timer control	
Indicateur de puissance Power indicator	
Fonction Timer Timer keys	
Indicateur de temps de cuisson Time indicator	
Fonction Stop & Go Stop & Go key	
Fonction blocage Lock key	
Indicateur de mise en marche Startup indicator	
Indicateur de zone active / mode temporisateur Active zone indicator / timer mode	
Détection automatique de la fonction Bridge Automatic bridge function detection	
Détection automatique de récipient Automatic detection of recipient	
Cuisson automatique Automatic cooking	

PI 3400

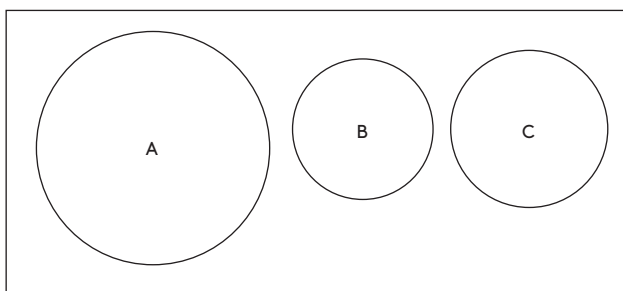
Plaque à induction / Induction hob
81 cm 3 Fgs.

P.V.P. 785€

(Hors Taxe – VAT not included)



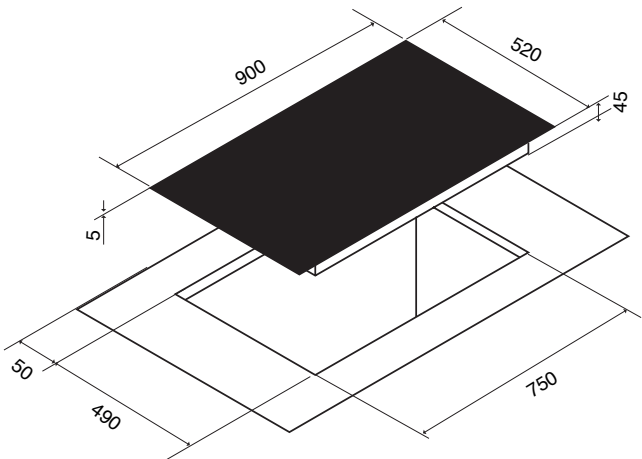
	Zone A	Zone B	Zone C
Ø Ext:	380 mm	180 mm	200 mm
Ø Min:	110 mm	200 mm	220 mm
Ø Máx:	300 mm	200 mm	220 mm
Power:	2300 W	1100 W	1400 W
Booster:	3000 W	1400 W	2000 W



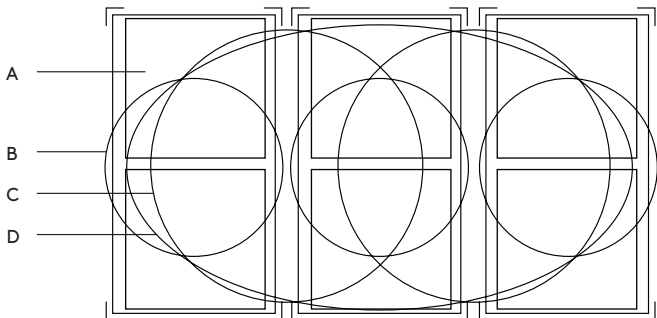
Dimensions: Measurements:	810x370mm
Verre céramique Keraspectrum Keraspectrum ceramic glass	Biseauté Bevelled
Niveaux de puissance Power settings	11
Commande inducteur écran bleu. 1 Slider Touch Control Blue display induction ring control. 1 Slider General Touch Control	
Puissance totale Total power	6400W
3 Zones 3 Zones	
Indicateur de temps de cuisson Time indicator	
Indicateur de puissance Power indicator	
Fonction garder au chaud Key (keep hot)	72°C
Indicateur de zone active / mode temporisateur Active zone indicator / timer mode	
Touche pause Pause key	
Détection automatique de récipient Automatic detection of recipient	
Cuisson automatique Automatic cooking	

PI 3500 “AirLink” by Pando
Plaque à induction / Induction hob
90 cm 6 Fgs. BRIDGE

P.V.P. 1.590€
(Hors Taxe – VAT not included)



	Zone A	Zone B	Zone C	Zone D
□ Ext:	220x180 mm	220x360 mm	460x360 mm	700x360 mm
□ Min:	100 mm	135 mm	330 mm	---
□ Máx:	180 mm	220 mm	400 mm	700x360 mm
Power:	2100 W			
Booster:	2600 W			
Super Booster:	3700 W			



AirLink

Système de contrôle intelligent du fonctionnement combiné entre la hotte et la plaque à induction.
Smart control system for combined hood and induction hob functions.

Dimensions: Measurements:	900x520mm
Verre céramique Keraspectrum Keraspectrum ceramic glass	Biseauté Bevelled
Niveaux de puissance Power settings	14
Commande inducteur écran bleu. 6 Slider Touch Control Blue display induction ring control. 6 Slider Touch Control	
Commande hotte écran bleu. 1 Touch Control Blue display hood control. 1 Touch Control	
Puissance totale Total power	11000W
6 Zones / 4 Flexizones Bridge 6 Zones / 4 Bridge Flexizones	
3 programmes automatiques de cuisson 3 automatic cooking programmes	42 °C, 72 °C, 94 °C
Indicateur de maintien au chaud Heat conservation indicator	
Fonction Timer Timer control	
Indicateur de puissance Power indicator	
Fonction du timer Timer keys	
Indicateur de temps de cuisson Time indicator	
Fonction Stop & go Stop & Go key	
Fonction blocage Lock key	
Indicateur de mise en marche Startup indicator	
Indicateur de zone active / mode temporisateur Active zone indicator / timer mode	
Détection automatique de la fonction Bridge Automatic bridge function detection	
Détection automatique de récipient Automatic detection of recipient	
Cuisson automatique Automatic cooking	



PI 3 ACC

Grill rectangulaire

Rectangular griddle pan

P.V.P. 195€

(Hors Taxe – VAT not included)

Design personnalisé **Pando** en fer fondu pour optimiser la distribution et l'efficacité de la chaleur de l'inducteur.

La grande plancha est idéale pour préparer tout type d'aliment (viande, œufs, pancakes,...)

La zone Grill permet de cuire un filet ou de saisir des légumes, poissons, fruits de mer, etc...

Très stable grâce à son poids de 7,1 kg, la plaque ne bouge pas de la zone de cuisson lorsque l'on utilise la spatule

Pando personalised design in cast iron to optimise induction heat distribution and efficiently.

Large griddle area is ideal for preparing all kinds of food (meat, scrambled eggs, pancakes, etc.)

Grill area enables you to sear fillets or prepare vegetables cut into strips, fish, shellfish and so on.

Highly stable: thanks to its weight of 7.1 kg, the hob does not move on the top when a spatula is being used.

Dimensions:	460 x 260 mm
Measurements:	

Anses latérales ergonomiques	
Ergonomic side handles	

Surface totale de cuisson XXL	840 cm²
XXL total cooking surface	

Surface du grill	350 cm²
Grill surface area	

Surface de la plaque	490 cm²
Griddle pan surface area	

Fonctionnement spécifique pour la fonction grill disponible pour les plaques à induction Pando modèles PI-3200 / PI-3300 / PI-3500.

Specific mode for the grill function on Pando induction hob models PI-3200 / PI-3300 / PI-3500.

Ces plaques s'adaptent parfaitement aux dimensions des inducteurs
Perfect match with the size and shape of the induction rings

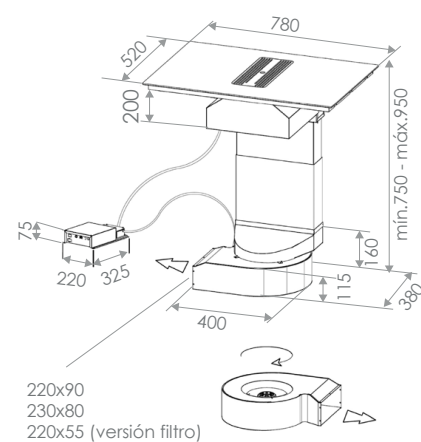
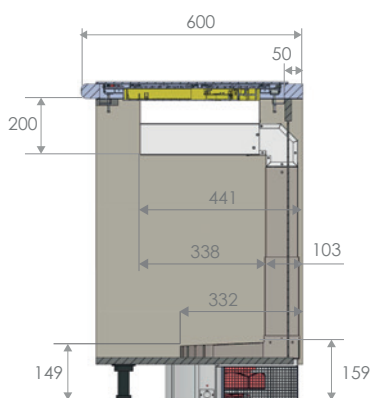
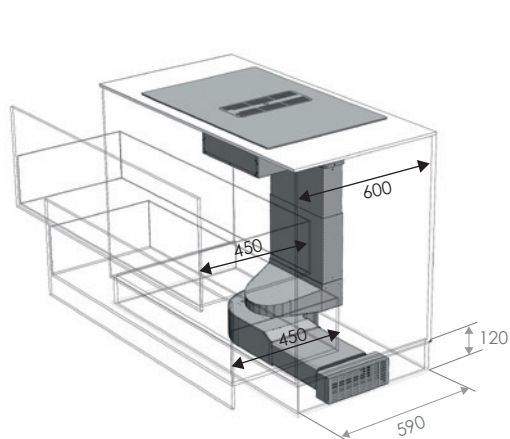
Émail spécifique de qualité alimentaire
Special food-quality coating

Nettoyage: Peut être lavée au lave-vaisselle
Cleaning: Dishwasher safe





Modèle E-380 comprend la hotte E-380 + plaque induction PI-3200
Model E-380 is composed of the hood E-380 + induction hob PI-3200



Caractéristiques de la hotte:
Cooker Hood Features:





E-380

Ref. 9935

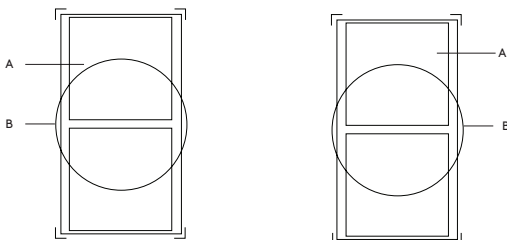
Hotte intégrée dans la plaque induction

Hood integrated in induction hob

80 cm 4 Fgs. **BRIDGE**

P.V.P. 2.790€

(Hors Taxe – VAT not included)



	Zone A	Zone B
□ Ext:	220x180 mm	220x360 mm
□ Min:	100 mm	135 mm
□ Máx:	180 mm	220 mm
Power:	2100 W	
Booster:	2600 W	
Super Booster:	3700 W	

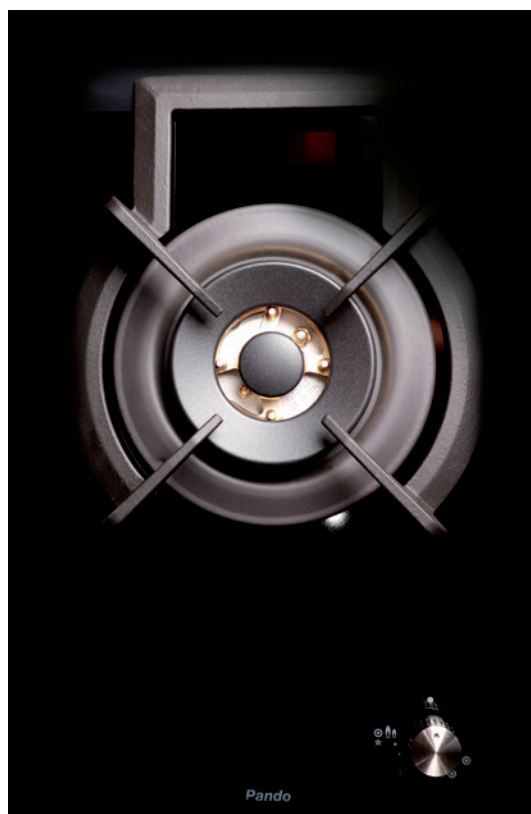
Dimensions: Measurements:	780x520mm
Verre céramique Keraspectrum Keraspectrum ceramic glass	Biseauté Bevelled
Niveaux de puissance Power settings	14
Commande 4 Slider Touch Control inducteurs Control 4 Slider Touch Control for induction rings	
Puissance totale Total power	7400W
4 Zones / 2 Flexizones Bridge 4 Zones / 2 Bridge Flexizones	
3 programmes automatiques de cuisson 3 automatic cooking programmes	42°C, 72°C, 94°C
Indicateur de maintien au chaud Heat conservation indicator	
Contrôle du timer Timer control	
Indicateur de puissance Power indicator	
Fonction Timer Timer keys	
Indicateur de temps de cuisson Time indicator	
Fonction Stop & Go Stop & Go key	
Fonction blocage Lock key	
Indicateur de mise en marche Startup indicator	
Indicateur de zone active / mode temporisateur Active zone indicator / timer mode	
Détection automatique de la fonction Bridge Automatic bridge function detection	
Détection automatique de récipient Automatic detection of recipient	
Cuisson automatique Automatic cooking	

plaques gaz

gas hobs

La cuisson traditionnelle combinée
avec la dernière technologie.

Traditional cooking with
the latest technology.







Plaques gaz avec
technologie
Touch Control
Gas with Touch Control
technology



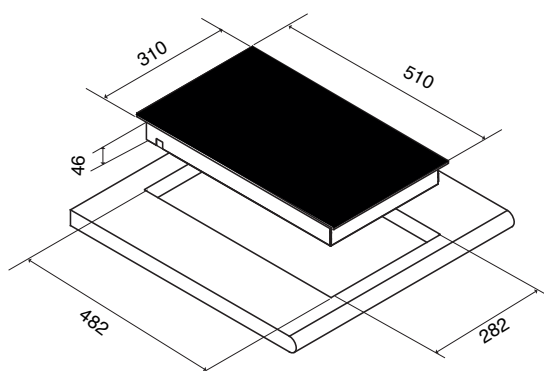
PGA 4130

Plaque gaz / Gas hob

1 WOK 6 KW

P.V.P.390€

(Hors Taxe – VAT not included)



Dimensions:	310x510 mm
Measurements:	

Verre Vitrocéramique à bord biseauté	
Bevelled Vitroceramic Glass	

Puissance maximale	6,0 kW
Maximum power	

Plaque de cuisson au gaz (naturel ou butane/propane)	
Gas hob (natural or butane/propane)	

Finition sans cadre extérieur	
Finish without external frame	

Commandes frontales incorporées	
Built-in front control	

Grille de fer fondu avec support WOK incorporé	
Cast iron grill with built-in wok stand	

1 bruleur fonction DUAL double couronne	6.0 kW
1 DUAL-function double-crown burner	

Autoallumage intégré dans le bruleur et actionnable via chaque commande	
Auto ignition built into each burner and operated by each control	

Dispositif de sécurité avec blocage automatique	
Safety device with automatic locking	

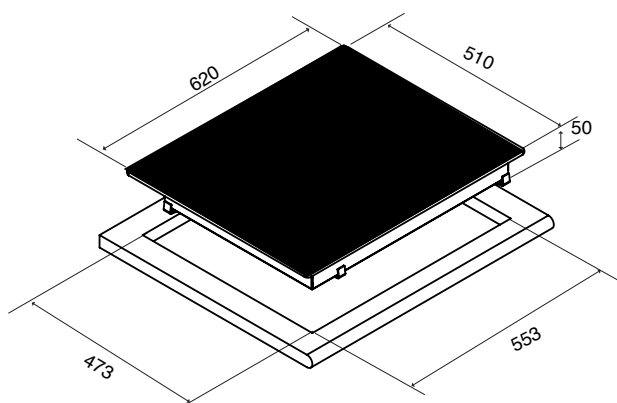
PGA 4260

Plaque gaz / Gas hob

610 x 510 3 Fgs,

P.V.P. 390€

(Hors Taxe – VAT not included)



Dimensions: 620x510 mm
Measurements:

Verre Vitrocéramique à bord biseauté
Bevelled Vitroc ceramic Glass

Puissance maximale 7,8 kW
Maximum power

Plaque de cuisson au gaz (naturel ou butane/propane)
Gas hob (natural or butane/propane)

Finition sans cadre extérieur
Finish without external frame

Commandes frontales incorporées
Built-in front control

Grille en fer fondu
Cast iron grills

1 bruleur triple anneaux zone gauche avec bruleur triple couronnes 4.0kW
1 triple-ring burner on the left with triple-crown burner

1 bruleur rapide zone droite arrière 2.8kW
1 fast burner at back right

1 bruleur auxiliaire zone frontale droite 1.0kW
1 auxiliary burner at front right

Autoallumage intégré dans le bruleur et actionnable via chaque commande
Auto ignition built into each burner and operated by each control

Dispositif de sécurité avec blocage automatique
Safety device with automatic locking

Thermocouple de sécurité intégré dans un brûleur individuel
Safety thermocouple built into individual burner

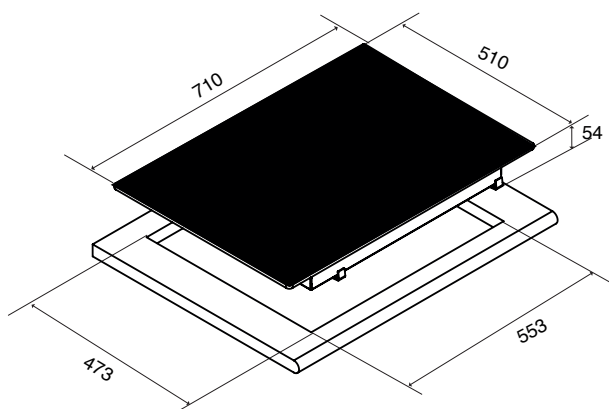
PGA 4370

Plaque gaz / Gas hob

710 x 510 5 Fgs,

P.V.P. 575€

(Hors Taxe – VAT not included)



Dimensions:
Measurements: 710x510 mm

Verre Vitrocéramique à bord biseauté
Bevelled Vitroceramic Glass

Puissance maximale
Maximum power 10,95 kW

Plaque de cuisson au gaz (naturel ou butane/propane)
Gas hob (natural or butane/propane)

Finition sans cadre extérieur
Finish without external frame

Commandes frontales incorporées
Built-in front control

Grille en fer fondu
Cast iron grills

1 bruleur triple anneaux en zone centrale avec bruleur triple couronne
1 triple-ring burner in the middle with triple-crown burner 4.0kW

1 bruleur rapide zone arrière droite
1 fast burner at back right 2.8kW

1 bruleur auxilliaire zone frontale droite
1 auxiliary burner at front right 1.0kW

1 bruleur semi-rapide zone frontale gauche
1 semi-fast burner at front left 1.4kW

1 bruleur semi-rapide zone arrière gauche
1 semi-fast burner at back left 1.75kW

Autoallumage intégré dans le bruleur et actionnable via chaque commande
Auto ignition built into each burner and operated by each control

Dispositif de sécurité avec blocage automatique
Safety device with automatic locking

Thermocouple de sécurité intégré dans un brûleur individuel
Safety thermocouple built into individual burner

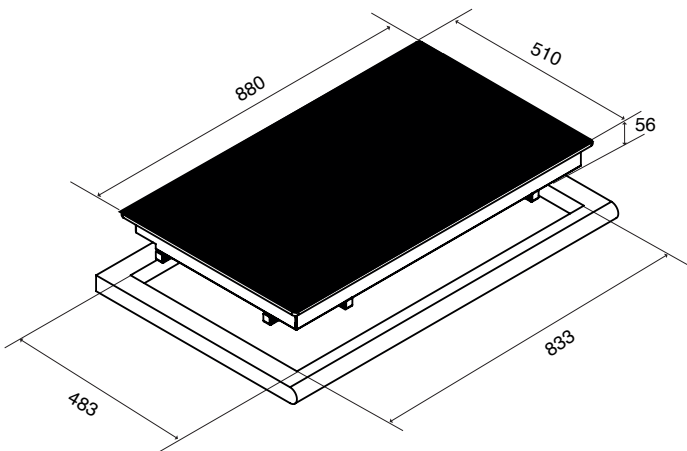
PGA 4490 Touch Control

Plaque gaz / Gas hob

870 x 510 5 Fgs,

P.V.P. 990€

(Hors Taxe – VAT not included)



Fonction Touche Control Touch control Fonction

Indicateur de durée d'utilisation du dispositif
Device use time indicator

Régulation de la flamme sur 7 niveaux
7-step flame control

Autocalibrage de la puissance minimum du brûleur
Auto calibration of minimum burner power

Système Gaz Sécurité, 100% électronique
Safe Gas System, 100% electronic

Rallumage automatique
Automatic restart

Indicateur et horloge digitale
Digital clock and indicator

Indicateur de chaleur résiduelle
Residual heat indicator

Dimensions:
Measurements: 880x510 mm

Verre Vitrocéramique à bord biseauté
Bevelled Vitroceramic Glass

Puissance maximale
Maximum power 10,95 kW

Plaque de cuisson au gaz (naturel ou butane/propane)
Gas hob (natural or butane/propane)

Finition sans cadre extérieur
Finish without external frame

Touch Control frontal incorporant les prestations suivantes :
sécurité enfant, rallumage et temporisateur électronique
Front Touch Control with the following features: child lock,
re-lighting and electronic timer

Grille en fer fondu
Cast iron grills

1 brûleur triple anneaux zone droite avec brûleur triple couronne
1 triple-ring burner on the right with triple-crown burner 4.0kW

1 brûleur rapide zone arrière gauche
1 fast burner at back left 2.8kW

1 brûleur semi-rapide zone frontale gauche
1 auxiliary burner at front left 1.4kW

1 brûleur auxiliaire zone centrale gauche
1 semi-fast burner at centre left 1.0kW

1 brûleur semi-rapide zone arrière centrale
1 semi-fast burner at centre back 1.75kW

Autoallumage intégré dans le brûleur et actionnable via chaque commande
Auto ignition built into each burner and operated by each control

Thermocouple de sécurité intégré dans un brûleur individuel
Safety thermocouple built into individual burner

Caves à vin Wine coolers

les experts de la mise en température
the art of wine cooling

Notre passion pour la cuisine est absolue. Nous nous y dédions corps et âme. De la préparation des plats à l'attention portée au vin. En effet, l'œnologie a fait son entrée dans la maison et elle l'a fait par la grande porte.

Avec **Pando** Integral Cellar, nous proposons une collection de caves à vin pour entreposer, conserver et exposer vos meilleures bouteilles. Il s'agit de l'esprit de la terre du vin incarnée dans un cadeau sensoriel.

Un mariage parfait entre élégance et technologie. Un délice pour les amoureux du design et pour les sommeliers les plus exigeants.

Our passion for cooking is paramount and for many years we have passed this passion on to our customers with great attention to detail.

Based on a growing interest in wine tasting and oenology in general, some years ago **Pando** added wine coolers to its product range.

A perfect combination of elegance and technology, **Pando** wine coolers allow you multiple solutions to display and store your best bottles.

With the experience of a country that embodies the spirit of wine, **Pando** wine coolers are a delight for both: lovers of design-oriented products and the most demanding sommeliers.





Pando

Caves à vin
Wine coolers



Le plaisir de déguster un vin
à sa juste température

The pleasure of tasting a wine at just
the right temperature.



Grâce à l'expérience transmise par les vignerons, nous avons préparé minutieusement la cave à vin idéale pour que vos plus précieuses bouteilles soient toujours à leur juste température de dégustation.

With the passion and experience of true wine connoisseurs you can have the pleasure of enjoying your wines at just the right temperature.

Des caves à vin pour les connaisseurs

Wine coolers for the distinguished connoisseur

1. Soft-Close Soft-Close

- **Charnière professionnelle Soft-Close** à haute résistance avec un système de fermeture en douceur pour les caves à vin intégrées en meuble haut
- German **professional hinge with Soft-Close mechanism** for built-in wine coolers

2. Affichage et commandes Display

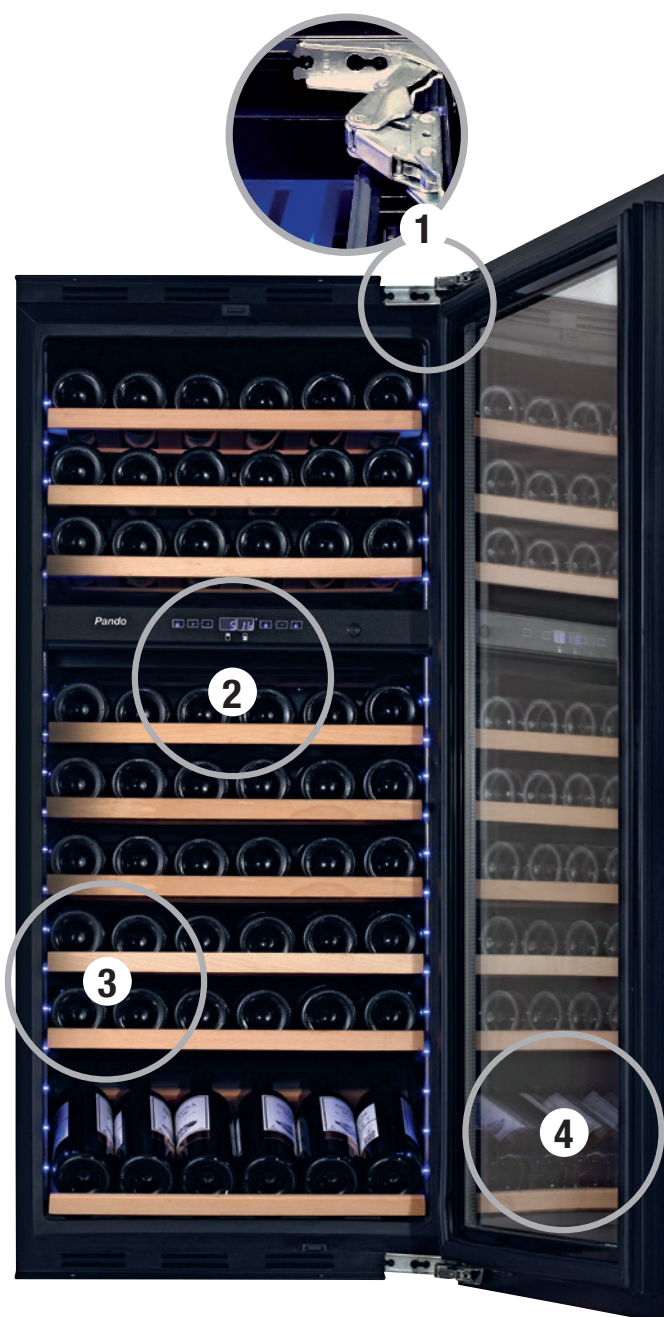
- Affichage avec un thermostat et **control digital**
- Température en C° et F°
- **Mémoire de température**
- **Mode repos**
- **Système d'alerte de fonctionnement et de porte ouverte**
- Display with thermostat and **digital control**
- Temperature in C° and F°
- **Temperature memory**
- **Energy saving mode**
- **Open door alert system**

3. Caractéristiques intérieures Interior features

- Clayettes en **hêtre naturel**
- **Lumière LED intérieur bleu**
- Lumière intérieure activable et réglable
- Intérieur de couleur noire
- **Beechwood shelves**
- **Blue interior LED lighting**
- Dimmable interior lighting
- Black interior

4. Conservation Conservation

- Porte en **verre trempé triple épaisseur**
- **Filtre solaire fumé anti UV**
- Classe climatique **Sub-tropical**
- **Compresseur avec système anti-vibration**
- Chauffage
- **Triple tempered glass door**
- **UV Protected smoked glass**
- **Sub-tropical** climate class
- **Compressor with anti-vibration system**
- Heater



Nouveau système de ventilation intégré et climat dynamique

New built-in ventilation system and dynamic climate control



SVI

Système de ventilation intégré

Exclusivement pour les caves à vin intégrées en meuble haut.

Le Système de Ventilation Intégré, exclusif à **Pando**, facilite l'intégration de la cave à vin dans n'importe quel type de mobilier. Il permet de se passer des grilles de ventilation dans les plinthes, en zone haute, et évite également la mise en place d'une zone de ventilation dans la profondeur du meuble. Le SVI permet une réfrigération de la cave à vin en totale autonomie et indépendamment du climat extérieur. Elle permet un fonctionnement optimal sans obligation de maintenance.



SVI

Built-in ventilation system

Only for built-in wine coolers.

The Built-In Ventilation System, exclusive to **Pando**, allows the wine cooler to be fitted in any kind of furniture as it does not require ventilation grilles at the top or bottom, or extra space at the back of the installed unit. This ventilation system ensures precise, independent cooling in the unit, regardless of the temperature outside it. It will always function perfectly and without maintenance.

Système de contrôle dynamic du climat

Seule une véritable cave à vin incorpore un système de climatisation dynamique, qui permet de mettre en température chacune des bouteilles de vin que nous avons chez nous. Le système de ventilation climatisé permet, grâce à ses différents ventilateurs internes, de s'assurer que chaque bouteille bénéficie de la même température et donc une parfaite conservation.

Dynamic climate control system

Only a true wine cooler features a dynamic climate control system to keep each and every one of the bottles of wine inside it at the desired temperature. The different internal fans allow the climate-control ventilation system to ensure that every part of every bottle is kept at the same temperature, so providing excellent, reliable storage.





PVMB 15-7CRR

Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMB 15-7CRL

Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PVMB 15-7XR

Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMB 15-7XL

Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PVMB 15-7

Largeur de meuble / Size 15

Bouteilles / Bottles 7

P.V.P. 575€

(Hors Taxe – VAT not included)

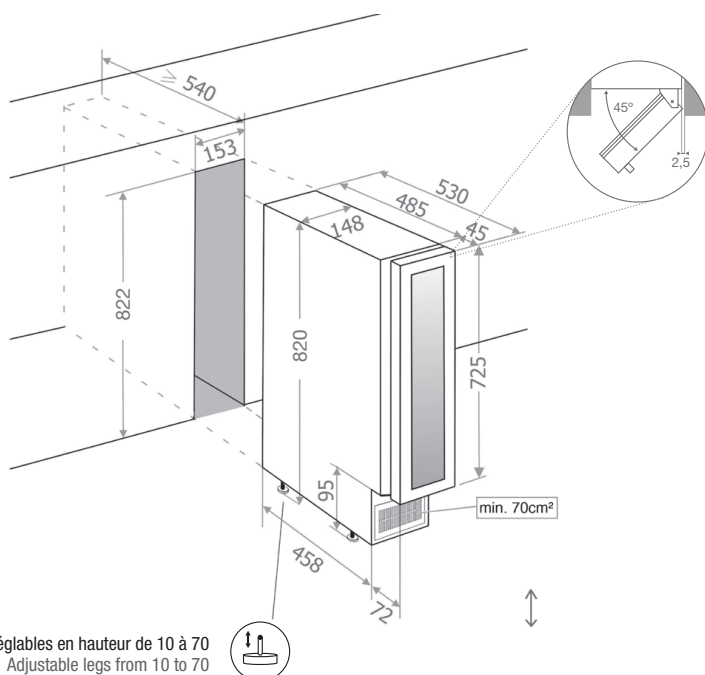


Option poignée laquée en couleur noir satiné

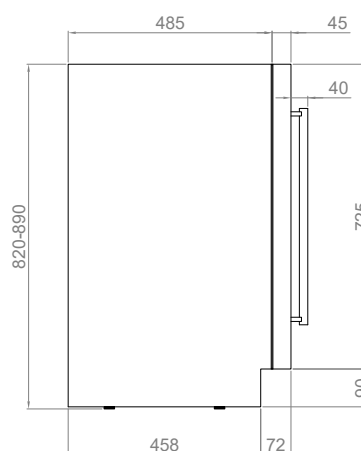
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)

Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



Pates réglables en hauteur de 10 à 70
Adjustable legs from 10 to 70



N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres)
Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)

7

Dimensions:

Measurements:

148x820x530 mm

Sections de froid

Temperature zones

1

Température opérationnelle

Temperature range

+5° C a +20° C

Capacité (litres)

Capacity (ltrs)

19

Consommation par an

Energy consumption per year

135 kWh

Classe énergétique

Energy rating

A

Niveau sonore

Noise Level

39 db

Chauffage

Heater

No



PVMB 30-16CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening



PVMB 30-16XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMB 30-16CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening

PVMB 30-16XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PVMB 30-16

Largeur de meuble / Size 30

Bouteilles / Bottles 16

P.V.P. 990€

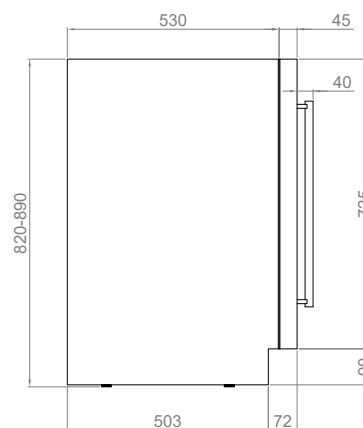
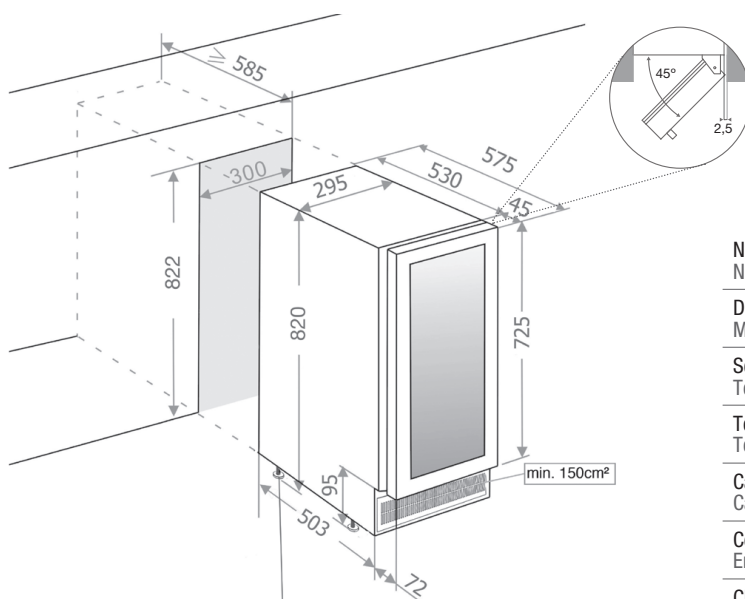
(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)

Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



Pates réglables en hauteur de 10 à 70
Adjustable legs from 10 to 70



N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	16
Dimensions: Measurements:	295x820x575 mm
Sections de froid Temperature zones	2
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	52
Consommation par an Energy consumption per year	138 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	39 db



PVMB 60-53CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMB 60-53CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PVMB 60-53XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMB 60-53XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PVMB 60-53

Largeur de meuble / Size 60
Bouteilles / Bottles 53

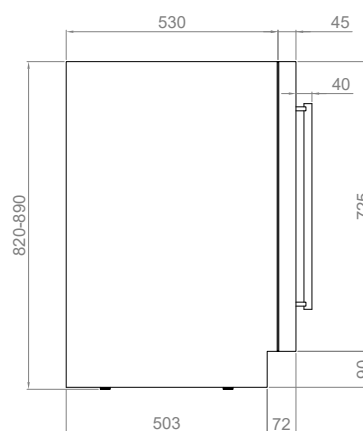
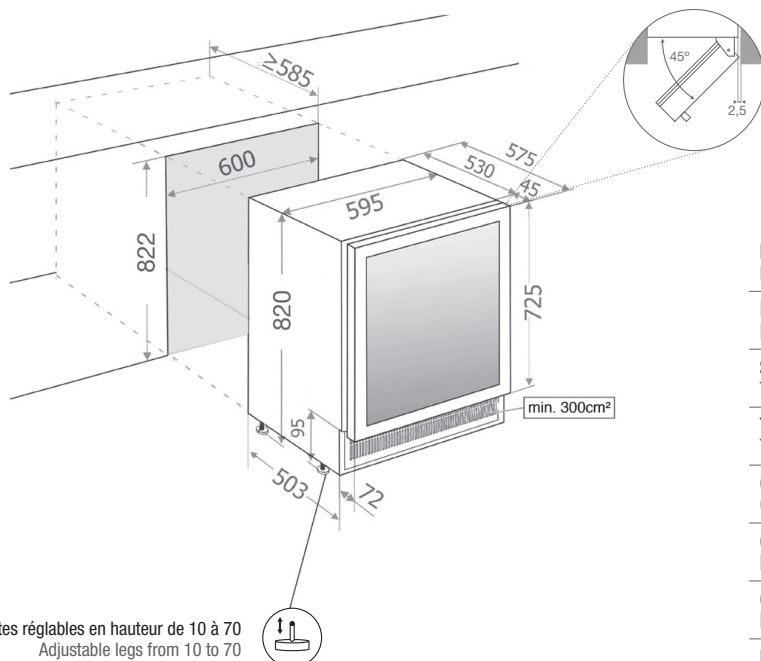
P.V.P. 1.390€
(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)

Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	53
Dimensions: Measurements:	595x820x575 mm
Sections de froid Temperature zones	2
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	125
Consommation par an Energy consumption per year	145 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	40 db

Pates réglables en hauteur de 10 à 70
Adjustable legs from 10 to 70





PVMAV 45-18CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMAV 45-18CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PVMAV 45-18XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMAV 45-18XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PVMAV 45-18

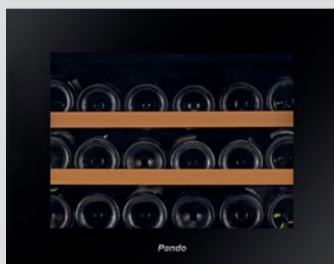
Hauteur de meuble / Size 45
Bouteilles / Bottles 18

P.V.P. 1.145€
(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)



PUSH-TO-OPEN

PVMAVP 45-18CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMAVP 45-18CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PUSH-TO-OPEN

PVMAVP 45-18XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

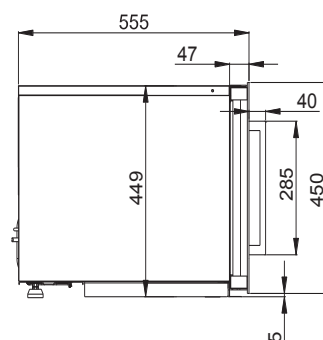
PVMAVP 45-18XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PUSH-TO-OPEN

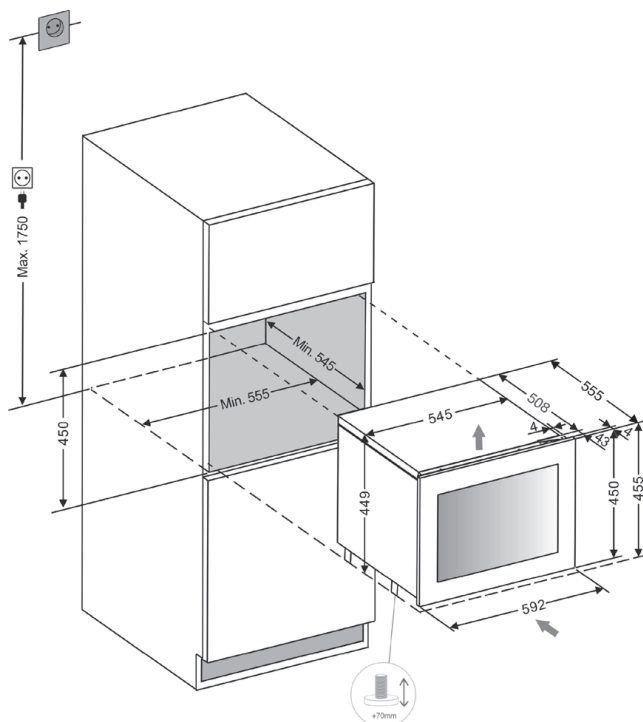
PVMAVP 45-18

Hauteur de meuble / Size 45
Bouteilles / Bottles 18

P.V.P. 1.490€
(Hors Taxe – VAT not included)

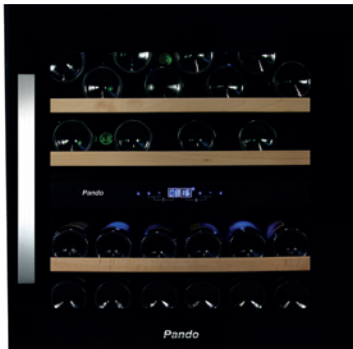


Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



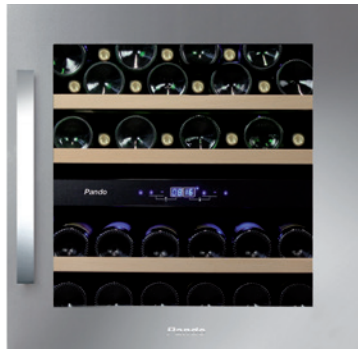
Système de ventilation intégré Built-in ventilation system

N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	18
Dimensions: Measurements:	592x455x559 mm
Sections de froid Temperature zones	1
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	45
Charnière professionnelle Soft-Close Professional hinge with Soft-Close	oui yes
Consommation par an Energy consumption per year	135 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	37 db
Filtre à charbon Carbon filter	oui yes



PVMAV 60-25CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMAV 60-25CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PVMAV 60-25XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMAV 60-25XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PVMAV 60-25

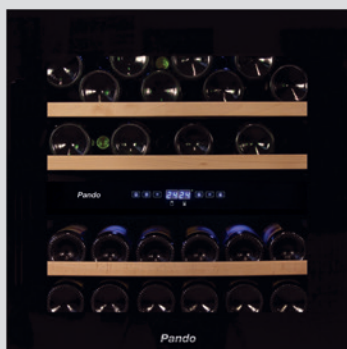
Hauteur de meuble / Size 60
Bouteilles / Bottles 25

P.V.P. 1.545€
(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)



PUSH-TO-OPEN

PVMAVP 60-25CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMAVP 60-25CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PUSH-TO-OPEN

PVMAVP 60-25XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

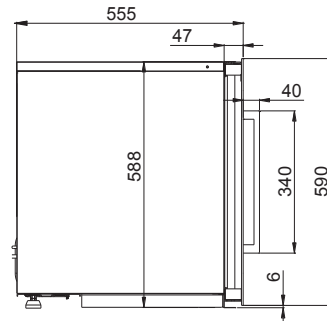
PVMAVP 60-25XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PUSH-TO-OPEN

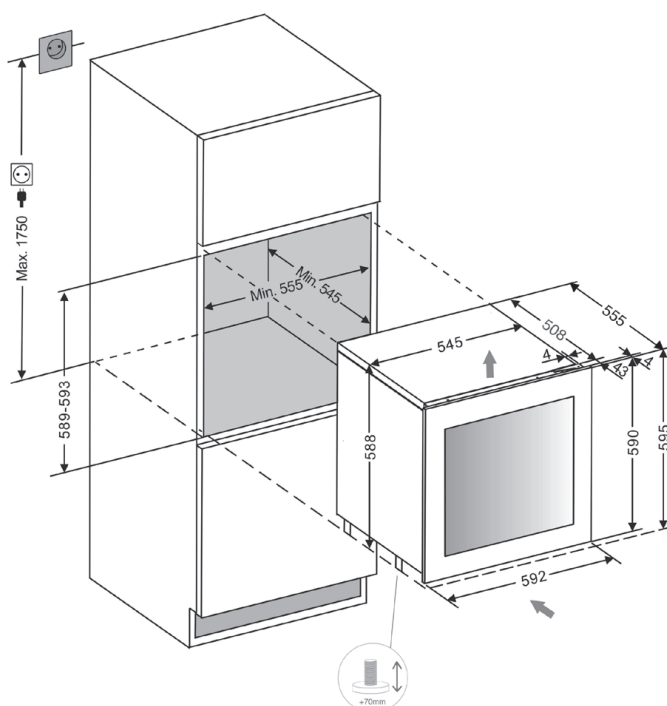
PVMAVP 60-25

Hauteur de meuble / Size 60
Bouteilles / Bottles 25

P.V.P. 1.990€
(Hors Taxe – VAT not included)



Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



Système de ventilation intégré Built-in ventilation system

N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	25
Dimensions: Measurements:	592x595x559 mm
Sections de froid Temperature zones	2
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	62
Charnière professionnelle Soft-Close Professional hinge with Soft-Close	oui yes
Consommation par an Energy consumption per year	140 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	39 db
Filtre à charbon Carbon filter	oui yes



PVMAV 88-49CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

PVMAV 88-49CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PVMAV 88-49XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMAV 88-49XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

PVMAV 88-49

Hauteur de meuble / Size 88

Bouteilles / Bottles 49

P.V.P. 1.745€

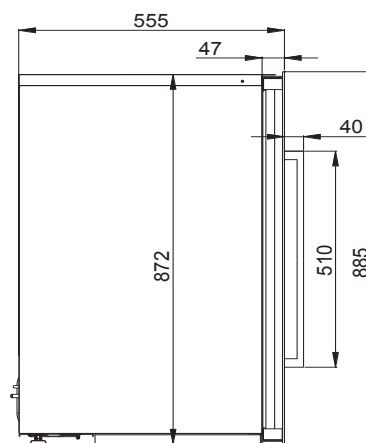
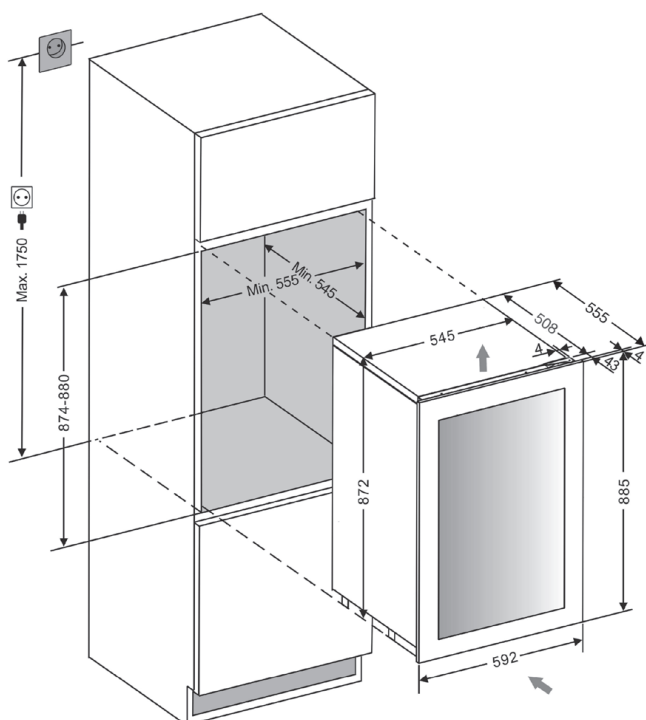
(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)

Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



Système de ventilation intégré Built-in ventilation system

N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	49
Dimensions: Measurements:	592x885x559 mm
Sections de froid Temperature zones	2
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	116
Charnière professionnelle Soft-Close Professional hinge with Soft-Close	oui yes
Consommation par an Energy consumption per year	145 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	40 db
Filtre à charbon Carbon filter	oui yes



PVMAV 124-72 CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

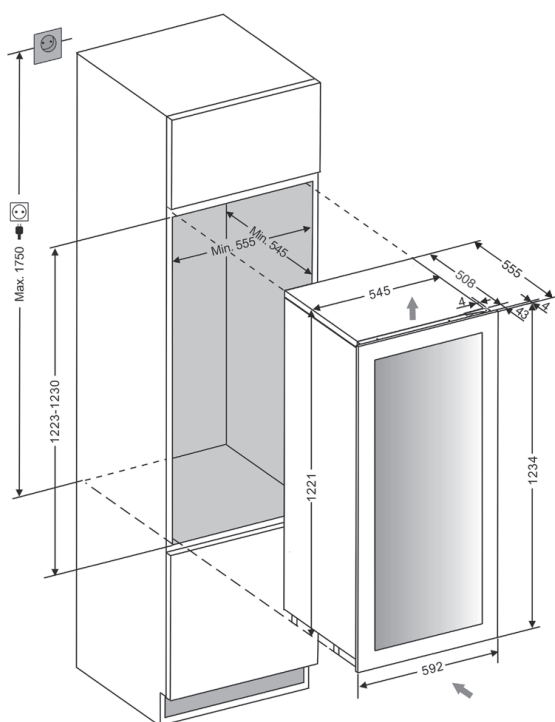


PVMAV 124-72 XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMAV 124-72 CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening

PVMAV 124-72 XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



PVMAV 124-72

Hauteur de meuble / Size 124

Bouteilles / Bottles 72

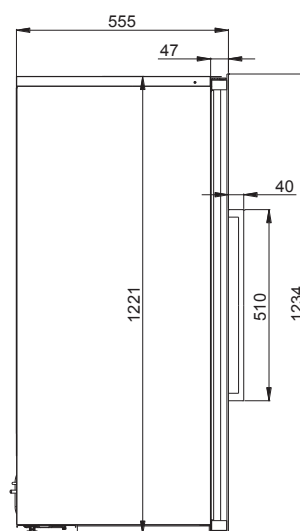
P.V.P. 1.995€

(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)



Système de ventilation intégré Built-in ventilation system

N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	72
Dimensions: Measurements:	592x1234x559 mm
Sections de froid Temperature zones	2
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	188
Charnière professionnelle Soft-Close Professional hinge with Soft-Close	oui yes
Consommation par an Energy consumption per year	155 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	41 db
Filtre à charbon Carbon filter	oui yes



PVMAV 178-114 CRR
Noire, ouverture à droite
Black glass. Right opening

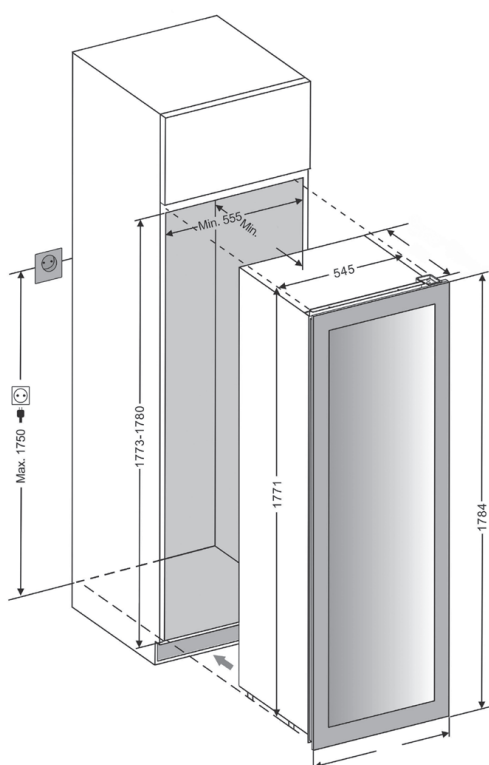
PVMAV 178-114 CRL
Noire, ouverture à gauche
Black glass. Left opening



PVMAV 178-114 XR
Inox, ouverture à droite
Stainless steel. Right opening

PVMAV 178-114 XL
Inox, ouverture à gauche
Stainless steel. Left opening

Schema d'installation pour l'installation entre les meubles
Installation dimensions



PVMAV 178-114

Hauteur de meuble / Size 178

Bouteilles / Bottles 114

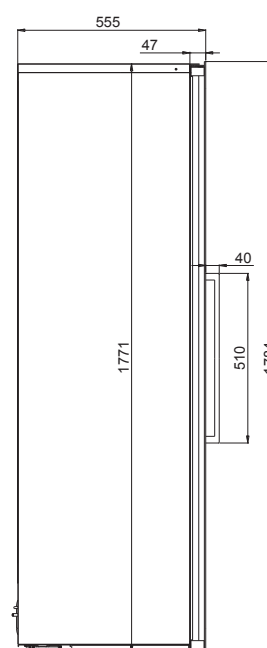
P.V.P. 2.895€

(Hors Taxe – VAT not included)



Option poignée laquée en couleur noir satiné
Option of black satin handle

P.V.P. 70€ (Hors Taxe – VAT not included)



Système de ventilation intégré Built-in ventilation system

N° de bouteilles (type bordeaux, 0,75 litres) Number of bottles (bordeaux type 0,75 ltrs)	114
Dimensions: Measurements:	592x1784x559 mm
Sections de froid Temperature zones	2
Température opérationnelle Temperature range	+5° C a +20° C
Capacité (litres) Capacity (ltrs)	288
Charnière professionnelle Soft-Close Professional hinge with Soft-Close	oui yes
Consommation par an Energy consumption per year	165 kWh
Classe énergétique Energy rating	A
Niveau sonore Noise Level	41 db
Filtre à charbon Carbon filter	oui yes





Pando

integral**cooking**

INOXPAN,S.L.

Pol. Ind. El Cros
Av. El Molí de les Mateves, 11
Apdo. Correos nº 21
08310 ARGENTONA
(Barcelona - Spain)

Tel. +34 902 41 55 11
Fax +34 937 57 96 53

France:
pandofrance@pando.es

Export:
export@pando.es

www.pando.es

