Pando

INTEGRAL COOKING
2017

INTEGRAL COOKING

Pando

Integral Cooking

En PANDO nos enorgullecemos de ser una empresa nacional con proyección internacional. Reivindicamos nuestros orígenes, nuestra trayectoria y todo el trabajo de las personas que durante más de 35 años han construido una marca que va más allá de los productos que comercializamos.
Hemos decidido aprovechar toda la experiencia acumulada para abordar nuevos retos que nos motiven y nos proyecten al futuro. Por esto, hemos ampliado nuestras gamas de productos con nuevos hornos eléctricos, una innovadora gama de placas de inducción y una línea de vinotecas de alto nivel.
Con este nuevo catálogo INTEGRAL COOKING consolidamos una línea de productos que complementa nuestra gama de campanas de cocina para que la experiencia de trabajar con PANDO sea memorable.

Integral Cooking

PANDO orgulha-se de ser uma empresa nacional (Espanhola), com projecção internacional. Reivindicamos as nossas origens, a nossa trajectória e todo o trabalho das pessoas que durante mais de 35 anos construíram uma marca que vai muito para além dos productos que comercializamos.
Decidimos aproveitar toda a experiência acumulada para enfrentar novos desafios que nos motivem e projectem no futuro. Por isso, ampliamos a nossa gama de productos, com novos fornos eléctricos, uma inovadora gama de placas de indução e uma linha de vinotecas de alto nível.
Com este novo catálogo INTEGRAL COOKING, consolidamos uma linha de productos que complementa a nossa gama de exaustores de cozinha, para que a experiência de trabalhar com PANDO seja única.

Pando

LOS HORNOS / FORNOS

HORNO MULTIFUNCIÓN
Mod. PHB 9100
60 TOP SCS 59L

HORNO MULTIFUNCIÓN
Mod. PHT 9200
60 EXCELENCE SCS 59L

HORNO MULTIFUNCIÓN
Mod. PHT 9245
45 EXCELLENCE SCS 38L

HORNO COMBI
Mod. PHC 9300
45 COMBI / MICRO 32L

HORNO VAPOR
Mod. PHV 9400
45 VAPOR SYSTEM 32L

MICROONDAS
Mod. PHM 9500
39 MICROWAVE 22L

Calientaplatos Pando
Mod. PCP 9600

Cada horno de Pando es un ejemplo de atención al más mínimo detalle. Para que la cocina esté al alcance de todos. Para que cocinar sea una experiencia cómoda y sencilla pero llena de posibilidades. Para que Pando Integral Cooking sea una realidad que satisfaga a las personas.

Cada forno da Pando é um exemplo de pormenor ao mais ínfimo detalhe, para que a cozinha esteja ao alcance de todos. Para que cozinhar seja uma experiência prática, fácil e plena de facilidades. Para que Pando Integral Cooking seja uma realidade que satisfaça a todos.

TECNOLOGY STEAM CLEANING SYSTEM BY PANDO

Para este truco necesitaremos un vaso de agua

Pero no es un truco. Es la tecnología Steam Cleaning System. Rápida. Eficaz. Ecológica. Un sistema de limpieza en cuatro sencillos pasos:

1. Con el horno en frío, vierte un vaso de agua en la base.
2. Selecciona la función Steam Cleaning System. El agua se evapora y condensa en las paredes, haciendo que se desprendan la grasa y la suciedad.
3. El horno se enfría, para que puedas pasar al cuarto paso sin peligro de quemaduras.
4. Límpialo con un paño, y sin necesidad de productos adicionales.

En menos de media hora tu horno quedará limpio como el primer día. Como en los viejos tiempos, el vapor es el futuro.

Para este truque, necessitamos de um copo de água.

Não é de magia que se trata. É a tecnologia Steam Cleaning System. Rápida, Eficaz e Ecológica. Um sistema de limpeza em quatro passos muito simples:

1. *Com o forno a frio, deita-se um copo de água na sua base.*
2. *Seleccionamos a função Steam Cleaning System. A água evapora-se e condensa-se nas paredes do forno, fazendo com que as gorduras e a sujidade se soltem.*
3. *O forno deve arrefecer para que se possa passar ao quarto passo, sem o perigo de nos queimarmos.*
4. *Resta limpá-lo com um pano, sem necessidade de productos adicionais.*

Em menos de meia hora o teu forno ficará limpo como no dia de estreia. Como nos velhos tempos, o vapor é o futuro.

Iconografia de Equipamiento / Iconography of equipment

Convencional
Convencional

Solera
Base

Maxigrill
Maxigrill

Grill
Grill

Grill con solera
Grill com base

Microondas
Microondas

Pando Chef
Pando Chef

Vapor
Vapor

Vapor turbo
Vapor turbo

Desbloqueo de seguridad
Desbloqueio de segurança

Guías telescópicas
Guías telescópicas

Clase energética eficiente
Classe energética eficiente

Ecológico
Ecológico

Regeneración y esterilización
Regeneração e esterelização

Microondas con grill
Microondas com grill

Microondas con turbo
Microondas com turbo

Turbo
Turbo

Convección forzada
Convecção forçada

Grill más turbo
Grill mais turbo

Descongelación
Descongelação

Función de eliminación de cal
Função de eliminação do calcário

Pizza
Pizza

Pescado
Peixe

Verduras
Verduras

Limpieza
Limpeza

Carga de agua
Depósito de água

Menús preprogramados
Menus Pré programados

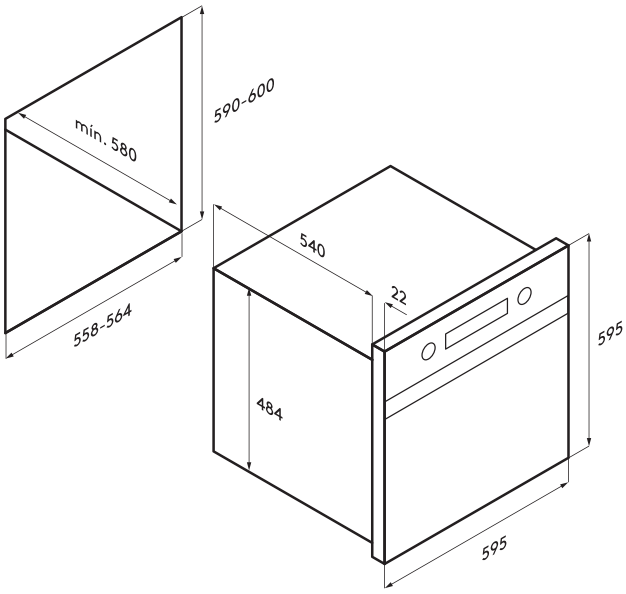
A fuego lento
Em lume brando

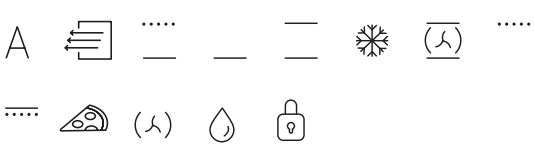
PHB 9100

Horno Multifunción 60 TOP SCS 59L

Forno Multifunções 60 TOP SCS 59L

- Triple aislamiento térmico de la puerta
  Triplo isolamento térmico da porta
- Sistema de 1 guia extraible y cinco alturas de cocinado
  Sistema de 1 guia extraível e cinco alturas de cozinhado
- 10 versiones de funcionamiento
  10 versões de funcionamento
- Capacidad 59 litros
  Capacidade 59 litros
- Tirador metálico con acabado antihuella
  Puxador metálico com acabamento anti-mancha
- Mandos ocultos (escamoteables)
  Comandos ocultos (escamoteáveis)
- Display digital Touch Control
  Display digital Touch Control
- Función de limpieza SCS by Pando
  Função de limpeza SCS by Pando
- Grill dos posiciones y abatible
  Grill com duas posições e abatível
- Bandeja profunda especial asados con esmalte SCS by Pando
  Bandeja profunda especial para assados, em esmalte SCS by Pando
- Parrilla reforzada
  Bandeja reforçada
- Puerta interior todo cristal
  Porta interior toda em vidro
- Ventilación forzada con cámara de mezclas PMCS
  Ventilação forçada com câmara de misturas PMCS
- Sistema evacuación gases por bóveda
  Sistema de evacuação de gases por abóbada
- Display digital con programador de inicio y paro de cocción
  Display digital com programador de início e fim da cozedura
- Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos
  Bloqueio de segurança para crianças, do painel de comandos
- Cavidad interior esmaltada SCS by Pando
  Interior do forno em esmalte SCS by Pando
- Iluminación interior de la cavidad
  Iluminação interior de toda a cavidade



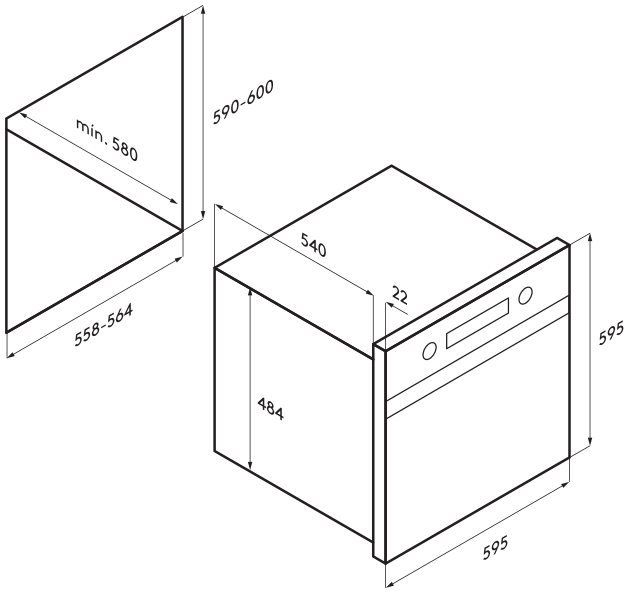


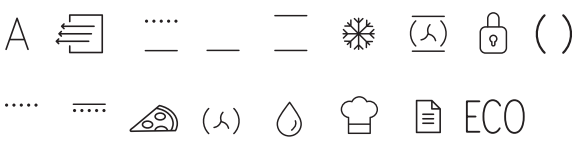
PHT 9200

Horno Multifunción 60 EXCELLENCE SCS 59L

Forno Multifunções 60 EXCELLENCE SCS 59L

- Triple aislamiento térmico de la puerta
  Triplo isolamento térmico da porta
- Sistema de 2 guías extraíbles, una con extracción total
  Sistema de 2 guias extraíveis, uma com extracção total
- 12 versiones de funcionamiento
  12 versões de funcionamento
- Asesor personal de cocinado Pando Chef (10 recetas preprogramadas)
  Receitas de cozinha Pando Chef (10 receitas pré-programadas)
- Propuesta automática de temperatura y tiempo según función seleccionada
  Propuesta automática de temperatura y tiempo según función seleccionada
- Capacidad 59 litros
  Capacidade 59 litros
- Tirador metálico con acabado antihuella
  Puxador metálico com acabamento anti-mancha
- Mandos ocultos (escamoteables)
  Comandos ocultos (escamoteáveis)
- Panel de mandos Touch Control multifunción
  Painel de comandos Touch Control multifunções
- Triple display digital
  Triplo display digital
- Función de limpieza SCS by Pando
  Função de limpeza SCS by Pando
- Función Eco de cocinado baja temperatura
  Função Eco de cozinhado a baixa temperatura
- Grill dos posiciones y abatible
  Grill de duas posições e abatível
- Bandejas pastelera y profunda especial asados con esmalte SCS by Pando
  Uma bandeja para bolos e outra profunda para assados, em esmalte SCB by Pando
- Parrilla reforzada
  Grelha reforçada
- Iluminación lateral
  Iluminação lateral
- Puerta interior todo cristal
  Porta interior toda em vidro
- Ventilación forzada con cámara de mezclas PMCS
  Ventilação forçada com câmara de misturas PMCS
- Sistema de evacuación de gases por bóveda
  Sistema de evacuação de gases por abóbada
- Programador Touch Control de inicio y paro de cocción
  Programador Touch Control de início e fim do cozinhado
- Desconexión de seguridad en apertura de puerta
  Interruptor de segurança na abertura da porta
- Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos
  Bloqueio de segurança, para crianças, no painel de comandos
- Display digital de temperatura, duración del cocinado y tiempo restante
  Display digital de temperatura, duração do cozinhado e tempo restante
- Cavidad interior esmaltada SCS by Pando
  Interior do forno esmaltado SCS by Pando



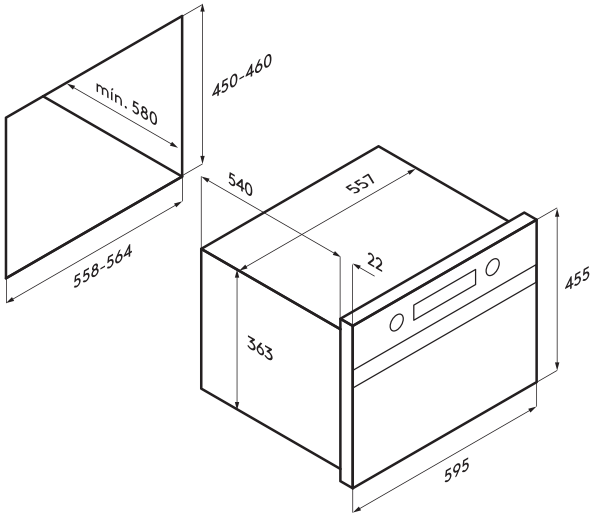


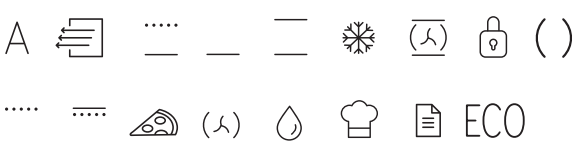
PHT 9245

Horno multifunción 45 EXCELLENCE SCS 38L

Forno multifunções 45 EXCELLENCE SCS 38L

- Triple aislamiento térmico de la puerta
  Triplo isolamento térmico da porta
- Sistema de 2 guías extraíbles, una con extracción total
  Sistema de 2 guias extraíveis, uma com extração total
- 11 versiones de funcionamiento
  11 versões de funcionamento
- Asesor personal de cocinado Pando Chef (10 recetas preprogramadas)
  Receitas de cozinha by Pando Chef (10 receitas pré-programadas)
- Propuesta automática de temperatura y tiempo según función seleccionada
  Proposta automática de temperatura e tempo segundo função selecionada
- Capacidad 38 litros
  Capacidade 38 litros
- Tirador metálico con acabado antihuella
  Puxador metálico com acabamento anti-mancha
- Mandos ocultos (escamoteables)
  Comandos ocultos (escamoteáveis)
- Panel de mandos Touch Control multifunción
  Painel de comandos Touch Control multifunção
- Triple display digital
  Triplo display digital
- Función de limpieza SCS by Pando
  Função de limpeza SCS by Pando
- Función Eco de cocinado baja temperatura
  Função Eco de cozinhado a baixa temperatura
- Grill dos potencias y abatible
  Grill de duas posições e abatível
- Bandejas pastelera y profunda especial asados con esmalte SCS by Pando
  Uma bandeja para bolos e outra profunda para assados, em esmalte SCB by Pando
- Parrilla reforzada
  Grelha reforçada
- Iluminación lateral
  Iluminação lateral
- Puerta interior todo cristal
  Porta interior toda em vidro
- Ventilación forzada con cámara de mezclas PMCS
  Ventilação forçada com câmara de misturas PMCS
- Sistema de evacuación de gases por bóveda
  Sistema de evacuação de gases por abóbada
- Programador Touch Control de inicio y paro de cocción
  Programador Touch Control de início e fim de cozinhado
- Desconexión de seguridad en apertura de puerta
  Interruptor de segurança na abertura da porta
- Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos
  Bloqueio de segurança para crianças, no painel de comandos
- Display digital de temperatura, duración del cocinado y tiempo restante
  Display digital de temperatura, duração do cozinhado e tempo restante
- Cavidad interior esmaltada SCS by Pando
  Interior do forno esmaltado SCS by Pando





PHC 9300

Horno 45 COMBI/MICRO 32L

Forno 45 COMBI/MICRO 32L

Horno microondas Combi
Forno micro-ondas Combi

Capacidad: 32 litros
Capacidade: 32 litros

Display digital Touch Control multifunción con selector de tiempo y funciones
Display digital Touch Control multifunção com selector de tempo e funções

Tirador metálico con acabado antihuella
Puxador metálico com acabamento antimancha

Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos
Bloqueio de segurança, para crianças, do painel de comandos

7 versiones de funcionamiento
7 versões de funcionamento

3 menús de acceso directo
3 menus de acesso directo

Propuesta automática de potencia y tiempo
Visualização automática de potencia e tempo

Función Turbo, 1.600 W
Função Turbo, 1.600 W

Grill abatible, 1.500 W
Grill abatível, 1.500 W

5 niveles de potencia como microondas, de 200W a 1000W
5 níveis de potencia como microondas, 1.000W de saída

Temporizador de 0 a 90 minutos
Temporizador de 0 a 90 minutos

Función + 1 minuto
Função + 1 minuto

Descongelación automática por tiempo y peso
Descongelação automática por tempo e peso

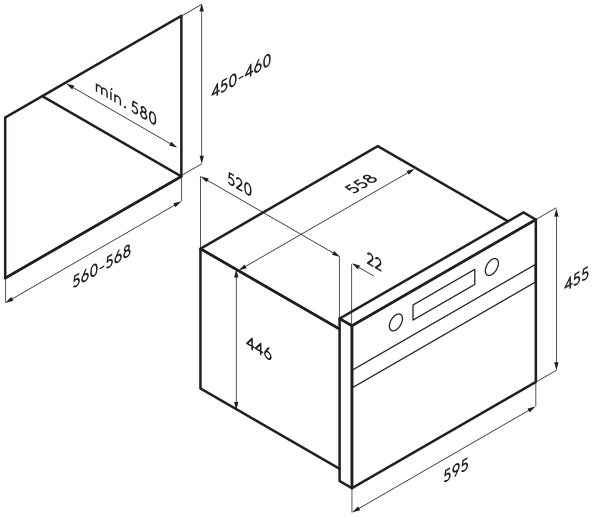
Cuatro alturas de cocinado
Quatro alturas de cozinhado

Plato giratorio integrado, 32 cm diámetro
Prato giratório integrado, 32 cm diâmetro

Bandeja de cristal, parrilla metálica rectangular
Bandeja de vidro, grelha metálica rectangular

Ventilación forzada tangencial
Ventilação forçada tangencial

Interior en acero inoxidable
Interior em aço inoxidável



PHV 9400

Horno 45 VAPOR SYSTEM 32L

Forno 45 VAPOR SYSTEM 32L

Capacidad: 32 litros
Capacidade: 32 litros

Display digital multifunción
Display digital multifunção

Mandos ocultos (escamoteables)
Comandos ocultos (escamoteáveis)

Tirador metálico con acabado antihuella
Puxador metálico com acabamento antimancha

Panel de mandos electrónico con selector de tiempo y funciones
Painel de comandos electrónico com selector de tempo e funções

4 versiones de funcionamiento
4 versões de funcionamento

Función de cocción al vapor (40° - 80° - 100° C)
Função de cozedura a vapor (40° - 80° - 100° C)

Funciones de regeneración y esterilización
Funções de regeneração e esterilização

Sensores de temperatura y presión
Sensores de temperatura e pressão

Descongelación por tiempo
Descongelação por tempo

Indicador luminoso de falta de agua
Indicador luminoso de falta de água

Depósito de agua (1,4 litros)
Depósito de água (1,4 litros)

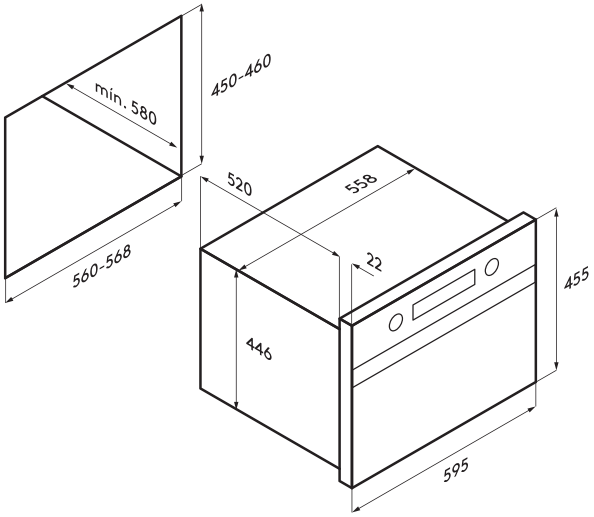
Guías cromadas, cuatro alturas de cocinado
Guias cromadas, quatro alturas de cozinhado

Dos bandejas de acero inoxidable (40 y 20 mm)
Duas bandejas de aço inoxidável (40 y 20 mm)

Una parrilla rectangular
Uma grelha rectangular

Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos
Bloqueio de segurança, para crianças, do painel de comandos

Cavidad interior en acero inoxidable
Interior em aço inoxidável



PHM 9500

Horno 39 MICROONDAS 22L

Forno 39 MICROONDAS 22L

Microondas base cerámica + grill abatible
Microondas com base cerâmica + grill abatível

Mandos ocultos (escamoteables)
Comandos ocultos (escamoteáveis)

Panel de mandos Touch Control con reloj digital
Painel de comandos Touch Control com relógio digital

Grill, 1.200 W
Grill, 1.200 W

Cinco niveles de potencia, de 90W a 850W
Cinco níveis de potência, de 90W a 850W

Capacidad: 22 litros
Capacidade: 22 litros

Interior en acero inoxidable
Interior em aço inoxidável

Puerta cristal exterior e interior
Porta vidro exterior e interior

Embellecedor metálico con acabado antihuella
Puxador e embelezador metálico com acabamento anti-mancha

Base cerámica de calentamiento homogéneo
Base cerâmica de aquecimento homogéneo

Temporizador de 0 a 90 minutos
Temporizador de 0 a 90 minutos

Botón + 1 minuto
Botão + 1 minuto

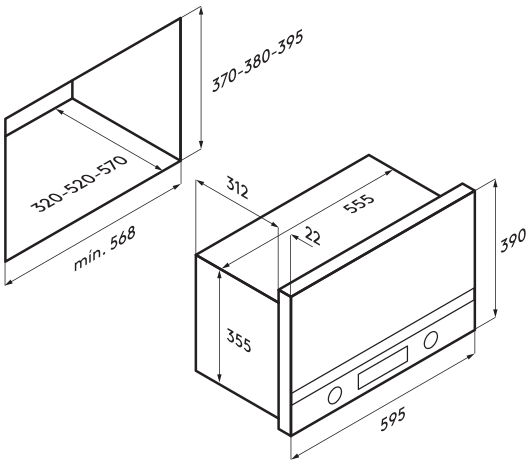
Descongelación automática por tiempo y peso
Descongelação automática por tempo e peso

Selector de tiempo y funciones electrónicas
Selector de tempo e funções electrónicas

Tres menús de acceso directo: microondas/grill/microondas+Grill
Três menus de acesso directo: microondas/grill/microondas+Grill

Bloqueo de seguridad para niños en el panel de mandos
Bloqueio de segurança, para crianças, no painel de comando

Apertura electrónica de puerta
Abertura electrónica da porta



PCP 9600

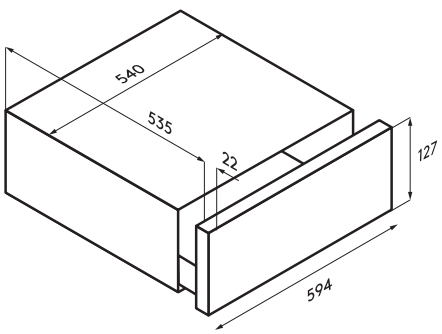
Calientaplatos PANDO

Aquecedor de pratos Pando

Servicio para 6 personas *Serviço para 6 pessoas*
6 platos planos de 24cm *6 pratos ladeiros de 24cm*
6 platos soperos de 10cm *6 pratos sopeiros de 10cm*
1 fuente de hasta 32cm *1 travessa até 32cm de diâmetro*
20 platos de 28cm de diámetro *20 pratos de 28cm de diâmetro*
80 tazas de café *80 Chávenas de café*
40 tazas de café *40 Chávenas de café*

Sistema de aire caliente con termostato y ventilador que distribuye de forma óptima el calor en el cajón. El fondo del cajón está provisto de un recubrimiento antideslizante que impide que la vajilla se mueva al abrir o cerrar el cajón

Sistema de ar quente com termóstato e ventilador que distribui de forma optimizada o calor no interior da gaveta. O fundo da gaveta é próvido de uma proteção antidesliante, que impede que a loiça se mova ao abrir, ou ao fechar.



PLACAS DE INDUCCIÓN

Pando te lo pone fácil. Para que el acto de cocinar se convierta en una experiencia cómoda, intuitiva y sin contratiempos.

Pando apresenta-o fácil. Para que cozinhar se converta numa experiência cómoda, intuitiva e sem contratempos.

Pando

AIRLINK

Sistema de control inteligente de funcionamiento combinado de campana y placa de inducción.

- Conexión de iluminación al conectar placa.
- Puesta en marcha del motor al iniciar el ciclo de cocción de cualquier inductor.
- Aumento y disminución de la potencia del motor de la campana, en función de la exigencia de potencia que se ordene al inductor de la placa.
- Opción de control manual de todas las funciones de la campana.

Sistema de controlo inteligente do funcionamento combinado do exaustor com a placa de indução.

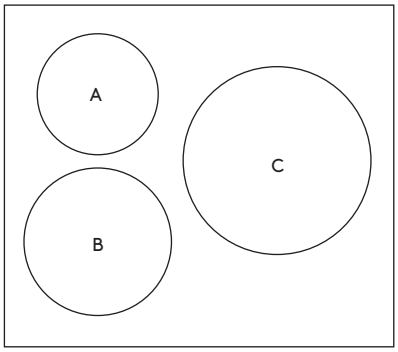
- *Ligação da iluminação ao ligar a placa.*
- *Arranque do motor ao iniciar o ciclo de trabalho de qualquer indutor.*
- *Aumento e diminuição da potência do exaustor, em função da exigência de potência que se ordene ao indutor da placa.*
- *Opção de controlo manual de todas as funções do exaustor.*

PI 3100

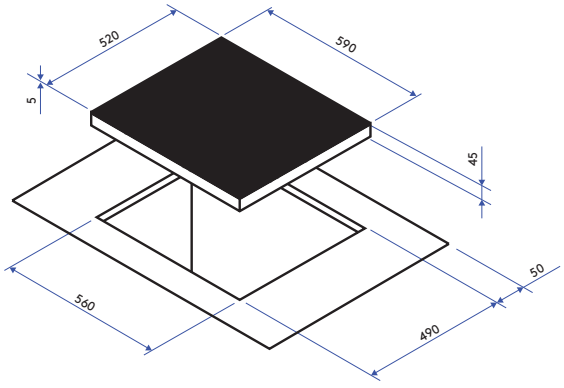
Placa inducción 60 3 Fgs.

Placa de indução 60 3 Fgs.

Medidas: *Medidas:*	590x520mm *590x520mm*
Cristal cerámico Keraspectrum *Vidro cerâmico Keraspectrum*	Biselado *Biselado*
Niveles de potencia *Níveis de potência*	11 *11*
Controles display azul 1 Slider Touch Control General para Inductores *Controlos em display azul* *1 Slider Touch Control Geral para Inductores*	
Potencia total *Potencia total*	6700W *6700W*
3 Zonas *3 Zonas*	
Indicador del tiempo *Indicador de tempo*	
Indicador de potencia *Indicador de potência*	
Tecla mantener caliente *Tecla manter quente*	72°C *72°C*
Indicador de zona activa / modo temporizador *Indicador de zona activa / modo temporizador*	
Tecla pausa *Tecla pausa*	
Elección nivel de cocción *Eleição do nível de cozedura*	
Detección automática de recipiente *Detecção automática de recipiente*	
Cocción automática *Cozedura automática*	



	Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÀX.	Power W	Booster W
A	Ø 180mm	90mm	200mm	1100w	1400w
B	Ø 220mm	100mm	240mm	2300w	3000w
C	Ø 280mm	110mm	300mm	2300w	3000w

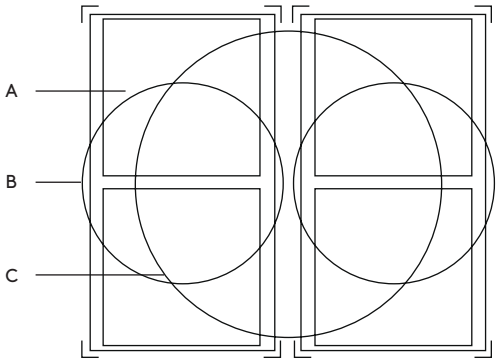


PI 3200

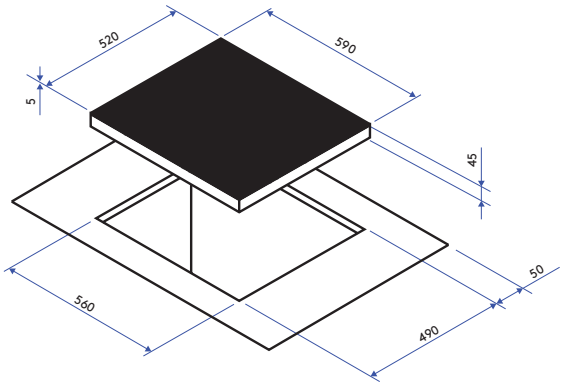
Placa inducción 60 4 Fgs. Bridge

Placa de indução 60 4 Fgs. Bridge

Medidas: *Medidas:*	590x520mm *590x520mm*
Cristal cerámico Keraspectrum *Vidro cerâmico Keraspectrum*	Biselado *Biselado*
Niveles de potencia *Níveis de potência*	14 *14*
Control *Controlo*	4 Slider Touch Control Inductores *4 Slider Touch Control Inductores*
Potencia total *Potência total*	7400W *7400W*
4 Zonas / 3 Flexizonas Bridge *4 Zonas / 3 Flexizonas Bridge*	
3 Programas automáticos de cocción *3 Programas automáticos de cozedura*	42°C, 72°C, 94°C *42°C, 72°C, 94°C*
Indicador conservador de calor *Indicador conservador de calor*	
Control del timer *Controlo do timer*	
Indicador de potencia *Indicador de potência*	
Teclas timer *Teclas timer*	
Indicador de tiempo *Indicador de tempo*	
Tecla Stop & Go *Tecla Stop & Go*	
Tecla bloqueo *Tecla de bloqueio*	
Indicador de puesta en marcha *Indicador de arranque*	
Indicador de zona activa / modo temporizador *Indicador de zona activa / modo temporizador*	
Elección nivel de cocción *Escolha do nível de cozedura*	
Detección automática de la función bridge *Deteção automática da função bridge*	
Detección automática de recipiente *Deteção automática de recipiente*	
Cocción automática *Cozedura automática*	



	☐ EXT.	☐ MÍN.	☐ MÀX.	Power W	Booster W	Súper Booster W
A	220 x 180 mm	100 mm	Ø 180 mm	2100w	2600w	3700w
B	220 x 360 mm	135 mm	Ø 220 mm	-	-	-
C	460 x 360 mm	330 mm	Ø 400 mm	-	-	-

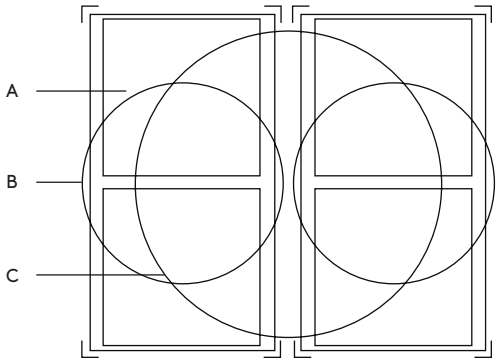


PI 3300 "AIRLINK" BY PANDO

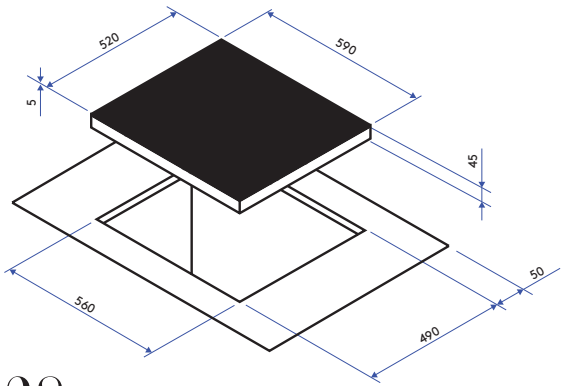
Placa inducción 60 4 Fgs. Bridge

Placa de indução 60 4 Fgs. Bridge

Medidas: *Medidas:*	590x520mm *590x520mm*
Cristal cerámico Keraspectrum *Vidro cerâmico Keraspectrum*	Biselado *Biselado*
Niveles de potencia *Níveis de potência*	14 *14*
Control inductor display azul Control campana display azul *Control inductor display azul* *Controlo exaustor display azul*	4 Slider Touch Control 1 Touch Control *4 Slider Touch Control* *1 Touch Control*
Potencia total *Potência total*	7400W *7400W*
4 Zonas 3 Flexizonas Bridge *4 Zonas 3 Flexizonas Bridge*	
3 Programas automáticos de cocción *3 Programas automáticos de cozedura*	42 °C, 72 °C, 94 °C *42 °C, 72 °C, 94 °C*
Indicador conservador de calor *Indicador conservador de calor*	
Control del timer *Controlo do timer*	
Indicador de potencia *Indicador de potência*	
Teclas timer *Teclas timer*	
Indicador de tiempo *Indicador de tempo*	
Tecla Stop & Go *Tecla Stop & Go*	
Tecla bloqueo *Tecla de bloqueio*	
Indicador de puesta en marcha *Indicador de puesta en marcha*	
Indicador de zona activa/modo temporizador *Indicador de zona activa/modo temporizador*	
Elección nivel de cocción *Escolha do nível de cozedura*	
Detección automática de la función bridge *Detecção automática da função bridge*	
Detección automática de recipiente *Detecção automática de recipiente*	
Cocción automática *Cozedura automática*	
AirLink by Pando (módulo control campana)	
On/off	
Control velocidades *Controlo de velocidades*	
Iluminación *Iluminação*	
Función automática / manual *Função automática / manual*	



	☐ EXT.	☐ MÍN.	☐ MÀX.	Power W	Booster W	Súper Booster W
A	220 x 180 mm	100 mm	Ø 180 mm	2100w	2600w	3700w
B	220 x 360 mm	135 mm	Ø 220 mm	-	-	-
C	460 x 360 mm	330 mm	Ø 400 mm	-	-	-

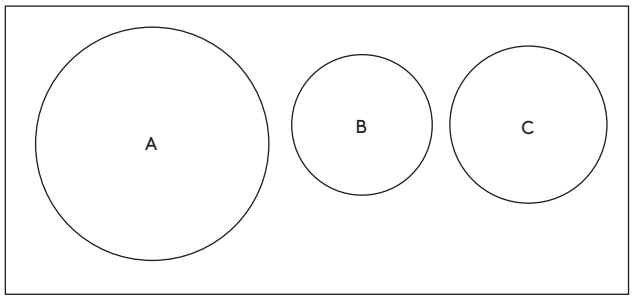


PI 3400

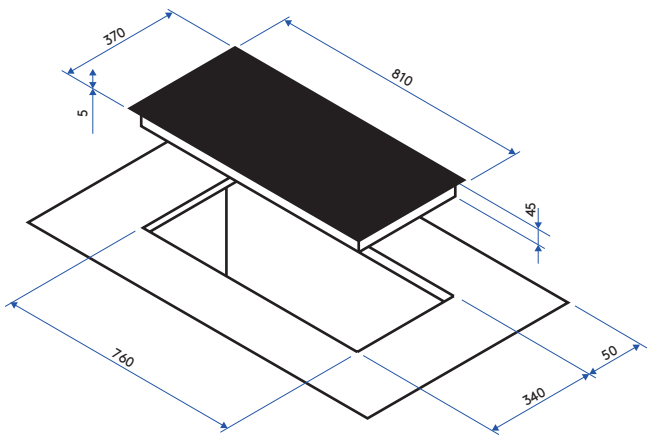
Placa inducción 81 3 Fgs.

Placa de indução 81 3 Fgs.

Medidas: *Medidas:*	810x370mm *810x370mm*
Cristal cerámico Keraspectrum *Vidro cerâmico Keraspectrum*	Biselado *Biselado*
Niveles de potencia *Níveis de potência*	11 *11*
Control inductor display azul *Controlo inductor display azul*	1 Slider Touch Control General *1 Slider Touch Control General*
Potencia total *Potência total*	6400W *6400W*
3 Zonas *3 Zonas*	
Indicador de tiempo *Indicador de tempo*	
Indicador de potencia *Indicador de potência*	
Tecla (mantener caliente) *Tecla (manter quente)*	72°C *72°C*
Indicador de zona activa / modo temporizador *Indicador de zona activa / modo temporizador*	
Tecla pausa *Tecla pausa*	
Elección nivel de cocción *Escolha do nível de cozedura*	
Detección automática de recipiente *Detecção automática de caçarola*	
Cocción automática *Cozedura automática*	



	Ø EXT.	Ø MÍN.	Ø MÀX.	Power W	Booster W
A	Ø 300mm	110mm	300mm	2300w	3000w
B	Ø 180mm	90mm	200mm	1100w	1400w
C	Ø 200mm	90mm	220mm	1400w	2000w

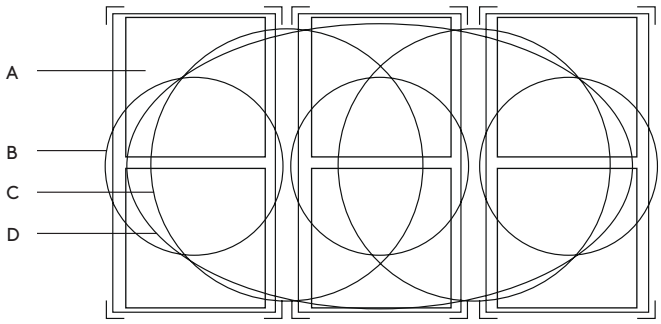


PI 3500 "AIRLINK" BY PANDO

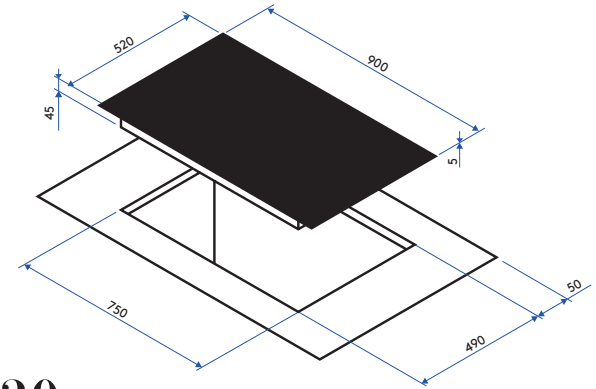
Placa inducción 90 6 Fgs. Bridge

Placa de indução 90 6 Fgs. ***Bridge***

Medidas: *Medidas:*	900x520mm *900x520mm*
Cristal cerámico Keraspectrum *Vidro cerâmico Keraspectrum*	Biselado *Biselado*
Niveles de potencia *Níveis de potência*	14 *14*
Control inductor display azul Control campana display azul *Control inductor display azul* *Control campana display azul*	6 Slider Touch Control 1 Touch Control *6 Slider Touch Control* *1 Touch Control*
Potencia total *Potência total*	11000W *11000W*
6 Zonas 4 Flexizonas Bridge *6 Zonas 4 Flexizonas Bridge*	
3 Programas automáticos de cocción *3 Programas automáticos de cozedura*	42 °C, 72 °C, 94 °C *42 °C, 72 °C, 94 °C*
Indicador conservador de calor *Indicador conservador de calor*	
Control del timer *Controlo do timer*	
Indicador de potencia *Indicador de potência*	
Teclas timer *Teclas timer*	
Indicador de tiempo *Indicador de tempo*	
Tecla Stop & Go *Tecla Stop & Go*	
Tecla bloqueo *Tecla de bloqueio*	
Indicador de puesta en marcha *Indicador de arranque*	
Indicador de zona activa/modo temporizador *Indicador de zona activa/modo temporizador*	
Elección nivel de cocción *Escolha do nível de cozedura*	
Detección automática de la función bridge *Detecção automática da função bridge*	
Detección automática de recipiente *Detecção automática de recipiente*	
Cocción automática *Cozedura automática*	
AirLink by Pando (módulo control campana)	
On/off	
Control velocidades *Controlo de velocidades*	
Iluminación *Iluminação*	
Función automática/manual *Função automática /manual*	



	☐EXT.	☐MÍN.	☐MÀX.	Power W	Booster W	Súper Booster W
A	220 x 180 mm	100 mm	Ø 180 mm	2100w	2600w	3700w
B	220 x 360 mm	135 mm	Ø 220 mm	-	-	-
C	460 x 360 mm	330 mm	Ø 400 mm	-	-	-
D	700x360 mm	-	700x360 mm	-	-	-



Plancha Rectangular

Grelhador Rectangular

Características principales:
Características principais:

- Diseño personalizado Pando en hierro fundido para optimizar la distribución y la eficiencia del calor del inductor.
  Desenho personalizado Pando, em ferro fundido para optimizar a distribuição e a eficácia do calor do indutor.
- Funcionamiento específico para la función de parrilla, que disponen en las placas de inducción Pando Mod. PI-3200 / PI-3300 / PI-3500.
  Funcionamento específico para a função de grelhador, de que dispõem as placas de indução Pando Mod. PI-3200 / PI-3300 / PI-3500.
- Coinciden al 100% con el tamaño y forma de los inductores.
  Coincidem a 100% com o tamanho e forma dos indutores.
- Asas laterales ergonómicas.
  Pegas laterais ergonómicas.

Medidas:
Medidas:

- 460 x 260 mm
  460 x 260 mm
- Superficie de total de cocción XXL de 840 cm²
  Superfície total de cozedura XXL de 840 cm²
- Superficie de la parrilla 350 cm²
  Superfície da grelha 350 cm²
- Superficie de plancha: 490 cm²
  Superfície do grelhador: 490 cm²

Utilización:
Utilização:

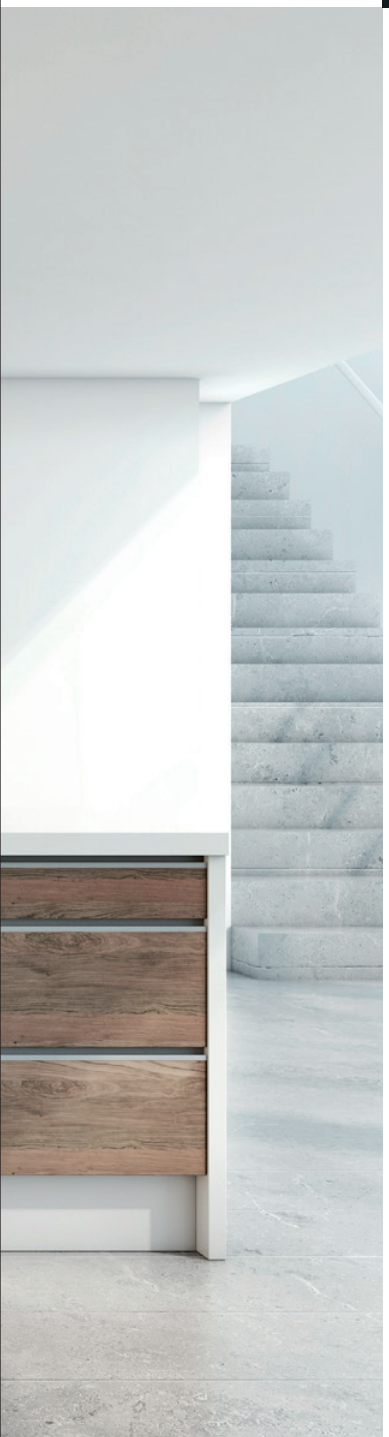
- Zona de Plancha grande es ideal para preparar todo tipo de alimentos (carne, huevos revueltos, panqueques, ...)
  A zona do grelhador maior é ideal para preparar todo tipo de alimentos (carne, ovos fritos, panquecas, etc, ...)
- Zona de Grill permite marcar un filetes o preparación de verduras a tiras, pescados, mariscos, etc...
  A zona de Grill permite preparar verduras, peixe, marisco, etc.
- Muy estable: gracias a su peso: 7,1 kg, la placa no se mueve sobre la encimera cuando se utiliza espátula
  Muito equilibrada: graças ao seu peso: 7,1 kg, o grelhador não se move sobre a placa de indução quando se utiliza a espátula
- Esmalte específico de calidad alimentaria
  Esmalte específico de qualidade alimentar.

Limpieza:
Limpeza:

- Permite el lavado en lavavajillas.
  Poder ser lavada na máquina de lavar loiça.

Pando by DUNAVOX

THE WINE COOLING EXPERTS



Nuestra pasión por la cocina es absoluta. Nos dedicamos a ella en cuerpo y alma. En la preparación de los platos y ahora también, en el cuidado de los vinos. En efecto: la enología ha entrado en casa, y lo ha hecho por la puerta grande. Con Pando Integral Wine Cellar, una colección de vinotecas para almacenar, conservar y exponer los mejores caldos. Es el espíritu de esta Tierra de Vinos encarnado en un regalo sensorial. Un maridaje perfecto entre elegancia y tecnología. Una delicia para los amantes del diseño y para los sumilleres más exigentes.

A nossa paixão pela cozinha é absoluta. Dedicámo-nos a ela de corpo e alma. Na preparação dos pratos e agora, também em cuidar dos vinhos. Com efeito, a enologia entrou em nossas casas, e fê-lo pela porta grande. Com Pando Integral Wine Cellar, uma belíssima colecção de vinotecas para armazenar, conservar e expor as melhores castas. O espírito de uma Terra de Vinhos, encarnado num presente de sensações. Um casamento perfeito entre a elegância e a tecnologia. Uma delícia para os amantes do design e para os chefes mais exigentes.

Pando
Pando
Pando
Pando
Pando

DUNAVOX
Pando

Equipamiento de Serie PVMB 15-7

Equipamento de Serie PVMB 15-7

Nº botellas (0,75 litros) *Nº garrafas (0,75 litros)*	**7** *7*
Dimensiones *Dimensões*	**820 x 148 x 525 mm** *820 x 148 x 525 mm*
Secciones de frío *Secções de frio*	**1** *1*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5° C a +22° C** *+5° C a +22° C*
Tecnología *Tecnología*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Puerta *Puerta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible *Porta reversível*	sí *sim*
Luz interior *Luz interior*	sí *sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Capacidad *Capacidade*	20 litros *20 litros*
Profundidad zócalo *Profundidade de rodapé*	75mm *75mm*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	186 KwH/año *186 KwH/ano*
Clase energética *Classe energética*	B *B*
Clase climática *Classe climática*	Sub-tropical (ST) *Subtropical (ST)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	43db *43db*

PVMB 15-7CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

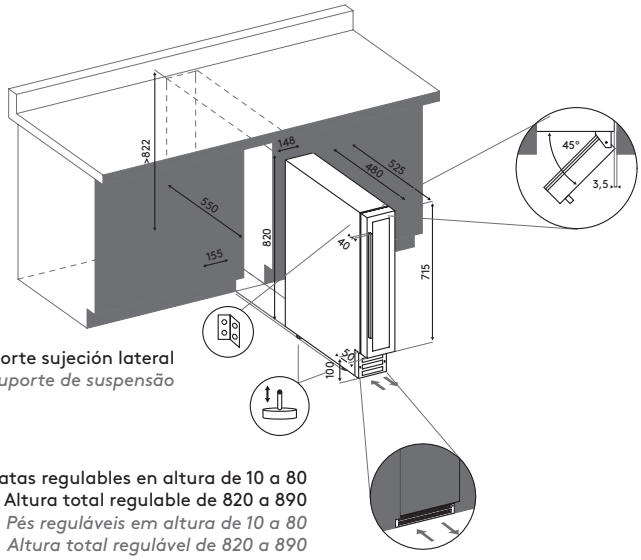
PVMB 15-7CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta direita

PVMB 15-7XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVMB 15-7XL
Inox, puerta izquierda
Inox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

Esquema de instalação para colocação entre móveis



Soporte sujeción lateral
Suporte de suspensão

Patas regulables en altura de 10 a 80
Altura total regulable de 820 a 890
Pés reguláveis em altura de 10 a 80
Altura total regulável de 820 a 890

Equipamiento de Serie PVMB 30-17

Equipamento de Serie PVMB 30-17

Nº botellas (0,75 litros) *Nº garrafas (0,75 litros)*	**17** *17*
Dimensiones *Dimensões*	**820x 295 x 575 mm** *820x 295 x 575 mm*
Secciones de frío *Secções de frio*	**2** *2*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5° C a +22° C** *+5° C a +22° C*
Tecnología *Tecnología*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Bandejas *Prateleiras*	Haya natural *Faia natural*
Puerta *Porta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible *Porta reversível*	Sí *Sim*
Luz interior *Luz interior*	Sí *Sim*
Calefactor *Aquecedor*	Sí *Sim*
Clima dinámico *Clima dinâmico*	Sí *Sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Capacidad *Capacidade*	57 litros *57 litros*
Profundidad zócalo *Profundidade do rodapé*	110mm *110mm*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	139 KwH/año *139 KwH/ano*
Clase energética *Classe energética*	A *A*
Clase climática *Classe climática*	Sub-tropical (ST) *Sub-tropical (ST)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	40db *40db*

PVMB 30-17CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

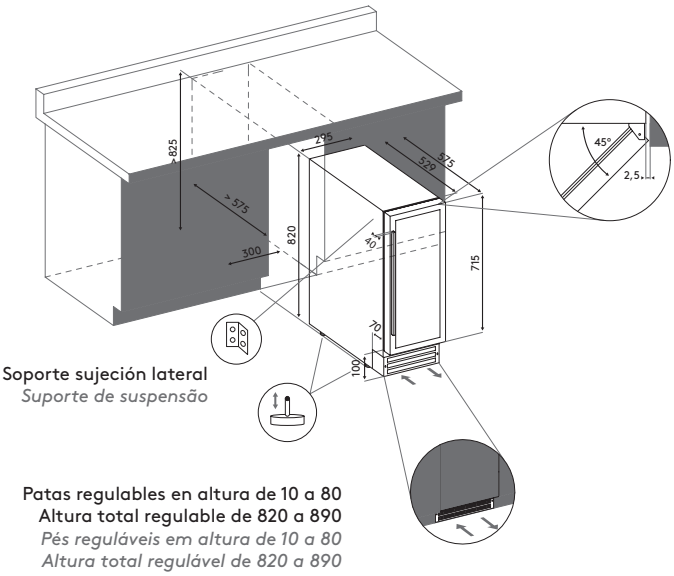
PVMB 30-17CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta direita

PVMB 30-17XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVMB 30-17XL
Inox, puerta izquierda
Ilnox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

Esquema de instalação para colocação entre móveis



Soporte sujeción lateral
Suporte de suspensão

Patas regulables en altura de 10 a 80
Altura total regulable de 820 a 890
Pés reguláveis em altura de 10 a 80
Altura total regulável de 820 a 890

Equipamiento de Serie PVMB 60-46

Equipamento de Serie PVMB 60-46

Nº botellas (0,75 litros) *Nº garrafas (0,75 litros)*	**46** *46*
Dimensiones *Dimensões*	**825 x 595 x 560 mm** *825 x 595 x 560 mm*
Secciones de frío *Secções de frio*	**2** *2*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5° C a +12° C** *+5° C a +12° C*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+12° C a +18° C** *+12° C a +18° C*
Tecnología *Tecnologia*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Bandejas *Prateleiras*	Haya natural *Faia natural*
Puerta *Porta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible / Luz interior *Porta reversível / Luz interior*	Sí *Sim*
Calefactor / Clima dinámico *Aquecedor / Clima dinâmico*	Sí *Sim*
Filtro de carbón *Filtro de carvão*	Sí *Sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Capacidad *Capacidade*	146 litros *146 litros*
Profundidad zócalo *Profundidade de rodapé*	80mm *80mm*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	145 KwH/año *145 KwH/ano*
Clase energética *Classe energética*	A *A*
Clase climática *Classe climática*	Normal (N) *Normal (N)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	43db *43db*

PVMB 60-46CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

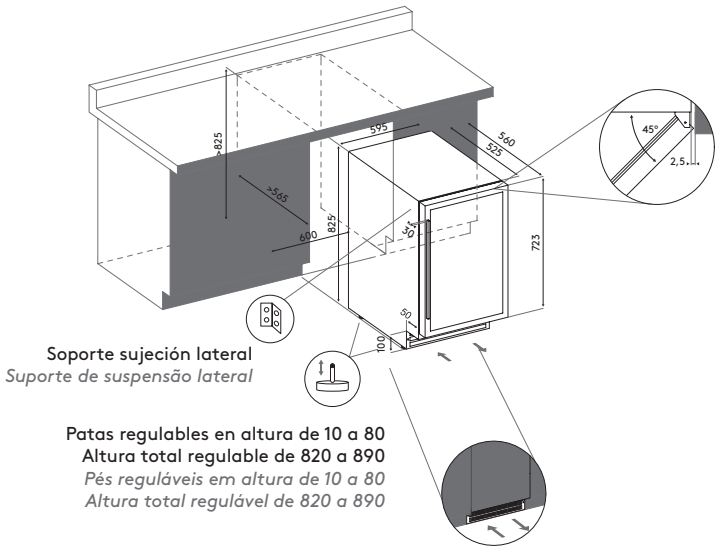
PVMB 60-46CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta esquerda

PVMB 60-46XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVMB 60-46XL
Inox, puerta izquierda
Inox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

Esquema de instalação para colocação entre móveis



Soporte sujeción lateral
Suporte de suspensão lateral

Patas regulables en altura de 10 a 80
Altura total regulable de 820 a 890
Pés reguláveis em altura de 10 a 80
Altura total regulável de 820 a 890

Pando

Equipamiento de Serie PVMA 45-28

Equipamento de Serie PVMA 45-28

Nº botellas (0,75 litros) *Nº garrafas (0,75 litros)*	**28** *28*
Dimensiones *Dimensões*	**455 x 590 x 545 mm** *455 x 590 x 545 mm*
Secciones de frío *Secções de frio*	**1** *1*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5° C a +22° C** *+5° C a +22° C*
Tecnología *Tecnología*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Bandejas *Prateleiras*	Haya natural *Faia natural*
Puerta *Porta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible *Porta reversível*	Sí *Sim*
Luz interior *Luz interior*	Sí *Sim*
Integración mueble *Integração no móvel*	Sí *Sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Capacidad *Capacidade*	65 litros *65 litros*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	140 KwH/año *140 KwH/ano*
Clase energética *Classe energética*	A *A*
Clase climática *Classe climática*	Sub-tropical (ST) *Subtropical (ST)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	39db *39db*

PVMA 45-28CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

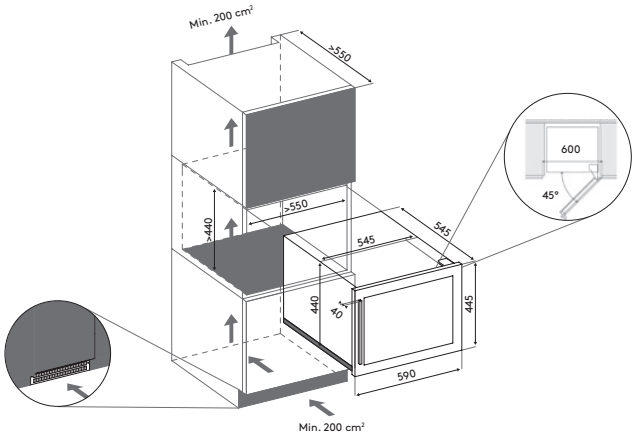
PVMA 45-28CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta esquerda

PVMA 45-28XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVMA 45-28XL
Inox, puerta izquierda
Inox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

Esquema de instalação para colocação entre móveis



Equipamiento de Serie PVMA 60-36

Equipamento de Serie PVMA 60-36

Nº botellas (0,75 litros) *Nº garrafas (0,75 litros)*	**36** *36*
Dimensiones *Dimensões*	**595 x 590 x 560 mm** *595 x 590 x 560 mm*
Secciones de frío *Secções de frio*	**2** *2*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5° C a +22° C** *+5° C a +22° C*
Tecnología *Tecnologia*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Bandejas *Prateleiras*	Haya natural *Faia natural*
Puerta *Porta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible *Porta reversível*	Sí *Sim*
Luz interior *Luz interior*	Sí *Sim*
Integración mueble *Integração no móvel*	Sí *Sim*
Calefactor *Aquecedor*	Sí *Sim*
Clima dinámico *Clima dinâmico*	Sí *Sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Capacidad *Capacidade*	80 litros *80 litros*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	140 KwH/año *140 KwH/ano*
Clase energética *Classe energética*	A *A*
Clase climática *Classe climática*	Sub-tropical (ST) *Subtropical (ST)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	39db *39db*

PVMA 60-36CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

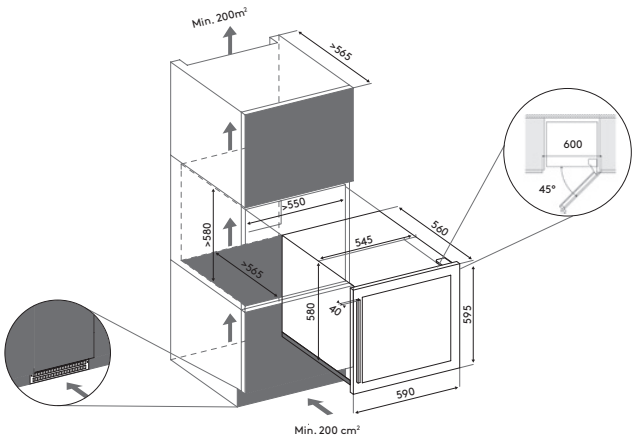
PVMA 60-36CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta esquerda

PVMA 60-36XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVMA 60-36XL
Inox, puerta izquierda
Inox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

Esquema de instalação para colocação entre móveis



Equipamiento de Serie PVMA 88-57

Equipamento de Serie PVMA 88-57

N° botellas (0,75 litros) *N° garrafas (0,75 litros)*	**57** *57*
Dimensiones *Dimensões*	**885 x 590 x 570 mm** *885 x 590 x 570 mm*
Secciones de frío *Secções de frio*	**2** *2*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5° C a +22° C** *+5° C a +22° C*
Tecnología *Tecnología*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Bandejas *Prateleiras*	Haya natural *Faia natural*
Puerta *Porta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible *Porta reversível*	Sí *Sim*
Luz interior *Luz interior*	Sí *Sim*
Integración mueble *Integração no móvel*	Sí *Sim*
Calefactor *Aquecedor*	Sí *Sim*
Clima dinámico *Clima dinâmico*	Sí *Sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Capacidad *Capacidade*	146 litros *146 litros*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	195 KwH/año *195 KwH/ano*
Clase energética *Classe energética*	B *B*
Clase climática *Classe climática*	Sub-tropical (ST) *Subtropical (ST)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	42db *42db*

PVMA 88-57CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

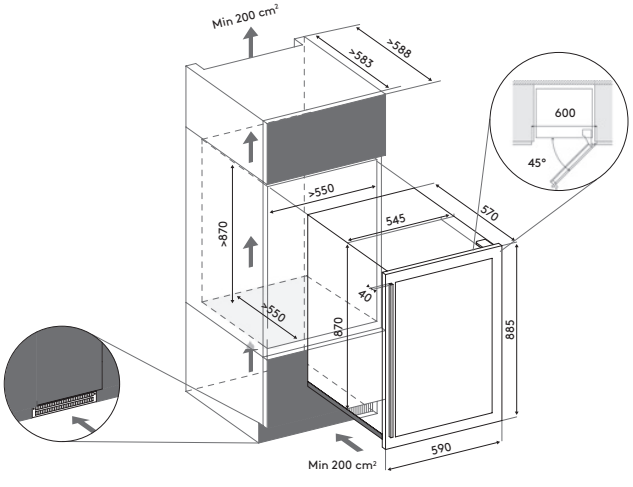
PVMA 88-57CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta esquerda

PVMA 88-57XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVMA 88-57XL
Inox, puerta izquierda
Inox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

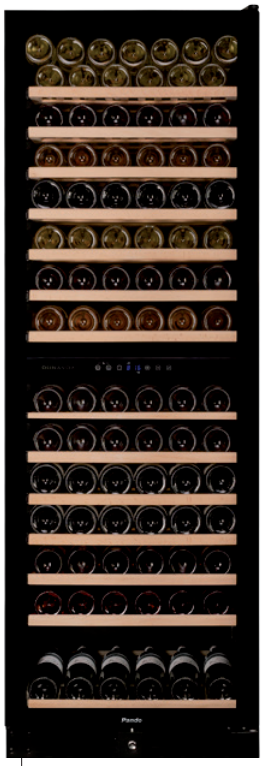
Esquema de instalação para colocação entre móveis



Equipamiento de Serie PVCL 177-166

Equipamento de Serie PVCL 177-166

N° de botellas (0,75 ltrs) *N° garrafas (0,75 ltrs)*	**166** *166*
Dimensiones *Dimensões*	**1.758 x 595 x 676 mm** *1.758 x 595 x 676 mm*
Secciones de frio *Secções de frio*	**2** *2*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+5 °c a +12 °c** *+5 °c a +12 °c*
Temperatura operativa *Temperatura operativa*	**+12 °c a +22 °c** *+12 °c a +22 °c*
Tecnología *Tecnologia*	Compresor dinámico *Compressor dinâmico*
Interior *Interior*	Negro *Negro*
Bandejas *Prateleiras*	Haya natural *Faia natural*
Puerta *Porta*	Filtro uv *Filtro uv*
Puerta *Porta*	Cristal negro / Inox *Cristal negro / Inox*
Puerta reversible / Cerradura *Porta reversível/Fechadura*	Sí *Sim*
Calefactor / Clima dinámico *Calefactor / Clima dinámico*	Sí *Sim*
Luz interior / Filtro carbón *Luz interior / Filtro carbón*	Sí *Sim*
Defrost *Defrost*	Automático *Automático*
Libre instalación *Instalação livre*	Entre mbles. Fondo especial *Entre móveis. Fundo especial*
Capacidad *Capacidade*	428 litros *428 litros*
Refrigerante *Refrigerante*	R600a *R600a*
Consumo *Consumo*	310 kwh/año *310 kwh/año*
Clase energética *Classe energética*	D *D*
Clase climática *Classe climática*	Sub-tropical (st) *Subtropical (st)*
Nivel sonoro *Nível sonoro*	40 db *40 db*



PVCL 177-166CRR
Negro, puerta derecha
Negro, porta direita

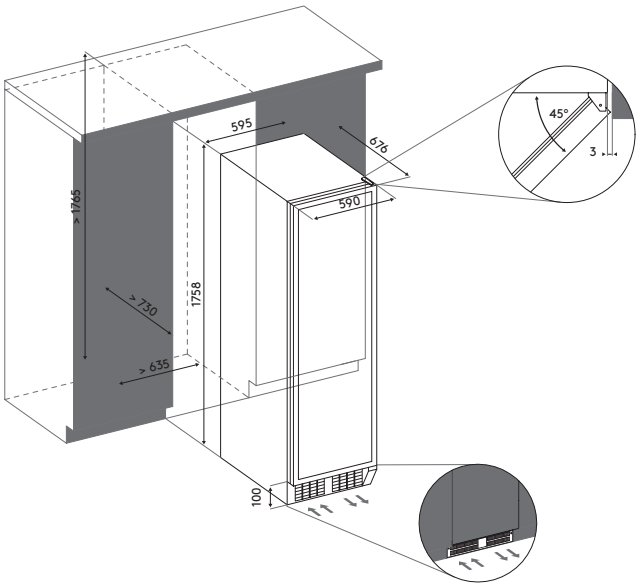
PVCL 177-166CRL
Negro, puerta izquierda
Negro, porta esquerda

PVCL 177-166XR
Inox, puerta derecha
Inox, porta direita

PVCL 177-166XL
Inox, puerta izquierda
Inox, porta esquerda

Esquema de instalación para colocación entre muebles

Esquema de instalação para colocação entre móveis



DUNAVOX
Pando
Pando
Pando

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 93 757 94 11
Fax +34 93 757 96 53

www.pando.es
com.pando@pando.es