

Forni

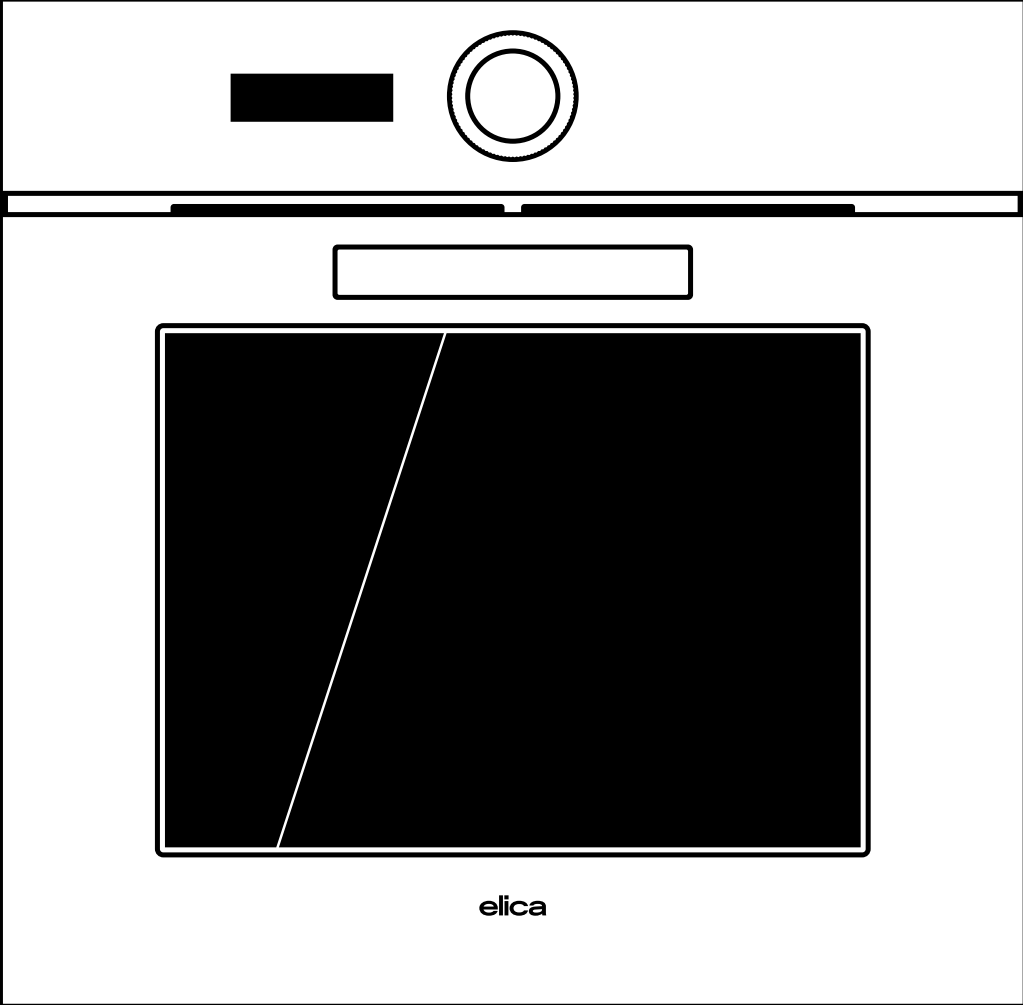
Ovens

Elica propone la sua nuova gamma di forni: modelli ideati per portare design, funzionalità e soluzioni intelligenti anche quando si cucina con questo elettrodomestico, fondamentale nella vita di ogni giorno.

Elica introduces its new range of ovens: models created to bring design, functionality, and smart solutions to everyday cooking even when using this indispensable household appliance.

elica

5



Forni

Ovens

elica	
7	Years Premium Warranty

Forni per pizza, arrostiti, pesce, verdure gratinate, torte e molto altro. Forni tradizionali, multifunzione, combinati a vapore con microonde: le nuove proposte di Elica permettono di cuocere al meglio ogni pietanza, liberando la vostra creatività.

Ovens for pizza, baked goods, fish, au gratin vegetables, cakes and much more. Traditional, multifunctional, combined steam and microwave ovens: Elica's new proposals allow you to cook every dish to perfection, unleashing your creativity.

5

Virtus. Una gamma con tante qualità. A range with many fine qualities.

Stile minimal.

La gamma Virtus è caratterizzata da un look total black in vetro e da uno stile minimal con dettagli di grande personalità, come la maniglia compatta in alluminio anodizzato.

Minimalist style.

The Virtus range, featuring a total black glass look and a minimalist style, boasts striking details such as the compact anodized aluminium handle.

I modelli.

Ecco i modelli disponibili:

- tre multifunzione da 60×60cm, di cui uno Pirolitico
- un extralarge da 90×60
- un compatto 60×45 che combina cottura a convezione, vapore e microonde. È abbinabile a un cassetto scaldavivande.

Due le versioni di comando: il semplice controllo TFT a colori o la manopola sospesa al centro del pannello in vetro, che accompagna l'intuitivo display digitale.

The models.

The following models are available:

- three 60×60 cm multifunction ovens, one of which is pyrolytic (self-cleaning)
- a 90×60 cm extra-large oven
- a compact 60×45 cm combination of traditional, steam and microwave oven. It can be paired with a warming drawer.

There are two control options: the simple colour TFT control or the central knob on the glass panel which accompanies the intuitive digital display.

Cottura perfetta.

I forni multifunzione gestiscono la temperatura interna in maniera eccellente, raggiungendo in tempi rapidi livelli di temperatura molto elevati (superiori ai 300°C), ideali per la pizza. Inoltre sono forni molto efficienti energeticamente: in classe A+.

Cooked to perfection.

The multifunction ovens offer exceptional temperature control, swiftly reaching very high temperature levels (over 300°C, ideal for pizza). In addition, they are extremely energy-efficient, boasting an A+ rating.

Soluzioni per tutti.

Soluzioni di uso professionale - come la sonda cibo, il controllo dell'umidità e la combinazione di diversi metodi di cottura - sono tradotte in funzioni accessibili a tutti, per un utilizzo quotidiano. E per piatti sempre gustosi e salutari.

Solutions for everyone.

Home cooks can now enjoy many of the same features and solutions used by pro chefs. These include a food probe, humidity control, and a combination of different cooking methods. For delicious and healthy meals every single day.



Materiali e garanzie.

La robustezza e la qualità dei materiali rendono i forni Elica affidabili e sicuri, anche per i mobili della cucina. La garanzia è estesa fino a 7 anni.

Materials and warranties.

The strength and quality of the materials make Elica ovens reliable and safe, even for kitchen furniture. This range is eligible for a 7-year extended warranty.

Virtus Combi Steam MW TFT

Design Fabrizio Crisà



60×45×56 cm
56×45×57 cm (cut out)
Forno combinato a vapore e microonde CombiSteam Microwave
Vetro nero Black glass

Un forno compatto di 60×45 cm, con display TFT a colori dall’utilizzo intuitivo e ultra ergonomico. Il vetro total black lucido rende questo elettrodomestico un protagonista di ogni cucina, esaltando l’ambiente ma anche la vostra creatività. Le diverse modalità di cottura possono essere attivate da sole o combinate a piacere scegliendo tra Tradizionale/Vapore, Tradizionale/Microonde, Vapore/Microonde. Grill, controllo umidità, sonda per verifica della cottura interna dei cibi si aggiungono alle funzioni in dotazione. La cavità è in acciaio inox ed è perfettamente isolata grazie alle guarnizioni speciali e a una porta in triplo vetro. Facile da pulire. Estensione di garanzia di 7 anni.

This 60×45 cm compact oven features an intuitive, ultra-ergonomic TFT color screen. The sleek, all-black glass finish turns this appliance into a focal point in any kitchen, elevating the space and also your creativity. The different cooking modes can be used individually or combined if you like: Traditional/Steam, Traditional/Microwave, or Steam/Microwave. Additional features include a grill, moisture control, and a temperature probe to check the internal temperature of food. The stainless steel cavity boasts exceptional insulation thanks to special seals and a triple glazed door. Easy to clean. Extended 7-year warranty.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	
Comandi Controls	Touch TFT Touch TFT
Range temperatura Temperature Range	30° - 250° C
Controllo Umidità Moisture Control	✓
Sonda Cibo Food Probe Thermometer	✓
Luci Lighting	1 alogena 1 halogen lamp
Ripiani Racks	3
Guide Guide	Integrate Integrated
Pulizia Cleaning	Idrolitica con vapore Hydrolitic with Steam
Volume cavità Cavity volume	36 lt
Assorbimento Absorption	3,4 KW

FUNZIONI FEATURES	
Microonde, vapore, combinato vapore aria calda, combinato vapore microonde, combinato microonde aria calda, combinato grill microonde, grill statico, grill ventilato, ventilata multipla, ventilata multipla umida	
Microwave, steam, combi steam+microwave, combi steam + convection, combi microwave + convection, combi grill+microwave, grill static, fan grill, multiple fan, multiple fan humidity	

ACCESSORI INCLUSI INCLUDED ACCESSORIES	
1 griglia, 1 leccarda, 1 leccarda forata acciaio, 1 leccarda in vetro, 1 supporto leccarda in vetro e forata, , 1 caraffa, 1 tubicino, sonda cibo 1 wire racks, 1 baking tray, 1 perforated tray, 1 glass tray, 1 trays support (glass and perforated), 1 jug, 1 silicon pipe, food probe.	
ACCESSORI ACCESSORIES	
Griglia Combi 645 Wire rack Combi 645	KIT0204309
Leccarda Vetro Combi 645 Pyrex glass tray Combi 645	KIT0204310
Leccarda Inox Combi 645 Stainless steel tray Combi 645	KIT0204311
Leccarda forata Inox Combi 645 Stainless steel perforated tray Combi 645	KIT0204312

CARATTERISTICHE Features	
 Combi Functions	 Steam
 Food Probe	 Moisture Control
 Eco Clean	 Cool Door
 Cabinet Protection	
MODELLI MODELS	
VIRTUS COMBI STEAM MW 645 TFT BL	PRF0191769A



Showcasing
Virtus Combi Steam MW TFT



Virtus Multi Pyro TFT

Design Fabrizio Crisà



56×59×56 cm

60×60×55 cm (cut out)

Pirolitico
Pyrolytic

Vetro nero
Black glass

Avete capito bene: è un forno pirolitico, cioè, autopulente. Aggiungiamo anche che: è un forno multifunzione; è dotato di sonda per verifica della cottura interna dei cibi; permette il pieno controllo dell’umidità (per cotture più secche o più succose); è provvisto di guide scorrevoli per maneggiare in modo pratico teglie e tegami. Le sue linee minimal e il vetro nero lucido lo rendono un elettrodomestico di grande impatto, adatto a ogni stile di cucina. E vi garantisce cotture perfette anche alla massima temperatura (ideale per cuocere la pizza): ben 320°. Serve altro?

Yes, you heard that right: it's pyrolytic, meaning it's a self-cleaning oven. Additionally, this multifunctional oven is equipped with a temperature probe to monitor the internal temperature of food, offers complete humidity control (for dishes requiring moist or dry heat), and has sliding guides for easier handling of trays and pans. Its minimalist lines and shiny black glass make it a striking addition to any style of kitchen. Furthermore, it ensures flawless cooking results, even at its highest temperature of a remarkable 320°C (perfect for baking pizza). What more could you ask for?



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	
Comandi Controls	Touch TFT Touch TFT
Range temperatura Temperature Range	30° - 320° C
Controllo Umidità Moisture Control	✓
Sonda Cibo Food Probe Thermometer	✓
Luci Lighting	2 alogene 2 halogen lamps
Ripiani Racks	5
Guide Guide	Filo Wire shelf
Pulizia Cleaning	Pirolitica Pyrolytic
Volume cavità Cavity volume	65 lt
Classe energetica Energy class	A+
Assorbimento Absorption	3,30 kW

FUNZIONI Features	
Pizza, ventilata multipla, ventilata multipla umida, statico, statico umido, inferiore, inferiore umido, superiore, superiore umido, eco, grill statico, grill ventilato, intensiva, intensiva umido, scongelamento, riscaldamento rapido	
Pizza, multiple fan, multiple fan humid, static, static humid, bottom, bottom humid, top, top humid, eco, static grill, fan grill, intensive cooking, intensive cooking humid, defrost, fast preheat	

ACCESSORI INCLUSI INCLUDED ACCESSORIES	
2 griglie, leccarda, guide telescopiche, sonda cibo 2 wire racks, baking tray, telescopic guides, food probe.	
ACCESSORI ACCESSORIES	
Kit guide telescopiche Telescopic guides kit	KIT0204339
Kit griglia multi 60 Grid multi 60 kit	KIT0204305
Kit leccarda multi 60 Baking tray multi 60 kit	KIT0204308

CARATTERISTICHE FEATURES	
Perfect Heat	Food Probe
Moisture Control	
Pyro Clean	Sliding Guides
Soft Closing	
Cool Door	Cabinet Protection

MODELLI MODELS	
VIRTUS MULTI 60 TFT PYRO BL	PRF0199718



Showcasing
Virtus Multi 60 TFT Pyro



Virtus Multi 90 TFT

Design Fabrizio Crisà



Contenuti aggiuntivi
More info

90×60×55 cm

86×59×56 cm (cut out)

Multifunzione
Multifunction

Vetro nero
Black glass

Ampiezza, controllo, design ultra black. Wow. Un forno di 90×60 cm con display TFT a colori, facile da pulire e semplicissimo da far funzionare. Il look total black è valorizzato dal vetro lucido, che veste una cavità dall’isolamento termico perfetto, capace di mantenere la temperatura di cottura costante anche quando è al massimo (300°C). La sua ampiezza vi permette di cuocere diversi cibi contemporaneamente, ottimizzando tempi e consumi. Inoltre è dotato di controllo condensa e sonda per verifica della temperatura interna delle pietanze.

Spacious, precise, ultra black design. Wow. A 90×60 cm oven with a colour TFT display, that is easy to clean and extremely simple to use. Its total black look is enhanced by shiny glass, encasing a perfectly insulated cavity, capable of maintaining a constant cooking temperature even at its highest setting (300°C). Its generous interior allows you to cook different dishes at the same time, saving both time and energy. It also features moisture control and a probe to monitor the internal temperature of your dishes.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	
Comandi Controls	Touch TFT Touch TFT
Range temperatura Temperature Range	30° - 320° C
Controllo Umidità Moisture Control	✓
Sonda Cibo Food Probe Thermometer	✓
Luci Lighting	2 alogene 2 halogen lamps
Ripiani Racks	5
Guide Guide	Filo Wire shelf
Pulizia Cleaning	Idrolitica Hydrolitic
Volume cavità Cavity volume	110 lt
Classe energetica Energy class	A
Assorbimento Absorption	3,4 KW

FUNZIONI FEATURES	
Pizza, ventilata multipla, ventilata multipla umida, statico, statico umido, inferiore, inferiore umido, superiore, superiore umido, eco, grill statico, grill ventilato, intensiva, intensiva umido, scongelamento, riscaldamento rapido	
Pizza, multiple fan, multiple fan humid, static, static humid, bottom, bottom humid, top, top humid, eco, static grill, fan grill, intensive, intensive humid, defrost, fast preheat	

ACCESSORI INCLUSI INCLUDED ACCESSORIES	
2 griglie, 1 leccarda, 1 girarrosto, guide telescopiche, sonda cibo. 2 wire racks, 1 baking tray, 1 roasting spit, telescopic guides, food probe.	
ACCESSORI ACCESSORIES	
Kit guide telescopiche Telescopic guides kit	KIT0204339
Kit griglia multi 90 Grid multi 90 kit	KIT0204306
Kit leccarda multi 90 Baking tray multi 90 kit	KIT0204307

CARATTERISTICHE FEATURES	
Ultrawide Cooking	Perfect Heat
Moisture Control	Eco Clean
Soft Closing	Cool Door
Food Probe	Sliding Guides
	Cabinet Protection

MODELLI MODELS	
VIRTUS MULTI 90 TFT BL	PRF0191768A



Showcasing
Virtus Multi 90 TFT

Virtus Multi 60 TFT

Design Fabrizio Crisà



60×60×55 cm

56×59×56 cm (cut out)

Multifunzione
Multifunction

Vetro nero
Black glass

Temperatura e umidità sempre sotto controllo. Il forno multifunzione controlla perfettamente la temperatura anche ai livelli più alti (320 °C, ideali per cuocere la pizza). È dotato di sonda per verifica della cottura interna dei cibi; permette il pieno controllo dell’umidità (per cotture più secche o più succose); è provvisto di guide scorrevoli per maneggiare in modo pratico teglie e tegami. Le sue linee minimal e il vetro nero lucido lo rendono un elettrodomestico di grande impatto, adatto a ogni stile di cucina. E per pulirlo? Semplicissimo ed ecologico: grazie al ciclo dedicato, bastano poca acqua e qualche goccia di detergente.

Temperature and humidity always under control. This multifunction oven ensures precise temperature control, even at the highest settings (320°C, ideal for baking pizza). It is equipped with a probe to monitor the internal temperature of food, offers complete humidity control (for dishes requiring moist or dry heat), and has sliding guides for easier handling of trays and pans. Its minimalist lines and shiny black glass make it a striking addition to any kitchen style. What about cleaning? It's eco-friendly and as simple as can be: with the dedicated cycle, it only takes a little water and a few drops of soap.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	
Comandi Controls	Touch TFT Touch TFT
Range temperatura Temperature Range	30° - 320° C
Controllo Umidità Moisture Control	✓
Sonda Cibo Food Probe Thermometer	✓
Luci Lighting	2 alogene 2 halogen lamps
Ripiani Racks	5
Guide Guide	Filo Wire shelf
Pulizia Cleaning	Idrolitica Hydrolitic
Volume cavità Cavity volume	65 lt
Classe energetica Energy class	A+
Assorbimento Absorption	3,2 KW

FUNZIONI Features	
Pizza, ventilata multipla, ventilata multipla umida, statico, statico umido, inferiore, inferiore umido, superiore, superiore umido, eco, grill statico, grill ventilato, intensiva, intensiva umido, scongelamento, riscaldamento rapido	
Pizza, multiple fan, multiple fan humid, static, static humid, bottom, bottom humid, top , top humid, eco, static grill, fan grill, intensive cooking, intensive cooking humid, defrost, fast preheat	

ACCESSORI INCLUSI INCLUDED ACCESSORIES	
2 griglie, 1 leccarda, guide telescopiche, sonda cibo 2 wire racks, 1 baking tray, telescopic guides, food probe.	
ACCESSORI ACCESSORIES	
Kit guide telescopiche Telescopic guides kit	KIT0204339
Kit griglia multi 60 Grid multi 60 kit	KIT0204305
Kit leccarda multi 60 Baking tray multi 60 kit	KIT0204308

CARATTERISTICHE FEATURES		
 Perfect Heat	 Food Probe	 Moisture Control
 Eco Clean	 Sliding Guides	 Soft Closing
 Cool Door	 Cabinet Protection	

MODELLI MODELS	
VIRTUS MULTI 60 TFT BL	PRF0191770A



Showcasing
Virtus Multi 60 TFT

Virtus Multi DD

Design Fabrizio Crisà



Contenuti aggiuntivi
More info

60×60×55

56×59×56 (cut out)

Multifunzione
Multifunction

Vetro nero
Black glass

Efficienza energetica, anche ad alte temperature. L’estetica lineare total black si inserisce con eleganza in ogni ‘contesto cucina’. Elemento distintivo: la manopola flottante al centro del pannello in vetro, che richiama la maniglia e accompagna il display digitale dall’interfaccia estremamente intuitiva. Le tradizionali modalità Statico, Ventilato, Grill e Intensivo diventano più performanti grazie alla gestione del calore anche alla potenza massima: 300°C. L’alta temperatura vi consente di cuocere la pizza minimizzando i tempi; la stabilità del calore interno vi permette di ottenere cibi cotti uniformemente dentro e fuori. Le prestazioni sono assicurate dai materiali speciali anti-usura e dall’isolamento perfetto. E per pulirlo? Semplicissimo: grazie al ciclo dedicato, bastano poca acqua e qualche goccia di detersivo.

Energy efficient, even at high temperatures. Its sleek, linear total black design elegantly complements any 'kitchen setting'. Distinctive feature: the floating knob placed in the centre of the glass panel, mirroring the handle and complementing the digital display's highly intuitive interface. The traditional Static, Ventilated, Grill, and Intensive modes are made more efficient by an advanced heat management system, even at the highest setting: 300°C. At higher temperatures, pizzas bake faster; the consistent internal heat ensures that food is evenly cooked both inside and out. Performance is ensured by the special wear-resistant and excellent insulation materials. What about cleaning? It's as simple as can be: with the dedicated cycle, it only takes a little water and a few drops of soap.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	
Comandi Controls	Digital display + manopola Digital display + knob
Range temperatura Temperature Range	30° - 300° C
Luci Lighting	2 alogene 2 halogen lamps
Ripiani Racks	5
Guide Guide	Filo Wire shelf
Pulizia Cleaning	Idrolitica Hydrolitic
Volume cavità Cavity volume	65 lt
Classe energetica Energy class	A+
Assorbimento Absorption	3,2 KW

ACCESSORI INCLUSI INCLUDED ACCESSORIES	
2 griglie, 1 leccarda 2 wire racks, 1 baking tray	

ACCESSORI ACCESSORIES	
Kit guide telescopiche Telescopic guides kit	KIT0204339
Kit griglia multi 60 Grid multi 60 kit	KIT0204305
Kit leccarda multi 60 Baking tray multi 60 kit	KIT0204308

CARATTERISTICHE FEATURES	
Perfect Heat	Cabinet Protection
Soft Closing	Cool Door
Eco Clean	

FUNZIONI Features	
Pizza, ventilata multipla, statico, statico inferiore, eco, grill statico, grill ventilato, intensiva, riscaldamento rapido	
Pizza, multiple fan, static, bottom static, eco, static grill, fan grill, intensive cooking, fast pre heat	

MODELLI MODELS	
VIRTUS MULTI 60 DD BL	PRF0191771A



Showcasing
Virtus Multi DD



Virtus Warm Drawer



Contenuti aggiuntivi
More info

56×14,5×56 / 60×14,3×55 (cut out)

Cassetto scalda-vivande
Warming drawer

Vetro nero
Black glass

INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL INFORMATION

Volume cavità
Cavity volume

36 lt

Assorbimento
Absorption

0,4 KW

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Comandi
Controls

Pulsante On-Off
On-Off button

Range temperatura
Temperature Range

30° - 85° C

Massima capacità di carico
Maximum load capacity

25 Kg

MODELLI MODELS

VIRTUS WARM DRAWER 60 PP BL

PRF0191772



Showcasing
Virtus Warm Drawer

5 I nostri forni. Tutti i vantaggi, in dettaglio.

Our ovens. All the advantages, in detail.



Calore ottimale.

Grazie ai materiali alle soluzioni tecniche innovative degli elementi riscaldanti e della struttura, i forni Elica gestiscono il calore interno in modo ottimale, garantendo un veloce aumento della temperatura, fino a 320° C (ideale per la cottura della pizza in tempi rapidi). Il controllo preciso e l'elevata inerzia termica (anche all'apertura della porta) assicurano eccellenti risultati in tutte le preparazioni. Classe energetica A+.

Sonda cibo.

La sonda cibo misura la temperatura interna degli alimenti, con la precisione di 1 grado. È possibile impostare la fine della cottura una volta raggiunta quella impostata: questo consente di delegare al forno tutto il procedimento, evitando continui controlli e dispersioni di calore dovute all'apertura della porta. I risultati sono sempre garantiti, anche con quantità o volumi di cibo diversi. La sonda per alimenti è particolarmente indicata per carne e pesce.

Perfect heat.

The heating elements and structure of Elica ovens are made using innovative materials and technical solutions that maintain a stable temperature, ensure even heat distribution, and quickly preheat up to a temperature of 320° C (ideal for baking pizza fast). The precise control and high thermal inertia of these ovens (even with the door open) ensure perfectly cooked meals every time. Energy class A+.

Food probe.

The food probe measures the internal temperature of food within 1 degree of accuracy. You can set the cooking time so that the oven will automatically switch off once the target temperature is reached. This means you no longer have to constantly check on your food or worry about heat escaping each time you open the door. Now you can get perfect results, even when cooking different quantities or volumes of food. The food probe is especially recommended for meat and fish.



Controllo dell'umidità.

Il forno è dotato di una valvola a controllo elettronico. Può essere aperta o chiusa per espellere o trattenere i vapori di condensa all'interno della cavità, in modo da ottenere una cottura più umida o più secca. In alcuni programmi questa funzione è selezionabile; la modalità può essere cambiata durante le diverse fasi di cottura (come per il pane); in altri programmi è gestita dal forno stesso per garantire il miglior risultato (come per la pizza).

Funzioni combinate.

La combinazione di diverse modalità di cottura consente di rispettare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti nonché le loro qualità di gusto, consistenza, colore. La gestione multilivello del tradizionale forno a convezione e la grigliatura profonda sono arricchite dalla cottura a vapore (che mantiene i sapori di carne, pesce, verdure e pane senza alterarne le proprietà) oggi combinata con il microonde, per velocizzare il processo di cottura.



Humidity control.

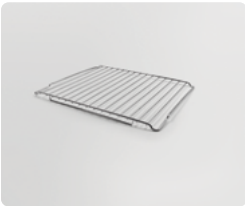
The oven is equipped with an electronically controlled valve. You can open or close it to expel or retain the steam condensation in the oven, depending on whether you want to cook with dry heat or moist heat. In some programs, this function can be selected and adjusted during various cooking stages (e.g. for bread). In other programs, it is controlled directly by the oven to ensure perfect results (e.g. for pizza).

Combined features.

Combining different cooking modes allows you to preserve the nutrients in food, as well as their taste, texture and colour. The multi-level control of the traditional convection oven and deep grilling are enriched by steaming (which preserves the flavours of meat, fish, vegetables, and bread without altering their properties), and now combined with a microwave to speed up the cooking process.

5 Accessori. Accessories.

KIT0204305
Kit Griglia
Multi 60
Grid Multi
60 kit



KIT0204306
Kit Griglia
Multi 90
Grid Multi
90 kit



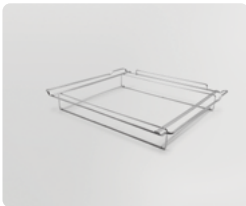
KIT0204307
Kit Leccarda
Multi 90
Baking Tray
Multi 90 kit



KIT0204308
Kit Leccarda
multi 60
Baking tray
Multi 60 kit



KIT0204309
Griglia
Combi 645
Wire rack
Combi 645



KIT0204310
Leccarda Vetro
Combi 645
Pyrex glass
tray Combi 645



KIT0204311
Leccarda Inox
Combi 645
Stainless
steel tray
Combi 645



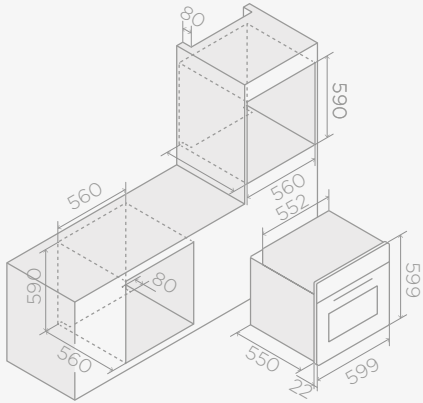
KIT0204312
Leccarda
forata Inox
Combi 645
Stainless steel
perforated
tray Combi 645



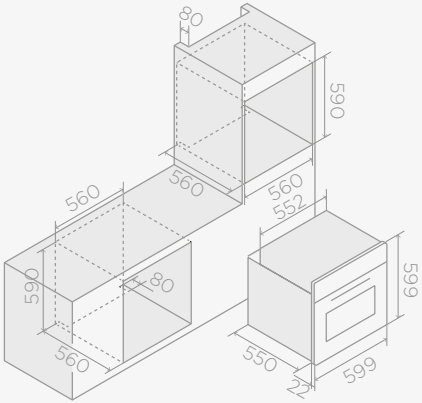
KIT0204339
Kit guide
telescopiche
Telescopic
guides kit



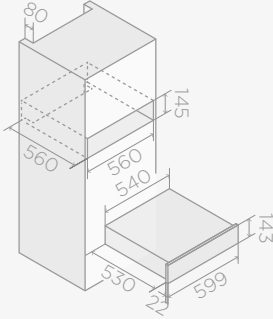
Virtus Multi 60 TFT



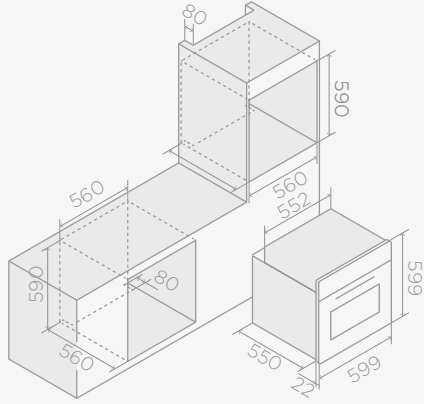
Virtus Multi 60 DD



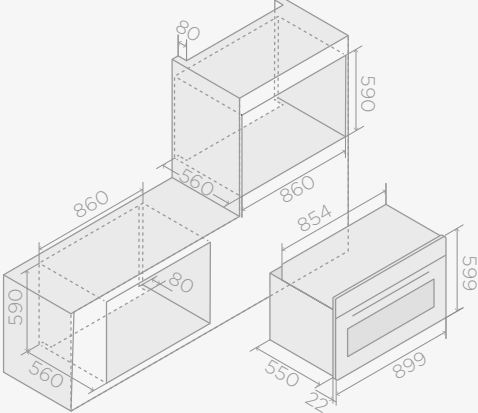
Virtus Warm Drawer



Virtus Multi 60 TFT PYRO



Virtus Multi 90 TFT



Virtus Combi Steam 645 TFT

