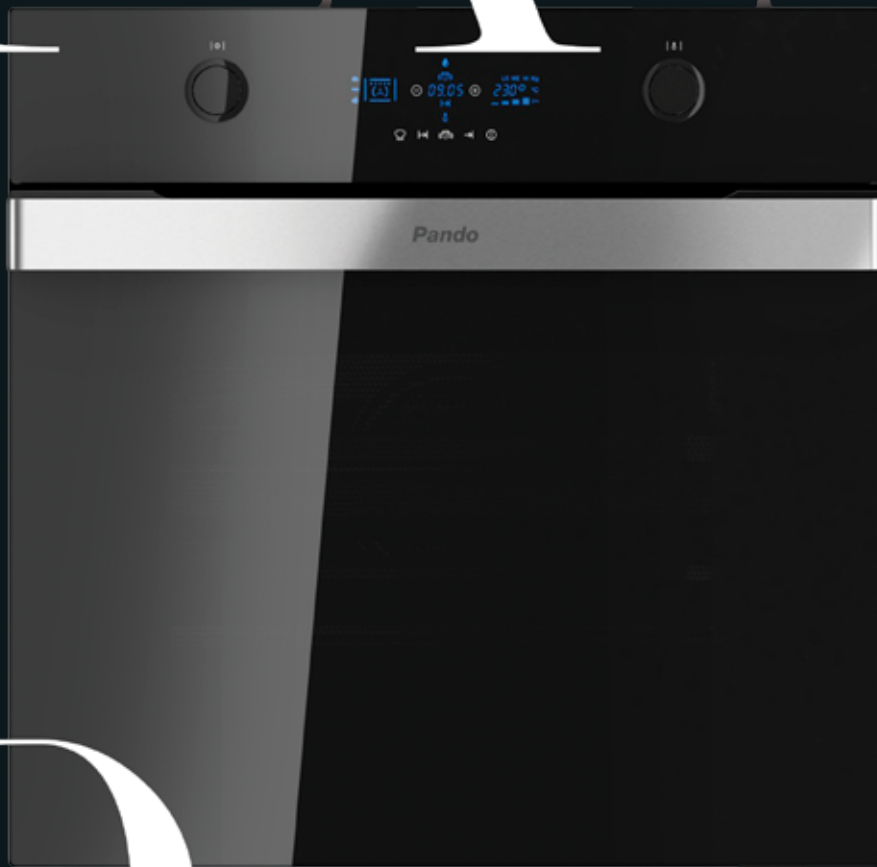


# PAN



# DO

Pando Integral Cooking 2014 Inducción & Hornos

# INTEGRAL COOKING

**Pando**  
35 aniversario



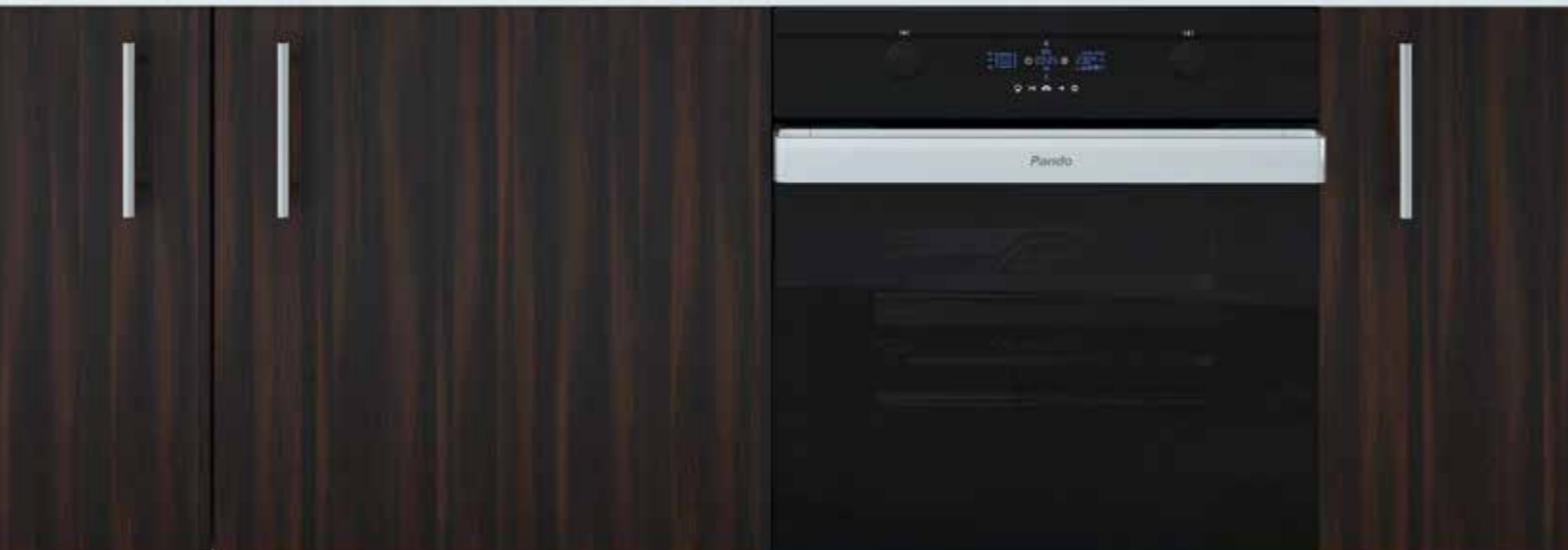
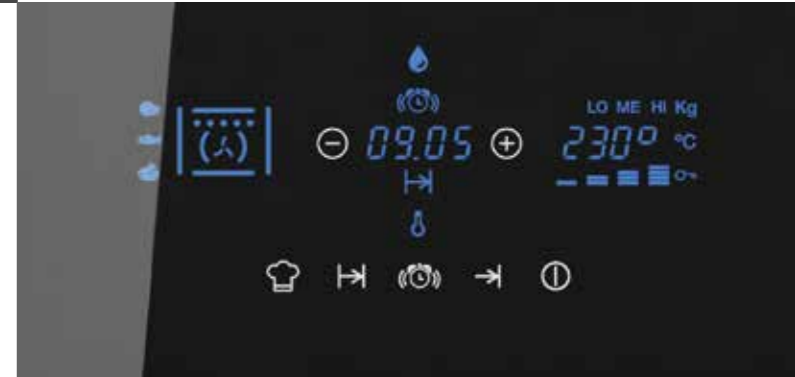
### Integral Cooking

La gastronomía está viviendo una edad de oro. Los cocineros son los nuevos embajadores de una cultura ancestral que en los últimos tiempos ha pisado el acelerador. Esta evolución, o revolución, ha llegado al ámbito doméstico. En una época de relaciones virtuales, lo culinario supone un retorno a lo auténtico. Una reivindicación, y una reinención, de la vida en familia. Como espacio, la cocina se ha convertido en el nuevo centro del hogar. Como práctica, se ha descentralizado: ahora cocinar está al alcance de todos.

Es el espíritu de los tiempos, y en Pando lo sabemos. Nuestros productos son plasmación y consecuencia de este conocimiento. Los hornos y las placas de inducción del presente catálogo están pensados para mejorar la experiencia de nuestros clientes, tanto a nivel personal como social. Confort, limpieza, rapidez, sostenibilidad, elegancia...Son algunas de las características que hemos ido incorporando a lo largo de los 35 años de trayectoria que acabamos de cumplir. Diferentes variables con un único objetivo: hacer felices a las personas.

*Pando*

# AMAR LA COCINA



En Pando nos gusta la cocina. En ella ponemos el corazón. Y la cabeza. Y los cinco sentidos. Si un plato es superior a la suma de sus ingredientes, la cocina es mucho más que un conjunto de electrodomésticos. Es tecnología y diseño. Es sofisticación y sencillez. Es vanguardia y funcionalidad. Es solidez y elegancia. Es confort y facilidad de uso. Es la visión que tenemos en Pando: un todo armónico que no pierde de vista los detalles.



# LOS HORNOS

En Pando estamos por los detalles. Estamos pendientes del tratamiento del acero inoxidable y los cristales. Por los acabados de nuestros exclusivos tiradores de metal. Por las electrónicas y su facilidad de uso. Por los interiores esmaltados. Por las múltiples funciones de cocción.



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.

# TECNOLOGÍA 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.

# EQUIPO COMPLETO

## Horno PHB 9100

Tiene elegancia. Tiene sofisticación. Tiene un diseño funcional. Tiene cinco alturas de cocinado. Tiene tres cristales en la puerta para evitar quemarse. Tiene un display digital con programador. Tiene un interior esmaltado con el sistema SCS que facilita la limpieza. El Horno Multifunción 60 Top SCS PHB 9100 tiene todo esto y mucho más. Tienes que probarlo.





# COCINAR POR TODO LO ALTO

## Horno PHT 9200

Un horno de alta gama para una cocina de altura. Con un diseño y unas prestaciones de alto nivel. Un sistema de guías telescópicas que facilita la manipulación de las bandejas. Recetas Pando Chef preprogramadas. Propuesta automática de temperatura y tiempo. Panel de mandos multifunción. Puerta fría. Triple display digital. Cavidad interior esmaltada con el sistema SCS para facilitar la limpieza. Y mucho más. El Horno Multifunción 60 Excellence SCS 59L PHT 9200 es un aliado a la altura de las circunstancias.







### Horno PHC 9300

Este horno tiene una doble vida: horno convencional de día, microondas de noche. Cuando tú lo quieras o los dos a la vez. Las combinaciones son infinitas. Seis versiones de funcionamiento. Tres menús de acceso directo. Cuatro alturas de cocinado. Cinco niveles de potencia como microondas. Cavity interior de acero inoxidable. Y un sinfín de posibilidades para que el espacio y el tiempo no sean un problema. ¿Es un horno? ¿Es un microondas? ¿Es el Horno 45 Combi/Micro 32L PHC 9300!

# DOBLE IDENTIDAD

# DOBLE

# VAPOR A TODA MÁQUINA



## Horno PHV 9400

Un horno que funciona al vapor. Que cocina conservando las propiedades de los alimentos. Que nos permite hacer una cocina sana. Un sistema que permite reducir el tiempo de cocción. Un horno con indicador luminoso de falta de agua. Porque el Horno 45 Vapor System 32L PHC 9400 no es un horno como los demás.

Es útil. Es práctico. Es cómodo. Es un microondas de encastre con panel de mandos inferior. Con apertura de puerta lateral. Con base de cerámica y grill. Con descongelación automática por tiempo y por peso. Con cinco niveles de potencia. Con interior y exterior de acero inoxidable. El Horno 39 Microondas 22L PHM 9500 encaja con todo.



CUANDO TODO

ENCAJA



# DOS HORNOS Y UN DESTINO

Es una de las muchas ventajas de comprar un horno Pando: que puedes comprar dos. Su diseño te permite colocarlos uno al lado del otro o en columna. De este modo, armonizarás el espacio y lo aprovecharás al máximo. Tanto monta, monta tanto.

# PLACAS DE INDUCCION



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





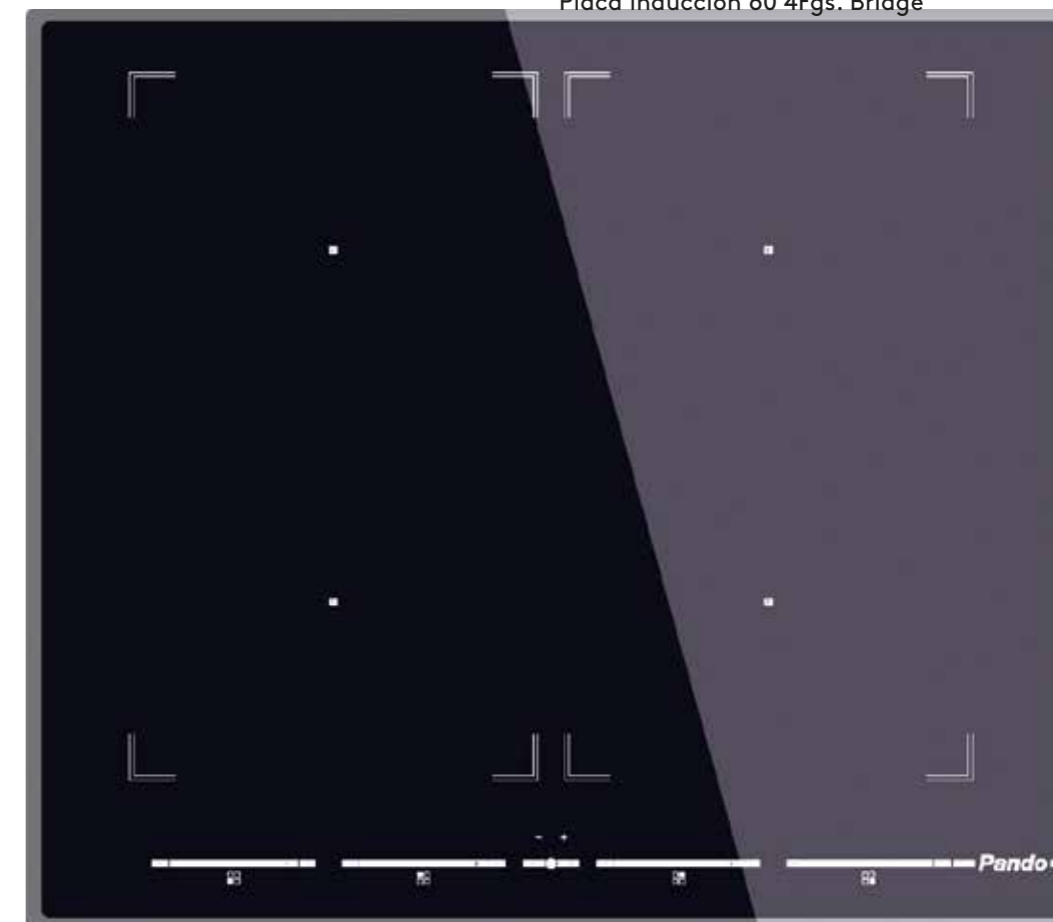
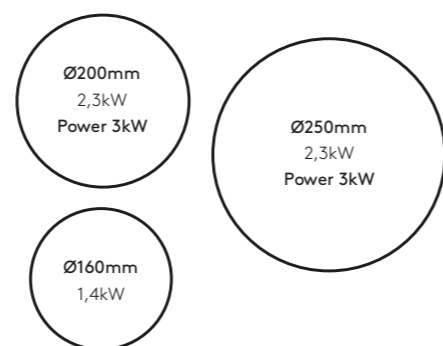
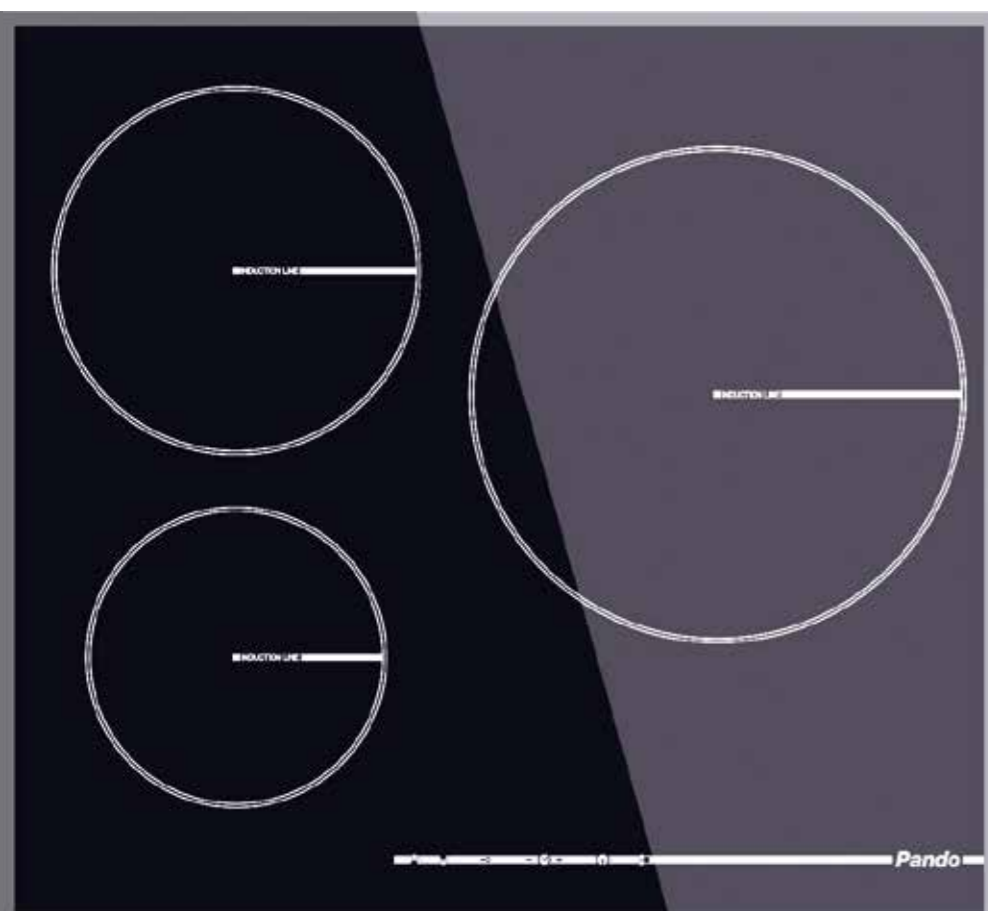
Funcionales. Rápidas. Seguras. Así son las placas de inducción de Pando. Sin obstáculos. Con diferentes zonas de cocción que se pueden programar por separado. Los mandos Touch Control permiten un uso fácil e intuitivo. La limpieza es rápida y segura. La función Power/Booster permite regular la potencia para reducir el tiempo de cocción. Con sistemas de seguridad como el indicador de calor residual, la protección contra el sobrecalentamiento y el autobloqueo.



# COCINA CON-TACTO

Placa 2.100

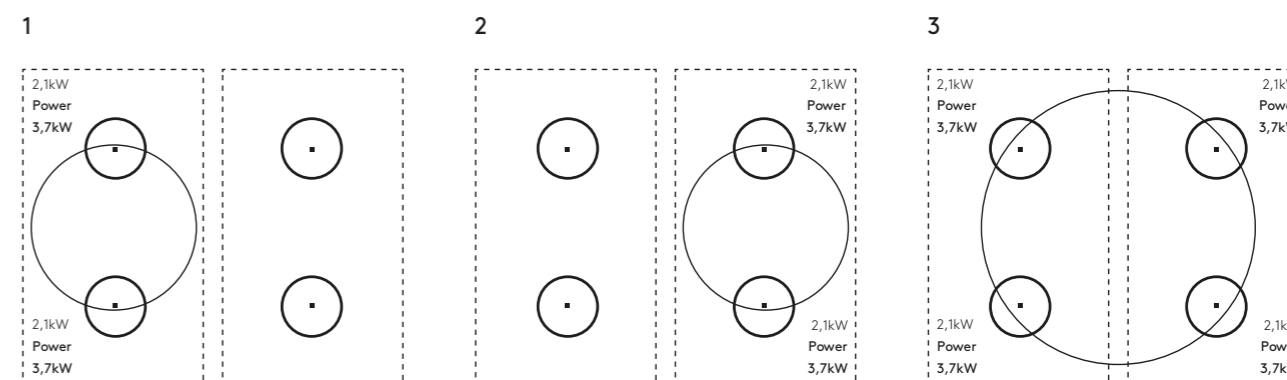
Tres zonas de cocción. Y un solo dedo para controlarlas gracias al sistema Touch Control.



Placa 2.200

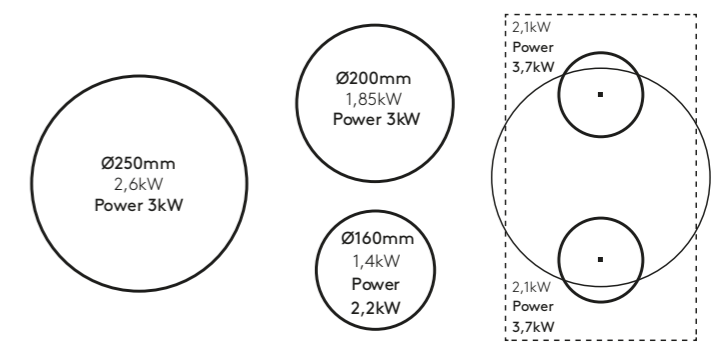
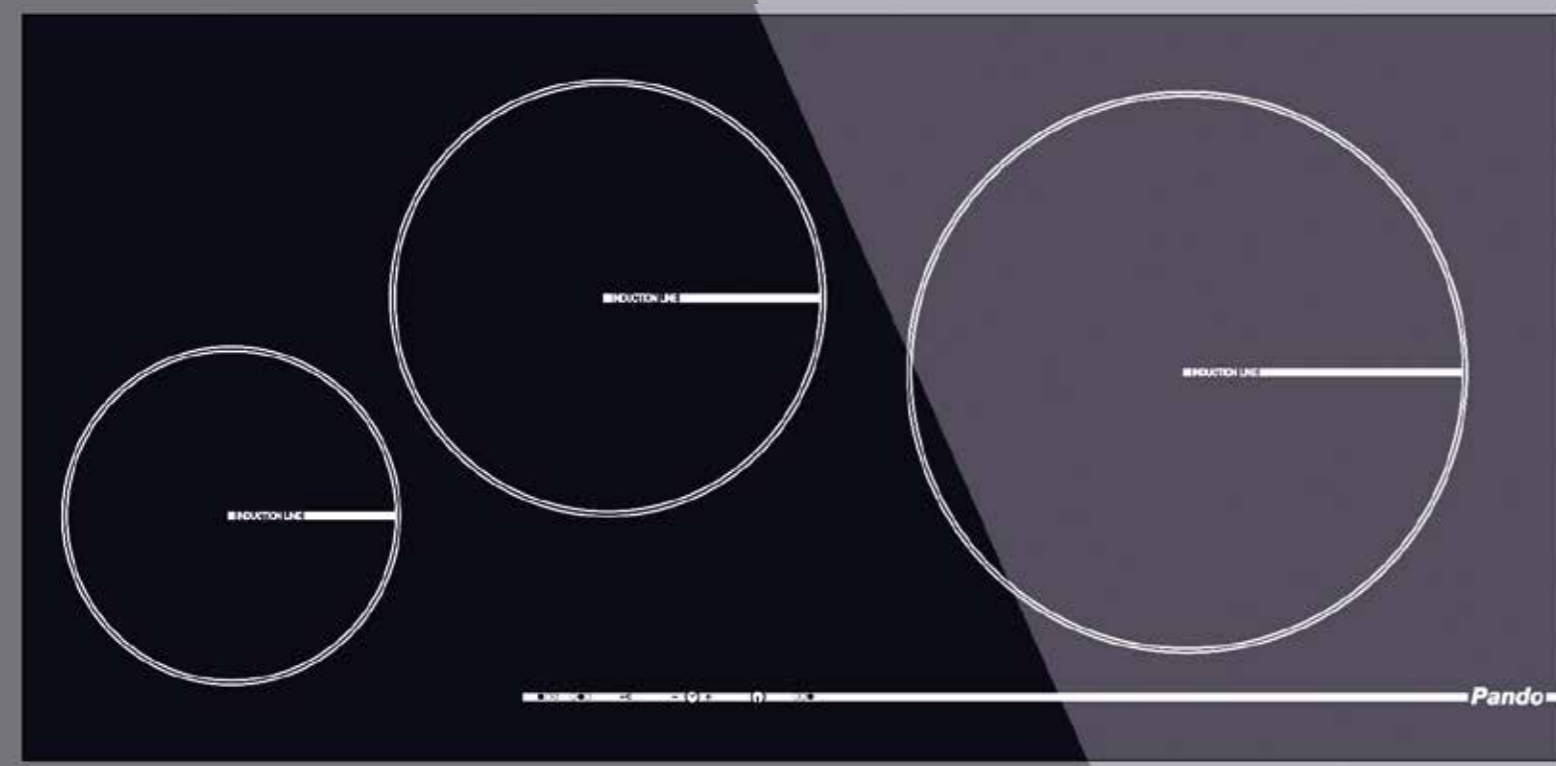
La función Bridge permite sincronizar las dos o cuatro zonas de cocción para ofrecer un calor más uniforme. Ideal para paellas, sartenes de gran tamaño, besugeros y planchas.

# COCINA INTELIGENTE



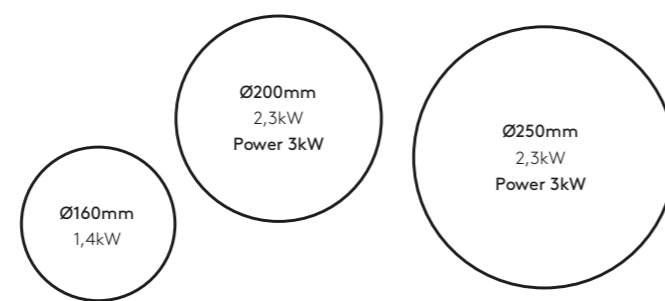
# COCINA PANORÁMICA

Placa inducción 90 3Fgs. + Bridge



Placa inducción 81 3Fgs.

# COCINA A LA TRES

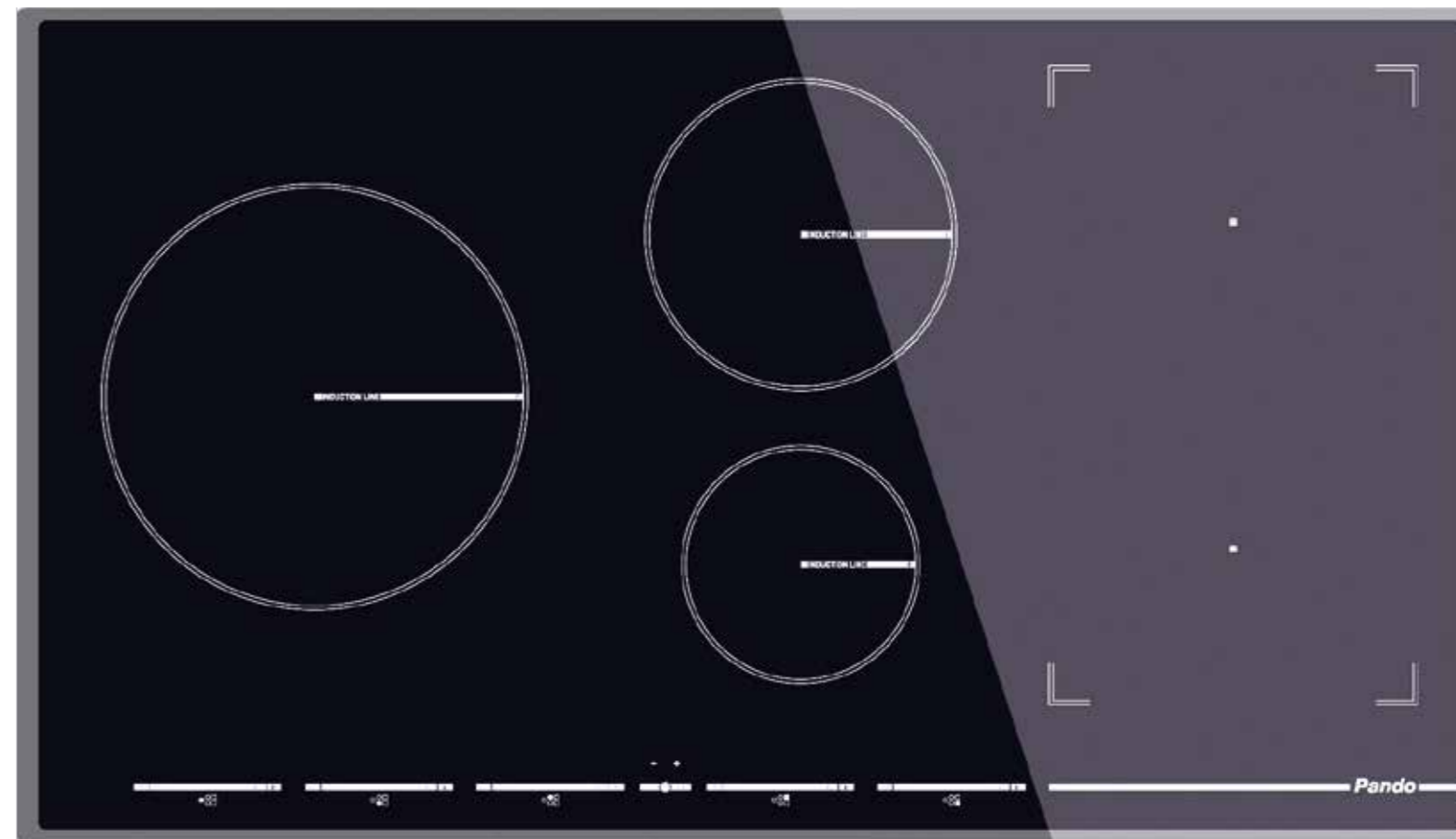


Placa 2.400

Cinco zonas de cocción, dos de ellas con función Bridge, ideal para recipientes de mayor tamaño.

Placa 2.300

Tres zonas de cocción. La función Power/Booster permite activar la máxima potencia para platos que necesitan una ebullición rápida o un dorado externo.

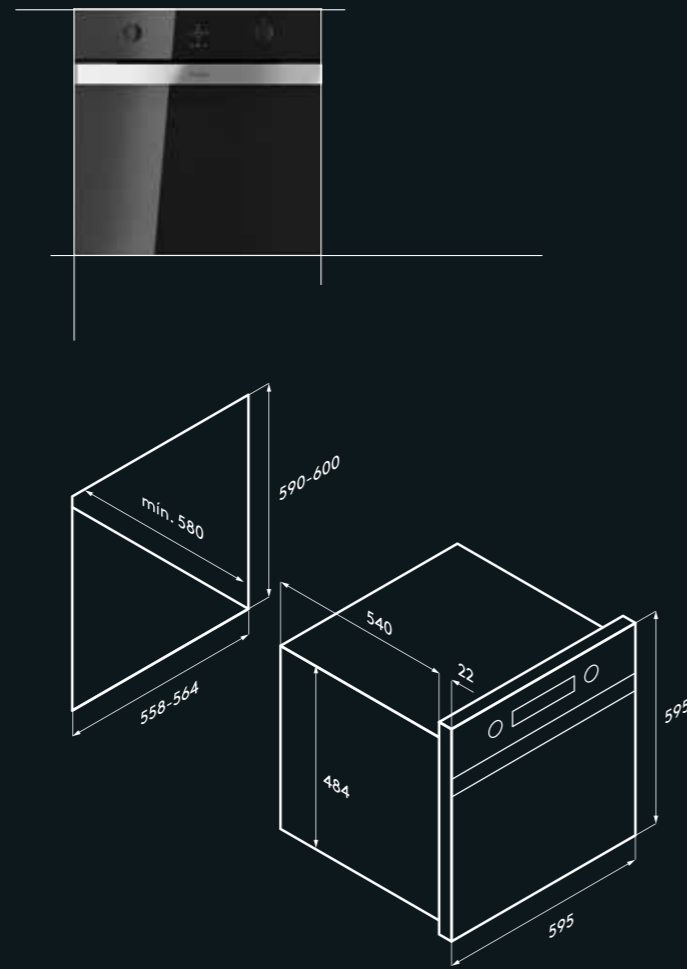






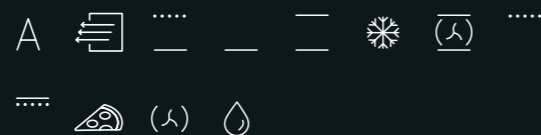
**PHB 9100**  
Horno Multifunción 60 TOP SCS 59L

-  Convencional
-  Vapor
-  Solera
-  Eliminación de la cal
-  Maxigrill
-  Desbloqueo de seguridad
-  Grill
-  Guías telescópicas
-  Grill con solera
-  Clase energética eficiente
-  Microondas
-  Pando Chef
-  Microondas con grill
-  Pizza
-  Microondas con turbo
-  Pescado
-  Turbo
-  Verduras
-  Convencional con turbina
-  Steam Cleaning System
-  Grill más turbo
-  Carga de agua
-  Descongelación
-  Menús preprogramados

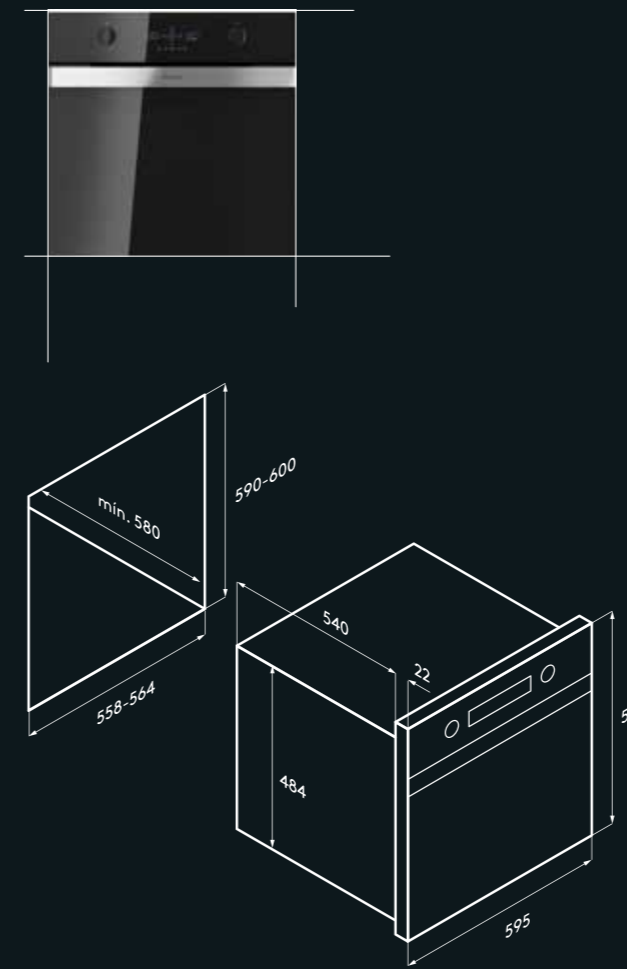


Características

Triple aislamiento térmico de la puerta / Sistema de 1 guía extraíble, cinco alturas de cocinado / 10 versiones de funcionamiento / Capacidad: 59 litros / Tirador metálico con acabado antihuella / Mandos ocultos (escamoteables) / Display digital Touch Control / Función de limpieza SCS by Pando / Grill dos potencias y abatible / Bandeja profunda especial asados con esmalte SCS by Pando / Parrilla reforzada / Puerta interior todo cristal / Ventilación forzada con cámara de mezclas PMCS / Sistema de evacuación de gases por bóveda / Display digital con programador de inicio y paro de cocción / Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos / Cavity interior esmaltada SCS by Pando / Iluminación interior de la cavidad.



**PHT 9200**  
Horno Multifunción 60 EXCELLENCE SCS 59L

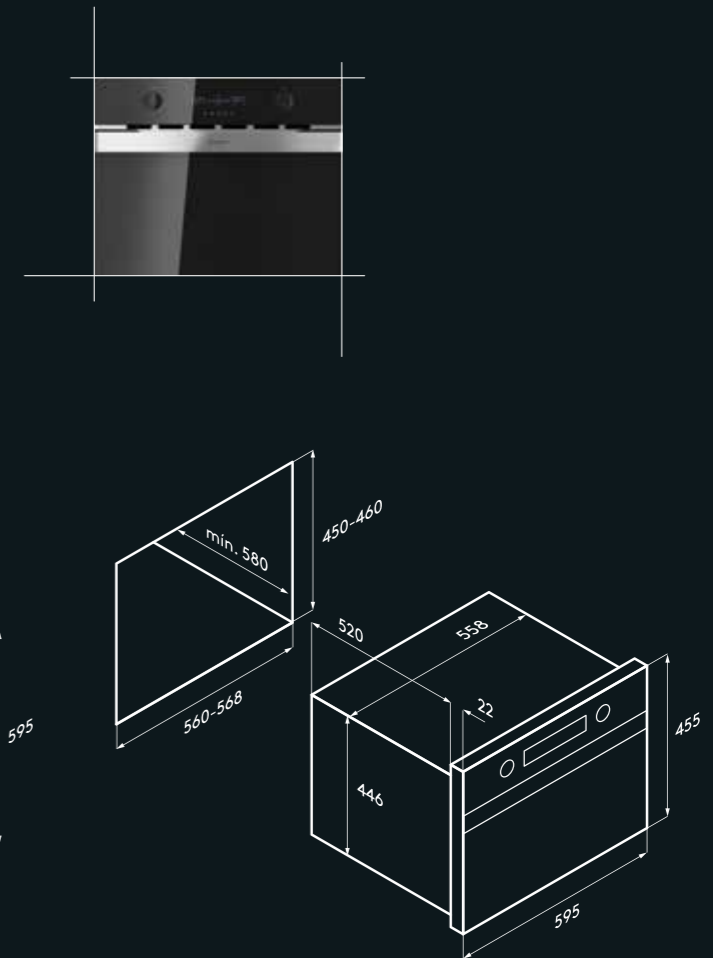


Características

Triple aislamiento térmico de la puerta / Sistema de 2 guías extraíbles, una con extracción total / 10 versiones de funcionamiento / Asesor personal de cocinado Pando Chef (10 recetas preprogramadas) / Propuesta automática de temperatura y tiempo según función seleccionada / Capacidad: 59 litros / Tirador metálico con acabado antihuella / Mandos ocultos (escamoteables) / Panel de mandos Touch Control multifunción / Triple display digital / Función de limpieza SCS by Pando / Grill dos potencias y abatible / Bandejas pastelera y profunda especial asados, con esmalte SCS by Pando / Parrilla reforzada / Iluminación lateral / Puerta interior todo cristal / Ventilación forzada con cámara de mezclas PMCS / Sistema de evacuación de gases por bóveda / Programador Touch Control de inicio y paro de cocción / Desconexión de seguridad en apertura de puerta / Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos / Display digital de temperatura, duración del cocinado y tiempo restante / Cavity interior esmaltada SCS by Pando.



**PHC 9300**  
Horno 45 COMBI/MICRO 32L

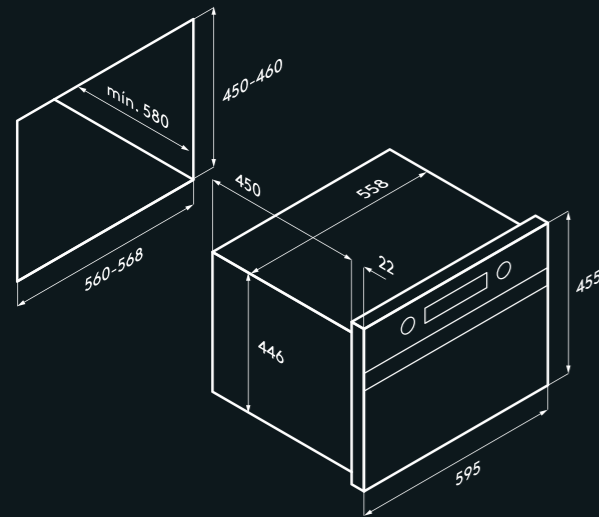
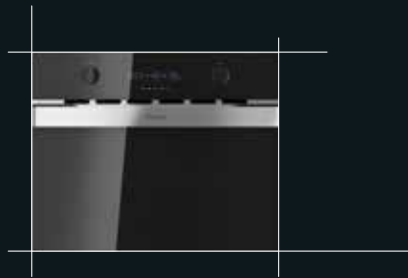


Características

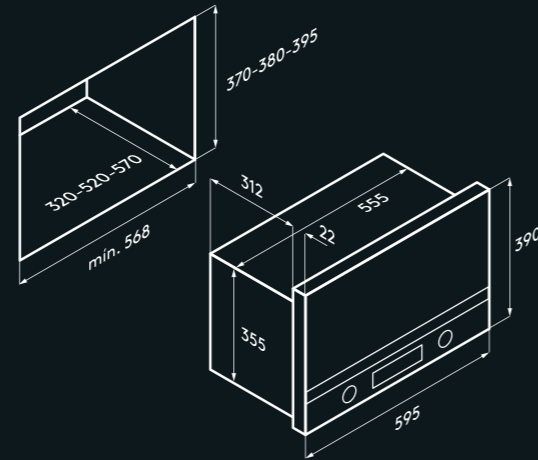
Horno microondas Combi / Capacidad: 32 litros / Display digital Touch Control multifunción con selector de tiempo y funciones / Tirador metálico con acabado antihuella / Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos / 7 versiones de funcionamiento / Tres menús de acceso directo / Propuesta automática de potencia y tiempo / Función Turbo, 1.600 W / Grill abatible, 1.500 W / 5 niveles de potencia como microondas, de 200W a 1.000W / Temporizador de 0 a 90 minutos / Función +1 minuto / Descongelación automática por tiempo y peso / Cuatro alturas de cocinado / Plato giratorio integrado, 32 cm diámetro / Bandeja de cristal, parrilla metálica rectangular / Ventilación forzada tangencial / Interior en acero inoxidable.



**PHV 9400**  
Horno 45 VAPOR SYSTEM 32L



**PHM 9500**  
Horno 39 MICROONDAS 22L



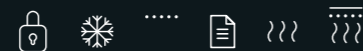
Características

Capacidad: 32 litros / Display digital multifunción / Mandos ocultos (escamoteables) / Tirador metálico con acabado antihuella / Panel de mandos electrónico con selector de tiempo y funciones / 4 versiones de funcionamiento / Función de cocción al vapor (40° - 80° - 100° C) / Funciones de regeneración y esterilización / Sensores de temperatura y presión / Descongelación por tiempo / Indicador luminoso de falta de agua / Depósito de agua (1,4 litros) / Guías cromadas, cuatro alturas de cocinado / Dos bandejas de acero inoxidable (40 y 20 mm) / Una parrilla rectangular/ Bloqueo de seguridad para niños del panel de mandos / Cavity interior en acero inoxidable.

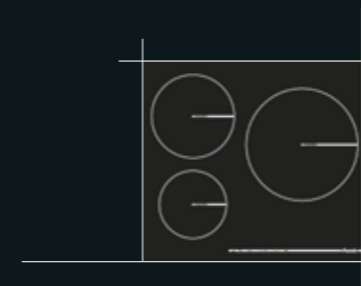


Características

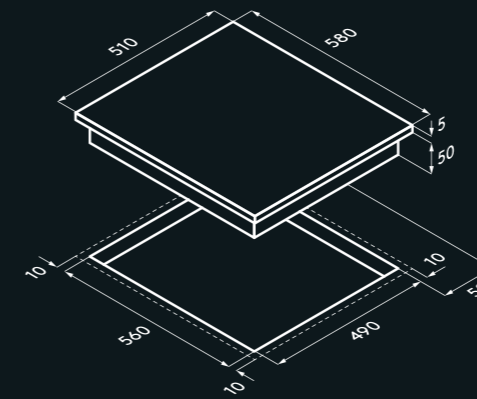
Microondas base cerámica + grill abatible / Mandos ocultos (escamoteables) / Panel de mandos Touch Control con reloj digital / Grill, 1.200 W / Cinco niveles de potencia, de 90W a 850W / Capacidad: 22 litros / Interior en acero inoxidable / Puerta cristal exterior e interior / Embellecedor metálico con acabado antihuella / Base cerámica de calentamiento homogéneo / Temporizador de 0 a 90 minutos / Botón + 1 minuto / Descongelación automática por tiempo y peso / Selector de tiempo y funciones electrónicas / Tres menús de acceso directo: microondas/grill/microondas+Grill / Bloqueo de seguridad para niños en el panel de mandos / Apertura electrónica de puerta.



**PLACA 2.100**  
Placa inducción 60 3Fgs.



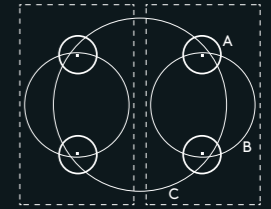
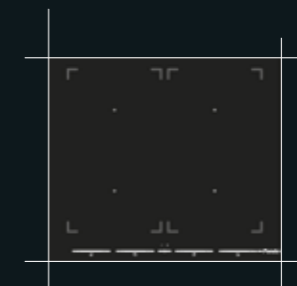
Base recipiente Ø:  
145-210mm  
110-160mm  
180-270mm



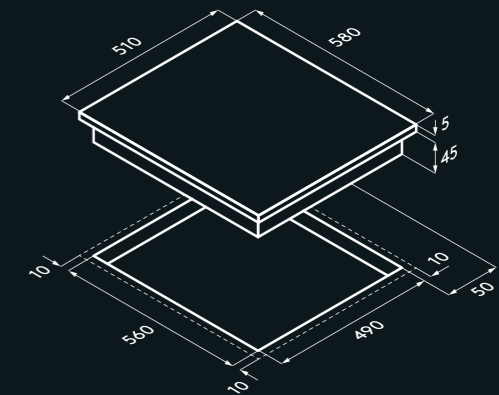
Características

Consumo máximo: 6700W / Alimentación: 220-240V (50/60 Hz) / 2 generadores independientes / Esquina cristal R-5 / Touch control (Todo el control de las placas de inducción con un solo dedo) / Función control de programas (Permite controlar el apagado y tiempo de cocción de cada una de las zonas de forma independiente) / Indicador de calor residual / Autobloqueo de seguridad / Protección de sobrecalentamiento / Función Power-Booster máxima potencia en 2 zonas (Ø 200 y Ø 250) / Función limitación de tiempo (Evita dejar la placa encendida mucho tiempo sin que haya ninguna intervención a la vez que limita el funcionamiento a máxima potencia de cada zona de cocción) / Vidrio de alta calidad y gran Resistencia.

**PLACA 2.200**  
Placa inducción 60 4Fgs. Bridge



Base recipiente Ø:  
Zona A: 115 - 180mm  
Zona B: 180 - 210mm  
(220x280mm)  
Zona C: 270 - 400mm



Características

Consumo máximo: 7400W / Alimentación: 220-240V (50/60 Hz) / 2 generadores independientes / Esquina cristal R-5 / Touch control (Todo el control de las placas de inducción con un solo dedo) / Función control de programas (Permite controlar el apagado y tiempo de cocción de cada una de las zonas de forma independiente) / Indicador de calor residual / Autobloqueo de seguridad / Protección de sobrecalentamiento / Función Power/Booster máxima potencia en las 4 zonas / Función automática de calentamiento (Permite calentar a máxima potencia durante un tiempo preestablecido y pasar automáticamente a modo calentamiento normal. Ideal para platos que precisan ebullición rápida) / Función limitación de tiempo (Evita dejar la placa encendida mucho tiempo sin que haya ninguna intervención a la vez que limita el funcionamiento a máxima potencia de cada zona de cocción) / Función mantenimiento de calor (Permite mantener los platos cocinados a temperatura óptima antes de servirlos. Puede asignarse hasta tres potencias distintas de mantenimiento de calor. La selección de la potencia mínima es también ideal para la función de descongelado) / Función pausa y reanudación (Permite poner en pausa las distintas programaciones que estén activadas, así como las zonas de cocción que estén funcionando a potencia máxima) / Función puente/bridge (Permite gestionar varias zonas de cocción de forma integrada) / Vidrio de alta calidad y gran resistencia.

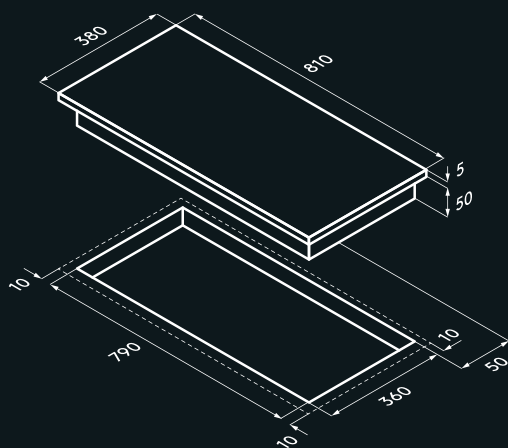


## PLACA 2.300

Placa inducción 81 3Fgs.



Base recipiente Ø:  
110-160mm  
145-210mm  
180-270mm



### Características

Consumo máximo: 6700W / Alimentación: 220-240V (50/60 Hz) / 2 generadores independientes / Esquina cristal R-5 / Touch control (Todo el control de las placas de inducción con un solo dedo) / Función control de programas (Permite controlar el apagado y tiempo de cocción de cada una de las zonas de forma independiente) / Indicador de calor residual / Autobloqueo de seguridad / Protección de sobrecalentamiento / Función Power-Booster máxima potencia en 2 zonas (Ø 200 y Ø 250) / Función limitación de tiempo (Evita dejar la placa encendida mucho tiempo sin que haya ninguna intervención a la vez que limita el funcionamiento a máxima potencia de cada zona de cocción) / Vidrio de alta calidad y gran resistencia.

## PLACA 2.400

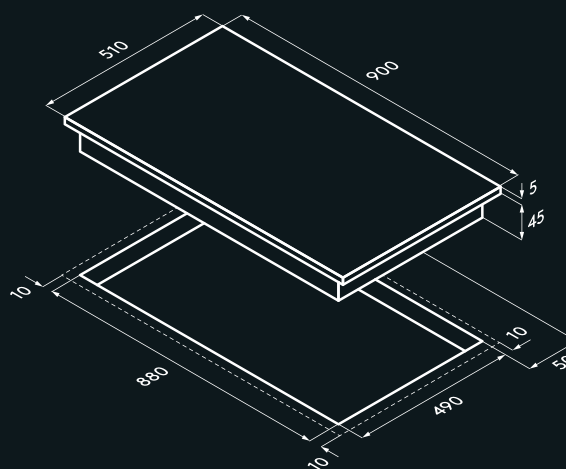
Placa inducción 90 3Fgs. + Bridge



Base recipiente Ø:  
180-260mm  
145-180mm  
120-145mm



Bases recipiente  
en zona Bridge Ø:  
Zona A: 115 - 180mm  
Zona B: 180 - 210mm  
(220x380mm)



### Características

Consumo máximo: 11100W / Alimentación: 220-240V (50/60 Hz) / 2 generadores independientes / Esquina cristal R-5 / Touch control (Todo el control de las placas de inducción con un solo dedo) / Función control de programas (Permite controlar el apagado y tiempo de cocción de cada una de las zonas de forma independiente) / Indicador de calor residual / Autobloqueo de seguridad / Protección de sobrecalentamiento / Función Power/Booster máxima potencia en las 5 zonas / Función automática de calentamiento: (Permite calentar a máxima potencia durante un tiempo preestablecido y pasar automáticamente a modo calentamiento normal. Ideal para platos que precisan ebullición rápida) / Función limitación de tiempo (Evita dejar la placa encendida mucho tiempo sin que haya ninguna intervención a la vez que limita el funcionamiento a máxima potencia de cada zona de cocción) / Función mantenimiento de calor (Permite mantener los platos cocinados a temperatura óptima antes de servirlos. Puede asignarse hasta tres potencias distintas de mantenimiento de calor. La selección de la potencia mínima es también ideal para la función de descongelado) / Función pausa y reanudación (Permite poner en pausa las distintas programaciones que estén activadas, así como las zonas de cocción que estén funcionando a potencia máxima) / Función puente/bridge (Permite gestionar varias zonas de cocción de forma integrada (en zona cocción rectangular) / Vidrio de alta calidad y gran resistencia.

**Pando**  
*35 aniversario*

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](http://www.pando.es)  
[com.pando@pando.es](mailto:com.pando@pando.es)