



SOFIA

FULGOR
MILANO

SINCE
PASSIONE | ITALIANA
1949

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING



“ TO BUILD
THE FUTURE
YOU NEED
DEEP
ROOTS ”

Gianni Muscatelli

CEO - Fulgor Milano



1949 OUR HISTORY



SOFIA

A NEW BEGINNING



SOFIA

CLASSIC BEAUTY

Sofia is een solide en imposant vrijstaand fornuis met een strakke vormgeving zonder opsmuk.

Ontworpen, ontwikkeld en geproduceerd in Italië om alle verwachtingen op het gebied van kwaliteit, prestaties en stijl te overtreffen. Sofia zal de meest veeleisende chefkok betoveren met genuanceerde kenmerken die zowel traditioneel als innovatief zijn.



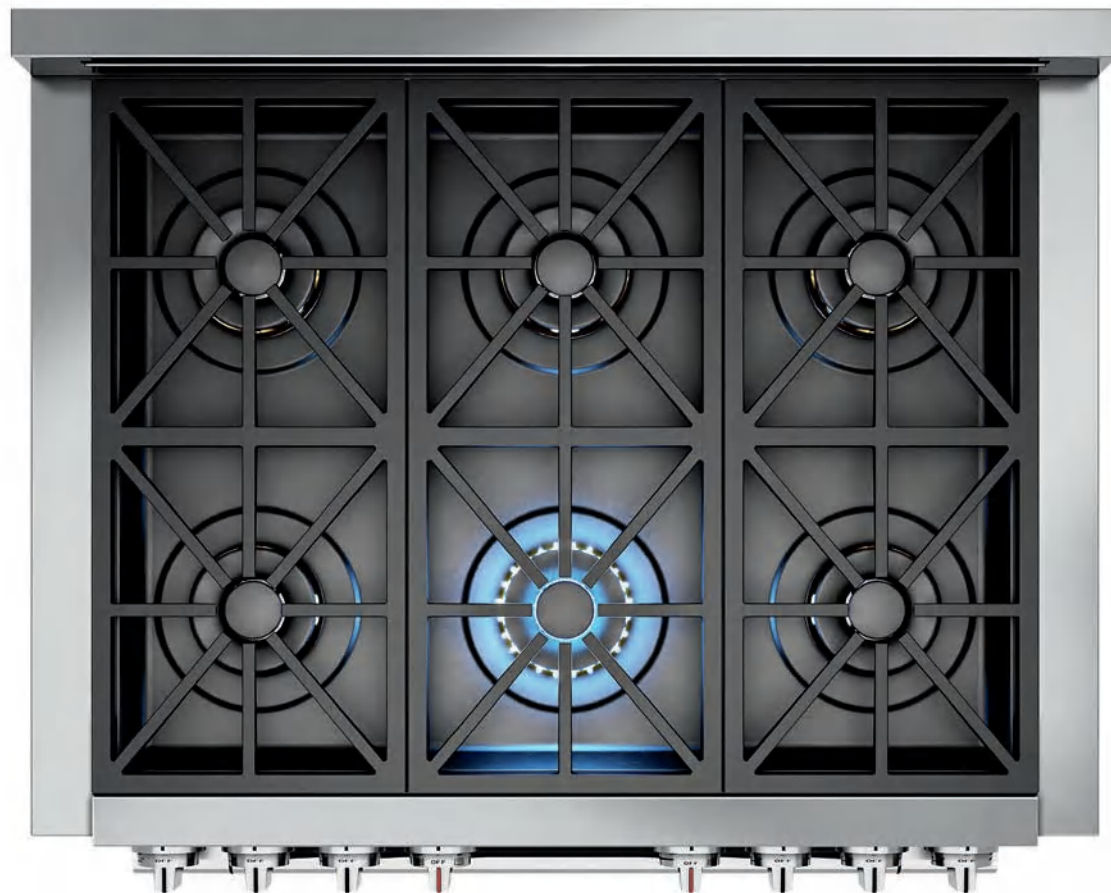




SOPIA

COOKING SURFACE

SOFIA
COOKING SURFACE
GAS



Ieder aspect van Sofia is mooi en haar gaskookplaat vormt daarop geen uitzondering. Met elke brander kan de meest delicate chocola worden getemperd, maar ook een steak perfect worden gebakken.

VAN SUDDEREN TOT WOKKEN

De dubbele branders staan garant voor optimaal sudderen en wokken. De buitenste massief messing brander kent een capaciteit van 4.50 kWh.

ALLE MOGELIJKHEDEN BINNEN HANDBEREIK

De oven van het fornuis kent een verscheidenheid aan bak- & braadfuncties en is uitgerust met een timer en kerntemperatuurmeter.

GIETIJZER & PORSELEIN

De pannendragers zijn uitgevoerd in gietijzer, de vangschaal bestaat uit één stuk en is zwart geëmailleerd. Mooi & praktisch.







SOFIA

DELICATELY
BALANCED
POWER

**ELEGANTE METALEN
KNOPPEN VAN
PROFESSIONELE KWALITEIT**

garanderen moeiteloze en complete
controle over de inductie kookplaat.

**TOUCH DISPLAY -
GEMAK DIENT DE MENS**

Alle fornuizen beschikken over een
duidelijk bedieningspaneel, easy to
use, easy to touch.

**EEN EENVOUDIGE EN
GEDISTINGEERDE KOOKPLAAT**

met de kracht van de beste inductie
techniek van het merk EGO, de
marktleider in premium inductie
voor ongeëvenaarde prestaties.

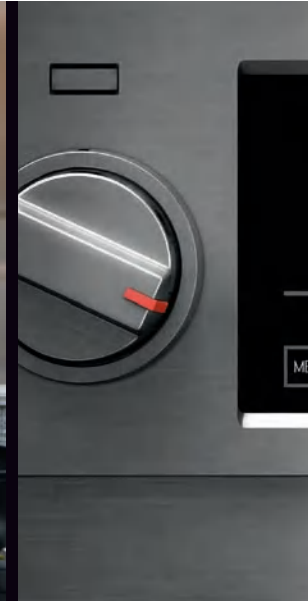


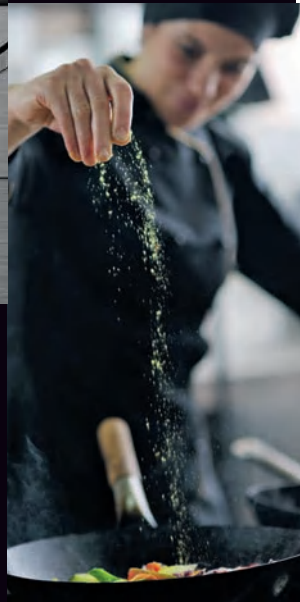
SOFIA

INDUCTIE



Het Sofia inductieformuis is uitgerust met krachtige inductiezones, beschermd door een elegant glazen oppervlak. Het oppervlak laat zich snel en eenvoudig reinigen en is gemaakt van superieur materiaal dat zorgt voor efficiënte controle en het energieverbruik minimaliseert. Kwaliteit zit hem in de details.







SOFIA

OVEN PERFORMANCE

REDEFINING THE KITCHEN



SOFIA

ACCESSIBLE

TECHNOLOGY



De volledig uitgeruste extra grote oven is toegankelijk via een perfect gebalanceerde deur die koel blijft en dus gewoon kan worden aangeraakt. Net als de deur van een luxe auto, is de deur van Sofia's oven van een kwaliteit die voelbaar is.

HET HART VAN SOFIA

De oven met maar liefst een inhoud van 161 liter, dubbele ventilatoren, verlichting op twee niveaus en een volledig uitschuifbaar rooster is het hart van het fornuis.

ELEKTRISCHE OVEN

Met multifunctionele grill voor geweldige grill-prestaties..

SOFIA'S DUBBELE CONVECTIETECHNOLOGIE

Maakt gebruik van twee 1,300 Watt elementen welke tegelijkertijd werken voor ongeëvenaarde bakprestaties en temperatuur verdeling..







SOFIA

SOFTCLOSING DEUR

Perfect zicht en strakke lijnen zijn essentiële onderdelen van het ontwerp van Sofia. De brede glazen deur die aan de buitenzijde koel blijft, is perfect uitgebalanceerd en voorzien van een softclosing systeem.



SOFIA

Een telescopisch rooster dat volledig uitschuift is één van die extra's waardoor Sofia zorgt voor gebruiksgemak en de beste kookprestaties.



TOTAL FLEXIBILITY





SO^FIA COLLECTION

A RANGE OF PROFESSIONAL SOLUTIONS



GAS / DUAL FUEL



COMPLEET VEELZIJDIG

Doorlopende gietijzeren roosters, 6 branders, allemaal instelbaar van lage sudderstand tot volle kracht; kook wat u wilt, waar u wilt, wanneer u wilt.

COMPLETE CONTROLE

Perfekte controle door de solide RvS knoppen.

EXCLUSIEVE ELEGANTIE

Over het ontwerp en de constructie van Sofia is zeer goed nagedacht, wat resulteert in een product dat er niet alleen geweldig uitziet maar daarbij ook fantastisch presteert.



Fingerprint proof
stainless steel

GAS / DUAL FUEL

SOFIA
FF48EG 122 CM
DUAL FUEL FORNUIS /
ELEKTRISCHE OVEN



ALGEMEEN

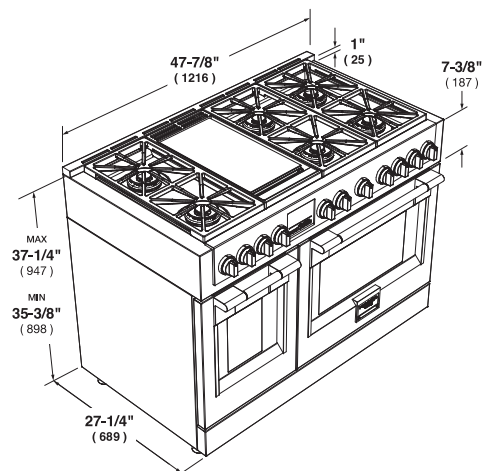
Roestvrijstaal
Elektrische oven
Energie label: A

KOOKPLAAT

Verwarmingstechniek: Gas
(aardgas of LP)
6 dual gasbranders 350 tot 4500W
1 RvS TeppanYaki
Automatische ontsteking
Vangschaal mat zwart emaille
Gietijzeren pannendragers
Professional roestvrijstalen
bedieningsknoppen

2-OVENS

Verwarmingstechniek: Elektrisch
Digitale touch bediening
Digitale timer
Dubbele ventilatoren
Cool Touch (<50°C) met soft
closing deur
Zwart emaille interieur
1 volledig uittrekbaar telescopisch rooster
2 verchroomde roosters
1 emaille bakplaat met anti-lek inzet
Binnenverlichting
Bruto inhoud oven links 68 liter
Bruto inhoud oven rechts 124 liter



SOFIA

FF36EG 91 CM

DUAL FUEL FORNUIS /
ELEKTRISCHE OVEN



ALGEMEEN

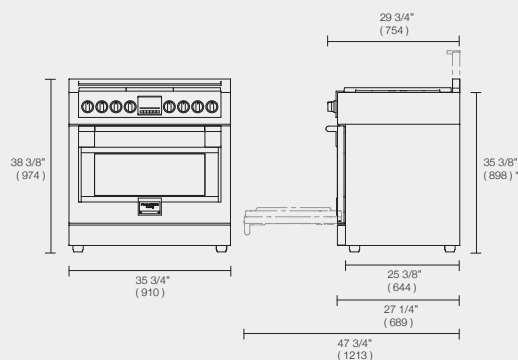
Roestvrijstaal
Elektrische oven
Energie label: A

KOOKPLAAT

Verwarmingstechniek: Gas
(aardgas of LP)
6 dual gasbranders 350 tot 4500W
Automatische ontsteking
Vangschaal mat zwart emaille
Gietijzeren pannendragers
Professional roestvrijstalen
bedieningsknoppen

OVEN

Verwarmingstechniek: Elektrisch
Digitale touch bediening
Digitale timer
Dubbele ventilatoren
Pyrolytische zelfreiniging
Booster voor snelle opwarming
Multi-level cooking
Cool Touch (<50°C) met soft
close deur
Zwart emaille interieur
Kerntemperatuurmeter
1 volledig uittrekbaar telescopisch rooster
2 vlakke metalen roosters
1 emaille bakplaat met anti-lek inzet
Binnenverlichting
Bruto inhoud oven 161 liter



* HEIGHT FROM 35 3/8" (898) TO 37 1/4" (947)

SOFIA

FF36GG 91 CM

GASFORNUIS / GASOVEN



ALGEMEEN

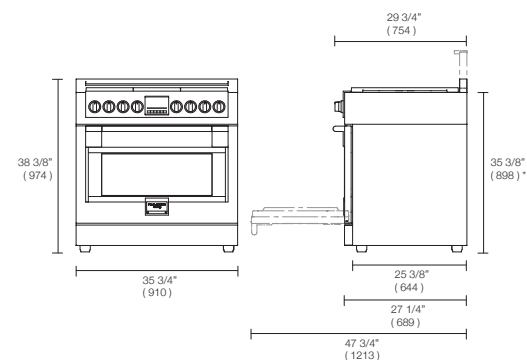
Roestvrijstaal
Gasoven
Energie label: A

KOOKPLAAT

Verwarmingstechniek: Gas
(aardgas of LP)
6 dual gasbranders 350 tot 4500W
Automatische ontsteking
Vangschaal mat zwart emaille
Gietijzeren pannendragers
Professional roestvrijstalen
bedieningsknoppen

OVEN

Verwarmingstechniek: Gas (aardgas of LP)
Digitale touch bediening
Digitale timer
Dubbele ventilatoren
Cool Touch (<50°C) met soft
close deur
Zwart emaille interieur
1 volledig uittrekbaar telescopisch rooster
2 verchroomde roosters
1 emaille bakplaat met anti-lek inzet
Binnenverlichting
Bruto inhoud oven 161 liter



INDUCTIE



NET ALS VELE ANDERE ITALIAANSE TOPPRODUCTEN

kan model Sofia van Fulgor Milano worden beschouwd als een wolf in schaapskleren. Een echt professioneel fornuis vermomd als een Italiaans meesterwerk.

SOFIA IS EEN INDIVIDU

Wij hebben een professioneel fornuis ontworpen met een stijl en uitstraling die alleen Sofia kan bieden.

Sofia integreert het gebruik van roestvrijstaal en geborsteld aluminium in een ontwerp dat elegant en onderscheidend is.

EXTRA BREED ZICHTVELD

Door het grote venster, dat bestaat uit vier lagen glas, waardoor de oven deur aan de buitenkant koel blijft.



Fingerprint proof
stainless steel

SOFIA

FF36EI 91 CM

INDUCTIE FORNUIS / 
ELEKTRISCHE OVEN



ALGEMEEN

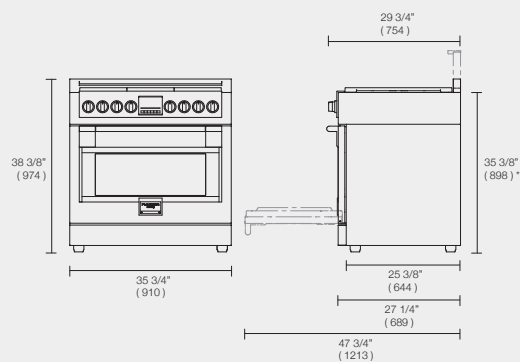
Roestvrijstaal
Elektrische oven
Energie label: A

KOOKPLAAT

Verwarmingstechniek: Inductie
5 inductie zones
Geavanceerde technologie voor
hoogwaardige prestaties
Booster voor elke inductiezone
Sudderstand voor elke inductiezone
Restwarmte-indicatie
Professional roestvrijstalen
bedieningsknoppen

OVEN

Verwarmingstechniek: Elektrisch
Digitale touchbediening
Digitale timer
Dubbele ventilatoren
Pyrolytische zelfreiniging
Multi-level cooking
Cool Touch (<50°C) met soft
close deur
Zwart emaille interieur
1 volledig uittrekbaar
telescopisch rooster
2 verchroomde roosters
1 emaille bakplaat met
anti-lek inzet
Binnenverlichting
Bruto inhoud oven 161 liter



* HEIGHT FROM 35 3/8" (898) TO 37 1/4" (947)

SOFIA

FF30EI 76 CM

INDUCTIE FORNUIS / 
ELEKTRISCHE OVEN



ALGEMEEN

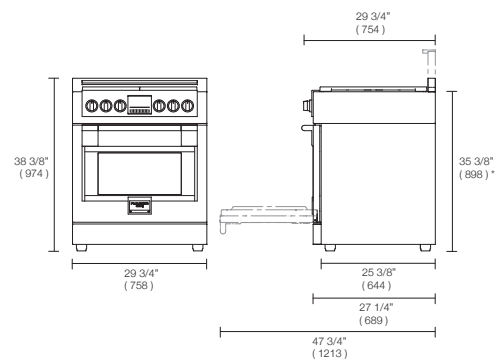
Roestvrijstaal
Elektrische oven
Energie label: A

KOOKPLAAT

Verwarmingstechniek: Inductie
4 inductiezones
Geavanceerde technologie voor
hoogwaardige prestaties
Booster voor elke inductiezone
Sudderstand voor elke inductiezone
Restwarmte-indicatie
Professional roestvrijstalen
bedieningsknoppen

OVEN

Verwarmingstechniek:
Elektrisch
Digitale touchbediening
Digitale timer
Dubbele ventilatoren
Pyrolytische zelfreiniging
Multi-level cooking
Cool Touch (<50°C) met soft
close deur
Zwart emaille interieur
1 volledig uittrekbaar
telescopisch rooster
2 verchroomde roosters
1 emaille bakplaat met anti-lek inzet
Binnenverlichting
Bruto inhoud oven 124 liter



KIES UW KLEUR



GONDOLA BLACK
GLOSSY BLACK - RAL 9004



PALLADIO WHITE
GLOSSY WHITE - RAL 9016



VENETIAN RED
GLOSSY RED - RAL 3003



BLACK VELVET
MATTE BLACK - RAL 9004



RIALTO GREY
MATTE GREY - RAL 9007 "SLATE"



STAINLESS STEEL

A close-up photograph of a chef's hands holding a single, vibrant red tomato. The chef is wearing a dark, high-collared uniform with visible buttons. The background is dark and out of focus, emphasizing the chef's hands and the tomato. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the tomato and the chef's skin.

SOFIA

ITALIAANSE
FLAIR
IN DE KEUKEN

SOFIA
FO30E
INBOUWOVEN



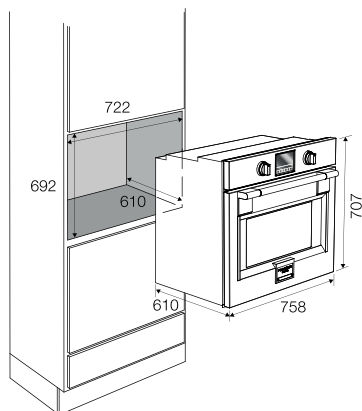
ALGEMEEN

Roestvrijstaal
Elektrische oven

OVEN

Verwarmingstechniek: Elektrisch
8 ovenfuncties
Digitale touch bediening
Digitale timer
Dubbele ventilatoren
Pyrolytische zelfreiniging

Multi-level cooking
Booster voor snelle opwarming
Cool Touch (<math><50^{\circ}\text{C}</math>) met soft close deur
Zwart emaille interieur
Kerntemperatuurmeter
1 volledig uittrekbaar telescopisch rooster
2 vlakke metalen roosters
1 emaille bakplaat met anti-lek inzet
Binnenverlichting
Bruto inhoud oven 123 liter



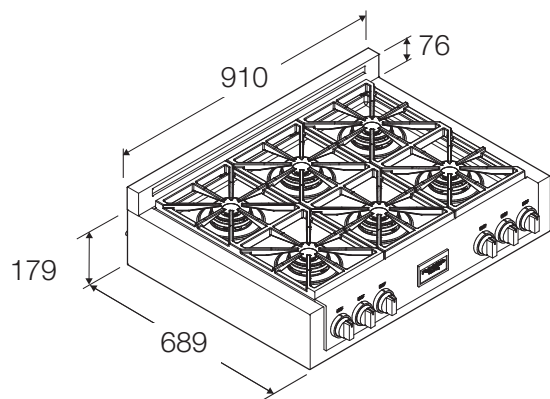
SOFIA
FR36G
RANGETOP GAS



ALGEMEEN
Roestvrijstaal

KOOKPLAAT

Verwarmingstechniek: Gas
(aardgas of LP)
6 dual gasbrander 350 tot 4500W
Automatische ontsteking
Vangschaal mat zwart emaille
of porselein
Gietijzeren pannendragers
Professional roestvrijstalen
bedieningsknoppen



SOFIA
FH36
VENTILATIE-UNIT



ALGEMEEN

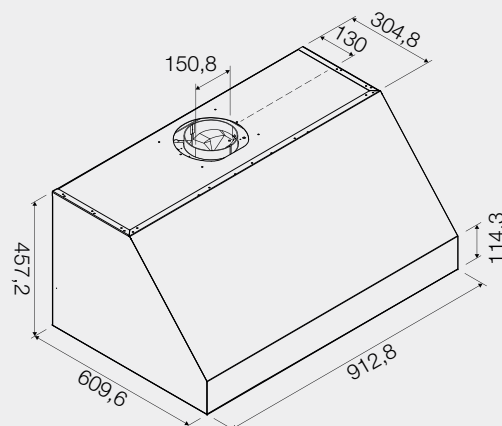
Roestvrijstaal
Energie label : A
Interne motor
Capaciteit: 1000m³/h
Geluids niveau: 69dBA
LED verlichting
Aluminium motorbehuizing
Wandmodel



FC36-12
Schacht roestvrijstaal

ACCESSOIRES

Roestvrijstalen schacht







FULGOR
MILANO

Gianni Smerghetti

SOFIA GEPERSONALISEERD KOKEN



Als eigenaar van een Sofia fornuis, maakt u deel uit van een select gezelschap met een passie voor koken & design. Maak uw keuken nog persoonlijker door uw naam in het fornuis te laten graveren.



MODEL	FF48EG	FF36GG	FF36EG	FR36G
Type	122 cm gasfornuis / elektrische oven	91 cm gasfornuis / gasoven	91 cm gasfornuis / elektrische oven	91 cm rangetop
Materiaal	Roestvrijstaal	Roestvrijstaal	Roestvrijstaal	Roestvrijstaal
Interieur	Zwart emaille	Zwart emaille	Zwart emaille	-
KENMERKEN KOOKZONES				
Type	Gas	Gas	Gas	Gas
Aantal zones	6	6	6	6
Capaciteit (min-max)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
Veiligheid	l	l	l	l
Pannendragers	3 gietijzeren pannendragers	3 gietijzeren pannendragers	3 gietijzeren pannendragers	3 gietijzeren pannendragers
Vangschaal	mat zwart emaille	mat zwart emaille	mat zwart emaille	mat zwart emaille
Capaciteit	-	-	-	-
Digitale display capaciteit	-	-	-	-
Simmer stand 45° C	-	-	-	-
Slow cooking stand 70°	-	-	-	-
Booster voor alle zones	-	-	-	-
Restwarmte indicatie	-	-	-	-
Foutcode indicatie	-	-	-	-
KOOKZONES				
Links voor				
Capaciteit max - min (W)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
Links achter				
Capaciteit max - min (W)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
Midden voor				
Capaciteit max - min (W)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
Midden achter				
Capaciteit max - min (W)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
Rechts voor				
Capaciteit max - min (W)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
Rechts achter				
Capaciteit max - min (W)	350-4500W	350-4500W	350-4500W	350-4500W
KENMERKEN OVEN				
Type	2x Elektrisch multifunctionele oven	Gasoven	Elektrisch multifunctionele oven	-
Dubbele ventilatoren	l	l	l	-
Energielabel	A	A	A	-
Volume inhoud (liters)	68L / 124 L	161 L	161 L	-
Koel ventilatie	l	l	l	-
Ovenfuncties (aantal)	8	3	8	-
EIGENSCHAPPEN				
Maximale temperatuur (oven)	250°C	250°C	250°C	-
Maximale temperatuur (pyrolysestand)	-	-	460°C	-
Dubbele ventilatoren	l	l	l	-
Pyrolysestand / Eco-vriendelijke pyrolyse	-	-	l/-	-
BEDIENINGSPANEEL				
Type	Digitale touch + 11 RVS knoppen	Digitale touch + 8 RVS knoppen	Digitale touch + 8 RVS knoppen	6 RVS knoppen
Automatische kookprogramma's	-	-	-	-
Automatische uitschakeling	-	-	l	-
Booster voor snelle opwarming	-	-	l	-
Kerntemperatuurmeter	-	-	l	-
VEILIGHEID				
Deur met veiligheidslot	-	-	l	-
Deur met 'Cool Touch' / aantal lagen	1/4	1/4	1/4	-
ACCESSOIRES				
Aantal lampen (20W halogeen)	2/3	3	3	-
Metalen standaard rooster (aantal)	2/2	2	2	-
Volledig uittrekbaar telescopisch rooster (aantal)	1/1	1	1	-
Emaille bakplaat met anti-lek inzet (aantal)	1/1	1	1	-
ELEKTRISCHE / GAS SPECIFICATIES				
Aansluitwaarde	200 W	200 W	3700 W	20 W
Voltage (V) / Frequentie (Hz)	250/50	250/50	230/50	230/50
Gastype	Aardgas - LP	Aardgas - LP	Aardgas - LP	Aardgas - LP
Aansluitsnoer	l	l	l	l
Stekker type	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
AFMETINGEN				
Breedte (mm)	1216	910	910	910
Hoogte (mm)	min. 898 / max 947	min. 898 / max 947	min. 898 / max 947	179
Diepte (mm)	756 inclusief handgreep	756 inclusief handgreep	756 inclusief handgreep	689
Nismaat (BxHxD) (mm)	-	-	-	-



MODEL	FF30EI	FF36EI	FI30E	MODEL	FH36
Type	76 cm inductieformuis / elektrische oven	91 cm inductieformuis / elektrische oven	76 cm inbouwoven	Type	91 cm afzuigkap
Materiaal	Roestvrijstaal	Roestvrijstaal	Roestvrijstaal	Materiaal	Roestvrijstaal
Interieur	Zwart emaille	Zwart emaille	Zwart emaille	Installatie	Muurinstallatie
KENMERKEN KOOKZONES			KENMERKEN		
Type	Inductie	Inductie	-	Capaciteit	9503/h
Aantal zones	4	5	-	Geluidsniveau (dBA)	69
Materiaal	Zwart keramisch glas	Zwart keramisch glas	-	Jaarconsumptie (kWh)	71,7
Pandetectie			-	Energielabel	A
Veiligheid			-	Aantal snelheden	3
Koelsysteem			-	Automatische uitschakeling	-
Capaciteit	1 tot 9	1 tot 9	-	Vetfilter indicatie	-
Digitaal display capaciteit			-	Koolstoffilter indicatie	-
Simmer stand 45° C			-	Vetfilter	Roestvrijstaal
Slow cooking stand 70°			-	Vetfilter vaatwasserbestendig	
Booster voor alle zones			-	Diameter uitblaas	150 mm Ø
Restwarmte indicatie			-	Terugslagklep	
Foutcode indicatie			-		
KOOKZONES					
Links voor	230 mm Ø	230 mm Ø	-	-	-
Capaciteit max - min (W)	3700 - 2300 W	3700 - 2300 W	-	-	-
Links achter	165 mm Ø	180 mm Ø	-	-	-
Capaciteit max - min (W)	2200 - 1400 W	1850 - 3000 W	-	-	-
Midden dubbel	-	280 mm Ø	-	-	-
Capaciteit max - min (W)	-	5500 - 3000 W	-	-	-
Midden enkel	-	180 mm Ø	-	-	-
Capaciteit max - min (W)	-	2600 - 1850 W	-	-	-
Rechts voor	200 mm Ø	230 mm Ø	-	-	-
Capaciteit max - min (W)	3000 - 1850 W	3700 - 2300 W	-	-	-
Rechts achter	200 mm Ø	180 mm Ø	-	-	-
Capaciteit max - min (W)	3000 - 1850 W	3000 - 1850 W	-	-	-
KENMERKEN OVEN					
Type	Elektrisch multifunctionele oven	Elektrisch multifunctionele oven	Elektrisch multifunctionele oven	-	-
Dubbele ventilatoren				-	-
Energielabel	A	A	A	-	-
Volume inhoud (liters)	124 L	161 L	123 L	-	-
Koel ventilatie				-	-
Ovenfuncties (aantal)	8	8	8	-	-
EIGENSCHAPPEN					
Maximale temperatuur (oven)	250°C	250°C	250°C	-	-
Maximale temperatuur (pyrolysestand)	460°C	460°C	460°C	-	-
Dubbele ventilatoren				-	-
Pyrolysestand / Eco-vriendelijke pyrolyse	I/-	I/-	I/I	-	-
BEDIENINGSPANEEL			BEDIENINGSPANEEL		
Type	Digitale touch + 6 RVS knoppen	Digitale touch + 8 RVS knoppen	Digitale touch + 2 RVS knoppen	Type	Slider bediening
Automatische kookprogramma's	-	-		-	-
Automatische uitschakeling				-	-
Booster voor snelle opwarming				-	-
Kerntemperatuurmeter				-	-
VEILIGHEID					
Deur met veiligheidslot				-	-
Deur met 'Cool Touch' / aantal lagen	I/4	I/4	I/4	-	-
ACCESSOIRES			ACCESSOIRES		
Aantal lampen (20W halogeen)	3	3	3	Lampen aantal - type	2 x 1,2W LED
Metalen standaard rooster (aantal)	2	2	2	Afstandbediening	-
Volledig uittrekbaar telescopisch rooster (aantal)	1	1	2	Aktieve koelfilters	-
Emaille bakplaat met anti-lek inzet (aantal)	1	1	1		
ELEKTRISCHE / GAS SPECIFICATIES			SPECIFICATIES		
Aansluitwaarde	10,8 kW	10,8 kW	3700 W	Aansluitwaarde (W)	320 W
Voltage (V) / Frequentie (Hz)	230/50	230/50	230/50	Voltage (V) / Frequentie (Hz)	220/240 - 50/60
Gastype	-	-	-	Gastype	-
Aansluitsnoer				Aansluit snoer (m)	1,2
Stekker type	-	-	Schuko	Stekker type	Schuko
AFMETINGEN			AFMETINGEN		
Breedte (mm)	758	910	758	Breedte (mm)	912
Hoogte (mm)	min. 898 / max 947	min. 898 / max 947	707	Hoogte (mm)	457
Diepte (mm)	756 inclusief handgreep	756 inclusief handgreep	590	Diepte (mm)	610
Nismaat (BxHxD) (mm)	-	-	722x692x590	Nismaat (BxHxD) (mm)	-



SOFIA

ITALIAANS HANDGEMAAKT PRODUCT

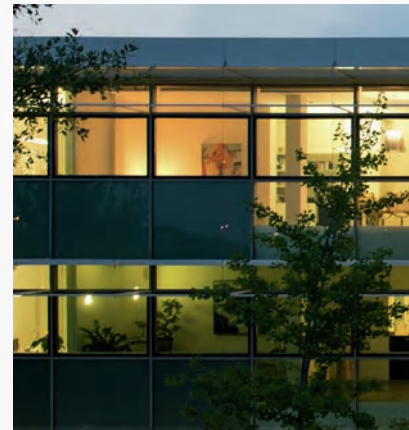
Al vele generaties draait het bij Italiaanse families om de liefde voor goed eten en een passie voor lokale ingrediënten. De aroma's van urenlang eten bereiden en kleurrijke, energieke maaltijden zijn herinneringen die ons allemaal bijblijven en ons aan thuis doen denken als wij onderweg zijn. De Italiaanse manier van denken heeft hetzelfde effect.

Fulgor Milano deelt deze manier van denken en past de meest geavanceerde technologie toe in innovatieve producten die elke dag worden gebruikt om passie in de keuken te brengen en transformeert de gebruiker in een geweldige chefkok. Met een lange geschiedenis van succes en gedegen ervaring in de OEM-business, heeft Meneghetti Spa., eigenaar van het merk Fulgor Milano, het SOFIA fornuis gecreëerd.

DESIGNED IN ITALY

by UGO MARINELLO DESIGNER

A graduate from IUAV in Venice, Ugo Marinello is a versatile and eclectic designer. Passionate about his work, he seeks to synthesize modern rationality with traditional design.



FULGOR®
MILANO

— SINCE 1949 —

FULGOR MILANO is a trademark of Meneghetti S.p.a. - Rosà (Vicenza) - Italy

Kitchens
&
Kitchen
appliances

Tel. +31 6 155 999 29
info@kitchens-kitchenappliances.nl

Showroom (uitsluitend op afspraak)
The Farm, Oude Enghweg 26, 1217 JD, Hilversum