

# VIKING



En 1987, Viking creó electrodomésticos de acero con estilo comercial que rápidamente empezaron a revolucionar las cocinas de todos los hogares. Estos estilos icónicos continúan teniendo una gran demanda por entusiastas de la cocina, maestros culinarios y chef profesionales alrededor de todo el mundo.

Viking ofrece estilos elegantes y tamaños estándar, ya sea que estés comenzando o rediseñando toda su cocina, Viking le brinda la oportunidad de inspirarse. Desde hornos, microondas, refrigeradoras, lavaplatos, cocinas, máquinas para hacer hielo, vineras, Viking ofrece potencia y características excepcionales, con productos que completan tu estilo.

☎ 2252-6526- 2252-6144    📞 8738-8683    ✉ gerenteventas@artecasa.com.ni

Carretera Masaya KM 6.5 Rotonda Jean Paul Genie 250 mts al norte M/D.



## VIKING RANGE

- Cocina Gas Range 30" serie 3, 5 quemadores.
- Cocina Gas Range 30", serie 5, 4 quemadores.
- Cocina Gas Range de 36", serie 5, 4 quemadores y una plancha fija de 12" de ancho.
- Cocina Gas Range de 36", serie 5, 6 quemadores.
- Cocina Gas Range de 36", serie 7, 4 quemadores con una plancha integrada de 12".
- Cocina Gas Range de 48", serie 7, 6 quemadores con una plancha integrada de 12".
- Cocina Gas Range de 48", serie 7, 8 quemadores.

Quemadores Elevation™ con puertos de llama de latón, el ajuste VariSimmer™ en todos los quemadores. Ee exclusivo sistema de encendido SureSpark, para la seguridad en el hogar garantiza el encendido / reencendido automático, inspirada en la plancha comercial, la plancha ViChrome, se intercambia con una parrilla / accesorio reversible. Las luces LED SoftLit, acentúan el panel de control e iluminan las perillas, asador de infrarrojos a gas Gourmet-Glo.



## VIKING RANGETOP

- Gas Rangetop de 30" de ancho, serie 5, 4 quemadores.
- Gas Rangetop de 36" de ancho, serie 5, 4 quemadores, con una plancha fija de 12".
- Gas Rangetop de 36" de ancho, serie 7, 4 quemadores, con una plancha integrada. (Se le puede incluir accesorio plancha / grill reversible).
- Gas Rangetop de 36" de ancho, serie 7, 6 quemadores.
- Cocina Gas Rangetop de 48", serie 7, 6 quemadores con una plancha integrada de 12". (Se le puede incluir un accesorio grill/plancha reversible).

Quemadores Elevation™ con puertos de llama de latón, el ajuste VariSimmer™ en todos los quemadores. Ee exclusivo sistema de encendido SureSpark, para la seguridad en el hogar garantiza el encendido / reencendido automático, inspirada en la plancha comercial, la plancha ViChrome, se intercambia con una parrilla / accesorio reversible. Las luces LED SoftLit, acentúan el panel de control e iluminan las perillas, superficie fácil de limpiar.



## VIKING COOKTOP - ELECTRICO

- Cooktop electrico de 30", serie 3, 5 quemadores.
- Cooktop electrico de 36", serie 3, 5 quemadores.

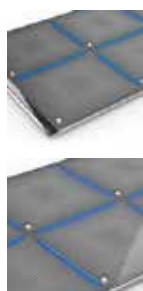
Superficie de vitrocerámica resistente al desgaste, extremadamente duradera para una fácil limpieza. Elementos de superficie QuickCook, mantenga todo bajo control con nuestras perillas de metal fundidas a troquel a prueba de niños.



## VIKING COOKTOP - GAS

- Cooktop de gas 30", serie 3, 5 quemadores.
- Cooktop de gas 36", serie 3, 5 quemadores.
- Cooktop de gas de 36" VGSU serie 5, 6 quemadores.

Quemadores sellados permanentemente, rejilla continua, perillas de metal fundido a troquel, encendido automático de chispa eléctrica



## COOKTOP DE GAS DE INDUCCIÓN

- Cooktop de induccion de 30"W. 4 quemadores, serie 5.
- Cooktop de induccion de 36"W. 6 quemadores, serie 5.

Los elementos de inducción MagneQuick, convierten la electricidad en un campo magnético, que reacciona con el hierro en sus utensilios de cocina, las luces LED CoolLit, EXCLUSIVAS en la firma Viking blue iluminan las zonas de cocción mientras están en uso. La superficie de cerámica EXCLUSIVA TransMetallic, es duradera, resistente al desgaste y fácil de limpiar

## HORNOS



### HORNO DOBLE ELECTRICO DE 30", ESTILO PUERTA FRANCESAS. SERIE 7 COLOR ACERO INOXIDABLE.

El horno profesional de puertas francesas Viking presenta una comodidad total, potencia y rendimiento superiores que otros hornos profesionales Viking. Las puertas batientes laterales convierten a este horno tradicional en un equipamiento moderno, poniendo la accesibilidad a su plato al alcance de su mano.



### HORNO SENCILLO ELECTRICO DE 30", ESTILO PUERTA FRANCESAS. SERIE 7 COLOR ACERO INOXIDABLE.

El horno profesional de puertas francesas Viking presenta una comodidad total, potencia y rendimiento superiores que otros hornos profesionales Viking. Las puertas batientes laterales convierten a este horno tradicional en un equipamiento moderno, poniendo la accesibilidad a su plato al alcance de su mano.



### HORNO SENCILLO DE 30", SERIE 5.

Una pantalla de control, proporciona un control preciso. Es el horno más grande y con ventilador de convección. Obtiene todo el rendimiento de los hornos profesionales, además de características mejoradas como la parrilla de vidrio Gourmet-Glo™, el rack de extensión completa Tru-Glide™.



### HORNO SENCILLO DE CONVECCIÓN DE 30", SERIE 3.

El horno individual de 30" de ancho incorporado, combina una potencia de cocción profesional con un diseño y estilo únicos. El reloj / temporizador digital ofrece numerosas funciones de cocción programadas para la hora del día. Los hornos eléctricos autolimpiables ofrecen múltiples configuraciones convencionales y de convección, incluidas Cocción TruConvec™. Dos rejillas de horno de extensión completa Tru-Glide™.

## MICROONDAS



### HORNO COMBINADO (4 FUNCIONES EN 1) CONVECCIÓN, VAPOR, HORNO, MICROONDAS. (CON OPCION A EMPOTRAR).

El horno profesional Viking Combi-Steam / Convec™ brinda a los consumidores opciones de cocción versátiles, saludables y convenientes como nunca antes. Cuando se agrega vapor al proceso de cocción, el contenido de grasa y sal en los alimentos se reduce manteniendo sus vitaminas y minerales naturales.



### HORNO DE MICROONDAS CONVENCIONAL.

Viking microondas proporciona una serie de configuraciones de gran alcance. Además de una capacidad extra grande, el VMOS también ofrece características excepcionales como calentar / mantener y cocinar con sensores.



### MICROONDAS DE CONVECCIÓN DE 24" VIKING PROFESSIONAL. COLOR ACERO INOXIDABLE.

El horno de microondas de convección Viking ofrece cocción por convección real para dorar y crujir de manera uniforme. Incluso precalienta para hornear a la perfección.



### MICROONDAS PARA EMPOTRAR DE 24" SERIE 3

El microondas Viking ofrece una variedad de configuraciones útiles. Además de una capacidad extra grande, características excepcionales como Keep Warm Plus y sensor de cocción.



### MICROONDAS CONVENCIONAL CON CAMPANA INTEGRADA DE 30".

La campana de microondas convencional ofrece la comodidad de un microondas y una campana, todo en uno, combinando todas las funciones esenciales de microondas con un sistema de ventilación de 300 CFM.



### MICROONDAS DE CONVECCIÓN CON CAMPANA DE 30", SERIE 3.

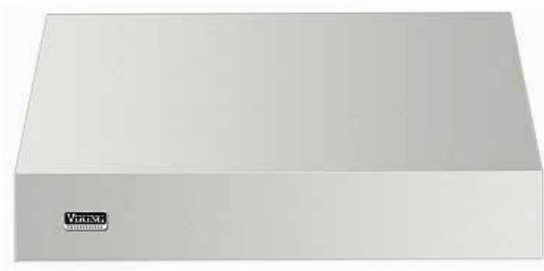
Además de las características del horno de microondas, la campana de microondas de convección Viking ofrece cocción por convección real para dorar y crujir de manera uniforme. Incluso precalienta para hornear a la perfección.



CAMPANA DE ISLA TIPO CHIMENEA DE 36" Y DE 42", ANCHO 18", VIKING PROFESSIONAL, SERIE 5.

CAMPANA DE PARED TIPO CHIMENEA DE 30" Y DE 36" DE ANCHO , 18" DE ALTO, SERIE 5

En una cocina llena de aromas, deje que el aroma de los alimentos frescos emerja por encima del resto. La ventilación profesional de Viking ofrece un atractivo clásico de Viking: resistente, pero elegante, con nueva iluminación LED regulable y la capacidad de ajustar fácilmente la velocidad del ventilador mientras se cocina. Limpie el aire con los sistemas de ventilación Viking Professional diseñados para completar su cocina Viking.



CAMPANA DE PARED CON VENTILADOR INTEGRADO (460CFM ) DE 30" Y DE 36" DE ANCHO X 12" DE ALTO.

CAMPANA TIPO PARED DE 30", DE 36" Y DE 48" DE ANCHO X 18" DE ALTO. SERIE 5.

## LAVAPLATO



LAVAPLATOS DE 24" CON SUAVISANTE DE AGUA

Lavaplatos Viking proporcionan platos impecables con tres brazos de lavado y un sistema de triple filtración. Un sensor de turbidez monitorea el nivel del suelo de los platos en cada carga. El aislamiento Quiet Clean™ garantiza un funcionamiento casi silencioso. Los bastidores ajustables con cuña acomoda hasta 12 configuraciones de lugar. También cuenta con un ablandador de agua incorporado.

## OUTDOOR



GRIL CON ROSTIZADOR DE 30", DE 36", 42" Y DE 54" ( GAS)

Las parrillas Viking Professional Serie 5 pueden incorporarse con gabinetes de acero inoxidable o usarse en un carrito portátil de acero inoxidable. Los quemadores de la parrilla de acero inoxidable de 25,000 BTU y el asador de servicio pesado manejan fácilmente cualquier tipo de asado, desde filetes de atún braseados hasta 25 libras. pavos ahumados.



## CARRITO PARA GRIL DE 30", 36", 42" Y DE 54"

Los carros de la parrilla de acero inoxidable proporcionan una plataforma estable para su aventura de cocina al aire libre, ya sea que se encuentre junto a la piscina o en cualquier otro lugar.



## FUNDA PROTECTORA DE VINIL PARA GRIL CON CARRITO Y CON BASE DE 30", 36", 42", 54".

Las cubiertas para exteriores de vinilo Viking están hechas de vinilo reforzado resistente en el exterior y forradas con fieltro para proteger la unidad en el interior.



## ESTUFA (WOK) DE 24" CON 1 QUEMADOR DE 27500 BTU.

El wok / cocina al aire libre cuenta con un quemador extremadamente poderoso de 27,500 BTU, perfecto para freír tremendas porciones. Un exclusivo salvamanteles central convierte la rejilla del quemador para usarla con ollas grandes, justo lo que se necesita para hervir cangrejos.



## ESTUFA (WOK) DE 15" CON 2 QUEMADORES DE 15,000BTU

Convierta su espacio de aire libre en un área de cocción multiuso con el quemador de doble lado Viking.



#### REFRIGERADORA DE 24" PARA EXTERIOR (BAJO CUBIERTA).

Alcanza desde 0.6 hasta 3.9 grados de temperatura. Con Apertura hacia la derecha. Mantenga los refrigerios listos con un refrigerador debajo del mostrador. Dos estantes de alambre de extensión completa ajustables que brindan almacenamiento en frío para bocadillos, botellas de 2 litros o hasta 54 latas de 12 onzas.



#### REFRIGERADORA BAJO CUBIERTA DE 24" FREESTANDING /PUERTA DE VIDRIO (APERTURA IZQUIERDA)

Mantenga los refrigerios listos con un refrigerador debajo del mostrador. Dos estantes de alambre de extensión completa ajustables, brindan almacenamiento en frío para bocadillos, botellas de 2 litros o hasta 54 latas de 12 onzas por estante.



#### REFRIGERADORA FREESTANDING CON PUERTAS FRANCESAS / CON FREEZER EN LA PARTE BAJA DE 36"

El modelo de puerta francesa se abre de par en par para revelar características como un cajón Cold Zone ajustable, un sistema de purificación de aire, cestas de congelador deslizables de tres niveles y un cajón de congelador de cierre automático.



#### REFRIGERADORA/ FREEZER SIDE BY SIDE DE 48"

El refrigerador / congelador profesional de lado a lado complementa la cocina en estilo profesional tanto en forma y función. El refrigerador mantiene la temperatura deseada dentro de un grado, mientras que el congelador proporciona un almacenamiento congelado óptimo.



#### GAVETA DE REFRIGERACIÓN DE 24"

Obtenga toda la comodidad de un refrigerador adicional. Estos cajones dobles se adaptan convenientemente a cualquier espacio debajo del mostrador de 24", lo que brinda 5.3 pies cúbicos adicionales de práctico almacenamiento en frío. Una almohadilla táctil oculta y control de temperatura de precisión de 32° a 39° F: mantiene los alimentos frescos y las bebidas frías.

## REFRIGERADORAS



### VINERA BAJO CUBIERTA DE 15" 24 BOTELLAS.

Evite el envejecimiento prematuro y la sedimentación de sus vinos con una bodega debajo del mostrador de Viking. Cinco estantes totalmente extensibles almacenan hasta 24 botellas horizontalmente dentro de un rango de temperatura fácilmente ajustable de 44 a 68 Fr.



### VINERA DE 30 "DE ALTURA COMPLETA, 150 BOTELLAS.

La Vinera profesional de altura completa ofrece almacenamiento horizontal para hasta 150 botellas. El exclusivo sistema de almacenamiento TriTemp™ cuenta con tres zonas de temperatura separadas para conservar los diferentes tipos de vino a sus temperaturas de servicio óptimas. Los estantes de ancho completo se retiran para facilitar el acceso a las botellas estándar, magnum y de tamaño medio.

## CENTRO DE BEBIDAS



### CENTRO DE BEBIDAS DE 15 ".

El centro de bebidas refrigeradas para montaje bajo mostrador / independiente de 15 "cuenta con un estante ajustable para acomodar hasta 21 latas de 12 onzas, así como dos estantes para vino con capacidad de almacenamiento horizontal para ocho botellas.



### CENTRO DE BEBIDAS DE 24 ".

El centro de bebidas refrigeradas para montaje bajo mostrador / independiente de 24 "cuenta con Dynamic Cooling Technology™ que brinda enfriamiento rápido y la mejor estabilidad de temperatura de la industria, junto con una bisagra de despeje de cero y estantes totalmente integrados.

## MÁQUINA PARA HACER HIELO



### MÁQUINA PARA HACER HIELO TRANSPARENTE DE 15 "

Máxima producción de hielo con un look minimalista. La máquina de hielo Viking proporciona un suministro constante de hielo fresco y limpio como el cristal, hasta 65 libras en 24 horas. Un sensor que controla la calidad del agua. Y toda la operación es notablemente eficiente en energía y agua.

El panel de la puerta es un accesorio opcional disponible solo en acabado de acero inoxidable.



☎ 2252-6526- 2252-6144    📞 8738-8683    ✉ gerenteventas@artecasa.com.ni  
Carretera Masaya KM 6.5 Rotonda Jean Paul Genie 250 mts al norte M/D.

Siguenos en:  