

L'unico indizio che vi diamo



Novy
Undercover

NOVY

NOVY UNDERCOVER

Piano di cottura e piano di lavoro in unica soluzione

Novy presenta 2 modelli di piani cottura a induzione, altamente performanti, da 3 o 4 zone in linea, integrati sotto il piano di lavoro.

In questo design unico sono visibili i soli punti centrali, che indicano con precisione dove posizionare le pentole e hanno la funzione di sensore di temperatura, per misurare il calore della pentola durante la cottura. Il vantaggio è rappresentato dalla possibilità di posizionare le pentole direttamente sul piano di lavoro, consentendo di cucinare, senza bisogno di accessori aggiuntivi tra pentola e piano di lavoro.

I LED, situati in corrispondenza del bordo del top, forniscono molteplici informazioni; tra le più importanti indicano le zone attive e il calore residuo al termine delle cotture.



Piano di lavoro multifunzione

Il piano di lavoro diventa multifunzionale. Potete utilizzare al meglio lo spazio della vostra cucina. Sia che stiate cucinando, lavorando da casa o gustando un pasto, questo piano di lavoro vi permette di sfruttarlo in ogni situazione e si adatta facilmente ad ogni vostra differente esigenza.

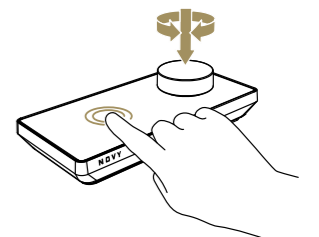
NOVY | DEKTON

Design

Scegliete la continuità visiva. Con Novy Undercover "Less is More": il piano di cottura a induzione è integrato in modo invisibile nel piano di lavoro, offrendo un design lineare, senza né interruzioni, né variazioni volumetriche. Un nuovo modo d'interpretare e progettare la zona dedicata alla cottura che, grazie a Novy Undercover, diventa un elemento di puro design.

Facile da usare

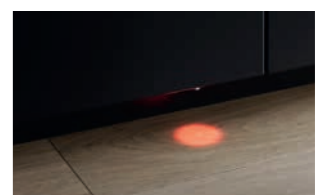
Progettato per essere utilizzati in massima sicurezza e semplicità grazie al controller Novy in dotazione. Questo TouchPad, dotato di manopola e di schermo digitale, consente di impostare le zone di cottura in modo comodo, intuitivo e veloce. Vi è la possibilità di configurare impostazioni personalizzate, permettendo esperienze di cottura proprie o di seguire quelle degli Chef.



Sicurezza

Ogni dettaglio è stato pensato per la vostra sicurezza. Quando la zona è abilitata i LED si attivano diventando bianchi; dal momento che si appoggiano le pentole sul top, le zone si accendono e i LED aumentano d'intensità. Il calore residuo sulla superficie di cottura è sempre segnalato da un sottile LED di colore rosso e da un messaggio sul controller Novy; una volta che si è dissipato, l'indicatore si spegne automaticamente, assicurando che possiate sempre godervi in sicurezza il vostro piano di lavoro multifunzionale.

Per una maggiore visibilità, è possibile proiettare queste informazioni sul pavimento.



Personalizza il tuo Novy Undercover

1 Scegli il numero desiderato di zone di cottura

Novy Undercover offre la massima potenza e flessibilità in cucina.

Scegli tra 3 o 4 zone di cottura, ciascuna con un'impressionante potenza di 3700 W per ottenere performance ed efficienza di cottura ai massimi livelli.

2 Scegliere un piano di lavoro compatibile di alta qualità

Novy Undercover permette di personalizzare completamente la tua cucina in base alle vostre preferenze.

Con una selezione di 40 diversi piani di lavoro Dekton®, puoi scegliere una superficie unica ed elegante, che si adatta perfettamente ai tuoi gusti e al design della cucina.

Video
Personalizza il tuo
Novy Undercover

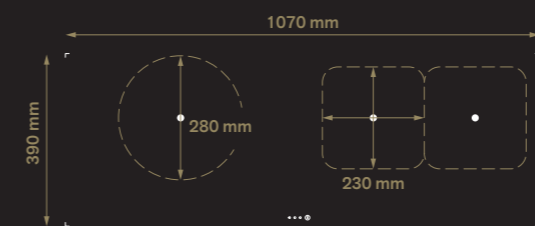


Adatto per Cosentino Dekton di spessore di 20 mm (senza rete). Controllare l'elenco dei colori approvati per il sistema Novy Undercover sul sito web di Cosentino.

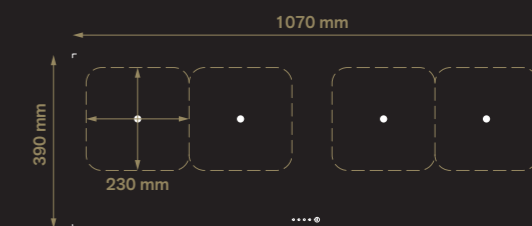
Consultare la "guida alla progettazione" di Cosentino per i corretti criteri di progettazione e installazione.

Per i trasformatori di lastre in Dekton: consultare il foglio delle specifiche «Foratura e marcatura Novy Undercover» di Cosentino per la corretta lavorazione del piano di lavoro.

1 Scegliere il numero di zone di cottura



3 zone cottura



4 zone cottura

2 Scegliere un piano di lavoro compatibile



Novy Undercover

- Cucinare direttamente sul piano di lavoro (solo con Dekton® 20 mm) senza attrezzi o accessori aggiuntivi
- Design minimalista per l'armonia estetica e l'atmosfera in cucina
- Piano di lavoro multifunzionale per un uso ottimale dello spazio in cucina
- Libertà di design grazie a circa 40 piani di lavoro e diverse zone di cottura.
- Materiale durevole: facile da curare, resistente ai graffi e al calore per una bellezza duratura
- Facile da usare con il controller Novy tramite la manopola di controllo e il touch screen
- Potenti zone di cottura fino a 3700W per una cottura a induzione efficiente
- Funzioni di sicurezza integrate come l'indicatore di calore residuo sul piano di lavoro, il controller Novy e l'indicatore LED da pavimento opzionale



Flexzone
Funzione ponte automatica o manuale di 2 zone di cottura.



Design minimalista
Piano cottura a induzione invisibilmente integrato nel piano di lavoro



Dimensioni minime del piano di lavoro (B×P) (mm)	Superficie di cottura (B×D) (mm)	Numero di zone	Zone di cottura (mm)	Potenza nominale assorbita (W)	Colore del punto centrale	Codice
1360×600	1070×390	3	∅280, 2× 230×230	7.400	Aged Silver	5153006
1380×600	1070×390	4	4× 240×230	7.400	Aged Silver	5153007

Accessori

Varie	Codici	5153006	5153007
Novy controller (fornito di serie)	51950011	•	•
Indicatore LED di calore residuo del pavimento	553005049	•	•



Design criteria

Quando si progetta una cucina con il piano cottura a induzione Novy Undercover, è essenziale considerare alcuni importanti criteri di progettazione.

Per informazioni più dettagliate, consultare il documento di progettazione tramite il codice QR qui sotto. Questo documento fornisce informazioni essenziali ai progettisti di cucine, tra cui le specifiche tecniche, i requisiti di progettazione e le istruzioni di installazione per l'abbinamento dei piani di lavoro Dekton® con i piani a induzione Novy Undercover.

Con un'installazione corretta e precisa secondo le linee guida di questo documento, la garanzia di 25 anni sul piano di lavoro Dekton® rimane valida.



Informazioni tecniche
Manuale di progettazione

COSENTINO

Contenuto tecnico

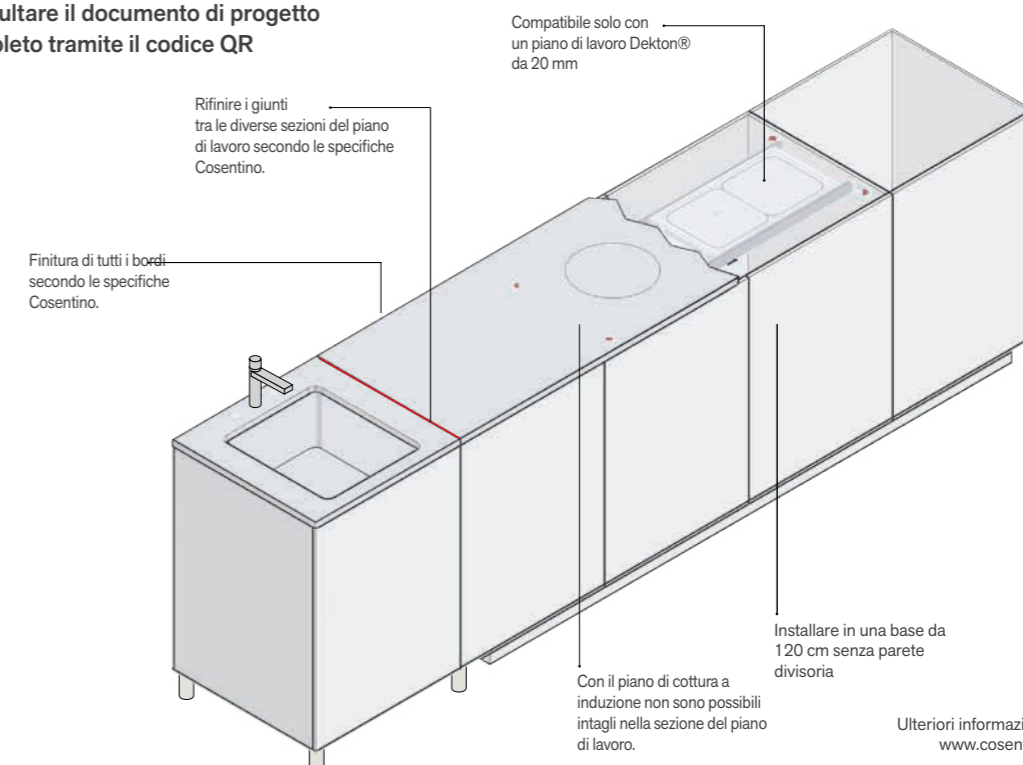
NOVY® Undercover induction

DEKTON® |

Contenuto del prodotto



**Alcuni punti chiave di attenzione:
Consultare il documento di progetto
completo tramite il codice QR**



Ulteriori informazioni su Dekton®:
www.cosentino.com/dekton



Sfruttate al meglio il vostro Novy Undercover

Il piano cottura a induzione Novy Undercover offre innovazione e stile, ma per un'esperienza di cottura ottimale è essenziale la giusta cappa. Per aspirare efficacemente i fumi e gli odori di cottura, è indispensabile una cappa Novy tra quelle elencate di seguito. Deve essere larga almeno quanto il vostro piano cottura. Solo così potrete godere delle massime prestazioni e di una cucina fresca e piacevole.

Unità a soffitto

Compatibile con
3 zone di cottura

Compatibile con
4 zone di cottura

Novy Cloud

230 / 232



Novy Pureline (Pro) 120 cm (Compact / Cubic)

6920 / 6921 / 6922 / 6940 / 6941 / 6942 /
6820 / 6821 / 6822 / 6840 / 6841 / 6843 /
6844 / 6845 / 6846 / 6848 / 6849



Novy Maxi Pureline

855 / 856



Cappe telescopiche

Novy Fusion Pro

8770 / 8771



Cappe a parete

Novy Flatline

7610 / 7612 / 7615



Cappe a isola

Novy Phantom Frame / Cable

7540 / 7530



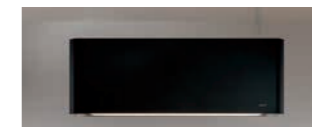
Novy Pureline Frame

15002 / 15004 / 15006 /
15008 / 15010 / 15012



Novy Mood

7550 / 7552



Novy Flatline 120 cm

7660 / 7665





I&D S.r.l.
via C. Trivulzio di Belgioioso, 11
20852 Villasanta (MB)
Tel. 039.20.57.501
info@iedsrl.it

Termini e condizioni di garanzia
www.novy.com

Note in calce

Caratteristiche dei prodotti a condizione di modifiche o errori di stampa. Tutti i colori di questo catalogo possono essere rappresentati solo approssimativamente. La copia non è vincolante.





novy.com
iedsrl.it

I&D Srl declina ogni responsabilità per eventuali errori o inesattezze e si riserva di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti illustrati. © BLANCO GmbH + Co KG 2025. Tutti i diritti riservati.