

Gaggenau

2013







La diferencia es Gaggenau.

Rodearse de objetos con los que te sientes completamente satisfecho es uno de los mayores privilegios de la vida. Un largo camino en el que cada detalle es una muestra del conocimiento adquirido, incrementando nuestro nivel de exigencia. Nuestro objetivo es la creación de aparatos de cocina que alcancen la perfección. Para ello, nos dejamos guiar en todo momento por las experiencias y las exigencias de los profesionales, lo que se percibe tanto en las características de nuestros productos como en su diseño. Nuestros aparatos de cocina son obras maestras creadas en un cuidado proceso, cuyo fin es dar forma a objetos de diseño con gran belleza y resistencia atemporal.

Ningún otro fabricante ha revolucionado el mundo de la cocina tanto como Gaggenau: hornos integrables, placas de inducción, autolimpieza por pirólisis, hornos de apertura lateral y extractores de encimera. Otro producto único es la superficie de inducción total CX 480, que permite cocinar libremente por toda la superficie. La lista de nuestros logros es notable, aún así, no nos dormimos en los laureles. Nuestro departamento de creación con más de 30 personas están trabajando en nuevas ideas.

En las próximas páginas descubrirá más motivos del por qué Gaggenau es la diferencia.

Historia.



Fue 1683 el año en que Gaggenau inició su andadura en la industria metalúrgica. Poco tiempo después desarrolló una fórmula innovadora de esmalte para los hornos de carbón, y posteriormente de gas, que ha venido utilizando hasta bien entrado el siglo XX. Más de 300 años marcando la diferencia.

La gran expansión internacional llegó en 1961 de la mano del genial empresario George Von Blanquet. Un enamorado de la gastronomía que puso en práctica la cocina que imaginó en sus sueños. Concibió un espacio a la medida del cocinero. Un concepto revolucionario que sentó las bases de la cocina modular, así como la adaptación de la eficacia, la funcionalidad, el diseño y las prestaciones de la cocina profesional al hogar. Esta filosofía se ha mantenido y potenciado hasta hoy, evocando nuevos y diferentes retos.

Una gran variedad de láminas de vidrio de distinta composición se usan como materia prima para fabricar el exclusivo esmalte azul de nuestros hornos.

Artesanía.



Los aparatos de cocina Gaggenau rozan el concepto de arte, tanto en su concepción como en su diseño. El ensamblaje de todos los aparatos es pieza a pieza. El Frigorífico-Congelador Vario Cooling RY 491 es artesanía pura, la fabricación y montaje de los frontales de nuestros hornos es totalmente manual. Los módulos de pantalla de nuestras dos series de hornos están fabricados y ensamblados a mano. Nuestra filosofía nos exige prestar una delicada y cuidada atención a todos los detalles, lo que nos permite perpetuar nuestros valores más queridos.

Dos mandos de control de horno de las Series 400 y 200. Los mandos se fijan manualmente.



Diseño escultural. **Hornos Serie 400.**



Los hornos de la Serie 400 poseen un impactante diseño escultural. Sus puertas sin tirador y materiales cuidadosamente seleccionados realzan la belleza de estos aparatos en su entorno. Pero su tecnología interna es tan destacable como su apariencia externa. Las puertas, por ejemplo, se abren automáticamente simplemente tocando una tecla de la nueva pantalla táctil TFT.

Esta Serie lleva la tecnología profesional moderna a las cocinas domésticas, sin concesiones. Ya sea con una combinación triple de horno combinado a vapor, horno y módulo calientaplatos o una combinación de aparatos de 45 centímetros de alto dispuestos uno al lado del otro, como podría ser un horno combinado microondas, una cafetera totalmente automática y un horno combinado a vapor, las posibilidades de combinar aparatos, con un acabado perfecto, son múltiples.



El verdadero sabor. **Horno combinado de vapor BS 470.**

El uso de vapor sin presión es uno de los métodos de cocción más saludables y la mejor manera de preservar las vitaminas, minerales, consistencia y color de los alimentos. La carne queda tierna y jugosa, el marisco nunca está seco y las verduras se convierten en un manjar.

El vapor es ideal para hervir espinacas, pelar tomates o regenerar suavemente comidas ya cocinadas. El uso del aire caliente para cocinar es ideal para obtener asados y gratinados crujientes, simplemente hay que apagar el vapor poco antes del final del tiempo de cocción para dejar que todo se dore a una temperatura elevada. El resultado: el exterior estará crujiente y el interior suculento, como debe ser.





Diseño puro. **Hornos Serie 200.**

Los hornos de la Serie 200 abren nuevas perspectivas. Con sus líneas rectas y bien definidas y su instalación enrasada en el panel del mueble, esta serie encaja discretamente en cualquier espacio. Los aparatos se pueden instalar uno junto a otro en línea o en columna; el horno también se puede instalar debajo de la encimera. Los hornos forman una unidad perfecta en cualquier combinación.

Todos los electrodomésticos de la Serie 200 están disponibles en los colores Gaggenau Anthracite, Metallic y Silver. Los materiales, como por ejemplo el acero inoxidable de los tiradores, montados sobre las puertas de cristal, combinan armoniosamente con estos colores.



En las cocinas más prestigiosas del mundo. **Horno EB 388.**





A los grandes cocineros les encanta este aparato. Con una anchura de 90 cm, el EB 388 es uno de los hornos de mayor capacidad de Gaggenau. Es lo suficientemente grande para hornear tres o cuatro aves al mismo tiempo. El asador giratorio, la termosonda, la limpieza automática por pirólisis y la piedra pizza están disponibles.

Aunque no se note a simple vista, el EB 388 es nuestro modelo más antiguo de Gaggenau. El diseño es tan atemporal que después de 20 años sigue sentando cátedra. Y se sigue fabricando casi exclusivamente a mano, nuestros expertos producen solamente 20 hornos al día. Un verdadero clásico.

Armonía en la cocción, un diseño perfecto. **Placas Vario Serie 400.**





Con selectos materiales, un rendimiento excepcional y una presencia impresionante, las placas de cocción Vario Serie 400 aunán la tecnología más avanzada a nivel profesional para las cocinas domésticas con un diseño escultural. Por primera vez es posible combinar placas de 38 a 90 cm de ancho una junto a la otra para formar un conjunto altamente estético. Gracias a su precisa elaboración en acero inoxidable de 3 mm de espesor, las placas pueden instalarse tanto sobre encimera como enrasadas, consiguiendo dar una solución perfecta para cada preferencia personal.

Compactos y polivalentes. Placas Vario Serie 200.





Con esta gama ponemos a su disposición una variedad única de aparatos de cocina, perfectamente especializados. Además de las clásicas placas, de gas y de inducción, le ofrecemos aparatos especiales para cocinar al grill, freidoras y aparatos para cocinar al vapor, además de unos elementos de extracción en consonancia. Gracias a sus mandos de control en la parte superior, forman un conjunto armonioso, tanto si escoge una combinación en aluminio pulido como en acero inoxidable cepillado.

Cocción sin límites. Superficie de inducción total CX 480.





Toda la superficie de la placa puede utilizarse como una única zona de cocción de grandes dimensiones. La placa reconoce automáticamente el recipiente y calienta exactamente en el lugar donde éste está colocado. Su manejo es intuitivo, mediante una pantalla táctil TFT extra grande que muestra las posiciones, tamaños y formas de los recipientes de cocina.

Las posiciones, tamaño y forma de los recipientes son reconocidos automáticamente por la superficie de inducción total y se muestran en una pantalla táctil TFT de alta resolución. Solo con tocar la pantalla táctil podrá seleccionar la posición de cocción o cambiar los niveles de potencia. Con un ligero movimiento hacia arriba o hacia abajo, se selecciona de nivel de potencia deseado. De una forma igual de intuitiva podrá activar la función de temporizador para cada recipiente independientemente. Con la tecla de información podrá obtener más detalles.

Precisión al mismo nivel. Placa de gas enrasada piano a filo CG 492.



Combinando elegancia con un elevado rendimiento, las parrillas de hierro fundido de esta placa de gas, que incorpora la más moderna tecnología, quedan al mismo nivel que la encimera. Si la encimera es de acero inoxidable, puede soldarse directamente a la misma.

Una placa profesional de alto rendimiento con hasta 18kW de potencia. No hay en el mercado otra placa de gas totalmente enrasada que ofrezca un rendimiento semejante.



Para una visión más amplia. **Extracción de techo AC 402.**

El sistema modular de extracción de techo Vario 400 es único en todos los sentidos. Gracias a su diseño minimalista se integra discretamente en la cocina y es extremadamente silencioso. Esto último se debe a su filtro de aspiración perimetral. Esta innovadora tecnología funciona a unos niveles de ruido extremadamente bajos y es realmente eficaz a la hora de separar la grasa. Los filtros tienen un cierre de seguridad, cuando se desee pueden ser extraídos fácilmente y lavarse cómodamente en lavavajillas.

Las dimensiones y el rendimiento de este sistema modular de ventilación pueden adaptarse individualmente para dar una solución a cada proyecto de cocina. Los módulos pueden ser integrados en la arquitectura de la cocina de una forma discreta. El modulo de control está disponible con o sin iluminación, según se desee, permitiendo así combinar la ventilación de techo AC 402 de Vario con sistemas de iluminación independientes.

Para más información y detalles técnicos, consulte con su Estudio de Cocina, donde le asesorarán sobre la configuración óptima para sus necesidades. También podrá encontrar más información en www.gaggenau.com





Un clásico. Campana de isla AI 400.





La campana decorativa de isla ocupa una posición central como elemento configurador de las amplias cocinas modernas. Y ello por una buena razón: favorece la creación de islas de cocción en torno a las cuales se pueden mover libremente los cocineros. Aspira el aire directamente sobre la placa de la cocina. Suspendida libremente, de acero inoxidable o de aluminio tratado con esferas de vidrio que lo hacen muy resistente a la suciedad, imprime un fuerte acento arquitectónico al espacio. Dentro de este tipo de campanas destaca por su rendimiento la AI 400 con filtros de aspiración perimetral.

Discreción total. Extractor telescópico de encimera AL 400.





La vista también juega un papel decisivo a la hora de elegir un sistema de ventilación. Algunos de estos sistemas se conciben como elementos atractivos y brillantes mientras que en otros es la discreción lo que prima. El extractor de encimera AL 400 pertenece a esta segunda categoría. Cuando se activa, aspira silenciosa y eficazmente vapor y olores en el mismo momento en que empiezan a producirse, justo a nivel de la superficie de cocción. Su superficie, totalmente iluminada mediante LEDs de intensidad graduable, proporciona una iluminación muy agradable. Y cuando no se está utilizando, el extractor desciende y queda totalmente oculto en el interior de la encimera. Esta característica se valora muy especialmente en las cocinas en islas. También es una alternativa muy elegante para cocinas con los techos muy altos.

Gran eficiencia. Campana de isla con efecto Coanda AI 280.



El modelo AI 280 es la última versión de la tecnología de extracción con efecto Coanda, exclusiva de Gaggenau. La condensación es eficientemente aspirada en ambos lados de la isla con este sistema de extracción. Esto significa que la AI 280 alcanza un nivel de rendimiento que otros aparatos similares sólo consiguen a máxima velocidad.

Efecto Coanda. La investigación del principio aerodinámico llevó al descubrimiento del efecto Coanda. La forma exclusiva de la campana de ventilación hace que se forme una corriente de aire adicional en su parte frontal. Esta corriente desplaza la masa de aire antes de que tenga oportunidad de escaparse de la acción del aparato, extrayendo así la totalidad de los vapores y humos producidos por la cocción. Este revolucionario sistema ayuda a ahorrar energía, ya que requiere de potencias inferiores que otros aparatos similares para trabajar eficientemente. Puesto que se trata de un sistema sorprendentemente silencioso, convierte el trabajo en la cocina en una experiencia mucho más agradable. El efecto Coanda actúa en ambos lados cuando se utiliza una campana de isla. Una de las muchas innovaciones patentadas por Gaggenau.





La buena cocina comienza con una **buena refrigeración**.

Los cocineros profesionales saben que existen grandes diferencias en cómo los alimentos deben ser almacenados. No todos los alimentos necesitan la misma temperatura, algunos requieren más tiempo de maduración, otros, ambientes especialmente frescos. Las bebidas más exclusivas se conservan a temperaturas frías, pero necesitan alcanzar la temperatura con precisión.

Con el fin de satisfacer las más altas exigencias, hemos seguido desarrollando nuestra gama de aparatos de refrigeración sin concesiones. Nuestros aparatos de refrigeración con hasta cuatro zonas climáticas diferentes regulables independientemente. O aparatos especializados para el almacenamiento profesional de alimentos con compartimentos próximos a los 0 °C utilizan la tecnología más moderna. Nuestros conservadores de vino controlan el grado óptimo de temperatura o humedad, sin vibraciones.



Infinidad de posibles combinaciones. **Vario cooling Serie 400.**

La Serie 400 Vario cooling es el primer sistema modular compuesto por aparatos de frío totalmente integrables. Frigoríficos, congeladores, combinaciones de frigorífico-congelador y conservadores de vino pueden combinarse de innumerables formas para formar una elegante pared de refrigeración. Para aquellos que prefieren puertas de acero inoxidable o de aluminio en lugar de los paneles del mobiliario de cocina, existen como accesorios opcionales. Los interiores de los aparatos de refrigeración Vario están totalmente revestidos de acero inoxidable. La iluminación lateral y cenital junto a los estantes de vidrio de seguridad permiten tener una visión perfecta de todo el interior. Los aparatos de refrigeración Vario también marcan nuevos estándares técnicos. Son los más silenciosos de su clase y con la máxima eficiencia energética A+.





Nuevos estándares. **Vario cooling Serie 200.**

Todo en esta serie es novedoso. Sus dimensiones permiten que se pueda integrar en cualquier cocina, ofreciendo un espacio interior mucho mayor de lo que cabría esperar, gracias a la tecnología y posicionamiento del motocompresor. La más elevada eficiencia energética A++. Su espacio ha sido diseñado para ofrecerle la máxima capacidad. Así, todos sus estantes son completamente extraíbles, lo que evita que se olviden los alimentos en el fondo de los mismos.

Su innovador estante escalonado de aluminio le da la posibilidad de insertar las bandejas Gastronorm. Además, dispone de un espacio para conservar objetos de diferentes alturas. Naturalmente, estos aparatos de refrigeración no están limitados al uso de estos accesorios. Hemos ampliado la Serie 200 para que usted pueda disfrutar de la máxima libertad a la hora de organizar su espacio.



Diseño puro. **Frigorífico Americano RS 295.**





El frigorífico-congelador Americano Vario RS 295: toda una declaración de intenciones en cuanto a diseño en la cocina. Satisface los niveles estéticos más exigentes.

Se trata del modelo más grande de la serie de frío Vario 200 que difícilmente deja un deseo sin cumplir. Con sus tres zonas de temperatura: enfriamiento, congelación y mantenimiento de alimentos frescos a una temperatura próxima a 0°C, abre la máxima gama de posibilidades de uso, ocupando un espacio relativamente pequeño. La zona para alimentos frescos por sí sola, con una temperatura próxima a los 0 °C, tiene capacidad para 19 litros. En esta zona puede guardarse la verdura, la fruta, el pescado y la carne durante periodos especialmente largos. Integrado en la puerta del congelador posee un dispensador de hielo para cubitos, hielo picado y agua fría con sólo apretar un botón. Este funcional electrodoméstico está disponible totalmente revestido en acero inoxidable o aluminio.

Elemento de gran belleza. **Frigorífico congelador RB 289.**



Este frigorífico-congelador de libre instalación armoniza perfectamente con los hornos de la serie 400 y entona de forma elegante en cualquier proyecto de cocina.

Fabricado en acero inoxidable con puertas de cristal, este aparato mantiene una consonancia estética tanto al exterior como al interior. Con bandejas de cristal regulables en altura, y estantes en la puerta con perfiles de aluminio, su diseño interior está a la altura de los más exigentes. Sus cuatro zonas de temperatura, incluyendo dos cajones donde los alimentos frescos se conservan mucho más tiempo, garantizan la máxima comodidad.



Un todoterreno en lavado. **Lavavajillas Vario.**



Los lavavajillas Gaggenau responden a las demandas más exigentes en cuanto al lavado, además de su eficiencia, son silenciosos, discretos, veloces y ahorran en agua y energía. Necesitan sólo 57 minutos para lavar y secar a plena carga. Uno de los aspectos responsables de este excepcional rendimiento es nuestra innovadora tecnología de secado con zeolitas. Este material de sílice absorbe la humedad durante la fase del lavado y libera calor durante el proceso de secado, esta ventaja se utiliza también con otras funciones. Dependiendo de la función elegida, los tiempos de los programas se pueden acortar, así se ahorra energía y se mejora la eficacia del secado. Las zeolitas se regeneran completamente después cada ciclo de lavado y tienen la misma vida útil del aparato.



En las siguientes páginas le presentamos toda la colección de aparatos de cocina Gaggenau, con fotografías, opciones de medidas y acabados.

Para más información, consulte con su Estudio de Cocina, donde le asesorarán sobre el equipamiento perfecto para su cocina, de acuerdo con sus gustos y necesidades.

También podrá encontrar más información en www.gaggenau.com o a través del Servicio al Usuario, en el teléfono 902 30 30 44.

A close-up photograph of a green zucchini with yellow blossoms. The zucchini is curved, showing its textured green skin and a small, dried, brownish-yellow flower at the top. The background is plain white.

Aparatos Gaggenau

2013

01



02



03



05



06



07



08



09



10





Hornos Serie 400.

- 01 BO 480/481 110 76 cm, acero inox. tras cristal, pirolítico.
 02 BO 470/471 110 60 cm, acero inox. tras cristal, pirolítico.
 BO 450/451 110 60 cm, acero inox. tras cristal, pirolítico.

Hornos combinados de vapor Serie 400, con toma de agua.

- 03 BS 484/485 110 76 cm, acero inox. tras cristal, control inferior.
 04 BS 470/471 110 60 cm, acero inox. tras cristal, control superior.
 BS 474/475 110 60 cm, acero inox. tras cristal, control inferior.

Hornos combinados de vapor Serie 400, con depósito de agua.

- 05 BS 454/455 110 60 cm, acero inoxidable, control inferior.
 BS 450/451 110 60 cm, acero inoxidable, control superior.

Horno combinado con microondas Serie 400.

- 06 BM 450/451 110 60 cm, acero inox. tras cristal, control sup.
 BM 454/455 110 60 cm, acero inox. tras cristal, control inf.

Cafetera totalmente automática Serie 400.

- 07 CM 450 110 60 cm, acero inox. tras cristal.

Módulos calientaplatos Serie 400.

- 08 WS 482 110 76 cm/21 cm, acero inox. tras cristal.
 09 WS 462 110 60 cm/29 cm, acero inox. tras cristal.
 10 WS 461 110 60 cm/14 cm, acero inox. tras cristal.

Cuando hay diversas variantes de un aparato, en la ilustración se muestra la primera de la lista.

01



02



03



04



05



06



Hornos Serie 200.

- 01 BOP 250/251 100 60 cm, Gaggenau Anthracite, pirolítico.
BOP 240/241 100 60 cm, Gaggenau Anthracite.
BOP 220/221 100 60 cm, Gaggenau Anthracite, pirolítico.
BOP 210/211 100 60 cm, Gaggenau Anthracite.
-
- 02 BOP 250/251 110 60 cm, Gaggenau Metallic, pirolítico.
BOP 240/241 110 60 cm, Gaggenau Metallic.
BOP 220/221 110 60 cm, Gaggenau Metallic, pirolítico.
BOP 210/211 110 60 cm, Gaggenau Metallic.
-
- 03 BOP 250/251 130 60 cm, Gaggenau Silver, pirolítico.
BOP 240/241 130 60 cm, Gaggenau Silver.
BOP 220/221 130 60 cm, Gaggenau Silver, pirolítico.
BOP 210/211 130 60 cm, Gaggenau Silver.

Hornos combinados de vapor Serie 200, con depósito de agua.

- 04 BSP 250/251 100 60 cm, Gaggenau Anthracite,
control superior.
BSP 250/251 110 60 cm, Gaggenau Metallic,
control superior.
BSP 250/251 130 60 cm, Gaggenau Silver, control superior.

Horno combinado con microondas Serie 200.

- 05 BMP 250/251 130 60 cm/45 cm, Gaggenau Silver,
control superior.
BMP 250/251 100 60 cm/45 cm, Gaggenau Anthracite,
control superior.
BMP 250/251 110 60 cm/45 cm, Gaggenau Metallic,
control superior.

Microondas Serie 200.

- 06 BMP 224/225 100 60 cm/38 cm, Gaggenau Anthracite,
control inferior.
BMP 224/225 110 60 cm/38 cm, Gaggenau Metallic,
control inferior.
BMP 224/225 130 60 cm/38 cm, Gaggenau Silver,
control inferior.

Cuando hay diversas variantes de un aparato, en la ilustración se muestra la primera de la lista.

01



02



03



04



05



Cafeteras totalmente automáticas Serie 200.

01 CMP 250 100 60 cm, Gaggenau Anthracite.

02 CMP 250 110 60 cm, Gaggenau Metallic.

03 CMP 250 130 60 cm, Gaggenau Silver.

Módulos calientaplatos de la Serie 200.

04 WSP 222 100 60 cm/29 cm, Gaggenau Anthracite.

WSP 222 110 60 cm/29 cm, Gaggenau Metallic.

WSP 222 130 60 cm/29 cm, Gaggenau Silver.

05 WSP 221 110 60 cm/14 cm, Gaggenau Metallic.

WSP 221 100 60 cm/14 cm, Gaggenau Anthracite.

WSP 221 130 60 cm/14 cm, Gaggenau Silver.

Cuando hay diversas variantes de un aparato, en la ilustración se muestra la primera de la lista.

01



02



03



05



06



07



09



10



11



13



14



15





Placas Vario serie 400.

- 01 VI 491 110 90 cm, inducción.
- 02 VI 481 110 80 cm, inducción.
- 03 VI 461 110 60 cm, inducción.
- 04 VI 414 110 38 cm, wok de inducción.
- 05 VI 424 110 38 cm, inducción.
- 06 VG 491 110F/210 90 cm, gas.
- 07 VG 415 110F/210 38 cm, wok de gas, totalmente electrónica.
VG 414 110F/210 38 cm, wok de gas.
- 08 VG 425 110F/210 38 cm, gas, totalmente electrónica.
VG 424 110F/210 38 cm, gas.
- 09 VP 414 110 38 cm, Teppan Yaki.
- 10 VR 414 110 38 cm, grill eléctrico.
- 11 VK 414 110 38 cm, aparato de cocción al vapor.
- 12 VF 414 110 38 cm, freidora.
- 13 VL 414 110 11 cm, extractor de superficie.
- 14 AA 490 110 mando de control, extracción.
- 15 VA 440 010 tapa acero inoxidable.

Cuando hay distintas variantes de un aparato, en la ilustración se muestra la primera de la lista.

01



02



03



05



06



07



08



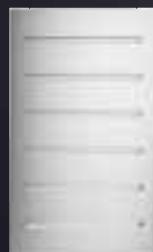
09



10



11



12





Placas Vario Serie 200.

- 01 VI 260 114 60 cm, placa de inducción, acero inoxidable.
VI 260 134 60 cm, placa de inducción, aluminio.
- 02 VG 264 114F/214 60 cm, placa de gas, acero inoxidable.
VG 264 134F/234 60 cm, placa de gas, aluminio.
- 03 VI 230 114 28 cm, placa de inducción, acero inoxidable.
VI 230 134 28 cm, placa de inducción, aluminio.
- 04 VG 231 114F/214 28 cm, wok de gas, acero inoxidable.
VG 231 134F/234 28 cm, wok de gas, aluminio.
- 05 VG 232 114F/214 28 cm, placa de gas, acero inoxidable.
VG 232 134F/234 28 cm, placa de gas, aluminio.
- 06 VP 230 114 28 cm, Teppan Yaki, acero inoxidable.
VP 230 134 28 cm, Teppan Yaki, aluminio.
- 07 VR 230 114 28 cm, grill eléctrico, acero inoxidable.
VR 230 134 28 cm, grill eléctrico, aluminio.
- 08 VK 230 114 28 cm, aparato de cocer al vapor, acero inox.
VK 230 134 28 cm, aparato de cocer al vapor, aluminio.
- 09 VF 230 114 28 cm, freidora, acero inoxidable.
- 10 VL 041 114 extractor de superficie, unidad de control, 10 inoxidable.
VL 040 114 extractor de superficie, elemento adicional, acero inoxidable.
VL 041 134 extractor de superficie, unidad de control, aluminio.
VL 040 134 extractor de superficie, elemento adicional, aluminio.
- 11 VD 201 014 tapa, acero inoxidable.
- 12 VD 201 034 tapa, aluminio.

Si existen distintas variantes del modelo, en la ilustración aparece el primero de la lista.

01



02



03



05



06



07



09



10





Superficie de inducción total.

- 01 CX 480 111 80 cm, marco de acero inoxidable, pantalla táctil TFT.
 CX 480 100 80 cm, enrasada, pantalla táctil TFT.

Placas de inducción.

- 02 CI 491 113 90 cm, marco de acero inoxidable, control Twist-Pad.
 CI 491 103 90 cm, enrasada, control Twist-Pad.

- 03 CI 490 112 90 cm, marco de acero inoxidable, control Twist-Pad.

- 04 CI 481 102 80 cm, enrasada, control Twist-Pad.
 CI 481 112 80 cm, marco de acero inoxidable, control Twist-Pad.

- 05 CI 271 102 70 cm, enrasada, control Twist-Pad.
 CI 271 112 70 cm, marco de acero inoxidable, control Twist-Pad.

- 06 CI 262 102 60 cm, enrasada, control Twist-Pad.
 CI 262 112 60 cm, marco de acero inoxidable, control Twist-Pad.

- 07 CI 261 102 60 cm, enrasada, Twist-Pad.
 CI 261 112 60 cm, marco acero inoxidable, Twist-Pad.

Placas de gas.

- 08 CG 492 110F/210 100 cm, acero inoxidable.

- 09 VG 491 110F/210 90 cm, acero inoxidable.

- 10 CG 270 211 70 cm, acero inoxidable, sobre encimera / enrasada.

Si existen distintas variantes del modelo, en la ilustración aparece el primero de la lista.

01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



Extractores de techo.

- 01 AC 402 180 80 x 40 cm, acero inoxidable, módulo filtro, sin motor.
AC 482 180 80 x 14 cm, acero inoxidable, módulo de control con iluminación.
AC 462 180 80 x 14 cm, acero inoxidable, módulo de control sin iluminación.
AC 472 180 80 x 14 cm, acero inoxidable, módulo de iluminación.

Extractores de encimera.

- 02 AL 400 190 90 cm, acero inoxidable.
AL 400 120 120 cm, acero inoxidable.
-
- 03 AT 400 101 106 cm, acero inoxidable.
AT 400 131 136 cm, acero inoxidable.

Extractores de superficie Vario Serie 400.

- 04 VL 414 110 acero inoxidable, elemento de ventilación.
-
- 05 AA 490 110 acero inoxidable, mando de control.

Extractores de superficie Vario Serie 200.

- 06 VL 041 114 acero inoxidable, con mando.
VL 040 114 acero inoxidable, sin mando.
VL 041 134 panel de aluminio, con mando.
VL 040 134 panel de aluminio, sin mando.

Campanas de isla.

- 07 AI 280 120 120 cm, acero inoxidable, Coanda.
AI 281 120 120 cm, aluminio, Coanda.
-
- 08 AI 482 180 180 cm, acero inoxidable, sin motor.
-
- 09 AI 400 120 120 cm, acero inoxidable.
AI 402 120 120 cm, acero inoxidable, sin motor.
AI 400 150 150 cm, acero inoxidable.
AI 402 150 150 cm, acero inoxidable, sin motor.
-
- 10 AI 220 190 90 cm, acero inoxidable.
AI 220 100 100 cm, acero inoxidable.
AI 221 100 100 cm, aluminio.
AI 220 120 120 cm, acero inoxidable.
AI 221 120 120 cm, aluminio.
-
- 11 AI 200 102 100 cm, acero inoxidable.
AI 202 102 100 cm, acero inoxidable, sin motor.
AI 201 102 100 cm, aluminio.
AI 203 102 100 cm, aluminio, sin motor.

01



02



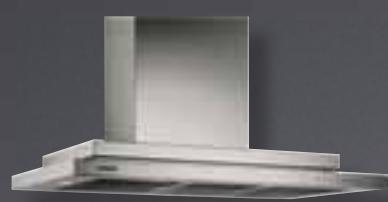
03



04



05



06



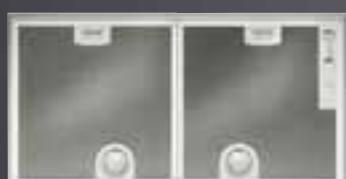
07



08



09



10



Campanas de pared.

- 01 AW 281 120/190 120/90 cm, aluminio, Coanda.
AW 280 120/190 120/90 cm, acero inoxidable, Coanda.
-
- 02 AW 482 180 180 cm, acero inoxidable, sin motor.
-
- 03 AW 400 190 90 cm, acero inoxidable.
AW 402 190 90 cm, acero inoxidable, sin motor.
AW 400 120 120 cm, acero inoxidable.
AW 402 120 120 cm, acero inoxidable, sin motor.
AW 400 150 150 cm, acero inoxidable.
AW 402 150 150 cm, acero inoxidable, sin motor.
-
- 04 AW 220 170 70 cm, acero inoxidable.
AW 221 170 70 cm, aluminio.
AW 220 190 90 cm, acero inoxidable.
AW 221 190 90 cm, aluminio.
AW 220 120 120 cm, acero inoxidable.
AW 221 120 120 cm, aluminio.
-
- 05 AW 200 172 70 x 56 cm, acero inoxidable.
AW 201 172 70 x 56 cm, aluminio.
AW 200 192 90 x 56 cm, acero inoxidable.
AW 202 192 90 x 56 cm, acero inoxidable, sin motor.
AW 201 192 90 x 56 cm, aluminio.
AW 200 120 120 x 56 cm, acero inoxidable.
-
- 06 AW 210 170 70 x 48 cm, acero inoxidable.
AW 210 190 90 x 48 cm, acero inoxidable.
AW 211 190 90 x 48 cm, aluminio.

Campanas telescópicas.

- 07 AH 900 161 60 cm, acero inoxidable.
AH 900 171 70 cm, acero inoxidable.
AH 900 191 90 cm, acero inoxidable.
-
- 08 AF 280 160 60 cm, aluminio.
AF 280 170 70 cm, aluminio.
AF 280 190 90 cm, aluminio.

Grupos filtrantes.

- 09 AH 273 150/170 50/70 cm, acero inoxidable.
-
- 10 AH 198 150/170 50/70 cm, acero inoxidable.

01



02



03



04



05



06



07



08



09



Frigorífico-Congelador Vario cooling Serie 400.

- 01 RB 491 200 91,4 cm, totalmente integrable.
RB 472 301 76,2 cm, totalmente integrable.

-
- 02 RY 491 200 91,4 cm, totalmente integrable.

Frigoríficos Vario cooling Serie 400.

- 03 RC 472 200 76,2 cm, totalmente integrable.
RC 462 200 61 cm, totalmente integrable.

Congeladores Vario cooling Serie 400.

- 04 RF 463 202/203 61 cm, totalmente integrable.
RF 413 202/203 45,7 cm, totalmente integrable.

-
- 05 RF 471 200 76,2 cm, totalmente integrable.
RF 461 200 61 cm, totalmente integrable.
RF 411 200 45,7 cm, totalmente integrable.

Conservadores de vino Vario cooling Serie 400.

- 06 RW 464 361 61 cm, totalmente integrable, puerta de cristal.
RW 464 301 61 cm, totalmente integrable.
RW 414 361 45,7 cm, totalmente integrable, puerta de cristal.
RW 414 301 45,7 cm, totalmente integrable.

Conservadores de vino.

- 07 RW 424 260 122,1 cm, integrado, puerta de cristal con
marco de acero inoxidable.

-
- 08 RW 404 260 82 cm, bajo encimera, puerta de cristal con
marco de acero inoxidable.

-
- 09 RW 262 270 60 cm, libre instalación, puerta de cristal con
marco de aluminio.

Cuando hay diversas variantes de un aparato, en la ilustración
se muestra la primera de la lista.

01



02



03



04



05



06



07



08



09



Americano Serie 200.

01 RS 295 311 91,4 cm, libre instalación.

02 RS 295 330 91,4 cm, libre instalación.

Frigorífico-Congelador Vario cooling Serie 200.

03 RB 289 202 177,5 cm, totalmente integrable.

04 RB 287 202 177,5 cm, totalmente integrable.

05 RT 287 202 177,5 cm, totalmente integrable.

Frigoríficos Vario cooling Serie 200.

06 RC 289 202 177,5 cm, totalmente integrable.

07 RC 249 202 140 cm, totalmente integrable.

Congeladores Vario cooling Serie 200.

08 RF 287 202 177,5 cm, totalmente integrable.

09 RF 247 202 140 cm, totalmente integrable.

01



02



03



04



05



06



Frigorífico-Congelador.

01 RB 292 311 70 cm, libre instalación.

02 RB 282 203 177,5 cm, totalmente integrable.

Frigoríficos.

03 RC 282 203 177,5 cm, totalmente integrable.

04 RC 220 202 122,5 cm, totalmente integrable.

05 RC 200 202 82 cm, totalmente integrable, bajo encimera.

Congelador.

06 RF 200 202 82 cm, totalmente integrable, bajo encimera.

Cuando hay diversas variantes de un aparato, en la ilustración se muestra la primera de la lista.

01



02



03



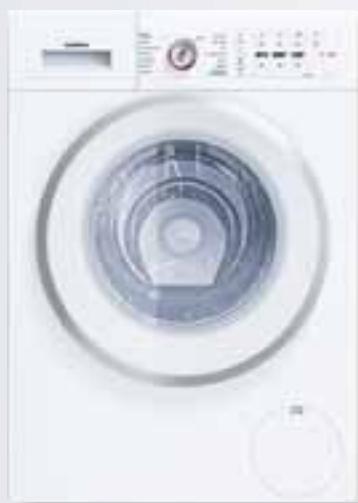
04



05



06



07



Lavavajillas totalmente integrable.

- 01 DF 461 163 86.5 cm, totalmente integrable, 6 programas, proyección tiempo restante.
DF 461 162F 86.5 cm, totalmente integrable, 6 programas, puerta deslizante.
DF 460 163 81.5 cm, totalmente integrable, 6 programas, proyección tiempo restante.
DF 460 162F 81.5 cm, totalmente integrable, 6 programas, puerta deslizante.
-
- 02 DI 461 113 86.5 cm, integrado, frontal acero inoxidable, 6 programas.
DI 460 113 81.5 cm, integrado, frontal acero inoxidable, 6 programas.
-
- 03 DF 261 162 86,5 cm, totalmente integrable, 6 programas, proyección tiempo restante.
DF 261 161F 86,5 cm, totalmente integrable, 6 programas, puerta deslizante.
DF 260 162 81,5 cm, totalmente integrable, 6 programas, proyección tiempo restante.
DF 260 161F 81,5 cm, totalmente integrable, 6 programas, proyección tiempo restante.
-
- 04 DF 241 161 86,5 cm, totalmente integrable, 4 programas.
DF 240 161 81,5 cm, totalmente integrable, 4 programas.
-
- 05 DF 260 142 81,5 cm, 45 cm, totalmente integrable, 6 programas, proyección tiempo restante.

Lavadora y secadora.

- 06 WM 260 161 Lavadora libre instalación (bajo encimera o en columna).
-
- 07 WD 260 101 Secadora libre instalación (bajo encimera o en columna).

Cuando hay diversas variantes de un aparato, en la ilustración se muestra la primera de la lista.