La Colección
2018

GAGGENAU

Si la cocina es el corazón de la casa...

...Gaggenau es el alma de la cocina.

“Aspirando a permitir que los chefs particulares hagan realidad sus ideas, desarrollamos aparatos de la más alta calidad, uniendo innovación con intuición.

Hechos a mano de materiales puros como acero inoxidable y cristal, encarnan una verdadera declaración de diseño. Una simbiosis de tradición y vanguardia. Un sello de simplicidad y autenticidad.”

Sven Schnee, Director de Global Brand Gaggenau.

Nacida para ser diferente

Toda compañía tiene un comienzo; simplemente es que el nuestro fue mucho, mucho antes que la mayoría.

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, terrateniente local y uno de los aristócratas más poderosos de su tiempo, fundó una forja de hierro en medio de la densa Selva Negra, en la aldea de Gaggenau.

Apoyándonos en la experiencia de generaciones de artesanos, seguimos distinguiéndonos.

1683
Wilhelm von Baden funda la forja de Gaggenau

1873
Michael Flürscheim compra la fundición Gaggenau

1887
Se producen carteles de publicidad esmaltados

1891
El nacimiento de la popular bicicleta Badenia

1931
Dr. Otto von Blanquet asume el control. Desde este momento, Gaggenau se centra en la elaboración de extraordinarios aparatos de cocina

1956
Gaggenau pasa a manos de Georg von Blanquet

2016
333 aniversario de Gaggenau

Los momentos que nos dieron forma

A medida que el mundo ha cambiado más allá del reconocimiento, ha habido una constante: mantenernos fieles a nosotros mismos centrándonos en perfeccionar nuestras habilidades en el metal.

Siglos de habilidades en cada aparato.

Con más de 300 años de historia, nosotros pensamos conscientemente a largo plazo. Nuestro diseño es vanguardista pero atemporal y hábilmente construimos a mano nuestras piezas, utilizando los mejores materiales, porque así es como se crea algo que durará. Nuestra búsqueda de la perfección nos lleva a verificar la calidad de la pieza como si fuera manejada de artesano a artesano. Una reputación acumulada durante siglos puede perderse en un momento, por lo tanto, nuestro control de calidad es de dos a tres veces más estricto que el de aquellos con menos que perder.

Estamos comprometidos con la innovación, pero no nos cegamos con lo nuevo. Cada nueva función debe demostrar su valor, facilitando la labor al chef particular es su afán de crear.

En última instancia, siempre nos dirigimos a habilitar e inspirar con aparatos que son extraordinarios, tanto en rendimiento como en estética.

1931

1986

1999

2011

2015

2016

Progreso significa poner la innovación a trabajar

Inventamos, innovamos y somos pioneros en cambios duraderos, avances que definen el futuro.

1931 La introducción de hornos eléctricos

1956 Primer horno integrado en alto

1973 Primer extractor de superficie

1982 Primera campana telescópica plana

1986 Lanzamiento de nuestro icono, el horno de 90 cm de ancho EB 300

1999 Lanzamiento del horno de vapor y del horno combinado de vapor

2007 Lanzamiento del Vario cooling Serie 400 y de los hornos Serie 200

2011 Primera superficie de inducción total con interfaz intuitiva

2012 Corte y soldadura por láser para el acabado de precisión de los marcos de las placas Vario Serie 400

2012 Establecimiento de nuestra sala blanca para el desarrollo de la interfaz de usuario

2013 Lanzamiento de las nuevas series de hornos, Serie 400 y Serie 200

2014 Lanzamiento de campanas de isla y de pared dentro de la extracción Serie 400

2015 Lanzamiento del sistema de limpieza automático para el horno combinado de vapor

2016 Lanzamiento del cajón de envasado al vacío

2016 Rediseño de nuestro icono, el EB 333

Londres, Nueva York, Shanghai...

Nuestros Showrooms se destinan a inspirar, a ser símbolos de nuestro mundo. Cada uno contiene una característica arquitectónica que reconoce el ambiente local. Una variedad de electrodomésticos seleccionados en un entorno sofisticado, cultivado, donde el chef particular puede ver, manejar y examinar detenidamente las piezas reales. Porque al final, la mejor manera de entender la diferencia Gaggenau es tocándola.

Gaggenau Londres

La Colección 2018

Hornos 2
Horno EB 333 4
Hornos Serie 400 6
Hornos Serie 200 14
Visión general de hornos y accesorios 20

Cocción 24
Aparatos de cocción Vario Serie 400 26
Aparatos de cocción Serie 400 32
Aparatos de cocción Vario Serie 200 38
Aparatos de cocción Serie 200 42
Visión general de cocción y accesorios 46

Aparatos de extracción 50
Aparatos de extracción Serie 400 52
Aparatos de extracción Serie 400 58
Visión general de extracción y accesorios 66

Refrigeración 68
Vario cooling Serie 400 70
Conservadores de vino 74
Vario cooling Serie 200 78
Frigoríficos Serie 200 82
Visión general de refrigeración y accesorios 84

Lavavajillas 88
Lavavajillas Serie 400 90
Lavavajillas Serie 200 94
Visión general de lavavajillas y accesorios 98

Home Connect 99

Hornos

La cocina profesional en su propia casa

La calidad profesional de todos nuestros hornos dejará satisfecho al cocinero más exigente. Al igual que con la miel todavía en el panal, estos aparatos prometen una experiencia culinaria genuinamente exclusiva. Cada cocinero busca expresarse de manera diferente: los condimentos, los tiempos, las temperaturas... cada receta destila la personalidad de su autor. Gaggenau responde a esta demanda con una gama de hornos de excelente rendimiento y audaz diseño con la máxima calidad durante toda la vida del producto.

Dos series de hornos de diseños y dimensiones diferentes contribuyen a hacer realidad este deseo. Además, Gaggenau ofrece el horno EB 333 para aquellos cocineros que ambicionan la máxima calidad en sus platos.

Cada una de las series ofrece multitud de llamativas e intuitivas configuraciones. La instalación de un horno combinado de vapor junto a un horno convencional ofrece una magnífica composición con una gran flexibilidad. Añada un módulo de vacío a esta combinación y la cocción a baja temperatura será algo cotidiano en su repertorio culinario. Asimismo, un horno convencional, instalado junto a una cafetera automática y un horno combinado de vapor o un microondas combinado, ampliarán aún más sus posibilidades.

También apreciará nuestro módulo calientaplatos. Mímese a sí mismo y a sus invitados templando su vajilla y cubertería antes de servir la mesa, o mantenga la comida caliente mientras prepara los últimos detalles.

Esta gama de hornos tiene su mira puesta en la promesa de obtener resultados profesionales en su propia casa.

El horno EB 333

Un ícono en el mundo culinario durante más de 30 años, el EB 333 recientemente rediseñado y actualizado sigue siendo una aspiración culinaria. Fabricado casi completamente a mano, su puerta frontal está formada por una pieza única de 3 mm de acero inoxidable que abarca todo el impresionante ancho de 90 cm. Bisagras voladizas y un sistema de apertura amortiguado permiten manejar sin esfuerzo los considerables 20 kg de peso de la puerta.

Las mejoras técnicas se han unido a la nueva interfaz de usuario que incluye la pantalla táctil TFT. Los mandos de acero inoxidable también están disponibles en negro, como accesorio elegante y especial.

Hornos Serie 400

Impulsados por los principios de la cocina profesional, inspirados en las necesidades y experiencias de los chefs profesionales, hemos introducido las mismas demandas y necesidades a las cocinas domésticas con nuestros hornos de la Serie 400.

Sus audaces líneas, la solidez del acero inoxidable y el cristal, son características ineludibles e inconfundibles de esta gama de productos de Gaggenau. Sin tiradores, la apertura de las puertas se realiza tocando la pantalla. Este es un horno que indudablemente marca la pauta de toda la cocina. Instalados en columna, sus paneles de control permiten dos opciones: conjuntar un horno combinado de vapor o un microondas combinado con un horno convencional. Estas opciones pueden ir acompañadas por un módulo calientaplatos o, ciertos modelos, por un módulo de envasado al vacío. Se trata, por tanto, de elementos diseñados para propósitos diversos, incluyendo la cocción a baja temperatura.

Hornear, guisar, gratinar o cocer al vapor son formas de cocinar que pueden llevar a un cierto desorden en la cocina y dejan su huella en el horno. Con nuestros exclusivos sistemas de autolimpieza por agua o pirólisis nos aseguramos de que los aparatos quedan perfectamente limpios tras el uso.

Quienes expresan su talento culinario con extensas ideas, cuentan con la posibilidad de ampliar la anchura del horno de 60 a 76 cm. Ambos tamaños están realizados en acero inoxidable tras cristal, materiales que son el rasgo diferencial de Gaggenau.

Los hornos de la Serie 400 son los líderes de su categoría. Cuentan con hasta 17 programas de cocción y con una extensa variedad de elementos como un asador giratorio, una termosonda para medir la temperatura interior de los alimentos, la posibilidad de incorporar una piedra para hornear y el sistema de limpieza automática por pirólisis. Todo ello con una sencilla selección en el panel de mandos.

La cafetera automática permite hacer de manera personalizada e instantánea su café. El dispositivo graba hasta ocho bebidas personalizables y su sistema de calentamiento continuo garantiza que cada uno de esos cafés se realiza al gusto del usuario.

El cajón calientaplatos le ayudará a coordinar sus creaciones. Apreciará su capacidad de descongelar así como mantener la comida caliente o incluso una cocción lenta. O simplemente disfrute del placer de una taza caliente en la que paladear su café preferido.

Cajón calientaplatos

El horno combinado de vapor es el electrodoméstico imprescindible cuando el usuario quiere cocinar al vapor, guisar, hornear, cocer, asar, gratinar, regenerar, extraer los jugos o cocinar a baja temperatura. Tras realizar cualquiera de estas acciones, el horno se autolimpia.

Gaggenau introdujo el horno combinado de vapor en las cocinas particulares hace más de 15 años. Desde entonces hemos trabajado en su mejora constante.

Los ajustes de temperatura de máxima precisión, sus cinco niveles de humedad y la instalación de un módulo de envasado al vacío permitirán al usuario tener el máximo dominio.

Tras descubrir el sistema automático de limpieza del horno combinado de vapor, los usuarios se preguntarán cómo han podido vivir sin él. Este sistema limpia el interior del horno por medio de una válvula que suministra el agua y un cartucho de limpieza. Sencillo, higiénico y sin esfuerzo. El horno está fabricado en acero inoxidable tras cristal y está disponible con depósito de agua extraíble o con conexión fija de agua y desagüe.

El módulo de envasado al vacío está concebido para una gran variedad de preparaciones, permitiendo un sellado rápido y apropiado del pescado, la carne, frutas y verduras no sólo para su cocción a baja temperatura, también para su marinado o su conservación durante un largo tiempo. La pregunta ya no será cuándo va a utilizarlo sino cuándo no lo hará.

Módulo de envasado al vacío

Con una construcción completamente lisa, sin tiradores, la Serie 400 es la unión perfecta de belleza e inteligencia.

La termosonda garantiza conocer en todo momento la temperatura interior de carnes, pescados, tartas y hojaldres. Precisión y control total con una comunicación intuitiva a través de la pantalla táctil TFT del horno.

La piedra para hornear es el más claro ejemplo de que en Gaggenau no hay lugar para la complacencia. Acabada de forma manual, cuenta con una resistencia extraíble que puede elevar su temperatura hasta los 300 °C. Esta piedra permite hornear un sencillo pan, pizzas o las tartas más sofisticadas con la perfección de un horno profesional.

Las bandejas Gastronorm permiten que los alimentos fluyan por la cocina sin interrupción. Almacenamiento, refrigeración, preparación, cocinado, horneado e incluso el servicio se llevan a cabo de manera satisfactoria con este versátil sistema. Disponibles en acero inoxidable o material antiadherente, perforadas o sin perforar, con o sin tapa, las bandejas están diseñadas para encajar perfectamente en los aparatos de Gaggenau, lo que proporciona un resultado verdaderamente profesional.

Los mandos secuenciados y la pantalla TFT táctil son ejemplos patentes de la manera en que Gaggenau crea sus productos. De fabricación excelente y de consistencia garantizada, los mandos giratorios otorgan el grado de resistencia adecuado para realizar los ajustes de las funciones primarias del aparato de manera rápida y precisa. La pantalla táctil TFT se utiliza para acceder a las funciones secundarias de cada uno de los programas.

Instalados verticalmente o uno junto al otro, el horno, el horno combinado de vapor, la deseada cafetera automática o el horno combinado con microondas son los elementos constructivos con los que crear el alma de su cocina.

Termosonda

Piedra para hornear

Fuente Gastronorm

Hornos Serie 200

Los hornos de la Serie 200 convencen por su funcionalidad y versatilidad. El horno de 60 cm de ancho con luces interiores empotradas se complementan con las cafeteras automáticas, los hornos combinados de vapor, los módulos calientaplatos o los módulos de envasado al vacío.

Colocados de manera vertical u horizontal esta elegante serie cuenta con tres acabados, y mantiene una alineación perfecta con el mobiliario de cocina adaptándose perfectamente a cualquier entorno. Y, para aquellos que prefieren una disposición más tradicional, el horno puede colocarse bajo la encimera.

Con perfecta armonía en cualquier configuración, la única restricción para elegir sus electrodomésticos será la superficie de su pared. Las combinaciones de aparatos ofrecen posibilidades ilimitadas de cocción, desde cocer a fuego lento hasta cocinar al vapor, pasando por el horneado convencional; junto al microondas combinado, que proporciona una gran flexibilidad en la cocina. La máquina de café automática completa la disposición de los aparatos, ofreciendo además café personalizado al gusto del usuario.

La Serie 200 es atractiva tanto para los amateurs como para los cocineros más expertos.

Esta gama de productos proporciona una gran capacidad y funcionalidad. Todo ello con un estilo de suaves líneas continuas. Incluye hornos convencionales, hornos combinados de vapor, microondas convencionales, hornos microondas combinados, cafeteras automáticas y módulos calientaplatos. Disponibles en los colores Gaggenau Anthracite, Metallic y Silver.

Los tiradores de los hornos combinan con los de los frigoríficos dando armonía a la cocina. Los mandos giratorios, fabricados en acero inoxidable son otro de los componentes diferenciales de Gaggenau. Estos mandos controlan las funciones principales, mientras que las funciones secundarias se ubican en la pantalla táctil de TFT.

El horno es el instrumento más versátil de la serie. Encaja perfectamente bajo la encimera o en una columna. Equipado con un control de temperatura electrónico, permite llevar a cabo una gran variedad de métodos de cocción y elimina hasta la suciedad más rebelde por medio de un sistema de limpieza pirolítica tras el cual sólo es necesario pasar un paño.

La piedra para hornear transforma el horno y lo hace capaz de producir exquisiteces como si de un horno tradicional de leña se tratase.

El horno combinado de vapor no sólo satisface cualquier ideal de cocina. También es el único que cuenta con un sistema integrado de suministro de agua. Tanto si quiere cocer al vapor, hornear, guisar, regenerar los alimentos o extraer jugos, este horno de 60 cm de anchura realzará su cocina y su gusto por la elaboración de alimentos.

Gaggenau Anthracite

Gaggenau Metallic

Sea cual sea su preferencia, la gama de combinaciones es amplísima. Tanto si se trata del sistema Gastronorm, que permite cocinar con el mínimo esfuerzo en todos y cada uno de los pasos de su aventura culinaria y garantiza una total relajación durante la preparación, almacenamiento, cocción o regeneración de los alimentos; como de los hornos convencionales, u hornos combinados con microondas, que unen cocción convencional, microondas y grill, esta serie garantiza al usuario la combinación perfecta de inspiración, capacidad y potencia.

La cafetera automática le ofrece un café a su gusto en pocos segundos. Almacene con su nombre hasta ocho bebidas diferentes y elabore dos tazas al mismo tiempo. La medida de la cantidad de leche y de la salida del café es convencional, pero cuenta con dos opciones de dosificación del agua: un depósito con un sistema integrado del control del nivel del agua, o bien una conexión fija a una toma de agua que evita el ocuparse de rellenar el depósito de agua o de vaciar la bandeja de goteo.

El cajón calientaplatos permite mantener a la temperatura adecuada los servicios de entre 6 y 12 comensales, pero es capaz de hacer muchas más cosas como descongelar, tostar, levar masas e incluso cocinar a baja temperatura.

El módulo de envasado al vacío permite al cocinero no profesional llevar a cabo acciones como un marinado más rápido, la conservación durante más tiempo de la frescura de las carnes, pescados o verduras, o el sellado de botes de mermelada o conserva. Todo ello, oculto tras una puerta sin tirador que se abre por medio de una presión y que no ocupa más espacio que el módulo calientaplatos.

Módulo de envasado al vacío

Hornos Serie 400

Horno

BO 480/481

Anchura 76 cm
Limpieza por pirólisis
17 métodos de cocción
Función termosonda, asador giratorio y piedra pizza
Capacidad 110 litros
Etiquetado energético A*

Horno

BO 470/471

Anchura 60 cm
Limpieza por pirólisis
17 métodos de cocción
Función termosonda, asador giratorio y piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno

BO 450/451

Anchura 60 cm
Limpieza por pirólisis
13 métodos de cocción
Función termosonda y piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno

BO 420/421

Anchura 60 cm
Limpieza por pirólisis
9 métodos de cocción
Función piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno combinado de vapor

BS 484/485

Anchura 76 cm
Conexión a toma de agua y desagüe
Sistema de limpieza completamente automático
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad
Función termosonda
Capacidad 44 litros
Etiquetado energético A*

Horno combinado de vapor

BS 470/471/474/475 ■

Anchura 60 cm
Conexión a toma de agua y desagüe
Sistema de limpieza completamente automático
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad
Función termosonda
Capacidad 44 litros
Etiquetado energético A*

Horno combinado de vapor

BS 450/451/454/455 ■

Anchura 60 cm
Conexión a toma de agua y desagüe
Sistema de limpieza completamente automático
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad
Función termosonda
Capacidad 43 litros
Etiquetado energético A*

Horno-microondas combinado

BM 484/485

Anchura 76 cm
Microondas, grill y horno
Capacidad 36 litros

Horno-microondas combinado

BM 450/451/454/455 ■

Anchura 60 cm
Microondas, grill y horno
Capacidad 36 litros

Cafetera automática

CM 450/470

Anchura 60 cm
Personalización y memorización de 8 bebidas diferentes

Módulo calientaplatos

WS 482

Anchura 76 cm
Altura 21 cm
Vajilla para 10 personas
Capacidad 38 litros

Módulo calientaplatos

WS 461

Anchura 60 cm
Altura 14 cm
Vajilla para 6 personas
Capacidad 19 litros

Módulo calientaplatos

WS 462

Anchura 60 cm
Altura 29 cm
Vajilla para 12 personas
Capacidad 51 litros

Módulo de envasado al vacío

DV 461

Anchura 60 cm
Altura 14 cm
3 niveles de envasado al vacío dentro y fuera de la cámara
Capacidad máx. 10 kg
Volumen 8 litros

■ Disponibles también con control en la zona superior

*Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Todos los aparatos de las Series 400 están disponibles con bisagra a la derecha o a la izquierda, excepto las cafeteras, el módulo calientaplatos y el módulo de envasado al vacío.

Horno EB 333

Horno

EB 333

Anchura 90 cm
Limpieza por pirólisis
17 métodos de cocción
Función termosonda, asador giratorio y piedra pizza
Capacidad 83 litros
Etiquetado energético A*

Opciones de diseño

Todos los aparatos de la Serie 200 están disponibles en los siguientes colores:

Gaggenau Anthracite

Gaggenau Metallic

Gaggenau Silver

Home Connect

* Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Todos los aparatos de las Series 200 están disponibles con bisagra a la derecha o a la izquierda, excepto las cafeteras, el módulo calientaplatos y el módulo de envasado al vacío.

Accesorios

Termosonda

Asador giratorio

Piedra pizza

Palas de pizza

Set de 2

BA 090 100

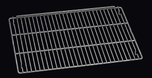
Mandos de color negro

Raíl telescópico

Bandeja de asados

Esmaltada

Bandeja esmaltada



Parrilla cromada

Bandeja de cristal

Bandeja Gastronorm (1,5l)

Antiadherente, GN 1/3
Perforada/No perforada

Bandeja Gastronorm (3l)

Antiadherente, GN 2/3
Perforada/No perforada

Rustidera Gastronorm

Aluminio fundido, GN 2/3
Altura 165 mm, antiadherente

Bandeja Gastronorm (1,5l)

Acero inoxidable, GN 1/3
Perforada/No perforada

Bandeja Gastronorm (3l)

Acero inoxidable, GN 2/3
Perforada/No perforada

Tapa para bandeja Gastronorm

Acero inoxidable, GN 1/3

Tapa para bandeja Gastronorm

Acero inoxidable, GN 2/3

Tirador

Acero inoxidable

Hornos Serie 200

Horno

BOP 250/251

Anchura 60 cm
Limpieza por pirólisis
13 métodos de cocción
Función termosonda y piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno

BOP 240/241

Anchura 60 cm
Revestimiento catalítico
13 métodos de cocción
Función termosonda y piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno

BOP 220/221

Anchura 60 cm
Limpieza por pirólisis
9 métodos de cocción
Función piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno

BOP 210/211

Anchura 60 cm
Revestimiento catalítico
9 métodos de cocción
Función piedra pizza
Capacidad 76 litros
Etiquetado energético A*

Horno combinado de vapor

BSP 250/251

Anchura 60 cm
Depósito de agua extraíble de 1,3 litros
Aire caliente combinable con niveles de humedad
Función termosonda
Capacidad 42 litros
Etiquetado energético A*

Horno-microondas combinado

BMP 250/251

Anchura 60 cm
Microondas, grill y horno
Capacidad 36 litros

Microondas

BMP 224/225

Anchura 60 cm
Microondas y grill
Capacidad 21 litros

Cafetera automática

CMP 250/270

Anchura 60 cm
Personalización y memorización de 8 bebidas diferentes

Módulo calientaplatos

WSP 221

Anchura 60 cm
Altura 14 cm
Vajilla para 6 personas
Capacidad 20 litros

Módulo calientaplatos

WSP 222

Anchura 60 cm
Altura 29 cm
Vajilla para 6 personas
Capacidad 20 litros

Módulo de envasado al vacío

DVP 221

Anchura 60 cm
Altura 14 cm
3 niveles de envasado al vacío dentro y fuera de la cámara
Capacidad máx. 10 kg
Volumen 8 litros

Cocción

Ingredientes para la excelencia

Los aparatos de cocción de las Series 200 y 400, ya sea integrados en un sistema modular Vario o bien instalados sobre la encimera, harán excepcional cualquier cocina. Como la sal del Himalaya, cada elemento de la cocina debe deleitar tanto al paladar como a la vista.

Nuestra superficie de inducción total puede instalarse a ras de encimera y ofrece unos asombrosos 2.800 cm^2 de espacio de creación en los que poder poder colocar aleatoriamente hasta cuatro recipientes. Otros modelos de aparatos de cocción ofrecen el modo profesional, que permite al chef particular mover los recipientes por las diferentes zonas de calor de la superficie de cocción como hacen los chefs profesionales. Cuentan con un sensor de cocción que mantiene la temperatura adecuada en cada recipiente y que vigila que no se produzca un sobrecalentamiento. Los aparatos de cocción Flex permiten incluso al cocinero combinar las zonas de cocción para colocar cacerolas de mayor tamaño. Es decir, todo aquello que elimina las limitaciones para el cocinero.

Para aquellos que sólo conciben cocinar con gas tenemos la última tecnología para la cocción a fuego lento, y elaborar grandes platos en un quemador Wok. Asimismo, los grills, aparatos de cocción a vapor, los Teppan Yakis o las freidoras, disponibles en ambas series, ofrecen un preciso control sobre estos métodos de cocina.

Son aparatos de cocción para la inspiración.

Placas Vario Serie 400

Los chefs profesionales no conocen limitaciones en sus creaciones. Esta serie da una respuesta perfecta y admite infinitas combinaciones. De forma exclusiva el Teppan Yaki, el aparato de vapor, el extractor y la freidora pueden alinearse junto a placas de inducción o gas, con medidas de entre 38 y 90 centímetros de ancho, creando así espacios de trabajo uniformes y cohesionados.

Nuestras placas de inducción con marco de acero inoxidable dirigen rápidamente el calor al recipiente. Con capacidad para dorar rápidamente, así como para cocinar a fuego lento de manera suave y pausada, se muestran en una gran variedad de tamaños, así como de formatos. Desde pequeñas combinaciones hasta superficies completamente equipadas, cualquier combinación es posible.

Estas superficies de trabajo permiten dejar volar la imaginación, son un tributo a la cocina sin límites. En el frontal del mueble se ubican los mandos de control iluminados, para manejarlos sin distracciones para la vista. Se trata de otro de los elementos diferenciadores que hace de las placas Vario Serie 400 unos aparatos imponentes, pero en absoluto excesivos.

Todos los elementos exteriores cumplen su función combinando eficacia y delicadeza. Agradan al tacto tanto como a la vista.

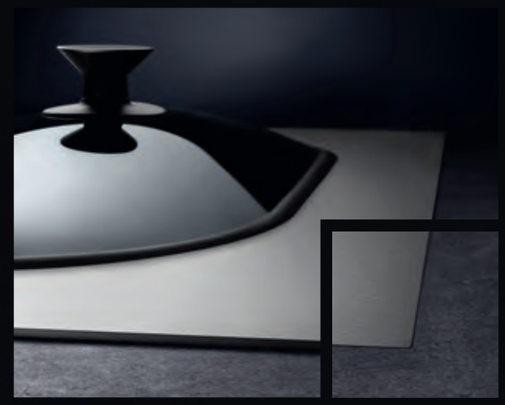
Los mandos giratorios instalados en la parte frontal son instrumentos de precisión. Soberbiamente elaborados y de gran resistencia proporcionada por su acero inoxidable macizo, se iluminan sutilmente al ser utilizados. Se trata de la máxima expresión del control intuitivo.

Instalación enrasada o sobre encimera, con un marco visible de tres milímetros de precisa elaboración que permite apreciar la perfección del borde de las placas, o enrasadas en la encimera. Es una simple cuestión de gustos.

Las placas de inducción ofrecen modelos desde 38 centímetros, con una sola zona de cocción Wok, hasta los de 90 centímetros, que ofrecen cinco zonas de cocción, un triple anillo de cocción y zonas de calor. Las dos zonas de cocción individuales pueden unirse para crear una mayor zona de cocción con un único control. Para no perder tiempo al hervir agua, la función booster permite hervir grandes cantidades de líquido en cuestión de segundos.

La freidora y el aparato de cocción a vapor ofrecen el placer de cocinar en una cubeta de acero inoxidable. La freidora es ideal para cualquier tipo de fritura, desde tempura hasta las tan familiares patatas fritas. Por su parte, el aparato de cocción a vapor permite escaldar, extraer los jugos, cocer, regenerar alimentos o hacer reducciones de vino. Los recipientes permiten la cocción por separado de diferentes alimentos al mismo tiempo sin que pierdan sus propiedades o se mezclen sabores. Así, por lo pronto, las vitaminas de las verduras no se contaminarán con la suave salsa de vino blanco.

Mandos de acero inoxidable macizo



Instalación enrasada o sobre encimera

Los quemadores de gas despliegan hasta 6.000 vatios de potencia pura. El control eléctrico de la llama permite todo tipo de cocciones, desde el fuego lento hasta las llamas más poderosas, que se vuelven a encender automáticamente en caso de apagarse. El quemador individual Wok o quemador de paella puede encenderse completamente, pero también puede optar por superar los límites con nuestra placa de gas de cinco quemadores.

El Teppan Yaki y el grill ofrecen dos tipos de calor directo muy diferenciados. Ambos cuentan con dos zonas de cocción separadas que permiten simultáneamente calentar y mantener la temperatura en la misma superficie. Además, si se sustituye en el grill una parte de la parrilla por una plancha lisa, permite cocinar a la parrilla y asar simultáneamente.

El extractor de superficie parece desafiar las leyes físicas. Absorbe los vapores y los humos desde el primer momento, antes de que se extiendan por la atmósfera. Un solo mando de alta precisión puede controlar hasta dos extractores. Los silenciosos motores se hallan ubicados bajo el mueble de cocina a ras de suelo y los conductos no restan espacio a los armarios inferiores. Ni siquiera se percatará de que están ahí hasta que los necesite.

El extractor de encimera emerge del espacio posterior de la placa. Es un impresionante sistema de ventilación que captura el vapor y los olores de la parte superior de las ollas mientras ilumina directamente la placa. Tras su uso, desciende de manera suave y discreta hasta desaparecer.

El extractor de encimera

Placas Serie 400

Las placas de la Serie 400 ofrecen extraordinarias longitudes para proporcionar una cocina perfecta. Esta placa, que cuenta con inducción en toda su superficie cuenta con 80 cm de espacio para una creatividad culinaria sin límites, permitiendo colocar los recipientes en cualquier parte de la placa, pudiendo cocinar en toda la superficie. No importa dónde coloque la cacerola, en ese punto cocinará. La placa memoriza las condiciones de cocinado de cada recipiente y las traslada a cualquier punto donde lo mueva.

Es un enorme lienzo en blanco sobre el que plasmar sus obras maestras culinarias. La pantalla de control de TFT es tan sencilla de usar como un smartphone ya que ofrece la posibilidad de desplazarse hacia arriba y hacia abajo, además de la habitual información de tiempo y funciones de cocinado.

La placa de inducción Flex de la Serie 400 con extractor de superficie se extiende para ofrecer una amplia superficie adaptable de hasta 88 cm. Con su integración sin juntas en la superficie de la cocina satisface el deseo de un magnífico diseño y de un impresionante rendimiento.

Podrá extender la superficie de cocción para emplear sartenes más grandes y alargardas, accesorios Teppan Yaki, plancha o Wok cuando se use el anillo Wok. Dé rienda suelta a su impulso y experimente sin límites.

Además de su libertad creativa, la placa cuenta con un sensato y racional elemento: el extractor de superficie, que limpia inmediatamente la atmósfera. Los mandos iluminados de acero inoxidable y una nítida pantalla en color blanco y naranja proporcionan el control sobre el cocinado.

Es una placa de inducción capaz de adaptarse, preparada para purificar el aire y diseñada para la inspiración.

La CG 492 de un metro de ancho, puede instalarse a ras de la encimera e incluso soldarse directamente a ella si es de acero inoxidable. Bajo los soportes de hierro fundido cuenta con un quemador Wok o paellero, rodeado por dos quemadores de gran capacidad y dos quemadores convencionales, todos ellos de latón. Las válvulas de gas completamente electrónicas proporcionan la más precisa regulación de potencia que puede reproducirse, permitiendo desde la cocción al fuego más lento hasta los fritos y dorados a la máxima potencia. Cuando se manejan hasta 18.000 vatios de potencia, el control es fundamental.

Placas Serie Vario 200

Para espacios limitados, Gaggenau ofrece un sistema más compacto de aparatos interconectados con mandos de control incorporados en la parte superior. Con medidas que van desde los 28 a los 60 cm, esta serie de placas aúna el rendimiento más avanzado con un diseño inteligente. El espacio no debe ser un límite para sus ambiciones culinarias.

Junto a las placas, ya sean de gas o de inducción, se ofrecen aparatos más específicos como el grill, la freidora, el Teppan Yaki o el aparato de cocción al vapor. Los extractores de superficie completan esta armoniosa composición enmarcada en paneles de control de acero inoxidable cepillado.

La variedad de complementos opcionales supera con gran diferencia la capacidad de la mayoría de las cocinas, por lo que el cocinero podrá crear una gran diversidad de platos con personalidad propia. La placa de dos quemadores de gas y la placa Wok con quemador de 3 anillos ofrece una variedad de sabores, proporcionando un gran espacio para todo tipo de baterías de cocina. Para las cocinas alimentadas sólo con electricidad y para los chefs con gusto por la cocina saludable e inclinación por lo teatral las fuentes de inspiración serán la placa de inducción, el aparato de cocina al vapor y el Teppan Yaki. Siempre la extracción de superficie eliminará cualquier exceso de humo y vapor de la atmósfera.

El aparato de cocción al vapor ofrece una gran variedad de formas de preparación de alimentos: la cocción al vapor, el escaldado, el deshidratado o la regeneración de alimentos así como la reducción de caldos y vinos. Pueden emplearse dos bandejas para cocinar diferentes alimentos simultáneamente sin mezclar los sabores ni los olores. Además, ofrece total visibilidad de los procesos a través de la tapa de cristal.

El extractor de superficie elimina de raíz los vapores y los olores desde el primer momento, tanto en salida de aire al exterior como en modo recirculación. Se trata de una solución minimalista, sutil y silenciosa al eterno problema de la falta de espacio en algunas cocinas.

Las placas de inducción disponen de la función booster, que aporta temporalmente un 50% más de poder calorífico a las zonas de cocción, perfecto para dorar o calentar de manera rápida grandes cantidades de líquidos. Inducción para impacientes.

El Teppan Yaki brinda la emoción de cocinar directamente los alimentos sobre la superficie de acero a 240 °C utilizando sus 1.800 vatios de potencia o puede utilizarse para mantener los alimentos calientes. Convertirá la cocina en un entretenimiento.

Paneles de control

Placas de la Serie 200

Con personalidades diferentes, esta serie ofrece placas de entre 60 cm y 100 cm de anchura. Instaladas sobre la encimera o enrasadas, de gas o de inducción; el espacio no será un freno a la ambición culinaria.

Las placas Flex inducción son para aquellos entusiastas de la cocina que desean expresarse sin tener en cuenta los límites de una superficie de trabajo reducida. Estas placas ofrecen varias zonas de inducción de tamaño convencional. Para cacerolas de mayor tamaño o accesorios como el grill o el Teppan Yaki, las dos zonas se convierten en una sola zona de inducción con sólo tocar un botón.

La función de cocción profesional permite al usuario cocinar como los más prestigiosos chefs, por medio de zonas de cocción preestablecidas a mayor o menor temperatura. Los recipientes pueden colocarse en diferentes lugares ya que la placa continuará el proceso de calentamiento en cualquier parte de la zona de cocción. Al terminar, las referencias visuales desaparecen.

El control de esta placa se lleva a cabo a través unos sensores ubicados en la superficie de la placa y de un mando giratorio que se retira para facilitar la limpieza. Se trata de un control muy intuitivo, también disponible en color negro, cuya sencillez no oculta la gran capacidad de la placa.

Las placas de gas utilizan mandos de doble giro que permiten elegir entre nueve niveles de potencia. Es una gama de placas muy flexibles diseñadas para ser fáciles de usar y capaces de ofrecer una cocina creativa y profesional.

Las placas de Flex inducción con sistema de ventilación integrado proporciona flexibilidad automatizada. Su impresionante superficie de 80 cm de anchura ofrece cuatro zonas de cocción que pueden convertirse en dos zonas de mayor tamaño. Su mando giratorio magnético está disponible en acero inoxidable o, como accesorio, en color negro. Se retira fácilmente tanto para la limpieza de la placa como para acentuar la pureza de sus líneas cuando no se usa.

Toda esta flexibilidad se combina con el sistema automático del control de calidad del aire. El extractor puede programarse para autoajustarse según las condiciones del ambiente para eliminar vapores y olores antes de que se eleven por encima de la placa de cocción. Esto hace que el cocinero sólo tenga que ocuparse de sus creaciones.

Aparatos de cocción Vario Serie 400

Placa Flex inducción Vario

VI 492 ■

Anchura 90 cm
5 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Placa Flex inducción Vario

VI 482 ■

Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Superficie inducción total

CX 480 ■

Anchura 80 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de recipientes de cocción en cualquier ubicación

Placa Flex inducción Vario

VI 462 ■

Anchura 60 cm
4 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Placa Flex inducción Vario

VI 422 ■

Anchura 38 cm
2 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Placa de inducción Vario

VI 414 ■

Anchura 38 cm
1 zona de cocción
Ideal para sartén Wok con anillo especial
Instalación sobre encimera o enrasada
Mando de control frontal

Placa de gas Vario

VG 491 ■

Anchura 90 cm
5 quemadores
Incluye quemador Wok
Control completamente electrónico
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Placa de gas Vario

VG 425 ■

Anchura 38 cm
2 quemadores
Control completamente electrónico
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Placa de gas Vario

VG 415 ■

Anchura 38 cm
1 quemador Wok
Control completamente electrónico
Instalación sobre encimera o enrasada
Mando de control frontal

Teppan Yaki Vario

VP 414 ■

Anchura 38 cm
Una única superficie de acero cromado
Regulación precisa de la temperatura en dos zonas
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Grill eléctrico Vario

VR 414 ■

Anchura 38 cm
2 zonas
Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Aparato de cocción a vapor Vario

VK 414 ■

Anchura 38 cm
2 niveles de cocción
Control exacto de temperatura
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Freidora eléctrica Vario

VF 414 ■

Anchura 38 cm
Cubeta con 3 zonas
Control exacto de temperatura
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control frontal

Extractor de encimera

AL 400 ■

Anchura 120/90 cm
Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando
Instalación sobre encimera o enrasada
Eficiencia energética clase A+ con motor AR 400 142*

Extractor de superficie Vario

VL 414 ■

Anchura 11 cm
Extracción de alta eficiencia en la encimera
Instalación sobre encimera o enrasada
Mando de control frontal
Eficiencia energética clase A+ con motor AR 403 122*

Opciones de diseño

▲ Sin marco
■ Marco de acero inoxidable
● Mandos de control de acero inoxidable

Home Connect

* Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E

Placas de cocción Serie 400

Superficie inducción total

CX 480 ▲■

Anchura 80 cm
Una sóla zona de cocción total
Pantalla TFT
Posibilidad de uso de recipientes en cualquier lugar

Flex inducción con extractor de superficie

CVL 420 ▲

Anchura 88 cm
2 x 2 zonas flex inducción
Instalación enrasada
VL 410 111 | Eficiencia energética clase A+ con motor AR 403 122*

Flex inducción con extractor de superficie

CVL 410 ▲

Anchura 88 cm
2 zonas flex inducción
1 zona wok
Instalación enrasada
VL 410 111 | Eficiencia energética clase A+ con motor AR 403 122*

Placa de gas

CG 492

Anchura 100 cm
5 quemadores
incluyendo quemador Wok
Control completamente electrónico
Mandos de control frontal
Instalación enrasada piano a filo

Placas de cocción Serie 200

Placa Flex inducción

CI 292 ▲■

Anchura 90 cm
5 zonas de cocción
Control Twist-Pad

Placa Flex inducción

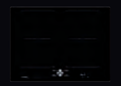
CI 283 ▲■⌂

Anchura 80 cm
5 zonas de cocción
Control Twist-Pad

Placa Flex inducción

CI 282 ▲■

Anchura 80 cm
5 zonas de cocción
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 272 ▲■

Anchura 70 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad

Placa Flex inducción

CI 290 ■

Anchura 90 cm
3 zonas de cocción
Control Twist-Pad

Placa Flex inducción

CI 262 ▲■⌂

Anchura 60 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad

Placa Flex inducción con extracción central

CV 282 ▲■

Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad
Evacuación al exterior o en recirculación
Eficiencia energética clase A*

Placa de gas

VG 295

Anchura 90 cm
5 quemadores
incluyendo quemador Wok
Mandos en parte superior

Placa de gas

CG 291

Anchura 90 cm
5 quemadores
incluyendo quemador Wok
Regulación mecánica
Mandos en parte superior

Placa de gas

CG 261

Anchura 60 cm
4 quemadores
incluyendo quemador Wok
Regulación mecánica
Mandos en parte superior

Opciones de diseño

▲ Sin marco
■ Marco de acero inoxidable
● Mandos de control de acero inoxidable

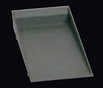
⌂ Home Connect

* Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E

Accesorios

Plancha de fundición

Media o completa



Plancha de fundición para VR 230

Grill de fundición

Aluminio, antiadherente

Teppan Yaki

Material multicapa

Sartén Wok

Anillo especial

Para sartén Wok

Sartén con control fritura

Acero inoxidable. Antiadherente. Para zonas de 15 cm, 18 cm, 21 cm, 28 cm diámetro

Cesta para hervir pasta

Piedras volcánicas

Mando Twist-Pad negro

Sensor de temperatura

Para la regulación de temperatura en ollas. Para placas Flex inducción.

Aparatos de cocción Vario Serie 200

Placa de inducción Vario

VI 260 ●

Anchura 60 cm
4 zonas de cocción
Mandos en parte superior

Placa de inducción Vario

VI 230 ●

Anchura 28 cm
2 zonas de cocción
Mandos en parte superior

Placa de gas Vario

VG 264 ●

Anchura 60 cm
4 quemadores
Mandos en parte superior

Placa de gas Vario

VG 232 ●

Anchura 28 cm
2 quemadores
Mandos en parte superior

Placa de gas Vario

VG 231 ●

Anchura 28 cm
1 quemador Wok
Mando en parte superior

Teppan Yaki Vario

VP 230 ●

Anchura 28 cm
1 única superficie de metal
Regulación exacta de la temperatura
Mandos en parte superior

Grill eléctrico Vario

VR 230 ●

Anchura 28 cm
2 zonas de control independiente
Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas
Mandos en parte superior

Aparato para cocinar al vapor Vario

VK 230 ●

Anchura 28 cm
2 niveles de cocción
Control exacto de temperatura
Mandos en parte superior

Freidora eléctrica Vario

VF 230 ●

Anchura 28 cm
Cubeta con 3 zonas
Control exacto de temperatura
Mandos en parte superior

Extractores de superficie Vario

VL 041/040 ●

Anchura 8,5 cm
Extracción de alta eficiencia en la cocina
Mando en parte superior

Extracción

Caliente y cocine al vapor los alimentos, no al cocinero.

Desde los discretos aparatos ocultos hasta los modelos decorativos, toda nuestra gama de aparatos de extracción cumple con su función, adaptándose a los diferentes espacios. Y, como el ajo negro, nuestros sistemas de extracción eliminan los efectos no deseados de sus aventuras gastronómicas.

La extracción es el héroe desconocido de la cocina. Es capaz de convertir en acogedoras las condiciones más insoportables, convirtiendo en protagonistas los aromas de la comida. Se trata de algo en lo que no pensará en un primer momento a la hora de diseñar su cocina si no es usted un cocinero nato. Sin embargo, es un elemento clave. Disponemos de aparatos de extracción ocultos o a la vista, una duplicidad que aúnan los aparatos de extracción de superficie.

Cómodos, silenciosos e inteligentes. Las series 400 y 200 de aparatos de extracción capturan los humos y los olores a través de un conjunto de extractores controlados de manera automática o manual, graduando su intensidad en función de las condiciones ambientales.

Ya sean extractores de superficie, o telescópicos instalados en la encimera; campanas de pared, de techo y de isla, campanas telescópicas o grupos filtrantes, todos ellos son aparatos muy ligeros y silenciosos que ofrecen el máximo rendimiento y que han tenido el concepto de la mesa plegable como fuente de inspiración.

Todos los diseños se han llevado a cabo teniendo siempre presente la perfecta combinación entre ventilación y discreción, creando así una gama de aparatos de un excepcional rendimiento y silencio tras las bambalinas de su cocina.

Extracción Serie 400

Aunque la correcta ventilación de un espacio sea un cálculo científico, también debe contar con el mayor estilo. Nuestras campanas de pared son el complemento perfecto para nuestras placas de cocción tanto por su disposición como por su capacidad.

Quienes no quieran trabajar de cara a la pared pueden optar por las campanas de extracción de isla.

Las campanas de extracción de pared y de isla garantizan que su cocina quede libre de humos y grasas. La gran eficiencia de sus filtros deflectores, desarrollados originalmente para cocinas profesionales, eliminan prácticamente en su totalidad los humos. Las luces LED envuelven la zona de cocción con una cálida luz blanca o proporcionan una luz de ambiente a todo el espacio.

Quienes deseen un diseño más minimalista en el que nada quede a la vista pueden optar por las campanas de extracción de superficie. Mientras la extracción de superficie es sutil, eliminando los vapores y los olores de forma casi imperceptible, los extractores de encimera emergen como si de un muro metálico se tratara.

Los extractores de la Serie 400 son capaces de mucho más de lo que usted pueda esperar.

La extracción de superficie fue nuestra innovación de 1976. Desde ese primer momento y durante décadas, hemos trabajado en su mejora y perfeccionamiento. Con un encaje perfecto en cualquier configuración de las placas Vario 400, garantiza la eliminación de los vapores y olores allí donde se producen.

Dotada de los mismos controles en acero inoxidable que las placas de cocción, se integra perfectamente en el conjunto y humos y olores se eliminan por debajo de la zona de cocción. La aleta y el filtro han sido diseñados específicamente para reducir el ruido y mejorar la circulación del aire en el interior del aparato, lo que permite un ahorro de espacio. Los conductos planos son conducidos hasta los motores instalados en el suelo.

Los filtros de grasa han sido especialmente diseñados para aumentar el flujo de aire y, con ello, la capacidad de absorción del aparato, mientras los filtros de carbón activo, por su parte, han sido concebidos para ofrecer un área de mayor superficie al aire antes de ser redirigido limpio hacia la habitación.

El extractor telescópico de encimera se eleva y desciende de la isla capturando los vapores y los olores desde la parte superior de los recipientes iluminando al mismo tiempo la zona de cocción sin distraer la vista gracias a los LED regulables. Está equipado con un dispositivo automatizado que ventila la zona durante unos minutos cada hora extrayendo o recirculando el aire.

Extracción Serie 200

La Serie 200 ofrece al cocinero un conjunto de opciones absolutamente eficientes. Desde los extractores de superficie hasta las campanas de pared o las campanas de isla. Desde las atractivas campanas inclinadas hasta los sistemas de ventilación instalados en el techo, invisibles grupos filtrantes y campanas extraplanas ocultas en los muebles de cocina. Instalados en la pared y con la parte frontal de vidrio, los atractivos diseños tanto verticales como inclinados están disponibles en tres colores: Gaggenau Anthracite, Metallic y Silver. Todos estos modelos de extracción ofrecen considerables beneficios al usuario.

La iluminación abarca desde una luz de gran potencia hasta una acogedora iluminación ambiental. Ofrecen sistemas tanto de recirculación como de evacuación del aire al exterior. Sus filtros, sencillos de manipular y extraer son lavables en el lavavajillas y totalmente eficaces. Pueden controlarse de manera manual o automática ya que la campana autorregula la velocidad del ventilador en función del humo que detecta. Su silenciosa potencia es asombrosa.

La circulación de aire nunca fue tan atractiva.

Las campanas de pared inclinadas y verticales son un notable elemento decorativo gracias a su frontal de cristal en los tres colores: Gaggenau Anthracite, Metallic y Silver. Asimismo, su leve ruido queda eclipsado por su extrema efectividad.

Todos los diseños han sido creados para eliminar el ruido y recoger los humos. Su diseño inteligente garantiza una mayor extracción de humos con menor gasto de energía. Los filtros de carbón activo son especialmente eficientes a la hora de eliminar olores mientras que el filtro regenerable de carbón activo, disponible como accesorio especial, tendrá varios años de uso. Ambos permiten que un motor casi inaudible y completamente aislado trabaje de forma más silenciosa. Pero esta ausencia de ruido y su gran estética no compromete su rendimiento en ningún modo.

La extracción es totalmente capaz de asumir todo el humo producido por medio de sus tres niveles de potencia controlados electrónicamente y de un modo intensivo, cuya efectividad puede aumentar con una pequeña apertura de la pantalla de cristal.

La iluminación de ambiente regulable de las campanas está disponible en cuatro tonalidades: blanco frío, blanco neutro, blanco cálido o naranja.

Extracción de techo. La asombrosa Serie 200 ofrece dos opciones: una integración discreta en la arquitectura de la cocina, o la instalación directa en el propio techo.

La extracción de superficie fue invención nuestra en el año 1976. Está destinada a aquellos que prefieren que la extracción quede oculta y alejada de sus cabezas. Con una anchura de 8,5 cm es el pequeño héroe de la Serie Vario 200, eliminando los olores, los vapores y la grasa de forma silenciosa, sin que parezca una hazaña.

La campana de pared. Donde no hay armarios se puede instalar alguna de las esculturales campanas de pared de acero inoxidable de entre 90 y 120 cm. Ofrecen una extracción energéticamente eficiente con una superficie plana, atractiva, fácil de limpiar y una eliminación de olores prácticamente total. Parece eficaz porque lo es.

La campana de isla asombra no sólo por su tecnología, también por su clásico diseño atemporal de hasta 90 cm. Son extremadamente eficientes gracias a los filtros perimetrales y al óptimo sistema de circulación de aire interior. Las luces de LED integradas aportan una iluminación con estilo propio.

Extracción de techo

Extracción de superficie

Campana de pared

La campana telescópica es una inteligente solución de ahorro de espacio. Se ubica fácilmente en un hueco entre 60 y 90 cm de ancho. Discreta, extensible y silenciosa. Se extiende fuera del armario gracias a un mecanismo inteligente y un marco opcional permite que la campana quede completamente oculta.

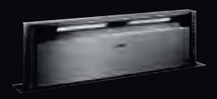
La estructura ofrece un panel de cristal integrado, iluminación LED regulable, tres niveles de potencia y un modo intensivo, así como una función automática que optimiza el rendimiento del aparato. Y todo queda completamente oculto al terminar de cocinar.

El grupo filtrante es otra potente opción cuando el espacio está limitado. Su silencioso motor puede quedar oculto tras el mobiliario y proporciona tres niveles de potencia, junto a un modo intensivo. La cubierta de cristal de fácil limpieza y la iluminación regulable recubiertas de acero inoxidable quedan ocultas a la vista pero accesibles a la mano.

Silenciosas, casi invisibles y totalmente equipadas, esto es potencia a su elección.

Campana extraplana

Aparatos de extracción Serie 400



Extractor de encimera

AL 400

Anchura 120/90 cm
Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando
Eficiencia energética clase A+ con motor AR 400 142*

Extractor de superficie Vario

VL 414

Anchura 11 cm
Extracción de alta eficiencia en la encimera
Mando de control frontal
Eficiencia energética clase A+ con motor AR 403 122*

Campana de isla

AI 442

Anchura 160/120/100 cm
Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos y al filtro profesional inclinado
Eficiencia energética clase A con motor AR 400 143*

Campana de pared

AW 442

Anchura 160/120/90 cm
Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos y al filtro profesional inclinado
Eficiencia energética clase A con motor AR 400 143*

Motor

AR 400 142

Evacuación exterior
Instalación en el interior de la vivienda

Motor

AR 400 143

Evacuación exterior / recirculación
Instalación con AI/AW 442

Motor

AR 401 142

Evacuación exterior
Instalación en pared exterior

Motor

AR 403 122

Evacuación exterior
Instalación en el zócalo

Motor

AR 413 122

Modo recirculación
Instalación en el zócalo

Motor

AR 400 132

Evacuación exterior
Instalación en el interior de la vivienda

Motor

AR 410 110

Modo recirculación
Instalación en armario

Los aparatos de extracción Serie 400 deben combinarse con motores extractores de la misma Serie.

Aparatos de extracción Serie 200

Extracción de techo

AC 250

Anchura 90 cm
Discreta integración en la arquitectura de la cocina
Eficiencia energética clase A*

Extracción de techo

AC 231

Anchura 120 cm
Instalación directamente sobre el techo

Extractores de superficie Vario

VL 041/040

Anchura 8,5 cm
Extracción de alta eficiencia integrada en la zona de cocción
Perfectamente combinable con otros aparatos de la Serie Vario 200

Motor

AR 403 121

Evacuación exterior
Instalación en zócalo
Para VL 041/40

Motor

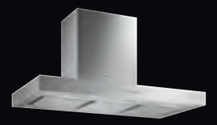
AR 413 121

Modo recirculación
Instalación en el zócalo
Para VL 041/40

Campana de isla

AI 240

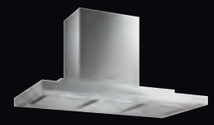
Anchura 90 cm
Alta efectividad en la extracción de humos
Diseño elegante y atemporal
Eficiencia energética clase A*



Campana de pared

AW 240

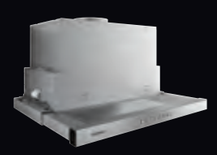
Anchura 120/90 cm
Alta efectividad en la extracción de humos
Diseño elegante y atemporal
Eficiencia energética clase A*



Campana de pared

AW 230

Anchura 120/90 cm
Alta efectividad en la extracción de humos
Diseño clásico de Gaggenau
Eficiencia energética clase A*



Campana telescópica

AF 210

Anchura 90/60 cm
Campana extraplana de discreto diseño con cristal superior en el panel de extracción
Accesorio de instalación opcional: la campana desaparece por completo dentro del mueble alto
Eficiencia energética clase A+*

Campana telescópica

AF 200

Anchura 60 cm
Campana extraplana de discreto diseño con cristal superior en el panel de extracción
Accesorio de instalación opcional: la campana desaparece por completo dentro del mueble alto
Eficiencia energética clase A*

Grupo filtrante

AC 200

Anchura 86/70/52 cm
Integración invisible en mueble alto
Eficiencia energética clase A*

Campana de pared

AW 270/271/273 ⌂

Anchura 90 cm
El cristal vertical permite tener un gran espacio sobre la placa de cocción
Eficiencia energética clase A*

Campana de pared

AW 250/251/253 ⌂

Anchura 70/90 cm
El cristal inclinado permite tener un gran espacio sobre la placa de cocción
Eficiencia energética clase A+*

Opciones de diseño

Las campanas de pared inclinada y vertical AW 250/251/253 y AW 270/271/273 están disponibles en los siguientes colores:

Gaggenau Anthracite

Gaggenau Metallic

Gaggenau Silver

⌂ Home Connect

*Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E

Refrigeración

Frescura durante más tiempo

Nuestra extensa variedad de productos de refrigeración completa su cocina e inspira al cocinero con los ingredientes más frescos. Nuestras gamas modulares, flexibles e independientes son capaces de percibir y reaccionar de manera inteligente a los alimentos más delicados y exigentes. Un ejemplo de estos alimentos es la enorme y aromática hoja de menta japonesa Shiso: un delicado condimento, una guarnición atrevida e incluso un recipiente para wasabi.

Algunos alimentos necesitan sólo ese último toque para alcanzar su estado óptimo, mientras que otros requieren un ambiente frío. Los impresionantes frigoríficos, congeladores, frigoríficos-congeladores y conservadores de vino de las series Vario 400 y Vario 200 ofrecen múltiples zonas climáticas diferentes. Su excepcional rendimiento se debe a la calidad y precisión de su tecnología de frío. Los alimentos se mantienen en perfectas condiciones: la achicoria roja permanecerá más fresca, las uvas durarán más tiempo, las carnes y pescados sabrán más frescos.

Para los amantes del vino, un buen caldo requiere tanto cuidado y delicadeza como la más delicada hoja de menta. Su vino necesita ser almacenado, expuesto y dispuesto para su disfrute. Son tareas que los conservadores de vino, igual que una bodega, llevan a cabo con una inalterable serenidad a lo largo de los años.

Vario Cooling Serie 400

Una familia de aparatos modulares completamente integrados: frigoríficos, congeladores, frigoríficos-congeladores y conservadores de vino pueden combinarse de multitud de maneras para conseguir una impresionante exhibición. Si además quiere resaltarlos, puede conseguir el efecto deseado colocando puertas de acero inoxidable.

La nueva Serie Vario 400 de frigoríficos es un sistema modular profesional compuesto por aparatos independientes totalmente integrables. Reducidos hasta la esencia de la refrigeración, su diseño es aún más impresionante cuando se combinan en cualquiera de sus innumerables variaciones para formar una elegante pared de frío. Más allá de su imponente efecto visual esta composición puede aumentar la flexibilidad del espacio interior de la cocina. Se trata de frío hecho arquitectura.

Nuestros conservadores de vino son igualmente rigurosos; la iluminación y las bandejas realizadas de forma artesanal muestran su deseada colección de vinos como si de una obra de arte se tratara. Hasta tres zonas diferenciadas crean las condiciones de una de una bodega y proporcionan la temperatura de consumo perfecta. Sólo tendrá que quitar el corcho.

Nada más empujar la grandiosa puerta de acero inoxidable se ofrece un interior de acero inoxidable de calidad profesional con elementos de aluminio anodizado de color antracita oscuro, que aloja unos estantes de cristal casi imperceptibles. Las dos nuevas opciones de ayuda a la apertura permiten que hasta las puertas más grandes y pesadas se abran, bien tirando de ellas o, en el caso de las puertas sin tirador, con una leve presión.

La minimalista estética interior se acentúa con la cálida iluminación blanca mate proporcionada por unas luces LED que iluminan suavemente el interior. Gracias al casi invisible sistema de raíles, la altura de las bandejas y de los estantes de las puertas puede alinearse y ajustarse para mostrar un aspecto compacto y uniforme.

La precisión se garantiza con una distribución uniforme de las temperaturas. Pueden ajustarse varias zonas de temperatura de forma individual. Utilizando el sistema Home Connect, los aparatos integrados en su hogar pueden controlarse de forma remota. Su cajón con control de temperatura permite crear las condiciones óptimas para conservar carnes o pescados durante más tiempo gracias a las temperaturas cercanas o incluso iguales a 0 °C.

Cajón congelador completamente extraíble con luces LED sin reflejos, color blanco cálido

Estantes de puerta de aluminio macizo anodizado, color antracita oscuro

Conservadores de vino

Para los grandes aficionados, el vino es una pasión, casi una obsesión, tan intensa como el deseo de poseer los últimos avances en almacenamiento. Un conservador de vino necesita no sólo mantener temperaturas constantes asegurando un almacenamiento preciso, sino también mostrar su colección de botellas al tiempo que realzan el prestigio de su cocina.

Los conservadores de vino de la Serie 400 hacen aún más fácil el acceso a su colección gracias a la ayuda a la apertura. La elección de apertura por medio de presión o tirando de la puerta, depende de si se opta por puertas con tiradores o sin ellos. Los raíles telescópicos ocultos permiten la extensión completa de las bandejas, mientras que el uso de varillas de roble y aluminio color antracita preservan el vino y realzan su presentación.

Hasta tres zonas de temperatura pueden controlarse de manera independiente a través de la pantalla TFT. Parte de su colección de botellas pueden almacenarse en las condiciones de una bodega, mientras que las botellas que vayan a servirse puede prepararse para el momento de disfrutar de ellas. La humedad se mantiene en las condiciones establecidas mientras que el ruido y la vibración se minimizan garantizando un ambiente tranquilo tanto en el interior como en el exterior.

La iluminación por medio de cálidas luces LED blanco mate contribuyen aún más a presentar su impresionante colección con una atractiva iluminación.

Con anchuras de nicho de entre 45,7 y 61 cm y alturas de entre 82 y 213,4 cm, los conservadores de vino pueden integrarse completamente en una columna o ser instalados bajo encimera. El control electrónico garantiza temperaturas constantes de entre 5 °C y 20 °C.

Ilumine el vino o el decantador que va a utilizar con la luz de presentación regulable. Realza el recipiente sin dañar el contenido y el conservador mantiene la temperatura del vino para que cada copa ofrezca sus condiciones óptimas.

El conservador de vino se funde suavemente en una pared de frío concebida para acceder de manera sencilla a sus más preciadas posesiones. Mientras las varillas de roble protegen las etiquetas y la puerta especial de cristal protege el vino de los reflejos ultravioletas, la cerradura es lo único que protege al vino de usted.

El conservador de vino bajo la encimera se integra perfectamente en cualquier cocina. Incluye una o dos zonas de temperatura y luz regulable de presentación. Aunque se acomoda a pequeños espacios bajo las encimeras, es capaz de alojar hasta 42 botellas con total comodidad.

Los interiores de todos los conservadores de vino han sido construidos con materiales diseñados para no afectar al aroma o al sabor de los vinos. El aire interior incluso circula por los filtros de carbón activo. El compartimento ha sido desarrollado para aislar cualquier vibración y el sistema de cierre amortiguado de la puerta garantiza que no se estropee ninguna de las botellas.

Conservador de vino Vario Serie 400

Estantes completamente extraíbles

Conservador de vino integrado Serie 200

Vario Cooling Serie 200

Esta gama de frigoríficos, frigoríficos-congeladores y congeladores encaja perfectamente en cualquier diseño integrado de una cocina convencional, pero ofrece mayor espacio de refrigeración que los aparatos habituales.

Lo hemos logrado gracias a una ingeniería inteligente, reubicando parte de la tecnología en el zócalo. Así, no sólo dispone de más espacio de frío, sino también una serie de magníficas ventajas: hasta cuatro zonas de temperatura, estantes para bandejas Gastronorm y un cajón de frío que alcanza temperaturas de hasta 0 °C, que mantiene el auténtico sabor de alimentos tan delicados como el salmón, alcachofas o filetes. Varios aparatos de esta serie cuentan con la opción Home Connect, que permite la integración digital entre el electrodoméstico y el hogar inteligente.

Los estantes y cajones totalmente extraíbles permiten que todo el espacio sea fácilmente accesible. Y cuando finalmente quiera cerrar la puerta, lo hará suavemente.

Elegantes y asombrosamente eficientes, la gama de frigoríficos-congeladores, frigoríficos y congeladores ofrece múltiples combinaciones, todas en un hueco de encastre de 56 cm de anchura y alturas de hasta 177,5 cm. Con un desarrollo mucho más calculado e innovador, todo ha sido llevado a su máxima expresión: espacio, rendimiento, eficiencia energética y variedad.

Los cocineros particulares saben perfectamente que la comida necesita ser almacenada de maneras muy diferentes. Con nuestros frigoríficos, los alimentos pueden estar separados y conservados de acuerdo a sus necesidades. Además de una amplia zona de refrigeración, hay un gran número de cajones, entre los que uno cuenta con control de humedad para los ingredientes más preciados.

Los estantes escalonados permiten que los recipientes más grandes quepan sin dificultad. Pueden añadirse bandejas Gastronorm, que ampliarán sus logros culinarios, convirtiendo el proceso en un viaje ininterrumpido del frigorífico a la cocina y a la mesa. No sólo ahorrará en platos, también aprovechará el espacio interior al máximo. Las bandejas se deslizan con total suavidad en huecos específicos para ellas.

Las combinaciones de frigorífico y congelador ofrecen múltiples zonas climáticas en su ampliado espacio flexible. El congelador de 4 estrellas está equipado con tecnología No-frost, evitando así el inconveniente de tener que descongelarlo. Otras de sus impresionantes funciones son el control electrónico de temperatura o el congelado rápido.

Las estanterías para vino y champán albergan hasta 4 botellas. En caso de que no necesite usarlas, se pliegan para aprovechar ese espacio.

Estante escalonado y bandejas Gastronorm

Frigoríficos Serie 200

Esta gama de productos ofrece infinidad de soluciones: puede perderse en su espacio de hasta 541 litros de capacidad de refrigeración o ajustar uno de nuestros frigoríficos o congeladores en un acogedor espacio de 60 cm de ancho por 82 cm de alto. Grandes o pequeños, sus líneas puras y minimalistas hacen de nuestros aparatos de refrigeración Serie 200 un elemento esencial en cualquier cocina. Escoja entre una serie de capacidades como las diferentes zonas de temperatura, cajones de frio, compartimentos congeladores de 4 estrellas y estantes regulables.

En definitiva, somos Gaggenau. Ponemos nuestras propias normas.

Vario cooling Serie 400

Frigorífico-Congelador Vario

RY 492
Anchura 91,4 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 518 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico-Congelador Vario

RB 492
Anchura 91,4 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 521 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico-Congelador Vario

RB 472
Anchura 76,2 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 418 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico Vario

RC 492
Anchura 91,4 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 567 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico Vario

RC 472
Anchura 76,2 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 463 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico Vario

RC 462
Anchura 61 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 356 litros
Eficiencia energética clase A++*

Congelador Vario

RF 463
Anchura 61 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Dispensador iluminado para hielo y agua
Volumen neto 300 litros
Eficiencia energética clase A+*

Congelador Vario

RF 471
Anchura 76,2 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 429 litros
Eficiencia energética clase A++*

Congelador Vario

RF 461
Anchura 61 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 328 litros
Eficiencia energética clase A++*

Congelador Vario

RF 411
Anchura 45,7 cm
Altura 213,4 cm
Opción sin tirador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen neto 226 litros
Eficiencia energética clase A++*

Conservadores de vino Vario Serie 400

Conservador de vino

RW 466
Anchura 61 cm
Altura 213,4 cm
Tres zonas climáticas
Puerta lisa, opción sin tirador
Capacidad 99 botellas
Eficiencia energética clase A**

Conservador de vino

RW 466
Anchura 61 cm
Altura 213,4 cm
Tres zonas climáticas
Puerta cristal, opción sin tirador
Capacidad 99 botellas
Eficiencia energética clase A**

Conservador de vino

RW 414
Anchura 45,7 cm
Altura 213,4 cm
Tres zonas climáticas
Puerta lisa, opción sin tirador
Capacidad 70 botellas
Eficiencia energética clase A**

Conservador de vino

RW 414
Anchura 45,7 cm
Altura 213,4 cm
Tres zonas climáticas
Puerta cristal, opción sin tirador
Capacidad 70 botellas
Eficiencia energética clase A**

Home Connect

* Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D
** Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G

Aparatos de refrigeración Serie 200

Frigorífico-Congelador Side-by-side

RS 295

Anchura 91,4 cm
Altura 178 cm
Libre instalación, puerta de cristal Gaggenau Anthracite, con fresh cooling próximo a 0 °C y dispensador de agua y hielo
Volumen neto 541 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico-congelador

RB 282 ⌂

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling
Volumen neto 270 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico

RC 282

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Dos zonas climáticas incluyendo fresh cooling
Volumen neto 319 litros
Eficiencia energética clase A++*

Congelador

RF 282

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Volumen neto 211 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico

RC 242

Anchura 56 cm
Altura 140 cm
Dos zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C
Volumen neto 222 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico

RC 222

Anchura 56 cm
Altura 122,5 cm
Dos zonas climáticas incluyendo fresh cooling
Volumen neto 211 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico

RC 200

Anchura 60 cm
Altura 82 cm
Volumen neto 137 litros
Eficiencia energética clase A++*

Congelador

RF 200

Anchura 60 cm
Altura 82 cm
Volumen neto 98 litros
Eficiencia energética clase A+*

⌂ Home Connect

* Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Conservadores de vino

Conservador de vino

RW 282

Anchura 60 cm
Altura 178 cm
Dos zonas climáticas
Totalmente integrable, con puerta de cristal
Iluminación interior opcional
Capacidad 80 botellas
Eficiencia energética clase A*

Conservador de vino

RW 222

Anchura 60 cm
Altura 123 cm
Dos zonas climáticas
Totalmente integrable, con puerta de cristal
Iluminación interior opcional
Capacidad 80 botellas
Eficiencia energética clase A*

Conservador de vino

RW 404

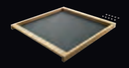
Anchura 60 cm
Altura 82 cm
Dos zonas climáticas
Integrable bajo encimera, con puerta de cristal y acero inoxidable
Iluminación interior opcional
Capacidad 34 botellas
Eficiencia energética clase A**

Conservador de vino

RW 402

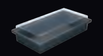
Anchura 60 cm
Altura 82 cm
Una zona climática
Integrable bajo encimera, con puerta de cristal y acero inoxidable
Iluminación interior opcional
Capacidad 42 botellas
Eficiencia energética clase A**

Accesorios Serie 400



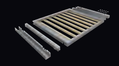
Estante

Extraíble
En aluminio y roble
Apto para decantadores y botellas de vino abiertas



Recipiente para conservación

Con tapa transparente



Bandeja para botellas

Completamente extraíble
Madera de roble y aluminio

Presentador de botella

En madera de roble y aluminio

Tirador

Acero inoxidable
RA493060

Accesorios Serie 200

Bandeja Gastronorm

Antiadherente, GN 1/3
Sin perforar

Bandeja Gastronorm

Antiadherente, GN 2/3
Sin perforar

Bandeja Gastronorm

Acero inoxidable, GN 1/3
Sin perforar

Bandeja Gastronorm

Acero inoxidable, GN 2/3
Sin perforar

Vario Cooling Serie 200

Frigorífico-congelador Vario

RB 289

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Cuatro zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C
Volumen neto 245 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico-congelador Vario

RB 287

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Volumen neto 258 litros
Eficiencia energética clase A++*

Frigorífico Vario

RC 289

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C
Volumen neto 302 litros
Eficiencia energética clase A++*

Congelador Vario

RF 287

Anchura 56 cm
Altura 177,5 cm
Volumen neto 210 litros
Eficiencia energética clase A++*

Lavavajillas

Porque no es sólo un plato

Son valiosos, frágiles, los cuidamos primorosamente durante décadas, albergan más recuerdos que comida y conviven con nuestras familias con total naturalidad. Obsequie a su vajilla con el lavavajillas que se merece. Y, al igual que sucede con la forma de cocinar, cualquier vajilla moderna se enorgullece de las técnicas artesanales con las que fue creada.

Nuestros lavavajillas de las series 400 y 200 se adaptan sin fisuras en las cocinas Gaggenau dándoles esos pequeños, o no tan pequeños, detalles que se esperan de nosotros. Desde los intuitivos controles de las pantallas TFT, apertura de puertas sin tiradores con una leve presión, tecnología de Zeolitas para ciclos rápidos y opciones de carga inteligente que se adaptan a las piezas más preciadas y delicadas, además de un interior que ilumina su limpieza.

Lavar la vajilla nunca será algo divertido, pero puede convertirse en algo excepcional.

Lavavajillas Serie 400

Una leve presión sirve para abrir la puerta sin tirador, las cestas se deslizan suavemente sobre los raíles en los que se apoyan. Un suave impulso y se cierra de forma amortiguada. Cada detalle del aparato está diseñado para proteger su vajilla y cristalería más delicada, lo que le lleva a pensar que está haciendo algo mucho más especial que la trivial tarea de cargar su lavavajillas.

Puede optar por dos alturas, 81,5 cm y 85,6 cm, con puertas deslizantes que garantizan una estética perfecta para frentes de muebles más largos. De espacio generoso, potente y rápido es también un aparato inteligente, con multitud de opciones de lavado, un sistema de cestas flexibles, un ingenioso soporte para copas de tallo largo y Home Connect.

Se trata de un espacio en el que cada una de las varillas plegables y cada cesta regulable han sido realizados con el máximo cuidado. La tecnología de Zeolitas reduce los tiempos de lavado de los ocho programas, mejora el secado y reduce el consumo de energía. Esta serie está compuesta por aparatos de gran destreza, puede incluso proyectar el tiempo restante de lavado en el suelo de la cocina en los modelos sin puerta deslizante.

Innovador concepto de iluminación ilumina suavemente, revelando los contenidos cuidadosamente limpios. Emanando desde lo más profundo, resalta el brillo de los platos y presenta su vajilla con una nueva luz.

El panel de control con pantalla TFT detalla los ocho programas de lavado con sus cinco opciones. Mientras que algunas son controladas por sensores interiores, otras pueden programarse para que combinen la opción Intensivo o Turbo, manteniendo la máxima sensibilidad con las piezas más delicadas.

La innovadora tecnología de Zeolitas ayuda a nuestros lavavajillas de esta serie a lograr la certificación energética A+++*. Se trata de un mineral respetuoso con el medioambiente que absorbe la humedad mientras libera calor. Las Zeolitas contribuyen a lavar y secar una carga completa en menos de una hora y protegen los cristales más delicados secándolos a menor temperatura.

Además de potentes, son aparatos silenciosos y sutiles con sistema de apertura y cierre amortiguado push-to-open. Cuentan con un sistema de cestas con extracción suave y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior, la cesta superior puede regularse hasta en tres alturas diferentes y la tercera bandeja para los cubiertos, puede agrandar la capacidad con espacio para utensilios de cocina o tazas de café espresso. Para facilitar su uso, el interior cuenta con una espléndida iluminación.

* En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Pantalla TFT

Lavavajillas Serie 200

Meticulosos, considerados e inteligentes, los lavavajillas de la Serie 200 trabajan por encima de las expectativas.

Diferentes alturas y anchuras, cuentan con hasta seis programas diferentes con tres funciones especiales opcionales, un conjunto de cestas de gran flexibilidad, Home Connect y en algunos modelos, el tiempo restante de lavado aparece proyectado en el suelo. Estos aparatos consiguen hacerle la vida más fácil.

Abra la puerta y podrá disponer de su contenido sobre los raíles deslizantes. Un sutil toque introduce o extrae su vajilla y cristalería del suave, aunque riguroso electrodoméstico. El único momento en el que sus copas de vino deberían chocar es cuando usted bebe de ellas.

Dos modelos cuentan con un panel de control de TFT de acero inoxidable en la parte delantera de la puerta. También ofrecen una brillante innovación: si usted se marcha de vacaciones o deja su vivienda habitual durante un tiempo, el lavavajillas se abre automáticamente al final del ciclo de lavado en el programa ECO 50° C para ventilar tanto el propio aparato como la carga.

La Serie 200 dispone de aparatos tanto integrables como totalmente integrables. Todos ellos cuentan con certificación energética de A++ o A+++*. La mayoría ofrecen un sistema flexible de cestas, varillas plegables, raíles deslizantes, soportes especiales, una cesta superior extensible y ajustable en altura y numerosos sistemas de ajuste que permiten que se integre perfectamente en cualquier lugar de la cocina. Pero para integrarse en su cocina, algunos modelos van equipados con sistema de puerta deslizante que permite que se acomoden a frentes de mayor tamaño y zócalos reducidos.

Seis programas, algunos de ellos controlados por medio de sensores, pueden combinarse con tres opciones, entre ellas Turbo o Intensivo. O, teniendo en cuenta los conocimientos técnicos de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo, puede optar por una de nuestras sugerencias.

* En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Totalmente integrable

Programas de lavado

Lavavajillas Serie 400

Lavavajillas

DF 481/480 ⌂
Anchura 60 cm
8 programas, 5 funciones especiales
Proyección de tiempo restante o Info-Light
Muy silencioso: 43 dB
Etiquetado energético A+++*

Lavavajillas Serie 200

Lavavajillas

DF 261/260 ⌂
Anchura 60 cm
6 programas, 3 funciones especiales
Apertura de puerta al finalizar programa
Muy silencioso: 42 dB
Etiquetado energético A++*

Lavavajillas

DI 261/260 ⌂
Anchura 60 cm
6 programas, 3 funciones especiales
Apertura de puerta al finalizar programa
Muy silencioso: 42 dB
Etiquetado energético A++*

Lavavajillas

DF 251/250 ⌂
Anchura 60 cm
6 programas, 3 funciones especiales
Info-Light
Muy silencioso: 44 dB
Etiquetado energético A++*

Lavavajillas

DF 250
Anchura 60 cm
6 programas, 2 funciones especiales
Proyección tiempo restante
Muy silencioso: 44 dB
Etiquetado energético A+++*

Accesorios

Bandeja para cubiertos

Con sistema de extracción suave

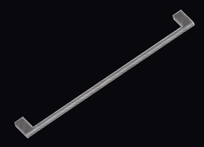
Contenedor para cubiertos de plata

Válido en todos los lavavajillas

Soporte para copas

Para copas de tallo largo

Cesta para vasos largos



Tirador

Acero inoxidable

⌂ Home Connect

* Eficiencia energética clase: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Los lavavajillas de 60 cm están disponibles en alturas de 86,5 cm y 81,5 cm. El lavavajillas de 45 cm está disponible en 81,5 cm.

Lo extraordinario, está conectado.
Gaggenau y Home Connect*

La diferencia es Gaggenau.

Este es el comienzo del futuro de la cocina. Ayudado por un dispositivo digital, el chef aficionado puede, por ejemplo, precalentar el horno, encender la extracción, encender el lavavajillas, descargar manuales de usuario en formato digital y solicitar que un técnico ejecute un diagnóstico de comprobación, todo de forma remota.

La integración en diferentes sistemas operativos del hogar garantiza que la cocina siga siendo el corazón del hogar digital. El chef aficionado puede pedirle a Alexa de Amazon que prepare una taza de café y encienda la extracción mientras verifica el tiempo restante del horno.

- Conectar:
  Control y monitorización remotos**. Habilite el diagnóstico remoto mediante un técnico en línea.
- Acceso:
  Descargue los manuales de usuario y utilice nuestra red de empresas asociadas.
- Integración:
  Compatible con diferentes sistemas operativos del hogar.

Esto es solo el inicio, explore todas las posibilidades en home-Connect.com.

*El uso de la funcionalidad Home Connect depende de los servicios de Home Connect, éste no está disponible en todos los países. Para obtener más información, consulte: home-Connect.com.

**No se aplica a las placas de cocción porque las placas de cocción no están diseñadas para utilizarse sin ser atendidas: el proceso de cocción siempre debe ser supervisado.

Revelaciones

Un maravilloso espacio para el deleite culinario. Esta es la promesa de Gaggenau, la expectativa del chef, la conquista del comensal.

Al igual que el Physalis, el diseño excepcional, la calidad y la funcionalidad no limitan el atractivo visual, sino que inspiran nuestra naturaleza de evolución y mejora continua. Tras 333 años de experiencia, el espíritu de la evolución constante del diseño, sigue desplegándose ante nosotros.

Más allá de la cocina

Junto con visionarios inspiradores, extraordinarios artistas y artesanos alrededor del mundo, exploramos ámbitos como cocina, arquitectura, arte y diseño.

Sumérjase en nuestro mundo ya sea a través de nuestra web o para aquellos más asiduos de las redes sociales, a través de Instagram, Pinterest o Vimeo.

Enriquecedores avances de la vanguardia para los más expertos.

En nuestra página web podrá encontrar los datos más completos de cada producto, así como mayor información sobre nosotros, nuestra historia, su showroom más cercano, además de recursos útiles para arquitectos y diseñadores de cocinas.

www.gaggenau.com