

Listino generale
Edizione 2020





La storia

Gaggenau è una piccola città della Foresta Nera dove, nel 1683, il margravio Ludwig Wilhelm von Baden fondò un'omonima società ferriera e una fucina per chiodi. Le attività di lavorazione del metallo progredirono sempre più e, nel giro di due secoli, Gaggenau arrivò a produrre macchinari agricoli e oggetti in metallo, come le insegne pubblicitarie smaltate.

Ed è proprio la specializzazione nella smaltatura dei metalli che consentì la svolta, tra l'800 e il 900, con la produzione di stufe a carbone e forni a gas smaltati, che evolvettero nei primi forni elettrici attorno al 1940. Successivamente Gaggenau, sotto l'illuminata guida di Georg von Blanquet, iniziò a produrre apparecchi a incasso con forno all'altezza degli occhi e piano di cottura separato.

Appassionato cuoco nel tempo libero, von Blanquet non accettò alcun tipo di compromesso nella sua sfida: coniugare tecnologia e semplicità d'uso, robustezza e senso estetico, per consolidare una reputazione d'eccellenza nel mondo degli elettrodomestici d'alta gamma per la cucina. Un credo a cui Gaggenau è fedele tutt'oggi.

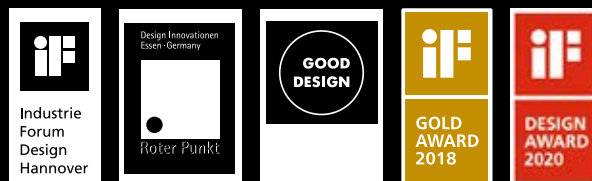


Design

Estetica senza tempo, forme pure ed essenziali, elevata funzionalità: questi sono i principi che da sempre ispirano le collezioni firmate Gaggenau.

Negli anni, l'eccellenza del design Gaggenau ha conquistato numerosi riconoscimenti tra cui "Forum dell'Industria del Design di Hannover", "Centro del Design di Nordrhein-Westfalen" e "Chicago Athaeneum Museum for Architecture and Design.

Nel 2018, con il lancio della nuova gamma VarioCooling 400 Gaggenau si aggiudica anche il prestigioso premio Gold, IF Design Award. Un successo che prosegue anche nel 2020 con il riconoscimento IF Design Award dei piani cottura Vario 200, del piano cottura con aspirazione integrata e della cappa a scomparsa sospesa Serie 200.





Artigianalità e ricerca materica

Da ben 337 anni, Gaggenau è il marchio di riferimento nel settore degli elettrodomestici, leader per innovazione, performance e design "Made in Germany". Autenticità, qualità, ricerca dell'eccellenza sono i valori fondamentali della filosofia Gaggenau. Solo i materiali più resistenti e pregiati, assemblati con assoluta precisione, sono in grado di assicurare un uso prolungato nel tempo. È per questo che Gaggenau dedica la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, alluminio, ottone, ghisa, smalto e vetro temperato vengono forgiati per dare vita ad apparecchi unici, con dettagli perfetti ed un'estetica in grado di riflettere fedelmente la propria sostanza. Ne è una testimonianza il fatto che ancora oggi, nella fabbrica alsaziana di Lipsheim, molte delle fasi di produzione dei forni vengono eseguite interamente a mano.

Ma una progettazione attenta tiene sempre conto anche dell'equilibrio che si deve instaurare fra gli elettrodomestici e l'ambiente che li ospita.

Per questo la bellezza degli apparecchi Gaggenau è il risultato di una continua ricerca verso forme ridotte all'essenziale, in assoluta armonia con la loro funzionalità.

A sinistra, piccole lastre di vetro di varia composizione: la materia prima del tipico smalto blu Enamel dei forni Gaggenau.

La differenza ha nome Gaggenau

Mettere in discussione l'esistente, rompere con il presente, se opportuno, per fare spazio a nuove idee. Attraverso le sue collezioni pluripremiate a livello internazionale, Gaggenau rivoluziona l'universo degli elettrodomestici, portando caratteristiche professionali nelle case di chi ricerca la differenza, anche in cucina.

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la collezione Gaggenau 2020/2021.



Forno EB 333

EB 333	10
Accessori Accessori speciali EB 333	11
Tabella tecniche EB 333	13

**EB 333 111**

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

In dotazione

- 1 vassoio a prova di pirolisi
- 1 girarrosto
- 1 griglia
- 1 contenitore con griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 090 100

Set di 2 manopole nere

BA 018 105

Guide telescopiche completamente estraibili

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata, con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm

BA 058 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non in combinazione con sistema a estrazione

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno Serie 300**EB 333**

- Porta realizzata con un solo pezzo di acciaio di 3 mm di spessore ed incernierata frontalmente.
- Chiusura e apertura porta ammortizzata.
- Luci interne angolate per un'illuminazione ottimale della cavità.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una distribuzione migliore del calore.
- Display TFT touch.
- Display integrato nel vetro frontale della porta.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 83 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelamento.

Tenere in caldo.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

Caratteristiche**Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**

Programmi automatici.

Girarrosto.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gagganau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Cavità con supporti laterali a 3 livelli a prova di pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.**Sicurezza****Porta isolata termicamente con 5 vetri.**

Sicurezza bambini e funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gagganau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.**Precauzioni di montaggio**

La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.

La maniglia sporge 90 mm dal mobile.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

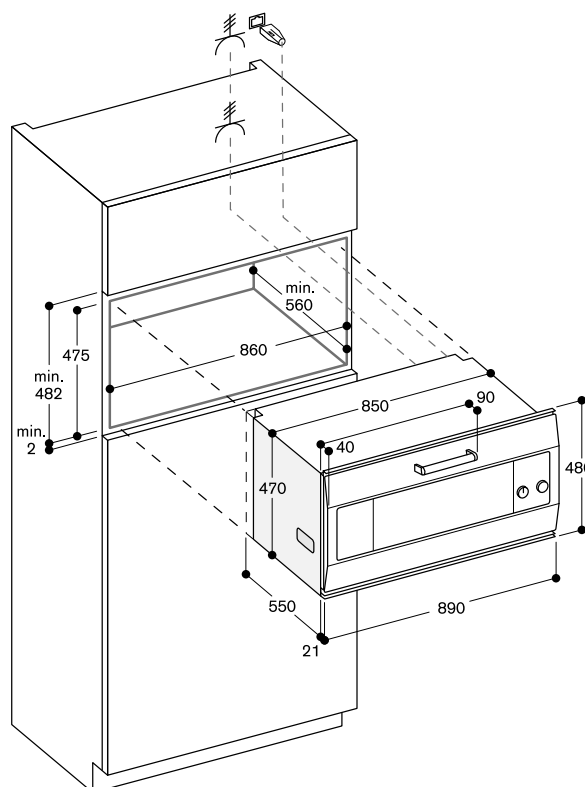
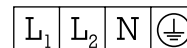
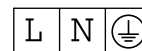
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 5,4 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



Misure in mm

BA 090 100

Manopole in acciaio con rivestimento nero



BA 018 105

Guide telescopiche completamente estraibili



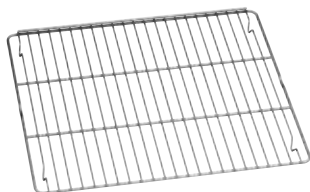
BA 028 115

Leccarda smaltata profondità 30 mm



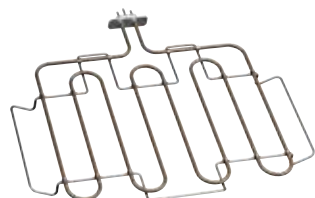
BA 038 105

Griglia cromata, con piedini



BA 058 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria e pirofila Gastronorm



BA 058 133

Piano pizza/pietra refrattaria inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con sistema ad estrazione



BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente.

Utilizzabile anche in forno. La parte superiore / inferiore sono utilizzabili separatamente (altezze: 100 e 65 mm). Per forni con guide estraibili BA 016 o BA 018 (ordinare elemento riscaldante separatamente) e forni combinati a vapore



Manopole nere			
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	°
Vassoio smaltato			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	•/°
Guide telescopiche			
	BA 018 105	Sistema ad estrazione completa con guide telescopiche adatte alla pirolisi	°
Pietra pizza			
	BA 058 133	Inclusivo di supporto per piano pizza e paletta (resistenza da ordinare separatamente)	°
Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Utilizzabile in forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), così come in forni combinati a vapore	°
Griglia cromata			
	BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini	•/°
	ET-Nr. 706321	Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	•/°
Leccarda smaltata			
	ET-Nr. 687055	con piedini e attacco per girarrosto, profondo 30 mm	•/°
Elemento riscaldante			
	BA 058 115	Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 133	°
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2	°

• Di serie.

° Accessorio speciale.



Tipologia		Forno
Acciaio inox		EB 333
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	90
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 548
Sporgenza porta	(mm)	21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Peso netto	(kg)	79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto	(l)	83
Numero cavità		1
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco		A
Indice di efficienza energetica (EEI)		95.6
Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.	(kWh)	1.32
Consumo energetico con Aria Calda Eco	(kWh)	0.86
Riscaldamento		elettrico
Sistemi di riscaldamento		
Temperature	(°C)	30–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.		•
1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.		•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.		•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•
Grill ad ampia superficie		•
Grill compatto		•
Funzione pietra refrattaria		•
Funzione girarrosto		•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto / centrali / in basso		•/–/–
Apertura automatica della porta		–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44
Ricette personalizzate		50
Angolo di apertura porta	(°)	90
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura		•
Termosonda		•
Programmi automatici		•
Girarrosto		•
Presa per pietra refrattaria		•
Funzione per arrostitire		•
Visualizzazione della temperatura		•
Riscaldamento rapido		•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, stopwatch		•
Timer lungo		•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	3
Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi ²		• ²
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	1.780
Griglie		1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill		1/1
Vassoio in vetro		–
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5 vetri
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/•/•
Raffreddamento tangenziale		•
Pulizia		
Pirolisi		•
Smalto Gaggenau		•
Purificatore termico degli odori		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	5.38

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

² L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.



Forni Serie 400

Possibili combinazioni della Serie 400	16
Note di progettazione	20
Doppio forno Serie 400	22
Forni Serie 400	23
Forni CombiVapore Serie 400	28
Forni combinati microonde Serie 400	34
Macchina caffè completamente automatica Serie 400	36
Cassetti Scaldavivande Serie 400	40
Cassetti Sous-Vide Serie 400	43
Accessori Accessori speciali	46
Tabelle tecniche	48

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassette sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

In generale:

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore acciaio con porta tutta in vetro.

Combinazione verticale

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.

- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.**

- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

BO Forni
 BS Forni combi-vapore
 BM Forni combinati a microonde
 CM Macchina del caffè
 WS Scaldavivande
 DV Cassetti sottovuoto
 DF Lavastoviglie

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



• BS 484/BM 484
 • BO 480
 • WS 482

• BX 480
 • WS 482

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm



• BS 485/BM 485
 • BO 481

• BM 484/BS 484
 • BO 480

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm



• BO 481

• BO 480

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



• BS 474/BS 454/BM 454
 • BO 470/BO 450/BO 420
 • WS 462

• BS 454/BS 474/BM 454
 • BO 470/BO 450/BO 420
 • WS 462

• BS 454/BS 474/BM 454
 • BM 450
 • WS 461/DV 461

• BM 454/BS 474/BS 454
 • CM 470/CM 450
 • WS 461/DV 461



• BO 470/BO 450/BO 420
 • DF



• BS 470/BS 450/BM 450
 • DF



• CM 470/CM 450
 • DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BO 471/BO 451/BO 421 • BO 470/BO 450/BO 420



• BO 471/BO 451/BO 421 • BS 470/BS 450/BM 450
• DV 461/WS 461



• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 451/BS 471/BM 451 • BM 450/BS 470/BS 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461



• BS 471/BS 451/BM 451 • CM 470/CM 450
• DV 461/WS 461 • WS 461/DV 461



• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461 • BS 470/BS 450/BM 450
• DV 461/WS 461



• BM 451/BS 471/BS 451 • CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461 • BS 450/BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BS 455/BS 475/BM 455 • BM 454/BS 474/BS 454
• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 470/CM 450
• DV 461/WS 461

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassette sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

In generale:

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore antracite con porta tutta in vetro.

Combinazione verticale

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.

- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.

- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

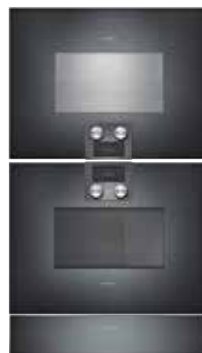
- BO Forni
- BS Forni combi-vapore
- BM Forni combinati a microonde
- CM Macchina del caffè
- WS Scaldavivande
- DV Cassetti sottovuoto
- DF Lavastoviglie



• BS 474/BM 454
• BO 470/BO 420
• WS 462



• BM 454/BS 474
• BO 470/BO 420
• WS 462



• BS 474/BM 454
• BM 450
• WS 461/DV 461



• BM 454/BS 474
• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



• BO 470/BO 420
• DF



• BS 470/BM 450
• DF



• CM 470/CM 450
• DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BO 471/BO 421

• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421

• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461

• BO 471/BO 421

• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461• BS 471/BM 451
• WS 461/DV 461• BM 450/BS 470
• WS 461/DV 461• BS 471/BM 451
• WS 461/DV 461• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461

• BO 471/BO 421

• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461• BM 451/BS 471
• WS 461/DV 461• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande

• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421• BM 454/BS 474
• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461

Per i modelli BO/BX/BS/BM/WS/CM

Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili della cucina.

Occorre prendere delle precauzioni per evitare che le ante si chiudano quando l'elettrodomestico sta scaldando o si sta raffreddando.

Combinazione di forni Serie 400 con gli apparecchi della serie VarioCooling.

Consultare le note di progettazione per gli apparecchi della serie VarioCooling per evitare che la porta del frigorifero urti la maniglia del forno.

Installazione Side by Side

Se gli elettrodomestici vengono installati affiancati, tra di loro deve essere lasciata una distanza di almeno 10 mm.

Per garantire l'apertura ottimale dello sportello, le maniglie vanno posizionate al centro (ossia, una di fianco all'altra). Le cerniere devono essere posizionate all'esterno della cavità affinché la porta possa aprirsi fino a 180°.

Spazi necessari da prevedere ai lati degli apparecchi per garantire una corretta aerazione

Nei forni Serie 400 di Gaggenau l'aria di raffreddamento viene presa dal bordo superiore e dai bordi laterali dello sportello mentre l'aria calda viene fatta fuoriuscire dal bordo inferiore dello sportello.

I forni combinati a vapore e i forni a vapore hanno la presa d'aria sui bordi laterali dello sportello e la bocca di fuoriuscita per aria calda e vapore sul bordo superiore.

Per evitare che gli elettrodomestici si surriscaldino e garantire il necessario raffreddamento dopo l'uso, è necessario che tra i bordi dei mobili della cucina sia mantenuta un'adeguata distanza.

Le misure indicate nel disegno fanno riferimento a tutti gli apparecchi. Controllare anche quanto segue:

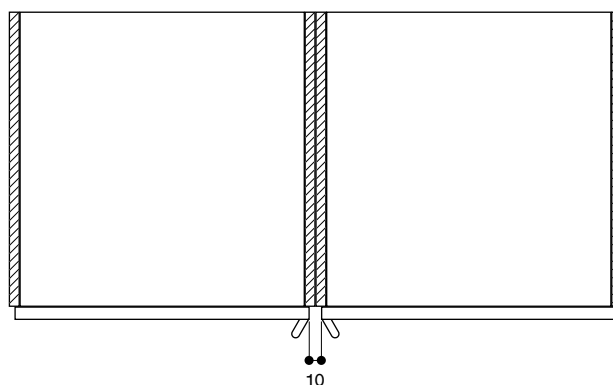
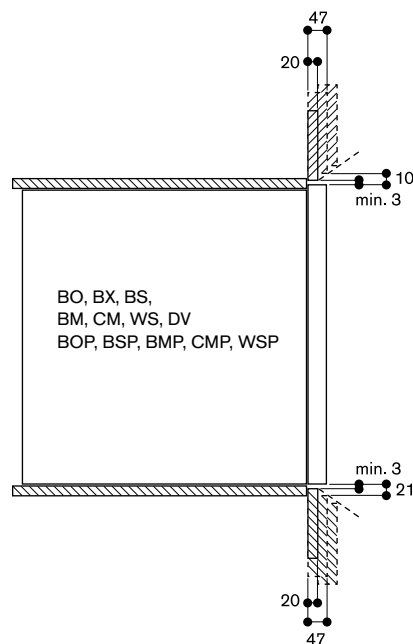
La zona soprastante gli elettrodomestici **BS:**

Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS.

Se il bordo di un elemento della cucina sporge di più di 20 mm rispetto al bordo della cavità di un mobile, il bordo del pannello del mobile deve essere resistente al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.

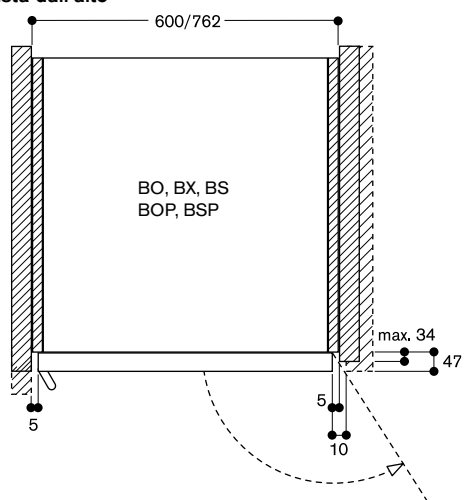
La zona sottostante gli elettrodomestici **WS/DV:**

Se il cassetto scaldavivande o il cassetto sous-vide viene fatto funzionare senza maniglie, occorre assicurare che ci sia sufficiente accesso al bordo inferiore dell'elettrodomestico nel caso in cui lo spessore dello sportello del mobile della cucina sia superiore a 20 mm.

Installazione Side by Side**Sezione trasversale**

Sui lati

Nel caso in cui le pareti laterali sporgano fino ad un max. di 34 mm, la distanza minima sul lato della cerniera è sufficiente a garantire l'aerazione e un angolo di apertura di 120°. Oltre a ciò, è richiesta una distanza di 10 mm o anche superiore.

Vista dall'alto

**Cerniere dx**

BX 480 112 Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BX 481 112 Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

2 leccarde
1 girarrosto
2 griglie
2 teglie con griglia d'appoggio
1 termosonda

Accessori speciali

BA 018 105
Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori
BA 028 115
Leccarda
BA 038 105
Griglia
BA 058 115
Resistenza per piano pizza
BA 058 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza
BS 020 002
Set 2 palette per pizza
GN 340 230
Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Doppio forno Serie 400**BX 480/BX 481**

- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto per vano cottura 2x110 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelo.

Tenere in caldo.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.**Caratteristiche****Termosonda con spegnimento automatico ed indicazione del tempo residuo.**

Girarrosto (forno inferiore).

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (10 W).

Griglie smaltate, 5 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

Sicurezza**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

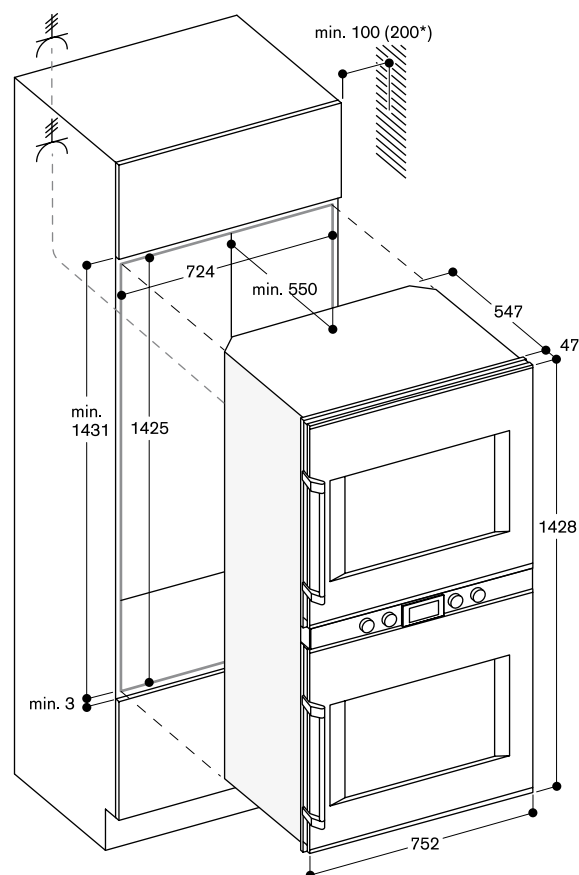
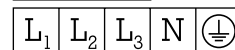
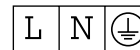
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 9,2 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



* 200 mm in abbinamento a BA 018

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx BO 480 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx BO 481 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

- 1 termosonda
- 1 girarrosto
- 1 leccarda
- 1 griglia
- 1 teglia con griglia d'appoggio

Accessori speciali

BA 018 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 028 115

Leccarda

BA 038 105

Griglia

BA 058 115

Resistenza per piano pizza

BA 058 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Forno Serie 400

BO 480/BO 481

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 110 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelamento.

Tenere in caldo.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gagganau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Griglie smaltate, 5 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gagganau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

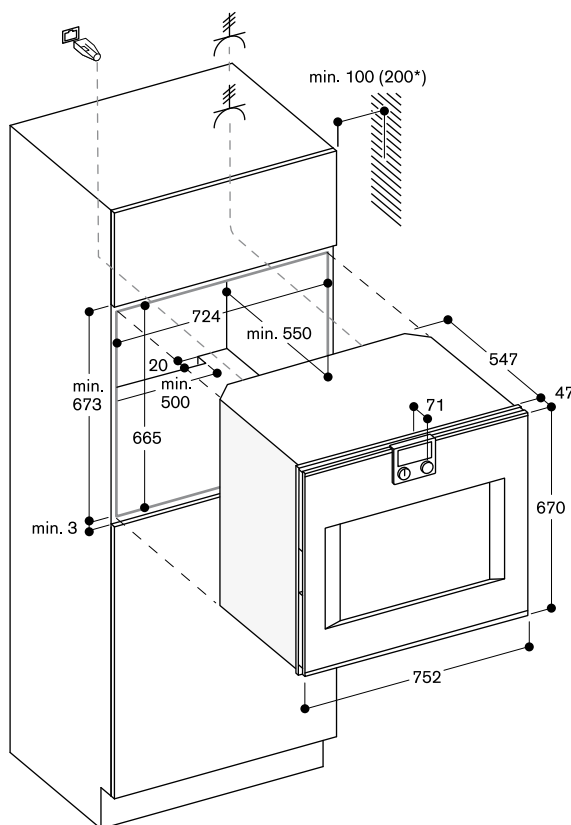
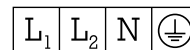
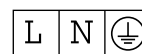
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 5,5 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 018

Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx****BO 470 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx**BO 471 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

2 leccarde

1 termosonda

1 girarrosto

1 griglia

1 teglia con griglia d'appoggio

1 teglia in vetro

Accessori speciali**BA 016 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 026 105

Teglia

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Forno Serie 400**BO 470/BO 471**

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongellamento.

Tenere in caldo.

Funzionamento**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.**Caratteristiche****Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**

Programmi automatici.

Girarrosto.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gagganau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.**Sicurezza****Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gagganau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

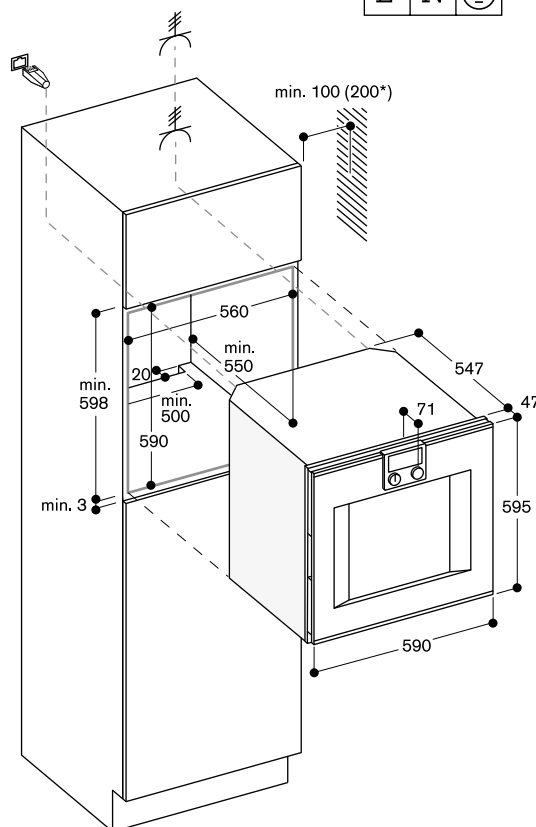
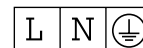
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 leccarda
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 226 105

Leccarda per grill

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Forno Serie 400

BO 450/BO 451

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Grill superficie piccola.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione per arrostitire.

Funzione Lievitazione.

Funzione scongelamento.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Presca elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (10 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

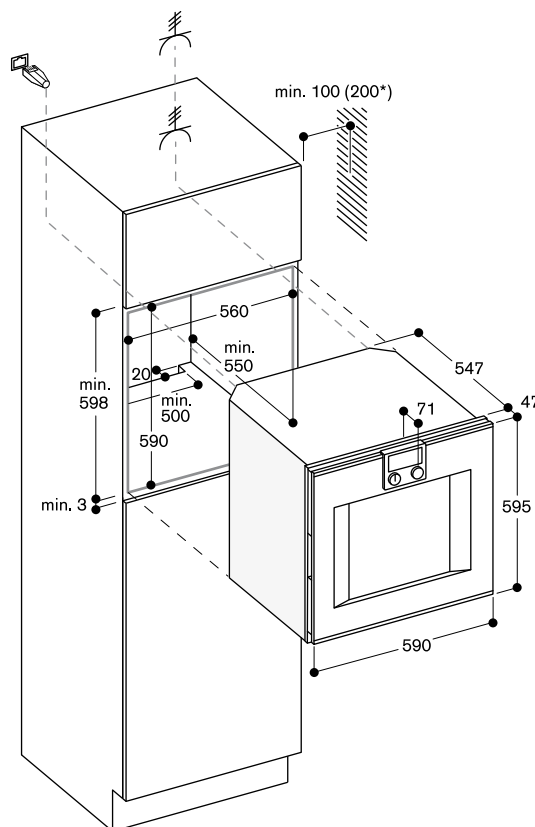
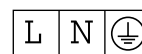
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Absorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 420 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 420 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 421 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 421 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia

1 teglia smaltata

1 teglia in vetro

Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 226 105

Teglia

con piedini e inviti per girarrosto

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

Forno Serie 400

BO 420/BO 421

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 9 sistemi di riscaldamento, funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + caldo

ventilato.

Grill superficie grande.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Per apparecchi con Home Connection:

Porta LAN situata in alto a destra del

lato posteriore dell'apparecchio

Valori di collegamento

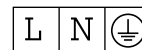
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Absorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Per apparecchi con Home Connection:

Prevedere cavo LAN.





Comandi in basso

Cerniere dx

BS 484 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BS 485 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox perforata
- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prorlunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.

Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio
inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio
inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio
inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

Forno CombiVapore Serie 400

BS 484/BS 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio
inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,
altezza 165 mm.

2 luci LED laterali.

Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).

Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100

(3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

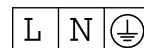
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

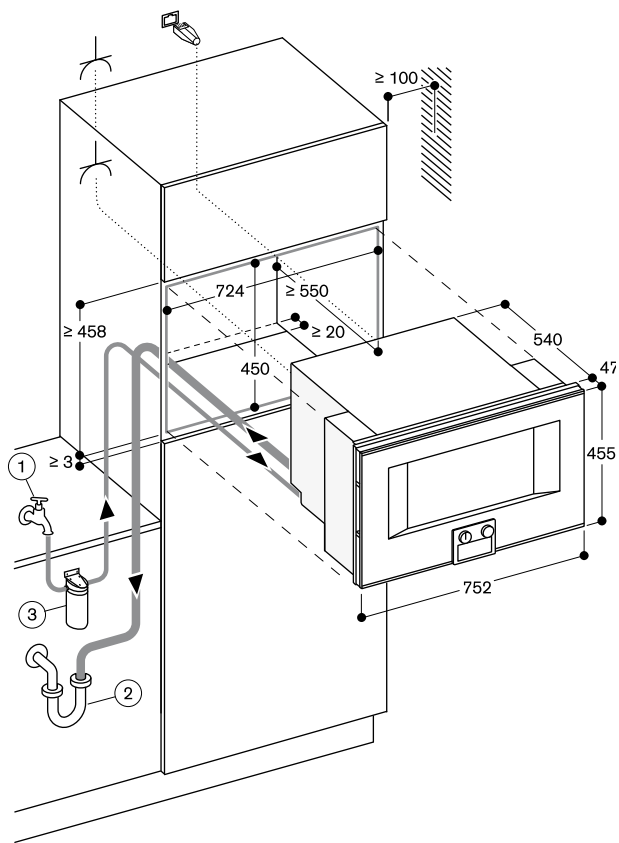
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

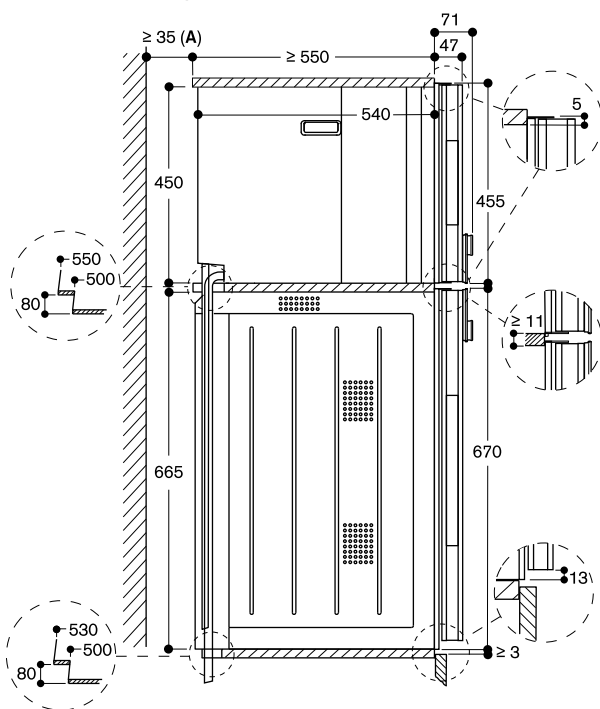
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko. Prevedere un cavo LAN.



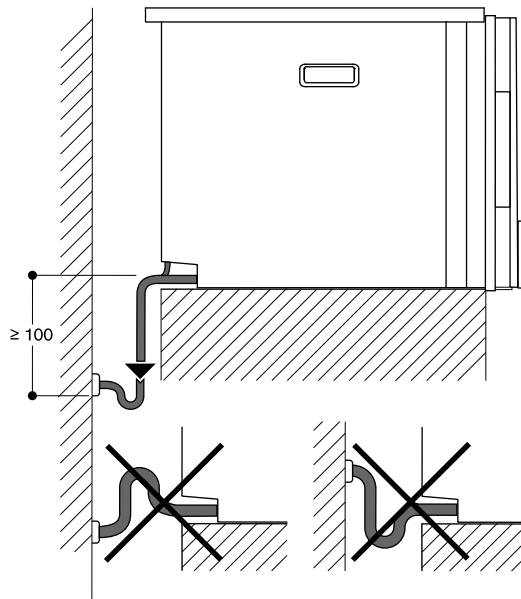


⚡ Presa elettrica

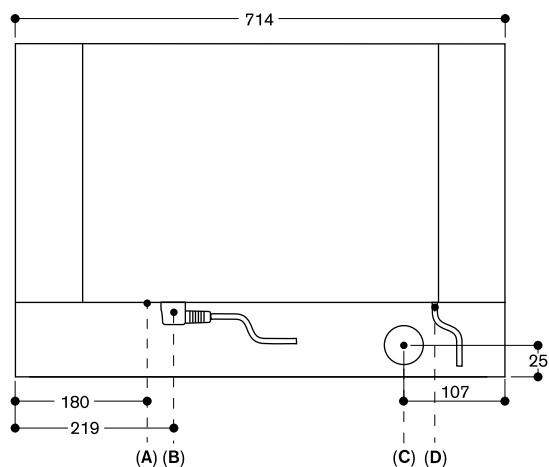
Vista laterale BS 484/485 su BO



A: Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 474 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 474 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 475 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 475 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox perforata
- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua 3 m
- 1 tubo di scarico acqua 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 400

BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

2 luci LED laterali.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.

Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente.

Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Programma asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro removibile.
Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

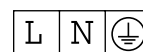
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

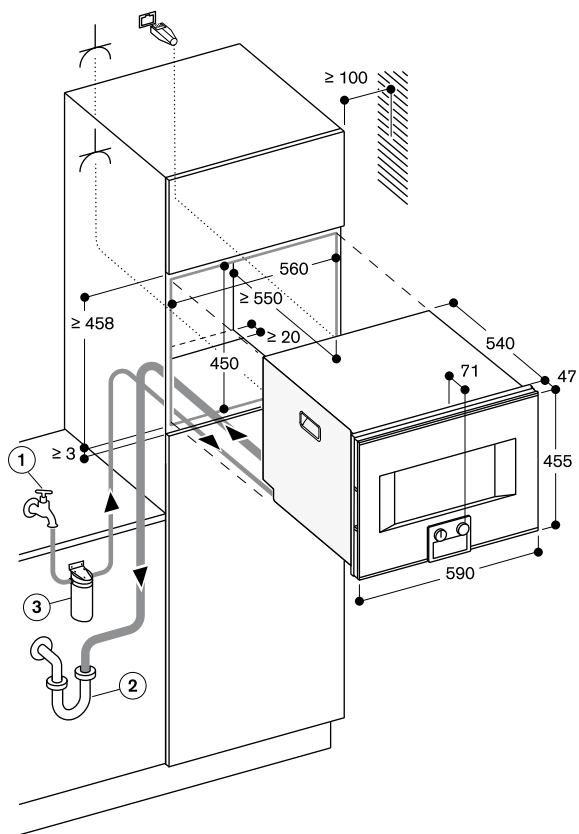
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH. L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

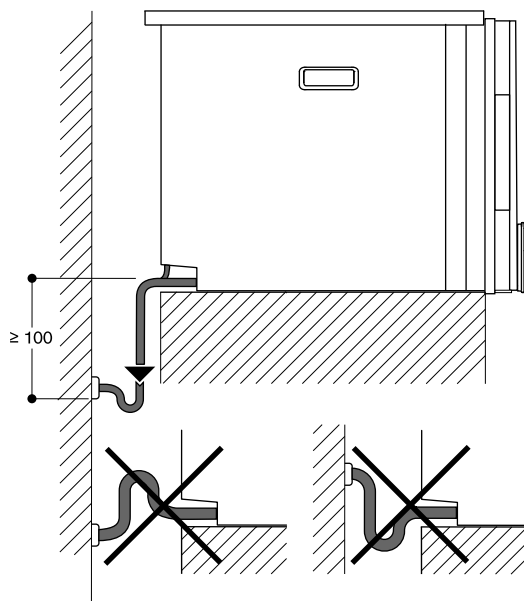
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko. Prevedere un cavo LAN.

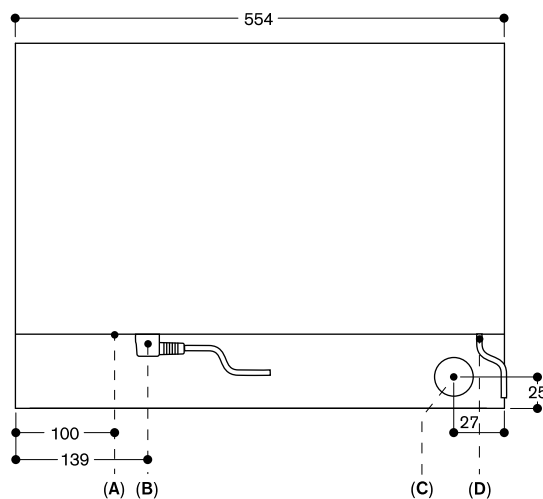




⚡ Presa elettrica

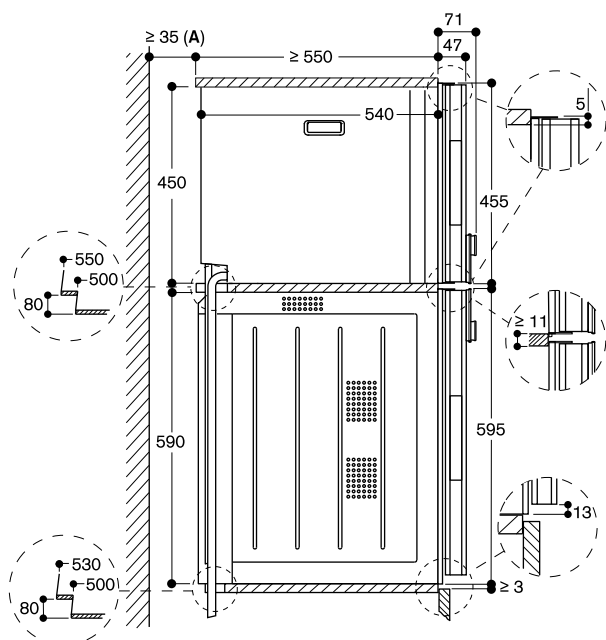


Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda

Vista laterale BS 474/475 su BO



A: Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 450 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 450 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 451 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 451 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 454 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 454 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 455 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 455 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 vaschetta in acciaio inox perforata

1 vaschetta in acciaio inox non perforata

1 griglia

1 termosonda

4 cartucce pulizia

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.

Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

Forno CombiVapore Serie 400

BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Serbatoio per acqua nuova e di scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

2 serbatoi per l'acqua con capacità 1.7 litri, removibili.

Vapore aggiunto.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio

inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio

inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio

inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio

inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente.

2 luci LED laterali.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Serbatoi lavabili in lavastoviglie.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

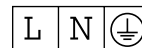
Valori di collegamento

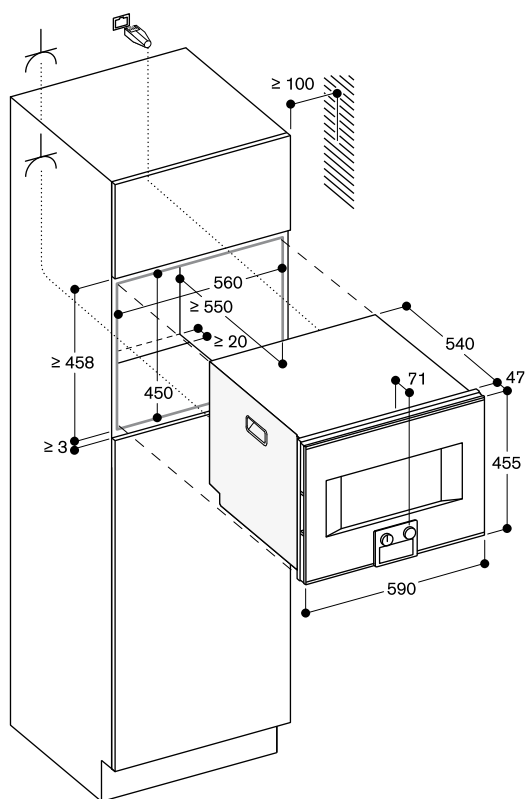
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

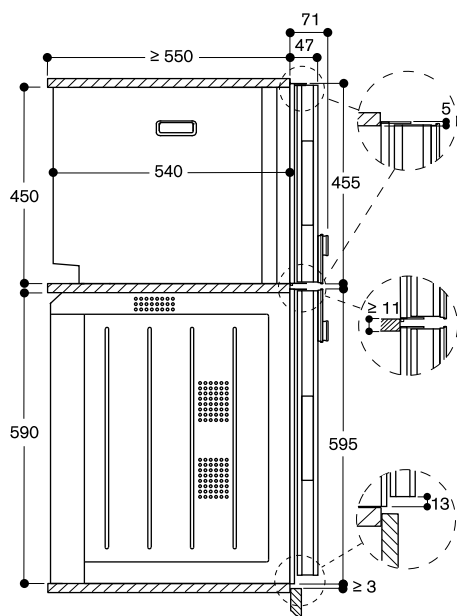
Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN.





Vista laterale BS 454/455 su BO





Comandi in basso

Cerniere dx

BM 484 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BM 485 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

Forno combinato microonde Serie 400 BM 484/BM 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 36 litri.

Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,
Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,
Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,
Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.

15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:

- 4 programmi di scongelamento,
- 4 programmi di cottura,
- 7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.

Riscaldamento rapido.
4 livelli di inserimento.
Display con indicatore di temperatura.
Illuminazione alogena laterale (60 W).

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.
Triplice sicurezza per chiusura porta.
Sicurezza bambini.
Funzione vacanze.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

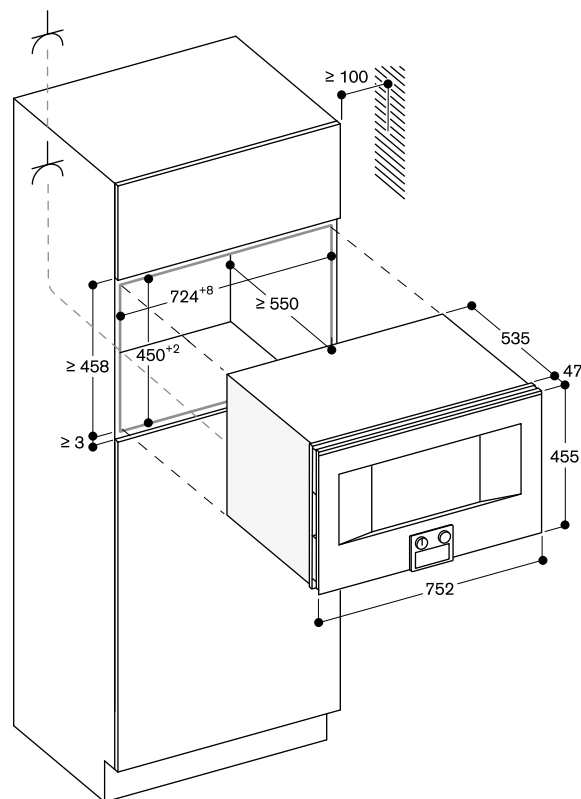
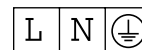
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

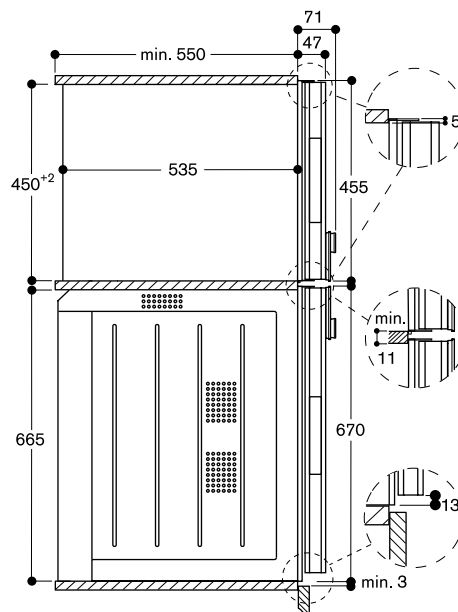
Valori di collegamento

Absorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



⚡ Presa elettrica

Vista laterale BM 484/485 su BO



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx
BM 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 450 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 451 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BM 454 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 454 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 455 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 455 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia combinata

1 teglia in vetro

Forno combinato microonde Serie 400 BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 36 litri.

Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi:

1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,

Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,

Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,

Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.

15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:

4 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Tecnologia Innwave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

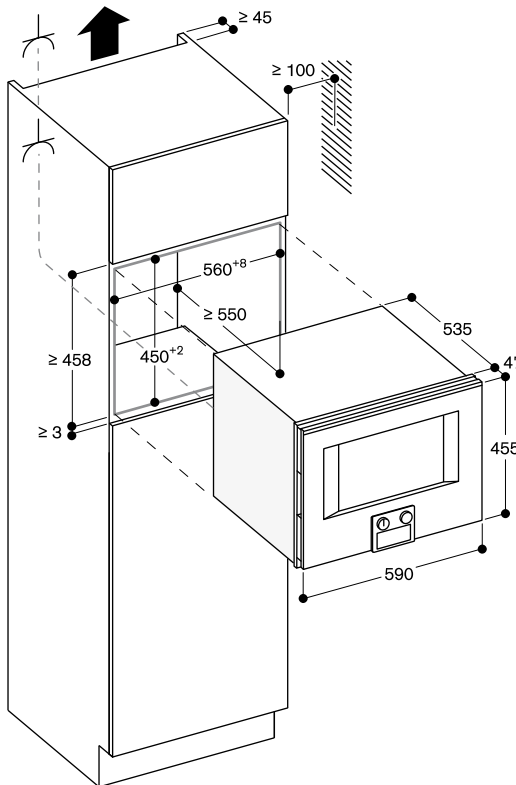
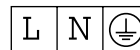
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

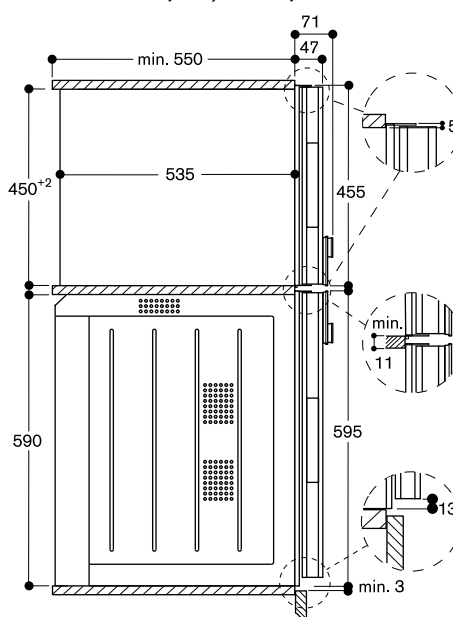
Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



⚡ Presa elettrica

Vista laterale BS 454/455, BM 454/455 su BO



Misure in mm



Comandi in alto

CM 470 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

CM 470 101

Colore antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

Macchina caffè completamente automatica Serie 400

CM 470

- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Alta tecnologia che garantisce un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione personalizzata.
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo di livello elettronico per latte, acqua e chicchi di caffè per garantire un risultato perfetto.

Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.
Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.
Latte / 2 x Latte.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.
Regolazione 4 fasi del rapporto caffè-latte.
Grado di macinazione regolabile.
Beccuccio regolabile 7-15 cm.
Facile accesso a acqua, latte e contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.
Pressione d'esercizio 19 bar.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato.

Serbatoio in acciaio inox latte con isolamento, tenendo 0.5 litri.
Illuminazione integrata a LED.

Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma per 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.

Serbatoio acqua estraibile da 2.4 l litri.
Indicazione elettronica saturazione filtro.

Funzione di acqua dolce per il riempimento del serbatoio con acqua fresca.

Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.

Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.

Programma automatico di pulizia e decalcificazione.

Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto.

La funzione di scarico mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.

Unità di preparazione removibile.

Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.

Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.

Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.

Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.

Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 00636455).

Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve in nessun caso essere posizionato più alto del bordo inferiore del dispositivo, e almeno 150 mm più in basso rispetto alla evacuazione di acqua (vedi schema "di collegamento uscita acqua").

Se l'unità viene posizionata troppo lontano dalla scarico principale (sifone), occorre adattare il sistema di drenaggio in loco (installazione configurando casa).

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

ET-Nr. 17000705 Filtro acqua

ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la

decalcificazione

ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia

ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura

porta, angolo di 92°

ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi

caffè con coperchio

Valori di collegamento

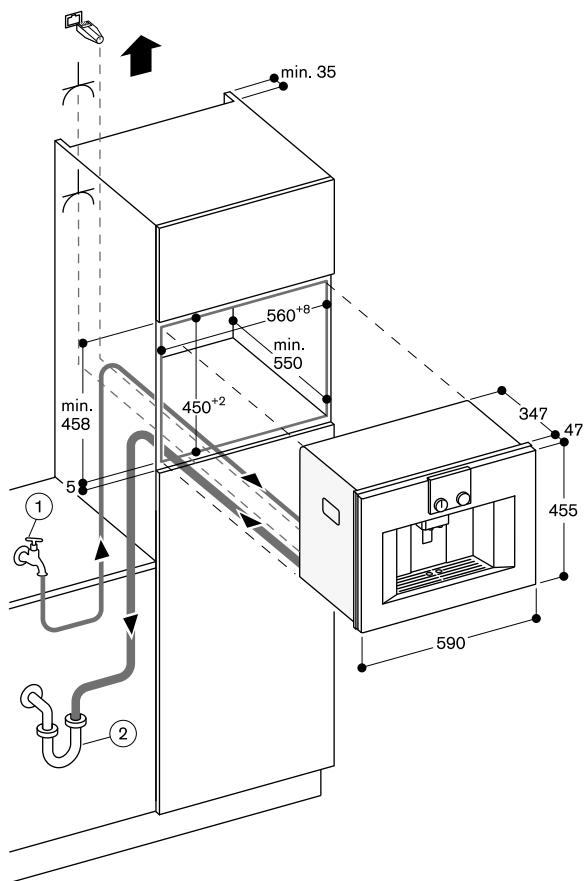
Assorbimento totale 1,60 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.

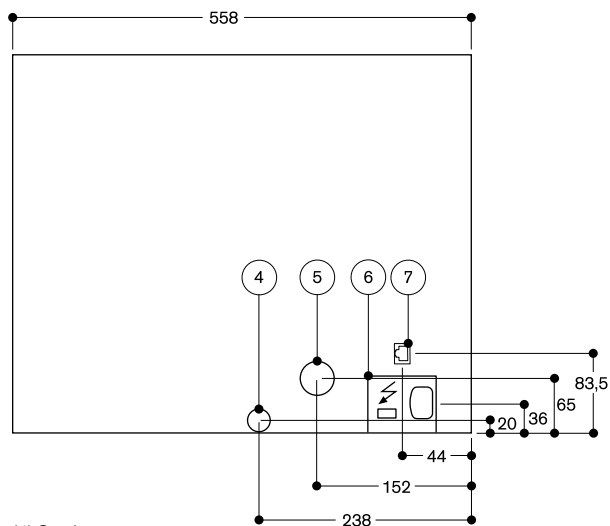
Solo allacciamento acqua fredda.

Tubo dell'acqua di alimentazione 165 cm con 3/4" (26.4 mm), può essere esteso.

Tubo di scarico dell'acqua (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).

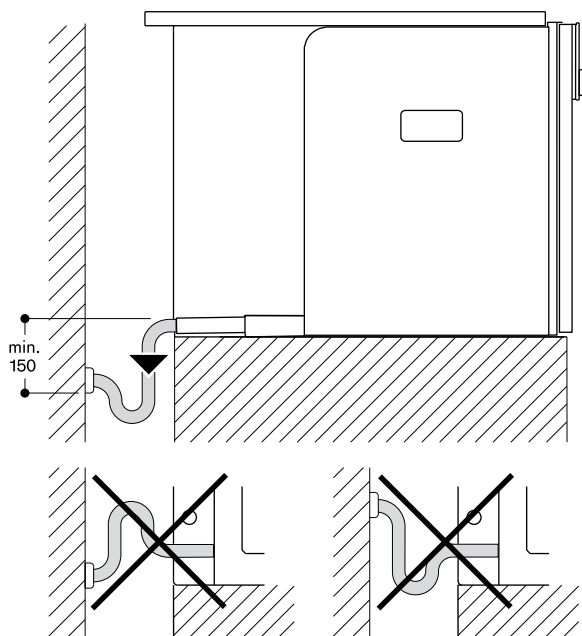


Vista da dietro



- (4) Scarico acqua
- (5) Collegamento acqua fredda
- (6) Scatola di connessione elettrica
- (7) Connessione LAN

Collegamento a muro





Comandi in alto

CM 450 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

CM 450 101

Colore antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

Macchina caffè completamente automatica Serie 400

CM 450

- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Alta tecnologia che garantisce un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione personalizzata.
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo di livello elettronico per latte, acqua e chicchi di caffè per garantire un risultato perfetto.

Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.
Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.
Latte / 2 x Latte.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.
Regolazione 4 fasi del rapporto caffè-latte.
Grado di macinazione regolabile.
Beccuccio regolabile 7-15 cm.
Facile accesso a acqua, latte e del contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.
Pressione d'esercizio 19 bar.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato.
Serbatoio in acciaio inox latte con isolamento, tenendo 0.5 litri.
Illuminazione integrata a LED.
Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma per 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.
Serbatoio acqua estraibile da 2.4 l litri.
Indicazione elettronica saturazione filtro.
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.
Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.
Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto.
La funzione di scarico mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.
Unità di preparazione removibile.
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

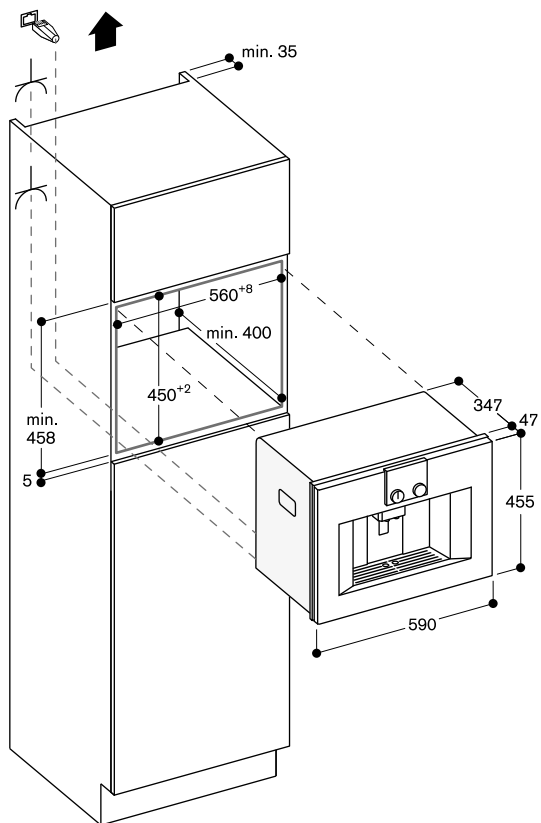
Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.
Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 00636455).
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Valori di collegamento

Absorbimento totale 1,60 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.





WS 482 110

Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 76 cm, Altezza 21 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 400 WS 482

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

Sistemi di riscaldamento

Scongelamento e lievitazione pane.
Preriscaldare bevande.
Tenere in caldo o cucinare lentamente.
Riscaldare le stoviglie.

Funzionamento

Regolazione temperatura tramite manopola.
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

Caratteristiche

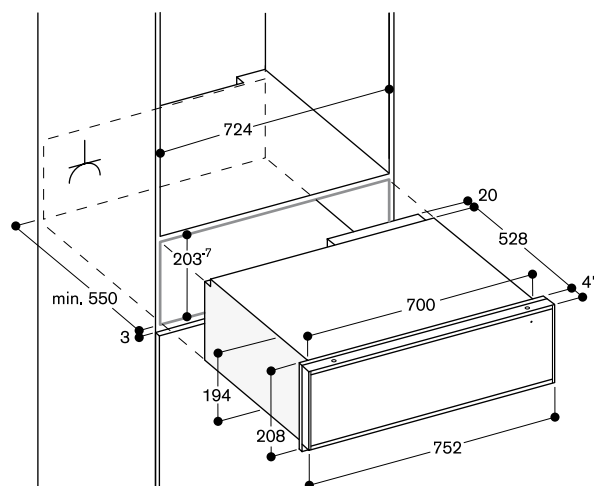
Volume netto 38 litri.
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti \varnothing 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 606 x H 132 x P 480 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.
Spia di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

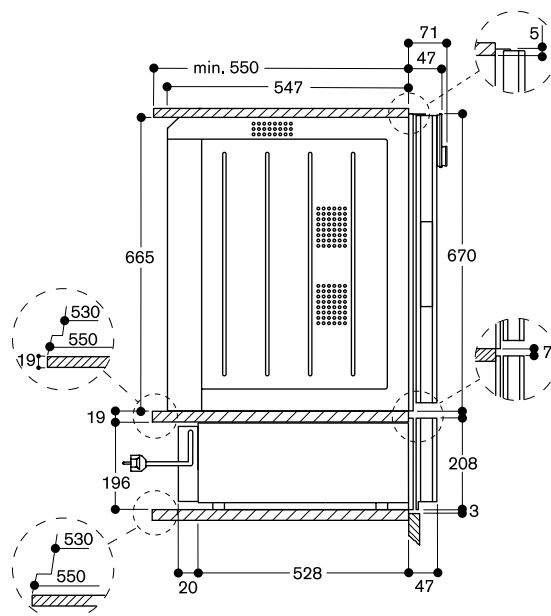
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

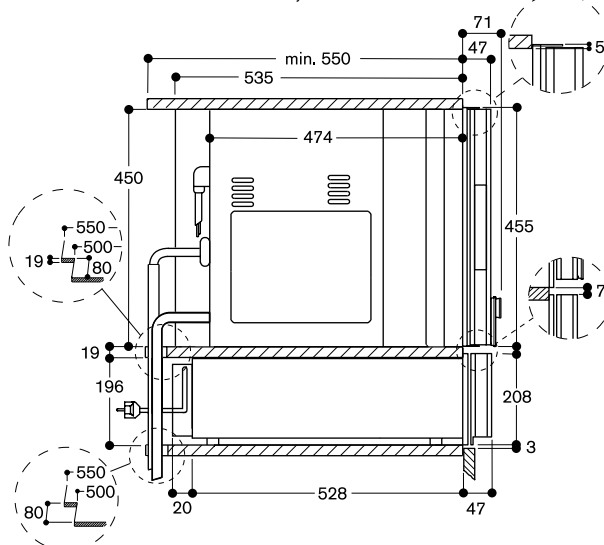
Assorbimento totale 0,85 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale



Installazione WS 482 sotto BS 484, vista laterale



Misure in mm

**WS 461 110**

Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WS 461 100

Colore antracite con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 400**WS 461**

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

Sistemi di riscaldamento

Scongelamento e lievitazione pane.
Preriscaldare bevande.
Tenere in caldo o cucinare lentamente.
Riscaldare le stoviglie.

Funzionamento

Regolazione temperatura tramite manopola.
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

Caratteristiche

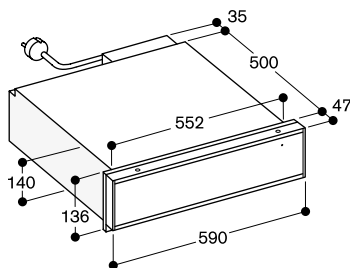
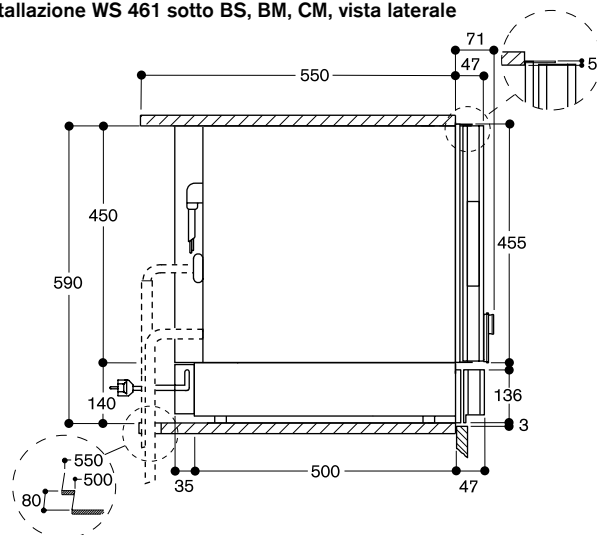
Volume netto 19 litri.
Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne L 475 x H 86 x P 458 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.
Spia di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM è possibile senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,81 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Installazione WS 461 sotto BS, BM, CM, vista laterale**

**WS 462 110**

Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WS 462 100

Colore antracite con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 400
WS 462

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

Sistemi di riscaldamento

Scongelamento e lievitazione pane.
Preriscaldare bevande.
Tenere in caldo o cucinare lentamente.
Riscaldare le stoviglie.

Funzionamento

Regolazione temperatura tramite manopola.
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

Caratteristiche

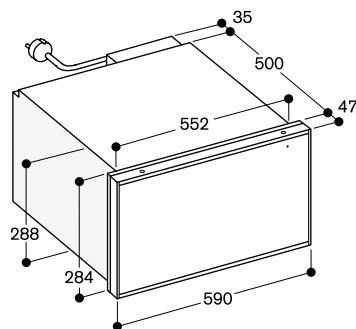
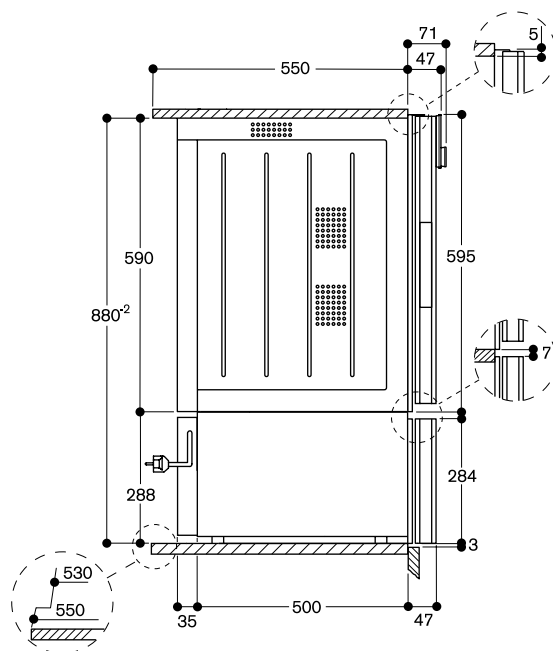
Volume netto 51 litri.
Servizio per 12 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 475 x H 236 x P 458 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro infrangibile.

Precauzioni di montaggio

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,81 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Installazione WS 462 sotto BO, vista laterale**

**DV 461 110**

Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DV 461 100

Colore antracite con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi

- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
- 1 Supporto di rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

Accessori speciali**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli
180 x 280 mm, 100 pezzi

BA 080 680

Sacchetti per sottovuoto, grandi
240 x 350 mm, 100 pezzi

Cassetto Sous-Vide Serie 400**DV 461**

- Integrabile in nicchia da 14 cm
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 95 mm
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna
- Senza maniglia
- Sistema di chiusura ammortizzato

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Conservazione dei cibi facilitata.
Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

Funzionamento

Controlli Touch.
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

Caratteristiche

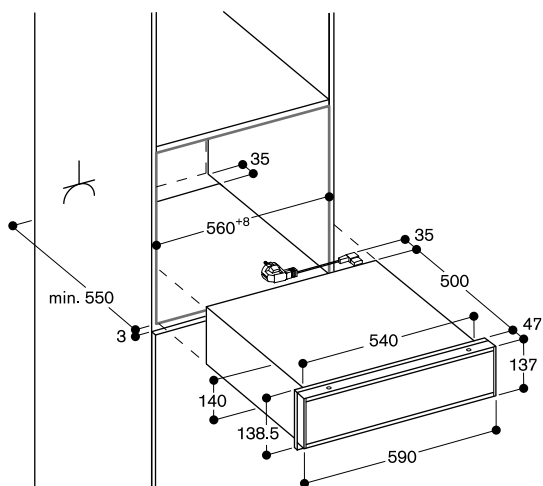
3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.
3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%.
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti: (L x H) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

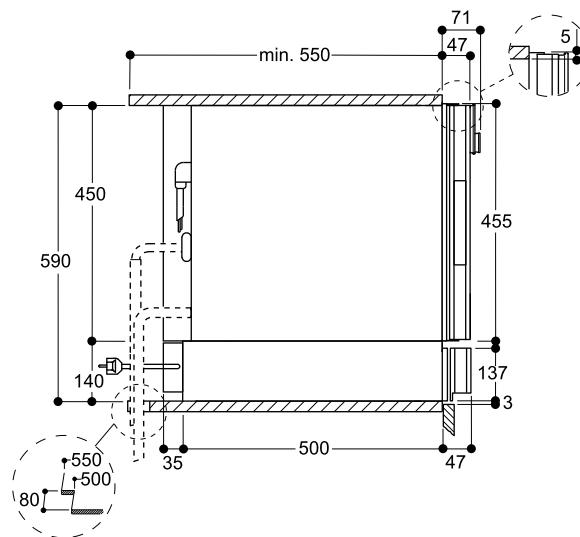
L'apparecchio sporge 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM



**DV 061 100**

A scomparsa, senza frontalino
Pannellabile con fronte del mobile
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Accessori inclusi

- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
- 1 Supporto di rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

Accessori speciali**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli
180 x 280 mm, 100 pezzi

BA 080 680

Sacchetti per sottovuoto, grandi
240 x 350 mm, 100 pezzi

Cassetto Sous-Vide Serie 400**DV 061**

- Integrabile in nicchia da 14 cm
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del vano aspirazione, max 99%
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del vano aspirazione, max 90%
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna
- Sistema di chiusura ammortizzato

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Migliore conservazione dei cibi.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

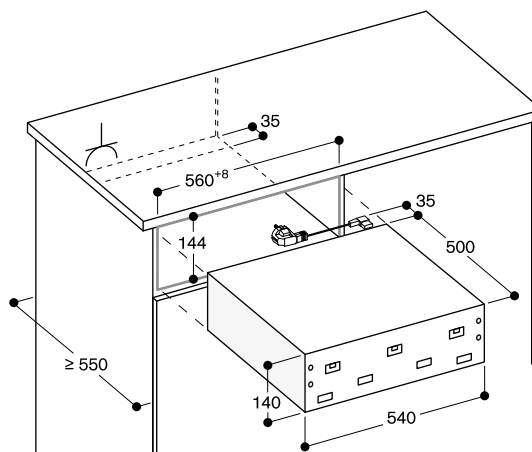
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x H) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.
Spazio utile nella camera di aspirazione in caso di aspirazione esterna, 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola.
Prevedere uno spazio laterale minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al di sotto dei piani cucina o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.
Consultare sempre le indicazioni per le combinazioni con forni e macchine da caffè.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

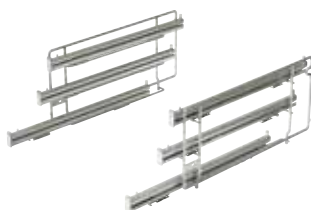


⚡ Presa elettrica

Avviso: non tutti gli accessori illustrati sono adatti a tutti i forni. Consultare gli accessori e i forni abbinati nelle pagine seguenti.

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105

Sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori



BA 018 105

Sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 020 380

Contenitore non forato in antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



BA 020 390

Contenitore forato in antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



BA 026 115

Leccarda smaltata. 60 cm, profondità 15 mm

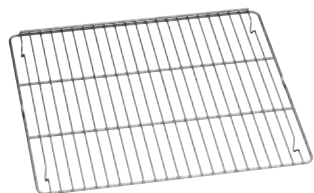


BA 028 115

Leccarda smaltata. 76 cm, profondità 30 mm

BA 036 105

Griglia metallica per forno, 60 cm



BA 038 105

Griglia metallica per forno, 76 cm

BA 046 115

Leccarda in vetro, profondità 24 mm



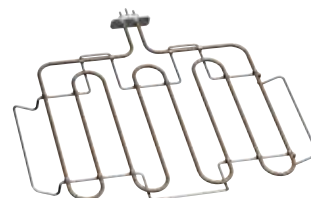
BA 226 105

Leccarda smaltata per forno profonda 30 mm abbinabile al sistema d'estrazione telescopico



BA 056 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria per forno, 60 cm



BA 058 115

Resistenza per pietra refrattaria/pizza per forno, 76 cm

BA 056 133

Piano pizza/pietra refrattaria per forno. 60 cm, inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) Non combinabile con sistema ad estrazione



BA 058 133

Piano pizza/pietra refrattaria per forno. 76 cm, inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) Non combinabile con sistema ad estrazione

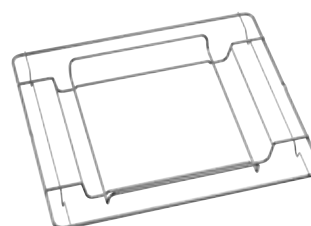
BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e Pirofila



GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

**GN 114 230**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Non forato, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 124 130**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

**GN 124 230**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Forato, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente.
Per arrostitire in forno dotato di specifica funzione.

Le parti inferiori e superiori possono essere usate separatamente, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e Sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore

**CL S30 040**

Cartucce per decalcificazione, set da 4.
Per forni combi-vapore e a vapore

**GF 111 100**

Filtro decalcificante per prima installazione.
Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH
Filtro provvisto di valvola di non ritorno

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)

**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli
180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi
240 x 350 mm, 100 pezzi





BX 480/BX 481

Leccarda Smaltata			Doppio forno
	BA 026 115	Profondità 15 mm	
	BA 028 115	Profondità 30 mm	• (2x)/°
Griglia estraibile			
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
	BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	°
	BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/Pietra refrattaria			
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	
	BA 058 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°
Leccarda/Vassoio Gastronorm in acciaio			
	BA 020 360	Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 370	Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 380	Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
	BA 020 390	Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
	GN 114 130	GN 1/3, non perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 114 230	GN 2/3, non perforato, profondità 40 mm, 3 l	
	GN 124 130	GN 1/3, perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 124 230	GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in ghisa			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	°
		Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)	
Adattatore Gastronorm			
	GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm	
Leccarda in vetro			
	BA 046 115	Profondità 24 mm	
Griglia			
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini	• (2x)/°
	ET-Nr. 672921	Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini	
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	• (2x)/°
Leccarda smaltata			
	BA 226 105	Profondità 30 mm	
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	• (2x)/°
Elemento riscaldante			
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	°
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°
Pulizia			
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
	CL S30 040	Cartuccia decalcificante, set da 4	
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
Sacchetti per sottovuoto			
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi	
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi	
Collegamento idrico			
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

• Di serie.

° Accessori speciali.



BO 480/BO 481

BO 470/BO 471

BO 450/BO 451

BO 420/BO 421

BS 484/BS 485

BS 470/BS 471
BS 474/BS 475

BS 450/BS 451
BS 454/BS 455

Forno Forno Forno Forno Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno CombiVapore

•/° • (2x)/° •/° •/° •/° •/° •/°

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° (senza funzione arrosto) ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °



BM 484/BM 485

Leccarda Smaltata		Forno combinato a microonde
BA 026 115	Profondità 15 mm	
BA 028 115	Profondità 30 mm	
Griglia estraibile		
BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/Pietra refrattaria		
BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	
BA 058 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	
Leccarda/Vassoio Gastronorm in acciaio		
BA 020 360	Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
BA 020 370	Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
BA 020 380	Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
BA 020 390	Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
GN 114 130	GN 1/3, non perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
GN 114 230	GN 2/3, non perforato, profondità 40 mm, 3 l	
GN 124 130	GN 1/3, perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
GN 124 230	GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in ghisa		
GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	
	Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)	
Adattatore Gastronorm		
GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm	
Leccarda in vetro		
BA 046 115	Profondità 24 mm	
Griglia		
BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
BA 038 105	Senza apertura, con piedini	
ET-Nr. 672921	Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini	
ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	
Leccarda smaltata		
BA 226 105	Profondità 30 mm	
ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	
Elemento riscaldante		
BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	
Paletta pizza		
BS 020 002	Set di 2 pezzi	
Pulizia		
CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
CL S30 040	Cartuccia decalcificante, set da 4	
ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
Sacchetti per sottovuoto		
BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi	
BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi	
Collegamento idrico		
GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

- Di serie.
- Accessori speciali.



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Forno combinato a microonde



CM 450 / CM470

Macchina caffè



DV 461
DV 061

Cassetto sous-vide



WS 482

Cassetto scaldavivande



WS 462
WS 461

Cassetto scaldavivande

◦
◦
◦

◦
◦



Tipologia		Doppio forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481
Acciaio con porta tutta in vetro		BX 480/481 112	BO 480/481 112
Colore antracite con porta tutta in vetro			
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	76
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 1.428 x 547	752 x 670 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 1.425 x 550	724 x 665 x 550
Peso netto	(kg)	152	77
 Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	110 + 110	110
Numero di cavità		2	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	624 x 435 x 403	624 x 435 x 403
Classe efficienza energetica con aria calda		A per ciascun forno	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		96 sopra, 121 sotto	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,53 per vano cottura	1,53
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,97 sopra, 1,22 sotto	0,97
Tipo di alimentazione		elettrica	elettrica
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30–300	30–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 riscaldamento inf		•	•
1/3 riscaldamento sup + riscaldamento inf		•	•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		•	•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•
Grill ad ampia superficie		•	•
Grill compatto		•	•
Funzione pietra refrattaria		•	•
Funzione girarrosto		•	•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•	•/•/•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / centrali / in basso		- / • / -	• / - / -
Apertura automatica della porta		-	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	44
Ricette personalizzate		-	50
Angolo di apertura porta	(°)	180	180
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda		• (solo inf.)	•
Programmi automatici		-	•
Girarrosto		• (solo inf.)	•
Presa per pietra refrattaria		•	•
Funzione per arrostitire		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Riscaldamento rapido		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60 per vano cottura	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	10 per vano cottura	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	5	5
Home Connect ³		-	• ³
Accessori			
Leccarde smaltate		1 per vano cottura	1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	1.780	1.780
Griglie		1 per vano cottura	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		1/1 per vano cottura	1/1
Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		-	-
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		4-strati	4-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / - / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Pirolisi		•	•
Smalto Gaggenau		•	•
Purificatore termico degli odori		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	9,2	5,52

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Forno	Forno	Forno
BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
BO 470/471 102		BO 420/421 102
60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
64	56	56
76	76	76
1	1	1
475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414
A	A	A
96	96	96
1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83
elettrica	elettrica	elettrica
30-300	30-300	50-300
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	-	-
•	-	-
•	-	-
•	•	•
•	•	•
•	•	-
•	•	•
•	•	-
•/•/•	•/•/-	-/-/-
•	•	•
•/-/-	•/-/-	•/-/-
•	•	•
44	44	44
50	50	50
180	180	180
•	•	•
•	•	-
•	•	-
•	-	-
•	•	•
•	•	-
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
60	60	60
2 x 10	10	-
4	4	4
• ³	• ³	• ³
2	1	1
1.200	1.200	1.200
1	1	1
1/1	BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
1	1	1
4-strati	4-strati	4-strati
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
3,7	3,7	3,7



Tipologia		Forno combi-vapore	Forno combi-vapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Acciaio con porta tutta in vetro		BS 484/BS 485 112	BS 470/BS 471 112
Colore antracite con porta tutta in vetro			BS 470/BS 471 102
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	53	47
Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	50	50
Numero di cavità		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		94.7	94.7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.72	0.72
Sorgente di calore	(min)	elettrica	elettrica
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30–230	30–230
Aria calda + 100% umidità		•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•
Cottura sous-vide		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione		•	•
Scongelamento		•	•
Rigenerazione		•	•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		- / •	• / -
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180°	180°
Caratteristiche			
Vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica	(W)	2.000	2.000
Condensazione vapore / vapore aggiunto		• / •	• / •
Termosonda a 3 punti di rilevazione		•	•
Programmi automatici		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Indicazione di saturazione del filtro acqua		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	- / -	- / -
Illuminazione LED laterale (W)	(W)	2 x 10	2 x 10
Livelli di posizionamento leccarde / interno in acciaio inox	(N.)	3 / •	3 / •
Home Connect ³		•	•
Accessori			
Dimensione max leccarda	(cm ²)	810	810
Griglie		1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata		1/1	1/1
Cartuccia pulizia		4	4
Pastiglie decalcificazione (set da 4)		CL S30 040 ²	CL S30 040 ²
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / • / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Funzione pulizia automatica		•	•
Programma decalcificazione / asciugatura		• / •	• / •
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.15	3.15
Carico / scarico acqua		•	•

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

**Forno combi-vapore**

BS 474/BS 475

BS 474/BS 475 112

BS 474/BS 475 102

Forno combi-vapore

BS 450/BS 451

BS 450/BS 451 111

BS 450/BS 451 101

Forno combi-vapore

BS 454/BS 455

BS 454/BS 455 111

BS 454/BS 455 101

60

590 x 455 x 540

47

560 x 450 x 550

47

60

590 x 455 x 540

47

560 x 450 x 550

47

60

590 x 455 x 540

47

560 x 450 x 550

47

50

501 x 246 x 406

A

94.7

0.72

elettrica

50

501 x 246 x 406

A

94.7

0.60

elettrica

50

501 x 246 x 406

A

94.7

0.60

elettrica

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

- / •

•

44

50

180°

• / -

•

44

50

180°

- / •

•

44

50

180°

•

•

2.000

• / •

•

•

•

•

•

•

•

•

- / -

2 x 10

3 / •

•

•

•

-

- / •

•

•

•

•

•

•

-

1.7 / •

2 x 10

3 / •

•

•

•

-

- / •

•

•

•

•

•

•

-

1.7 / •

2 x 10

3 / •

•

810

1

1/1

4

CL S30 040²

810

1

1/1

4

CL S30 040²

810

1

1/1

4

CL S30 040²

3-strati

• / • / •

•

•

•

•

• / •

•

•

3-strati

• / • / •

•

•

•

•

• / •

•

•

3-strati

• / • / •

•

•

•

•

• / •

•

•

3.15

•

3.15

-

3.15

-



Tipologia		Forno combinato microonde	Forno combinato microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451
Acciaio con porta tutta in vetro		BM 484/485 110	BM 450/451 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BM 450/451 100
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	50	46
Volimi			
Volume vano cottura	(l)	36	36
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Sistemi di riscaldamento			
Potenza max microonde	(W)	1.000	1.000
Stadi microonde	(N.)	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100 - 250	40, 100-250
Temperature grill + aria calda	(°C)	100 - 250	100-250
Temperature grill + ventola	(°C)	100 - 250	100-250
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	2.000
Potenza aria calda	(W)	1.950	1.950
Potenza massima grill combinato	(W)	600	600
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	15
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/-	•/-
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		180°	180°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Riscaldamento rapido		•	•
Tecnologia Innwave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti		•/•/•/•	•/•/•/•
Timer lungo		•	•
Illuminazione laterale	(W)	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4
Accessori			
Leccarda in vetro		•	•
Griglie		•	•
Piatto rotante in vetro		•	•
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Parete catalitica posteriore		•	•
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3,1	3,1

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Forno combinato microonde

BM 454/BM 455

BM 454/455 110

BM 454/455 100

60

590 x 455 x 535

47

560 x 450 x 550

46

36

445 x 236 x 348

1.000

5

40, 100–250

100–250

100–250

3

2.000

1.950

600

•

15

•

–/•

•

25

50

180°

•

•

•

•

•/•/•/•

•

60

4

•

•

•

•

•/•

•

•

•

•

3,1



Tipologia		Macchina caffè
Frontale in acciaio sotto vetro		CM 470 111
Frontale color Gaggianu antracite		CM 470 101
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 537
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	23
Bevande		
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano
		Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo		
Display TFT touch		
Comandi in alto		
Apertura porta automatica		•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)	
Proporzione caffè/latte		•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15
Impostazioni programmabili		
- Illuminazione	(N.)	7
- Capacità	(ml)	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua		•
Caratteristiche		
Tecnologia per aroma caffè		•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•
Regolazione automatica della macinatura		•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•
Pressione pompa	(bar)	19
Sistema latte integrato		•
Contenitore latte	(l)	0.5
Contenitore chicchi di caffè	(g)	500
Contenitore caffè di riserva		•
Controllo livello macinatura		•
Volume unità di infusione regolabile	(g)	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda		•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande		•
Contenitore acqua removibile	(l)	2.4
Cartuccia filtro acqua		1
Pulizia dopo singola preparazione		•
Indicazione elettronica saturazione filtro		•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè		•
Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè		•
Luce LED integrata		•
Funzione acqua fresca		•
Sicurezza		
Sicurezza bambino		•
Aqua stop garantito a vita		•
Pulizia		
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento		•/•
Risciacquo automatico del dosatore latte		•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione		•
Programma automatico di pulizia		•
Programma automatico di decalcificazione		•
Unità di infusione removibile		•
Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie		•
Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie		•
Funzione svuotamento (vacanza)		•
Funzione svuotamento contenitore caffè		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	1.6
Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita		•

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Macchina caffè

CM 450 111

CM 450 101

60

590 x 455 x 444

47

560 x 450 x 550

22

Ristretto / 2 x Ristretto

Espresso / 2 x Espresso

Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato

Caffè / 2 x Caffè

Americano / 2 x Americano

Caffè Latte / 2 x Caffè Latte

Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato

Cappuccino / 2 x Cappuccino

Flat White / 2 x Flat White

Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma

Latte caldo / 2 x Latte caldo

Acqua calda / 2 x Acqua calda

•

•

•

25

8

3

8

3

10

•

15

7

•

•

5 min – 12 h

4, sistema addolcimento acqua

•

•

•

•

•

19

•

0.5

500

•

•

8 – 12

•

•

2.4

1

•

•

•

•

•

•

•/•

•/•

•

•

•

•

•

•

•

•

1.6

-



Tipologia		Cassetto scaldavivande	Cassetto scaldavivande	Cassetto scaldavivande
Acciaio con frontale tutto in vetro		WS 482 110	WS 461 110	WS 462 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			WS 461 100	WS 462 100
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 208 x 548	590 x 140 x 535	590 x 288 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso netto	(kg)	29	18	23
Volumi				
Volume netto vano cottura	(l)	38	19	51
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	606 x 132 x 480	475 x 86 x 458	475 x 236 x 458
Numero di coperti	(N.)	10	6	12
Sistemi di riscaldamento				
Scongelamento / Lievitazione		•	•	•
Preriscaldamento bevande		•	•	•
Tenere in caldo / cottura lenta		•	•	•
Riscaldamento stoviglie		•	•	•
Riscaldamento inferiore + aria calda		•	•	•
Temperature da 40 °C ad 80 °C (temperatura vetro)	(N. livelli)	4	4	4
Utilizzo				
Manopola		•	•	•
Indicatore funzioni attive		•	•	•
Cassetto senza maniglia		•	•	•
Rientranza impugnabile per favorire l'apertura		•	•	•
Sistema di chiusura ammortizzata		•	•	•
Caratteristiche				
Illuminazione interna		•	•	•
Capacità di carico massima	(kg)	25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•	•
Ventola		•	•	•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	0,81	0,81	0,81

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide
Acciaio inox con frontale in vetro		DV 461 110
Colore antracite con frontale in vetro		DV 461 100
A scomparsa / senza frontalino / pannellabile		DV 061 100
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 532
Sporgenza dal mobile	(mm)	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	31
Volume		
Volume netto	(l)	7
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli aspirazione		3, max. 99 %
Livelli sigillazione		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Funzione Avvertenza		•
Interfaccia		
Sensore di controllo		•
Cassetto senza maniglia		• (necessaria maniglia o gola per DV 061)
Gola per apertura cassetto		• (necessaria maniglia o gola per DV 061)
Sistema push-to-open		-
Chiusura ammortizzata		•
Caratteristiche		
Camera sottovuoto in acciaio		•
Carico max.	(kg)	10
Altezza applicabile	(mm)	80
Coperchio in vetro		•
Barra di sigillatura removibile		•
Supporto di rialzo		•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Forni Serie 200

Possibili combinazioni della Serie 200	64
Forni Serie 200	66
Forni CombiVapore Serie 200	70
Forni a vapore Serie 200	76
Forni combinati microonde Serie 200	78
Forni a microonde Serie 200	80
Macchina caffè completamente automatica Serie 200	82
Cassetti Sous-Vide Serie 200	86
Cassetti Scaldavivande Serie 200	87
Accessori Accessori speciali	90
Tabelle tecniche	94

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni combinati a vapore, forni a vapore, forni combinati a microonde, microonde, macchine da caffè, scaldavivande e lavastoviglie secondo i parametri principali.

Combinazione verticale

Nota bene

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BSP.**
- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

Nota bene

- Le cerniere delle porte possono essere collocate a piacere.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.

- BOP Forni
- BSP Forno combi-vapore/forno a vapore
- BMP Forno combinato a microonde/ forno a microonde
- CMP Macchina del caffè
- WSP Scaldavivande
- DVP Cassetti sottovuoto
- DF Lavastoviglie

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- BOP 2.0
- WSP 222



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 250/CPM 270
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 250/CPM 270
- WSP 221



- BOP 2.0
- DF



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF



- CMP 250/CPM 270
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1



• BOP 2.0



• BOP 2.1

• BSP 250/BSP 220/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BOP 251

• CMP 250/CPM 270
• WSP 221/DVP 221• BSP 221/BSP 251/
BMP 251
• WSP 221/DVP 221• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221• BMP 251/BSP 2.1
• WSP 221/DVP 221• CMP 250/CPM 270
• WSP 221/DVP 221

• BOP 251

• CMP 250/CPM 270
• WSP 221/DVP 221• BSP 250/BSP 220/BMP 250
• WSP 221/DVP 221• BMP 251/BSP 2.1
• WSP 221/DVP 221• CMP 250/CPM 270
• WSP 221/DVP 221• BSP 250/BSP 220/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BOP 2.1

• BSP 250/BSP 220/
BMP 250
• WSP 221/DVP 221• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221• BSP 251/BSP 221/
BMP 251
• BOP 2.1• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 250/CPM 270
• WSP 221/DVP 221



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia

1 teglia in vetro

1 griglia

1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 226 105

Teglia

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Forno Serie 200

BOP 250/BOP 251

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento, con termosonda e pietra refrattaria.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempi di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + Caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Grill superficie piccola.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione per arrostitire.

Funzione lievitazione.

Funzione scongelamento.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento adatte alla pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

Installazione sotto un piano cottura: Distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.

Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

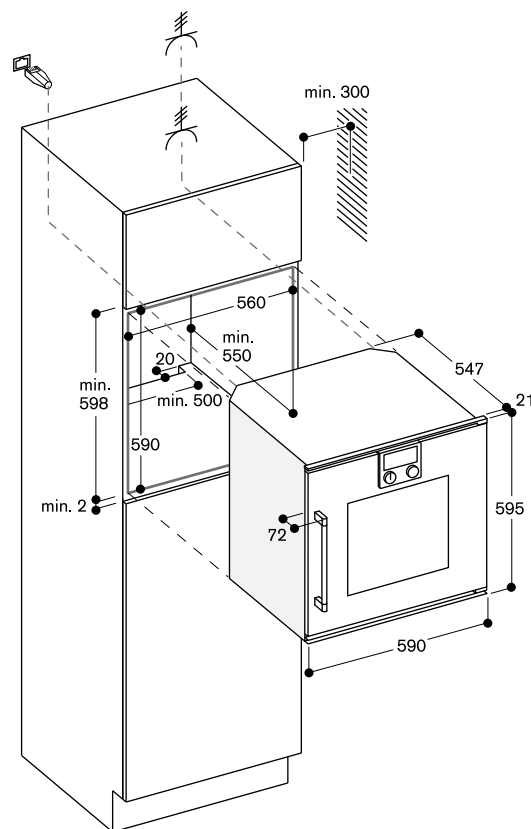
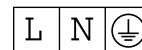
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 220 112

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 220 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 220 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 221 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 221 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 221 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia

1 teglia in vetro

1 griglia

Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 226 105

Teglia

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Forno Serie 200

BOP 220/BOP 221

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + Caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento adatte alla pirolisi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della

maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.

Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

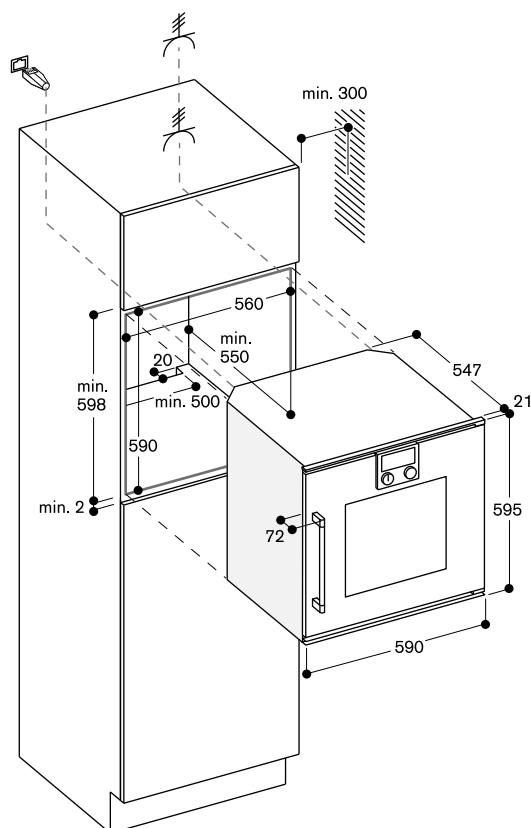
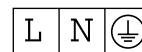
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia

1 griglia

1 leccarda con griglia

Accessori speciali

BA 036 102

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 130

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 216 102

4 guide telescopiche completamente estensibili

BA 226 102

Teglia

BA 226 112

Leccarda

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

Forno Serie 200

BOP 210/BOP 211

- Installazione a filo.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + Caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie cromate, 4 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.

Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

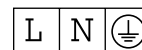
Valori di collegamento

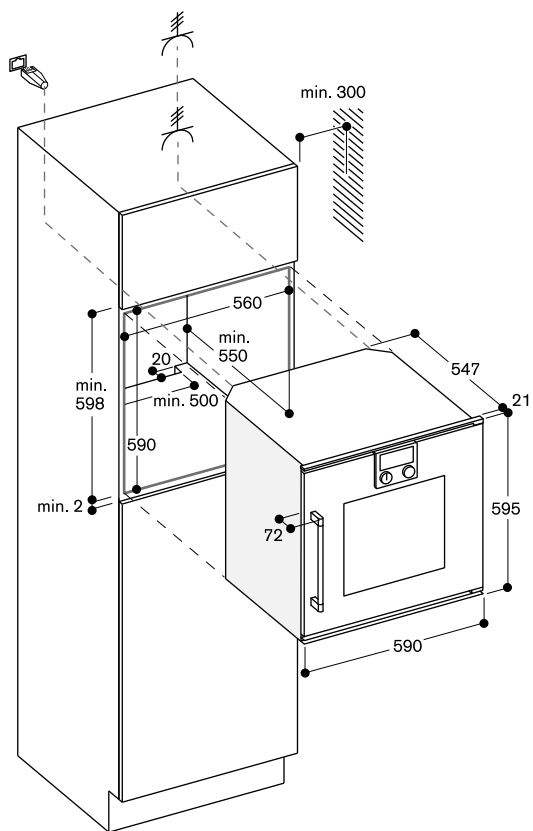
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.







Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 270 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 271 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 270/BSP 271

- Installazione a filo.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).

Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100

(3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

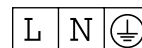
Valori di collegamento

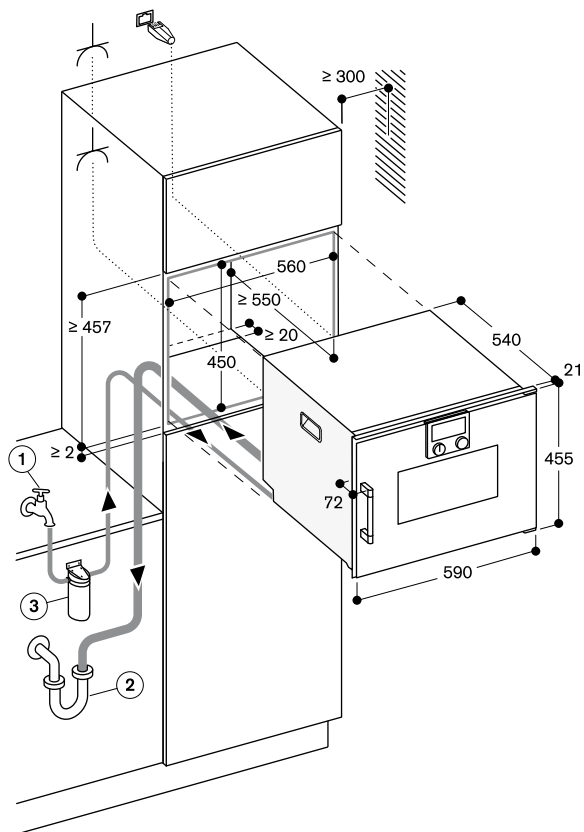
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

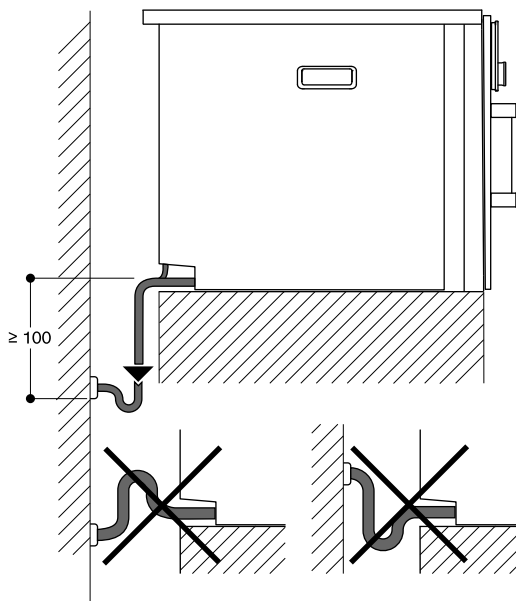
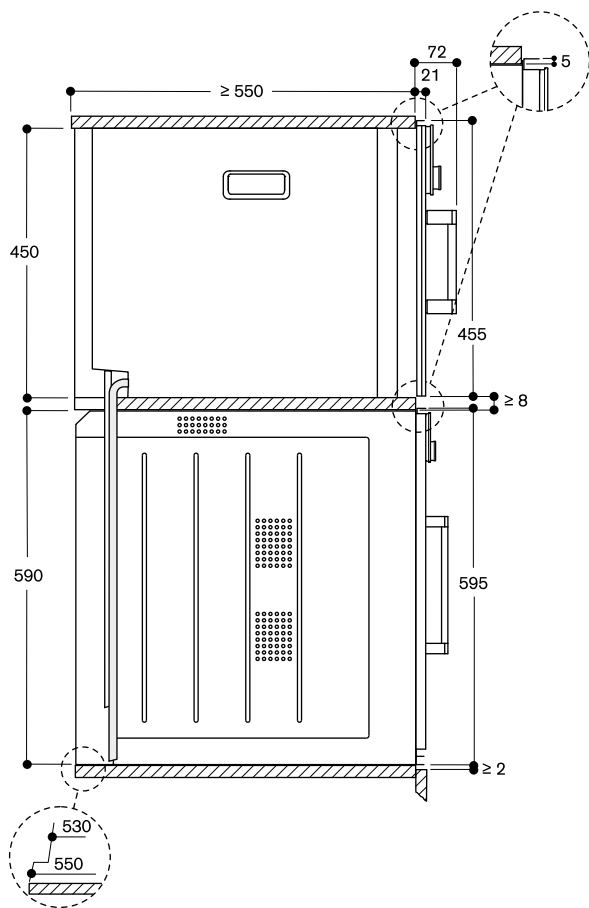
Prevedere un cavo LAN.



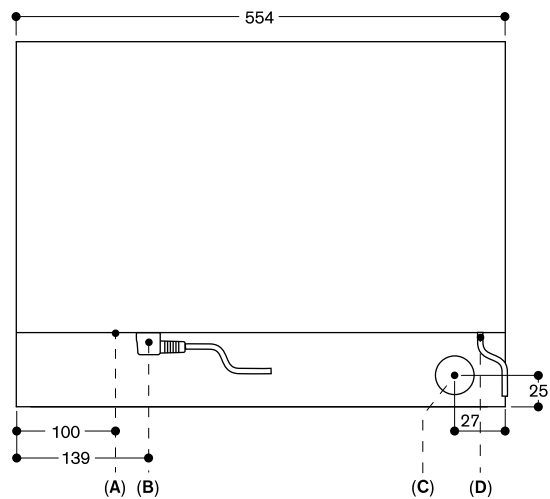


⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 260 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 261 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combi-vapore e a vapore.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 260/BSP 261

- Installazione a filo.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3 altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.
Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile. Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile. La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

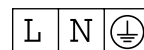
Valori di collegamento

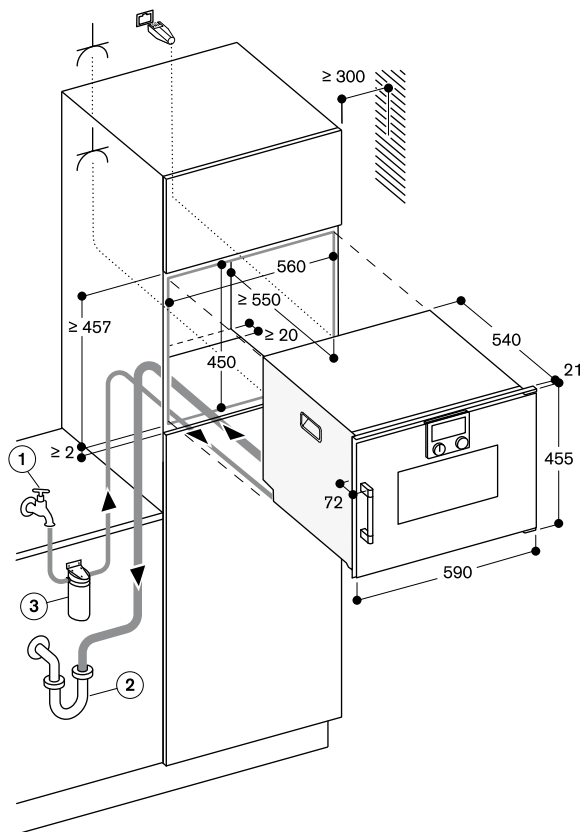
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

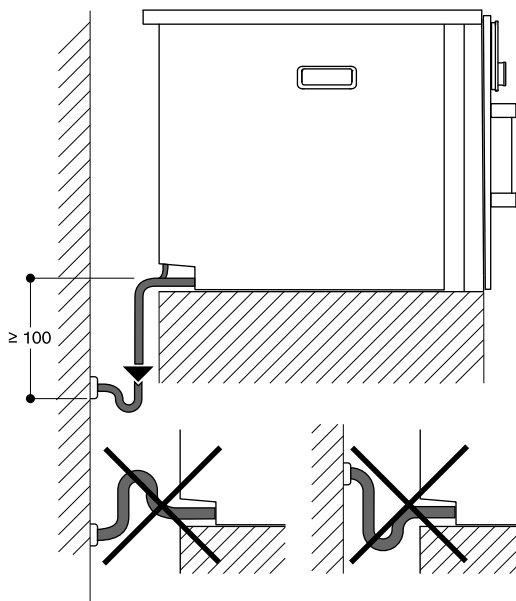
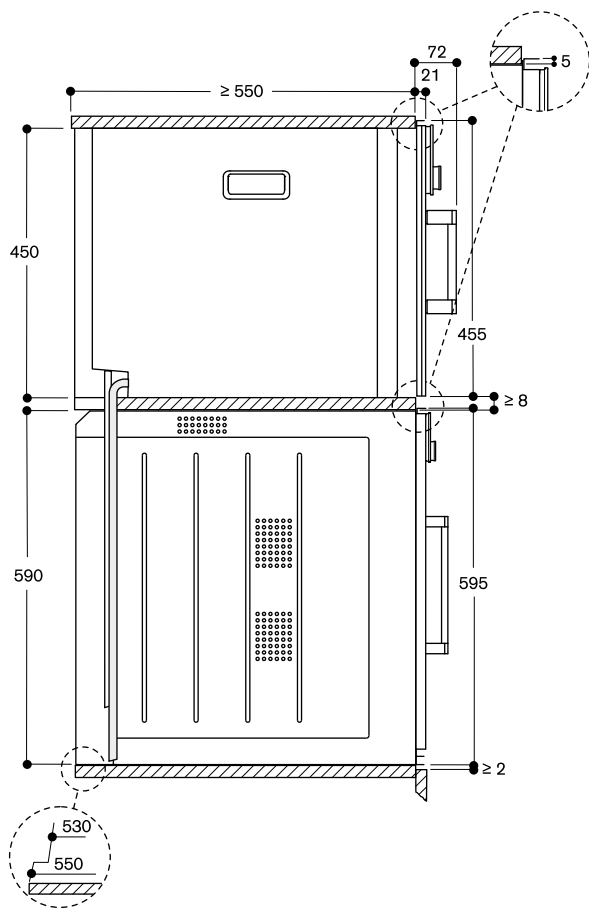
Prevedere un cavo LAN.



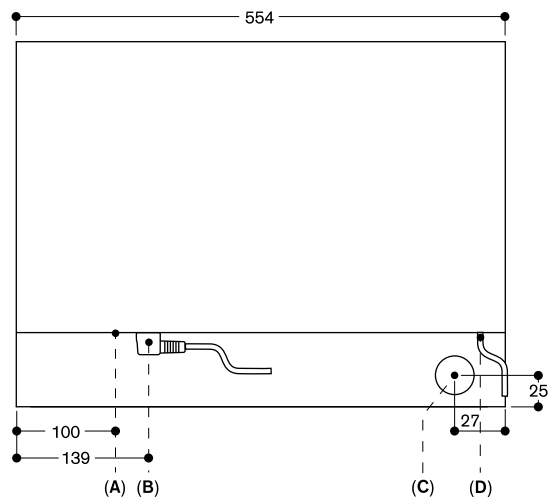


⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 250 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 251 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3 non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 250/BSP 251

- Installazione a filo.
- Serbatoio per acqua nuova e di scarico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

2 serbatoi per l'acqua con capacità 1.7 litri, removibili.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3 altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni

visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Serbatoi lavabili in lavastoviglie.

Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.

Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

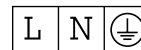
Valori di collegamento

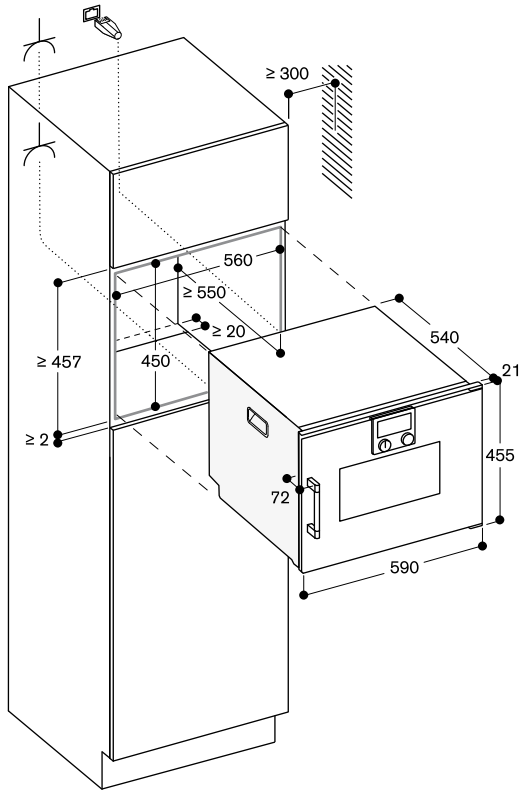
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

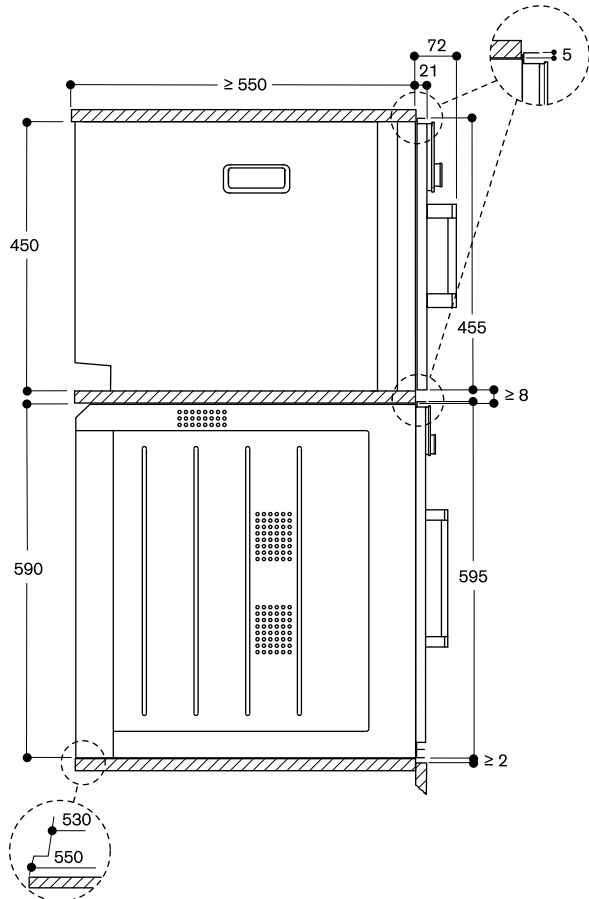
Prevedere un cavo LAN.





Presse elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 220 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 221 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 vaschetta in acciaio inox non perforata

1 vaschetta in acciaio inox perforata

1 griglia

Accessori speciali

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 220 360

Contenitore non forato acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

BA 220 370

Contenitore forato acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

Forno a Vapore Serie 200

BSP 220/BSP 221

- Installazione a filo.
- Serbatoio per acqua.
- Ampia cavità.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 58 litri.

Sistemi di riscaldamento

100% umidità.

Cottura Sous-vide.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Vapore a bassa temperatura.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Serbatoio per l'acqua con capacità 1.7 litri, removibile.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni

visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

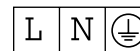
Prevedere un cavo LAN.

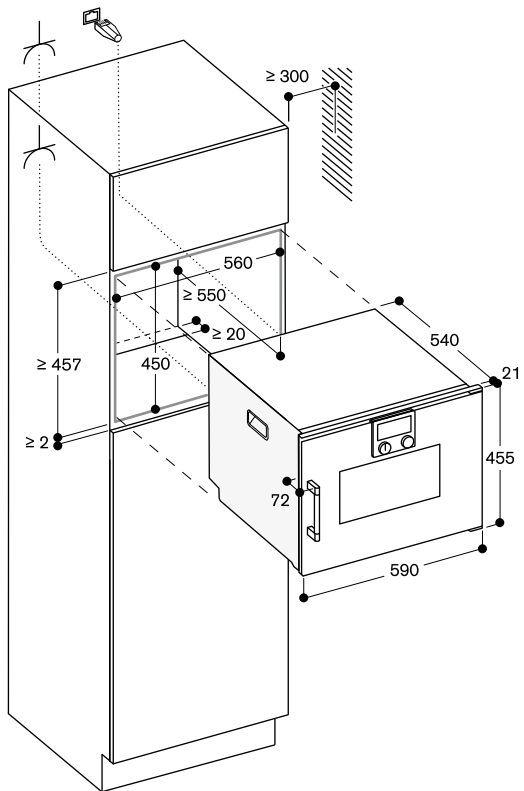
Valori di collegamento

Absorbimento totale 2,75 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

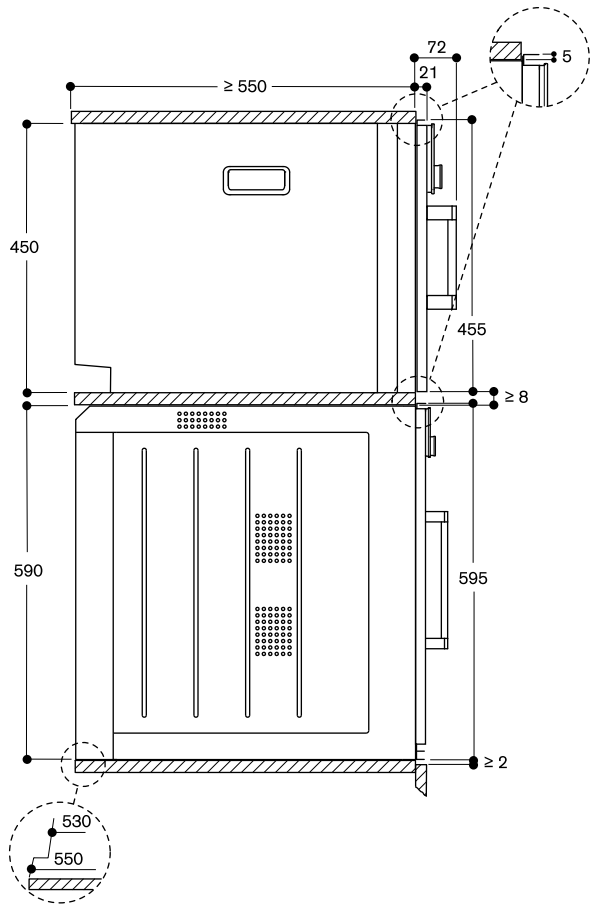
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia combinata

1 teglia in vetro

Forno combinato microonde Serie 200 BMP 250/BMP 251

- Installazione a filo.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 36 litri.

Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,

Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,

Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,

Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.

15 programmi automatici in base al peso personalizzabili:

4 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innwave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

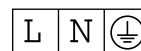
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

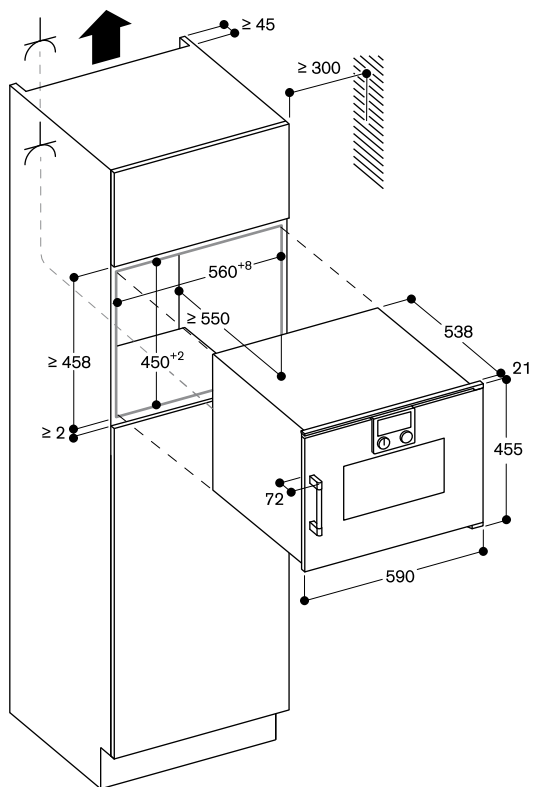
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

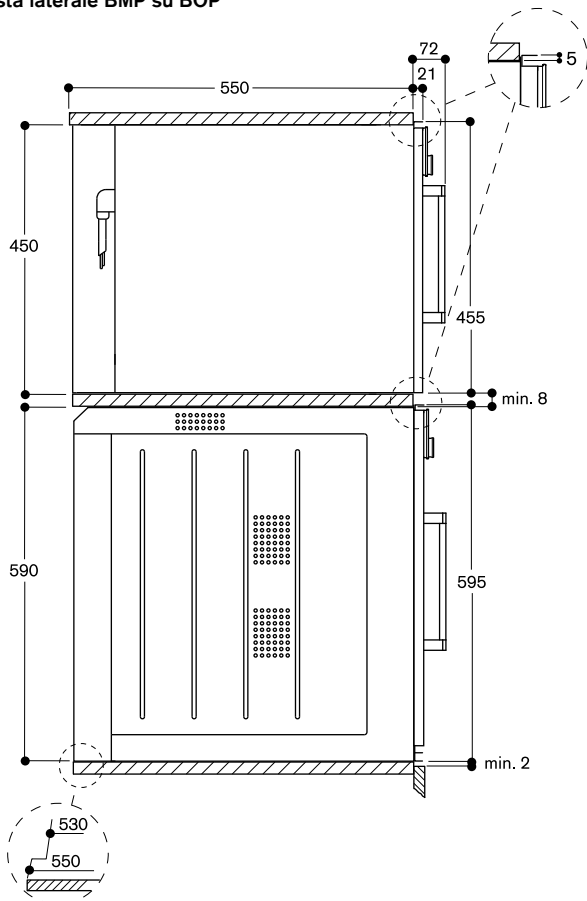
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BMP su BOP



Misure in mm



Comandi in basso

Cerniere dx

BMP 224 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 225 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in vetro

1 griglia

Forno microonde Serie 200

BMP 224/BMP 225

- Installazione a filo.
- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde e grill.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 21 litri.

Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Grill con ampia superficie con 3 stadi di potenza fino a un max. di 1300 W.

Grill con ampia superficie con 3 stadi di potenza: 360, 180, 90 W.

10 programmi automatici in base al peso:

3 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

3 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (25 W).

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Sicurezza

Porta termoisolata con doppio vetro.

Tripla sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Altezza minima per l'installazione 85 cm.

Piedini regolabili in altezza.

Si consiglia di prevedere un ripiano

intermedio in caso di installazione di

un BMP al di sopra di un BOP.

Prevedere uno spazio laterale tra forno

e pannello del mobile di min. 5 mm.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal

fronte della nicchia del mobile.

Per l'inserimento di un forno in

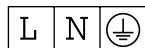
un mobile ad angolo, considerare

l'apertura della porta minimo a 90°.

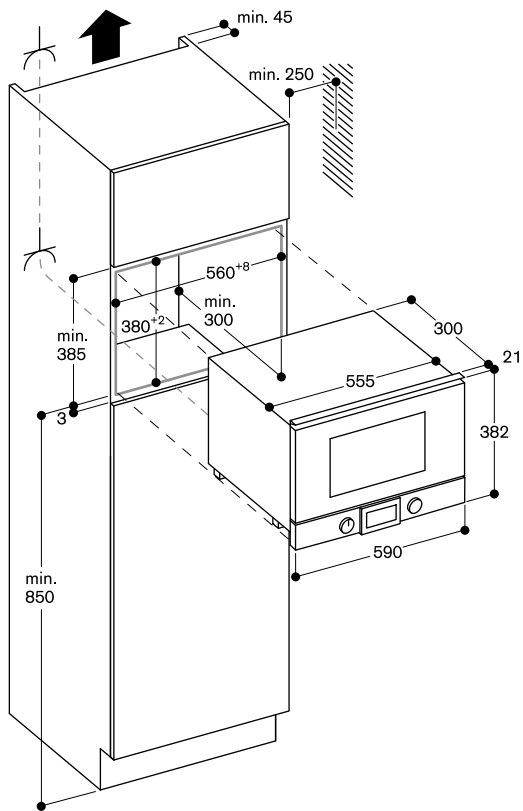
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,0 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m, con spina Schuko.

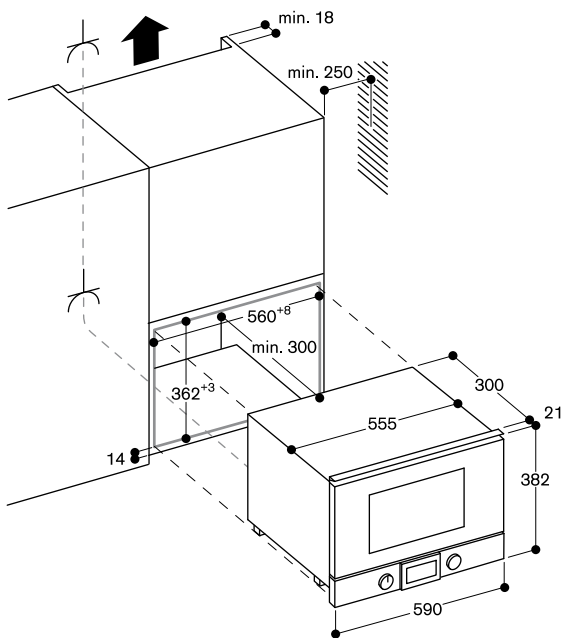


Installazione a colonna

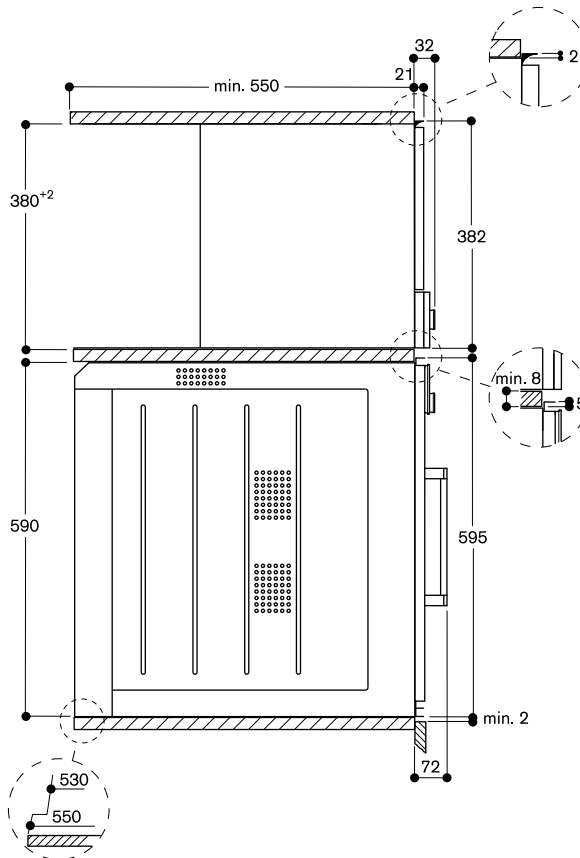


⚡ Presa elettrica

Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP





Comandi in alto

CMP 270 101

Porta panoramica in vetro in colore Gaggeneau antracite
Larghezza 60 cm

CMP 270 111

Porta panoramica in vetro in colore acciaio
Larghezza 60 cm

CMP 270 131

Porta panoramica in vetro in colore silver
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

Macchina caffè completamente automatica Serie 200 CMP 270

- Porta senza maniglia / sistema di chiusura ammortizzato.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia d'avanguardia per un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione "Memory".
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo elettronico quantità latte, acqua e caffè per assicurare risultati perfetti.

Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.
Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

Funzionamento

Porta con sistema di chiusura ammortizzato.
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 settaggi di dimensioni per adattare la bevanda alla dimensione della tazza.
8 tipi di intensità caffè da extra leggero ad extra forte.
Caffè: 3 livelli.
10 livelli di temperatura acqua calda.
4 livelli caffè/latte.
Livello di macinatura regolabile.
Dosatore caffè regolabile in altezza, da 7 a 15 cm.
Accesso facilitato alla tanica acqua, contenitore latte e contenitore caffè.

Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.
Pressione d'esercizio 19 bar.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.
Dispenser con contenitore latte integrato.

Contenitore latte in acciaio isolato da 0.5 litri.
Illuminazione a LED integrata.
Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.
Serbatoio acqua da 2.4 l estraibile.
Indicazione elettronica saturazione filtro.
Funzione dedicata al caricamento di acqua per riempire la tanica sempre di acqua fresca.
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

Sicurezza

Sicurezza bambini.
AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggeneau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.
Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.
Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.
Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè.
Unità di preparazione removibile.
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.
Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

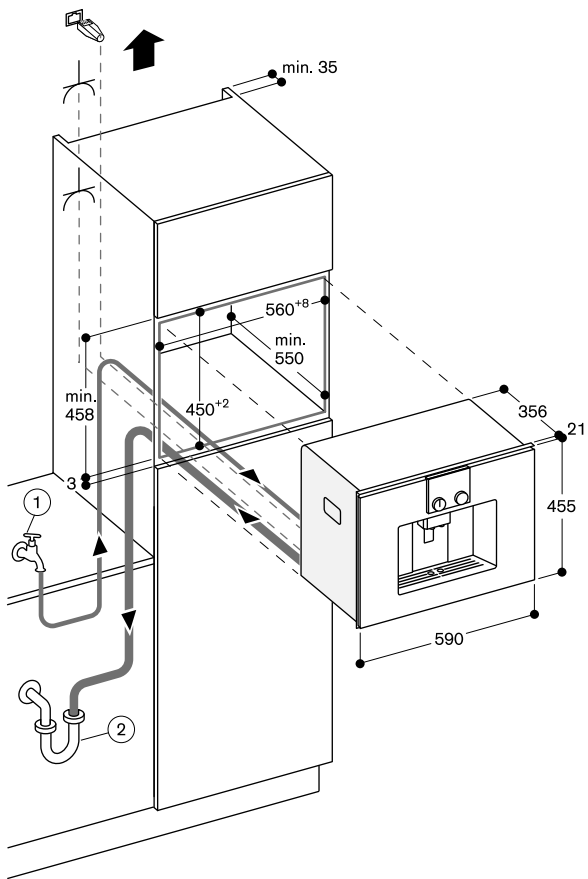
Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.
In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.
In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.
In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.
Non posizionare mai il tubo di scarico acqua più in alto del bordo inferiore della macchina. Il tubo di uscita deve essere più basso del foro di uscita di 150 mm minimo (vedi disegno "Collegamento a muro").
Se la macchina è posizionata troppo lontano dal sifone principale, il sistema di drenaggio va regolato in loco.

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

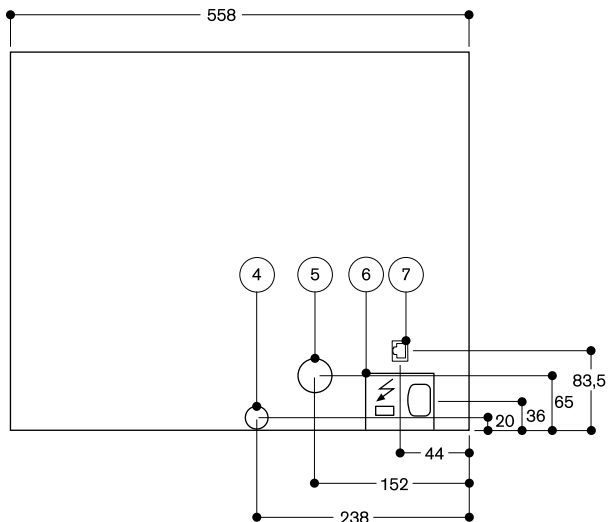
Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.
Solo allacciamento acqua fredda.
Tubo di ingresso 165 cm con connessione estensibile da 3/4" (26.4 mm).
Tubo di uscita (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).

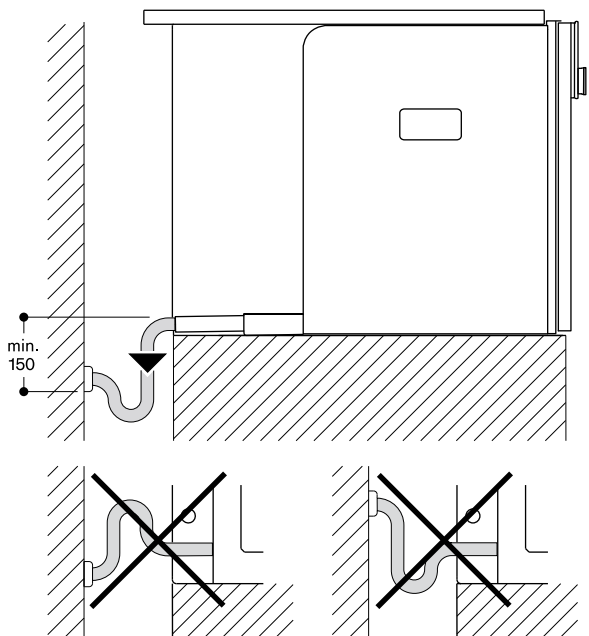


Vista da dietro



- (4) Scarico acqua
- (5) Collegamento acqua fredda
- (6) Scatola di connessione elettrica
- (7) Connessione LAN

Collegamento a muro





Comandi in alto

CMP 250 101

Porta panoramica in vetro in colore
Gaggenau antracite
Larghezza 60 cm

CMP 250 111

Porta panoramica in vetro in colore
acciaio
Larghezza 60 cm

CMP 250 131

Porta panoramica in vetro in colore
silver
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

Macchina caffè completamente automatica Serie 200 CMP 250

- Porta senza maniglia / sistema di chiusura ammortizzato.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia d'avanguardia per un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione "Memory".
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo elettronico quantità latte, acqua e caffè per assicurare risultati perfetti.

Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.
Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

Funzionamento

Porta con sistema di chiusura ammortizzato.
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 settaggi di dimensioni per adattare la bevanda alla dimensione della tazza.
8 tipi di intensità caffè da extra leggero ad extra forte.
3 livelli di temperatura caffè.
10 livelli di temperatura acqua calda.
4 livelli caffè/latte.
Livello di macinatura regolabile.
Dosatore caffè regolabile in altezza, da 7 a 15 cm.
Accesso facilitato alla tanica acqua, contenitore latte e contenitore caffè.

Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.
Pressione d'esercizio 19 bar.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.
Dispenser con contenitore latte integrato.
Contenitore latte in acciaio isolato da 0,5 litri.
Illuminazione a LED integrata.

Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.

Serbatoio acqua da 2,4 l estraibile.

Indicazione elettronica saturazione filtro.

Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.

Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.

Programma automatico di pulizia e decalcificazione.

Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.

Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè. Unità di preparazione removibile.

Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.

Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.

Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.

In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.

In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.

In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).

Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

ET-Nr. 17000705 Filtro acqua

ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione

ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia

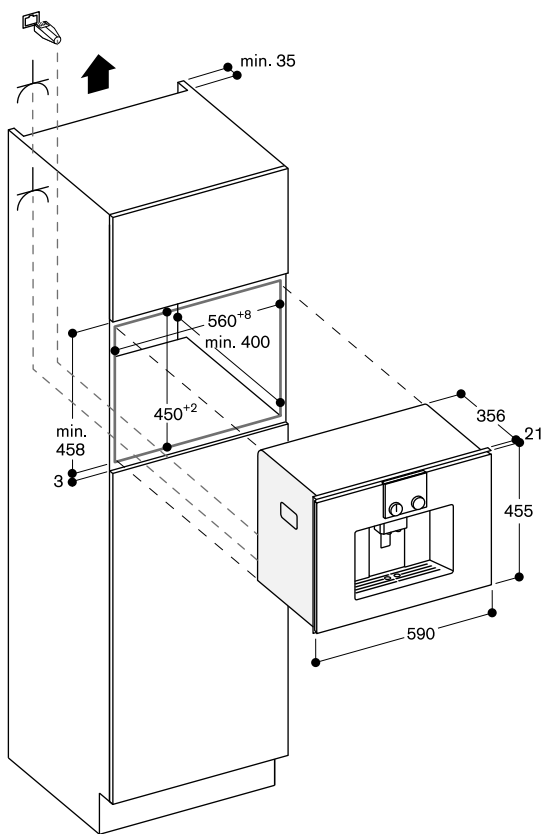
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°

ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.



**DVP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 130

Pannello color asilver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi

- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
- 1 Supporto di rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

Accessori speciali**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli
180 x 280 mm, 100 pezzi

BA 080 680

Sacchetti per sottovuoto, grandi
240 x 350 mm, 100 pezzi

Cassetto Sous-Vide Serie 200**DVP 221**

- Integrabile in nicchia da 14 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema " Push-to-open".

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Conservazione dei cibi facilitata.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.
3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%.

Volume netto 7 litri.

Capacità di carico max. 10 kg.

Dimensioni max. sacchetti:
(L x H) 240 x 350 mm.

3 livelli di sigillamento sacchetti.

Barra sigillante removibile.

Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.

Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.

Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.

Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.

Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
La superficie del cassetto si estende di 21 mm dal mobile.

Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

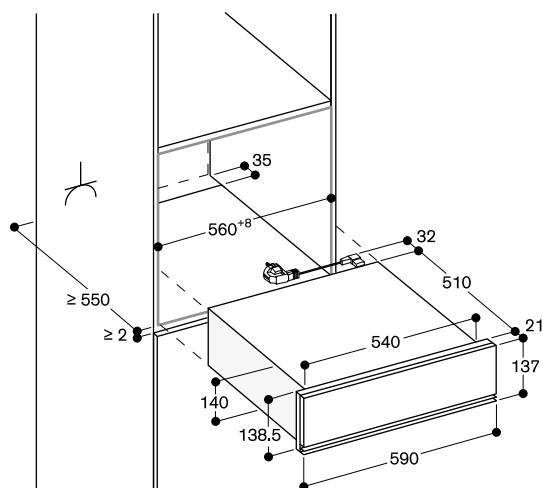
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

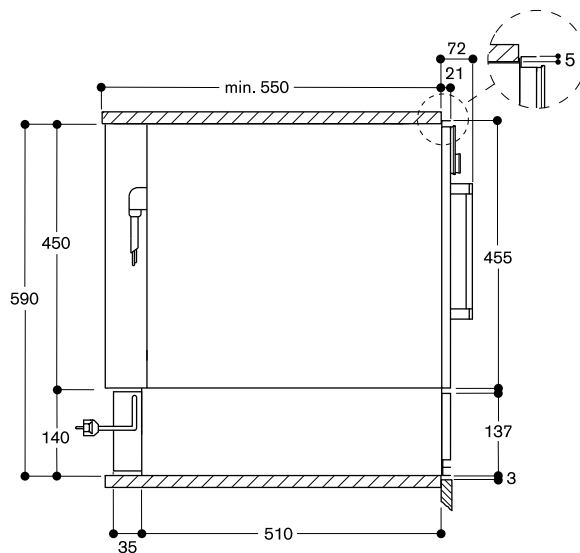
Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



⚡ Presa elettrica

Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP

**WSP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 130

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 200**WSP 221**

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

Sistemi di riscaldamento

Scongelamento e lievitazione pane.

Preriscaldare bevande.

Tenere in caldo o cucinare lentamente.

Riscaldare le stoviglie.

Funzionamento

Regolazione temperatura tramite manopola.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.

Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.

Capacità di carico: max 25 kg.

Dimensioni interne

L 468 x H 92 x P 458 mm.

Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.

Ventola per facilitare la distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

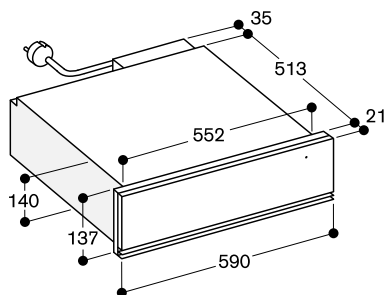
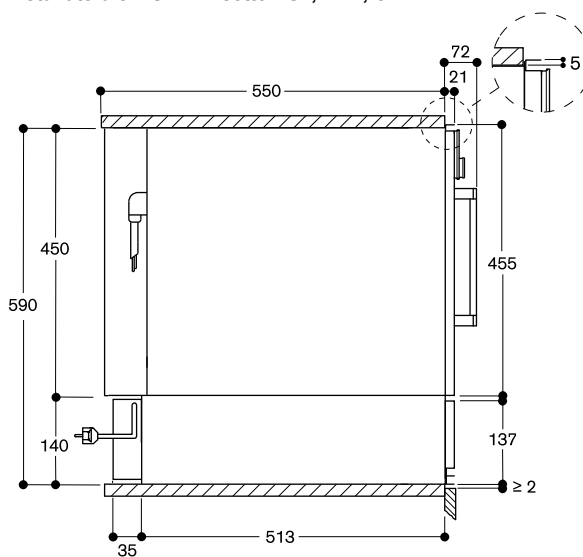
Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,81 kW.

Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Vista laterale WSP 221 sotto BSP, BMP, CMP**

Misure in mm

**WSP 222 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 130

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 200**WSP 222**

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

Sistemi di riscaldamento

Scongelamento e lievitazione pane.

Preriscaldare bevande.

Tenere in caldo o cucinare lentamente.

Riscaldare le stoviglie.

Funzionamento

Regolazione temperatura tramite manopola.

Caratteristiche

Volume netto 52 litri.

Servizio per 12 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.

Capacità di carico: max 25 kg.

Dimensioni interne L 468 x H 242 x P 458 mm.

Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.

Ventola per facilitare la distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

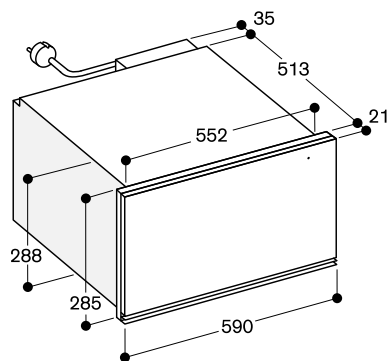
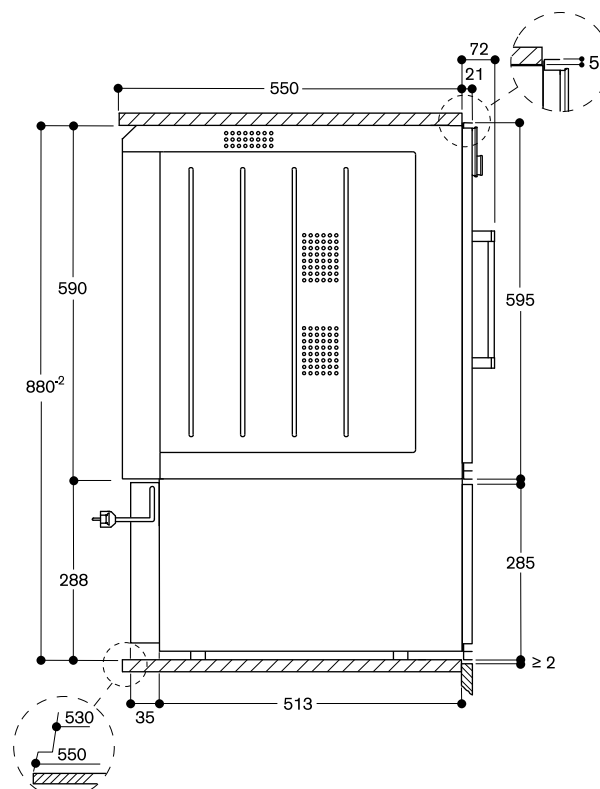
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

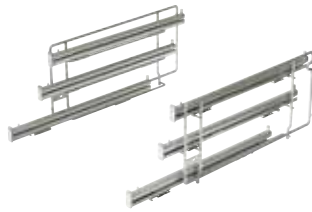
Assorbimento totale 0,81 kW.

Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Vista laterale WSP 222 sotto BOP**

Avviso: non tutti gli accessori illustrati sono adatti a tutti i forni. Consultare gli accessori e i forni abbinati nelle pagine seguenti.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105
Sistema di estrazione con guide
telescopiche completamente estraibili
per supporto accessori



BA 020 360
Contenitore non forato in acciaio inox,
profondità 40 mm, 5 l



BA 020 370
Contenitore forato in acciaio inox,
profondità 40 mm, 5 l



BA 020 380
Contenitore non forato antiaderente,
profondità 40 mm, 5 l



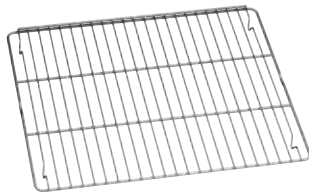
BA 020 390
Contenitore forato antiaderente,
profondità 40 mm, 5 l



BA 026 115
Leccarda smaltata. 60 cm, profondità
15 mm



BA 036 105
Griglia metallica per forno, 60 cm



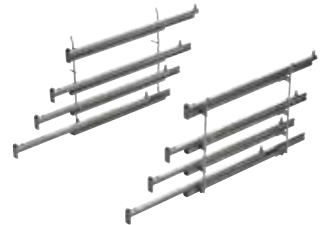
BA 046 115
Leccarda in vetro, profondità 24 mm



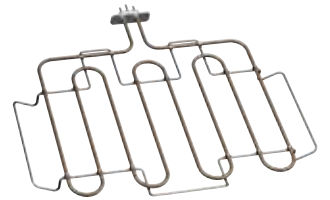
BA 226 105
Leccarda smaltata per forno profonda
30 mm
abbinabile al sistema d'estrazione
telescopico



BA 216 102
Guide telescopiche quadruple
estraibili
Per forni BOP 210/BOP 211



BA 056 115
Resistenza per piano pizza/pietra
refrattaria per forno, 60 cm



BA 056 130
Piano pizza/pietra refrattaria per forno.
60 cm, inclusa griglia e paletta pizza
(resistenza da ordinare separatamente)
Non combinabile con sistema ad
estrazione



BA 056 133
Piano pizza/pietra refrattaria per forno.
60 cm, inclusa griglia e paletta pizza
(resistenza da ordinare separatamente)
Non combinabile con sistema ad
estrazione

BA 220 360
Contenitore non forato in acciaio inox,
profondità 35 mm, 5 l



BA 220 370
Contenitore forato in acciaio inox,
profondità 35 mm, 5 l

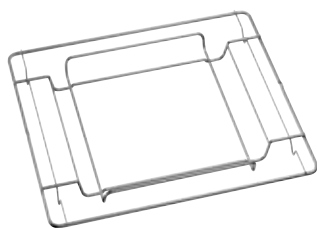


BS 020 002
Set 2 palette per pizza



GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e Pirofila

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore

**GN 114 130**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

**CL S30 040**

Cartucce per decalcificazione, set da 4.
Per forni combi-vapore e a vapore

**GN 114 230**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Non forato, profondità 40 mm, 3 l.

**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli
180 x 280 mm, 100 pezzi

**GN 124 130**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi
240 x 350 mm, 100 pezzi

**GN 124 230**

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Forato, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente
Per arrostitire in forno dotato di specifica funzione.

Le parti inferiori e superiori possono essere usate separatamente, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e Sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)





BOP 250/BOP 251



BOP 220/BOP 221

Leccarda smaltata			Forno	Forno
	BA 026 115	Profondità 15 mm	•/°	•/°
Griglia estraibile				
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	°	°
	BA 216 102	4 guide telescopiche completamente estraibili per BOP 210/211		
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combi-vapore		
Parete Catalitica				
	ET-Nr. 664048	Parete superiore		
	ET-Nr. 664248	Parete posteriore		
Pietra refrattaria				
	BA 056 130	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)		
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°	°
Leccarde/Vassoi/Contenitori Gastronorm				
	BA 020 360	Vassoio/Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 370	Vassoio/Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 380	Vassoio/Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 390	Vassoio/Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 220 360	Vassoio/Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l		
	BA 220 370	Vassoio/Contenitore forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l		
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l		
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l		
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l		
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l		
Pirofila Gastronorm in ghisa				
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm	°	° (senza funzione girarrosto)
Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301				
Adattatore GN				
	GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm		
Leccarda in vetro				
	BA 046 115	Profondità 24 mm	•/°	•/°
Griglia				
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	•/°	•/°
	ET-Nr. 435794	Per leccarda BA 226 102, senza apertura		
	ET-Nr. 672921	Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	°	°
Leccarda smaltata				
	BA 226 105	Profondità 30 mm	°	°
Elemento riscaldante				
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	°	°
Paletta per pizza				
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°	°
Pulizia				
	CL S10 040	Cartucce per pulizia automatica set da 4		
	CL S30 040	Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4		
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua		
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante		
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia per la pulizia		
Sacchetti per sottovuoto				
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm, 100 pezzi		
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm, 100 pezzi		
Allacciamento idrico				
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione		
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100		
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico		

• Di serie.

° Accessorio speciale.



BOP 210/BOP 211



BSP 270/BSP 271



BSP 260/BSP 261



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

Forno Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno a vapore Macchina caffè Cassetto Sous-Vide

◦						
	◦	◦	◦			
◦						
◦						
◦						
	◦/◦	◦/◦	◦/◦			
	◦/◦	◦/◦	◦/◦			
	◦	◦	◦			
	◦	◦	◦			
				◦/◦		
				◦/◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
◦						
◦						
◦						
◦						
	◦/◦					
	◦	◦	◦	◦		
					◦	
					◦	
					◦	
						◦
						◦
	◦	◦				
	◦	◦				
	◦	◦				



Tipologia		Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	57	57
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	76	76
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe energetica con aria calda		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1.25	1.25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0.83	0.83
Riscaldamento		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30 – 300	50–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•
Grill ad ampia superficie		•	•
Grill compatto		•	–
Funzione pietra refrattaria		•	•
Funzione girarrosto		•	–
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/–	– / – / –
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda		•	–
Programmi automatici		•	–
Presa per pietra refrattaria		•	•
Funzione per arrostitire		•	–
Visualizzazione della temperatura		•	•
Riscaldamento rapido		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4
Home Connect ³		• ³	• ³
Accessori			
Leccarde smaltate		1	1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	1,200	1,200
Griglie		1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		1	1
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5-strati	5-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Pirolisi		•	•
Parete catalitica posteriore / superiore		–	–
Smalto Gaggenau		•	•
Purificatore termico degli odori		•	•
Filtro grassi		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Forno
BOP 210/BOP 211
BOP 210/211 102
BOP 210/211 112
BOP 210/211 132
60
590 x 595 x 547
21
560 x 590 x 550
53
76
487 x 383 x 405
A
96
1.25
0.83
elettrico
50-300
•/•/•
•/•/•
•
•
-
•
-
- / - / -
•
•/-
44
50
110°
•
-
-
•
-
•
•
•
•
•
60
4
• ³
1
1,350
1
1/-
BA 046 115 ²
3-strati
•/•
•
-
664 248 ² / 664 048 ²
•
•
-
3.7



Tipologia Forno		Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	36	34
Volume / Efficienza energetica (secondo regolamentazione EU EN 603550-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	50	50
Numero di compartimenti cottura		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		94.7	94.7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.72	0.72
Sorgente di calore		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature (°C)	(°C)	30 – 230	30 – 230
Aria calda + 100% umidità		•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
100% umidità		–	–
Cottura a bassa temperatura		•	•
Cottura a vapore a bassa temperatura		–	–
Cottura sous-vide		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione		•	•
Scongelamento		•	•
Rigenerazione		•	•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica		2000	2000
Termosonda a 3 punti di rilevazione		•	•
Programmi automatici		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	1.7/•	1.7/•
Illuminazione LED laterale	(W)	10	10
Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox	(N.)	3/•	3/•
Home Connect ³		•	•
Accessori			
Dimensione max leccarda	(cm ²)	810	810
Griglie		1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata		1/1	1/1
Cartuccia pulizia		4	–
Pastiglie decalcificazione (set da 4)		CL S30 040 ²	CL S30 040 ²
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Programma pulizia automatica / funzione pulizia		•/–	–/•
Programma decalcificazione / funzione asciugatura		•/•	•/•
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura		•	•
Filtro grassi		–	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.15	3.15
Carico / scarico acqua		•	•

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Consultare sezione Accessori Speciali.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

**Forno CombiVapore**

BSP 250/BSP 251
 BSP 250/BSP 251 101
 BSP 250/BSP 251 111
 BSP 250/BSP 251 131

Forno a Vapore

BSP 220/BSP 221
 BSP 220/BSP 221 101
 BSP 220/BSP 221 111
 BSP 220/BSP 221 131

60
 590 x 455 x 540
 21
 560 x 450 x 550
 36

60
 590 x 455 x 540
 21
 560 x 450 x 550
 34

50
 1
 501 x 248 x 406
 A
 94.7
 0.72
 elettrico

58
 1
 470 x 278 x 447

30 – 230

30 – 100

•
 •
 •
 •
 •
 –
 •
 –
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •

–
 –
 –
 –
 –
 •
 •
 •
 –
 –
 –
 •
 •
 •
 •

•
 •/-
 44
 50
 110°

•
 •/-
 44
 –
 110°

•
 •
 2000
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 1.7/•
 10
 3/•
 •

•
 •
 •
 –
 •
 •
 •
 •
 •
 1.7/•
 10
 3/•
 •

810
 1
 1/1
 –
 CL S30 040²

810
 1
 1/1
 –
 CL S30 040²

3-strati
 •/•
 •

3-strati
 •/•
 •

–/•
 •/•
 •
 •

–/•
 •/•
 –
 –

3.15

2.75



Tipologia		Forno combinato microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 321
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
			560 x 362 x 300 (installazione a pensile)
Peso netto	(kg)	41	20
Volumi			
Volume vano cottura	(l)	36	21
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Sistemi di riscaldamento			
Potenza max microonde	(W)	1.000	900
Stadi microonde	(N.)	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100 – 250	–
Temperature grill + aria calda	(°C)	100 – 250	–
Temperature grill + ventola	(°C)	100 – 250	–
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	1.300
Potenza aria calda	(W)	1.950	–
Potenza massima grill combinato	(W)	600	360
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	10
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	–/•
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	–
Riscaldamento rapido		•	–
Tecnologia Innwave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti		•/•/•/•	•/–/–/–
Timer lungo		•	–
Illuminazione laterale	(W)	60	25
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	–
Accessori			
Leccarda in vetro		•	•
Griglie		•	•
Piatto rotante in vetro		•	•
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	–/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Parete catalitica posteriore		•	–
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.1	1.99

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè	Macchina caffè
Frontale colore Gaggenau antracite		CM 270 101	CM 250 101
Frontale colore acciaio		CM 270 111	CM 250 111
Frontale colore silver		CM 270 131	CM 250 131
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 537	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	21	20
Bevande			
		Ristretto / 2 x Ristretto	Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso	Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè	Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano	Americano / 2 x Americano
		Caffè Latte / 2 x Caffè Latte	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino	Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma	Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo	Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda	Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto		•	•
Apertura porta automatica		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)		10
Proporzione caffè/latte		•	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15	15
Impostazioni programmabili			
- Illuminazione	(N.)	7	7
- Capacità	(ml)	•	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•	•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua		•	•
Caratteristiche			
Tecnologia per aroma caffè		•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•	•
Regolazione automatica della macinatura		•	•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•	•
Pressione pompa	(bar)	19	19
Sistema latte integrato		•	•
Contenitore latte	(l)	0.5	0.5
Contenitore chicchi di caffè	(g)	500	500
Contenitore caffè di riserva		•	•
Controllo livello macinatura		•	•
Volume unità di infusione regolabile	(g)	8 – 12	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda		•	•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande		•	•
Contenitore acqua removibile	(l)	2.4	2.4
Cartuccia filtro acqua		1	1
Pulizia dopo singola preparazione		•	•
Indicazione elettronica saturazione filtro		•	•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè		•	•
Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè		•	•
Luce LED integrata		•	•
Funzione acqua fresca		•	•
Sicurezza			
Sicurezza bambino		•	•
Aqua stop garantito a vita		•	•
Pulizia			
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento		•/•	•/•
Risciacquo automatico del dosatore latte		•	•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione		•	•
Programma automatico di pulizia		•	•
Programma automatico di decalcificazione		•	•
Unità di infusione removibile		•	•
Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie		•	•
Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie		•	•
Funzione svuotamento (vacanza)		•	•
Funzione svuotamento contenitore caffè		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	1.6	1.6
Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita		•	–

• Di serie. – Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide
Frontale colore Gaggenau antracite		DVP 221 110
Frontale colore acciaio		DVP 221 110
Frontale colore silver		DVP 221 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	590 x 140 x 542
Sporgenza dal mobile	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	30
Volume		
Volume netto	(l)	7
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli aspirazione		3, max. 99 %
livelli sigillatura sacchetti		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Funzione allarme		•
Interfaccia		
Sensore di controllo		•
Cassetto senza maniglia		•
Maniglia cava		-
Sistema push-to-open		•
Chiusura ammortizzata		-
Caratteristiche		
Camera sottovuoto in acciaio		•
Carico max.	(kg)	10
Altezza applicabile	(mm)	80
Coperchio in vetro		•
Barra di sigillatura removibile		•
Supporto di rialzo		•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0.32

- Di serie. – Non predisposto.



Tipologia		Cassetti scaldavivande	Cassetti scaldavivande
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		WSP 221 100	WSP 222 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		WSP 221 110	WSP 222 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		WSP 221 130	WSP 222 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 548	590 x 288 x 548
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso netto	(kg)	16	20
Volumi			
Volume netto vano cottura	(l)	20	52
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458	468 x 242 x 458
Numero di coperti	(N.)	6	12
Sistemi di riscaldamento			
Scongelamento / Lievitazione		•	•
Preriscaldamento bevande		•	•
Tenere in caldo / cottura lenta		•	•
Riscaldamento stoviglie		•	•
Riscaldamento inferiore + aria calda		•	•
Temperature da 40 °C ad 80 °C	(N. livelli)	4	4
Utilizzo			
Manopola		•	•
Indicatore funzioni attive		•	•
Cassetto senza maniglia		•	•
Sistema Push-to-Open		•	•
Caratteristiche			
Capacità di carico massima	(kg)	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•
Ventola		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.81	0.81

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Etichetta energetica | Home Connect | Accessori

Validità etichetta energetica	428
Home Connect	430
Sistemi Gastronorm	431
Maniglie	433
Ecocontributi RAEE	434

Etichetta Energetica valida fino al 28 febbraio 2021.

Utilizzando elettrodomestici a risparmio energetico raggiungerete un doppio vantaggio, impattando in modo minimo sulle vostre risorse economiche e su quelle ambientali. Dal 1995, l'etichetta energetica europea fornisce informazioni standardizzate sul consumo di acqua e di energia degli elettrodomestici. Dal 2012 indica la classe di efficienza energetica dell'apparecchio. Le etichette vengono disegnate con una simbologia indipendente dalla lingua per fornire ulteriori informazioni sull'elettrodomestico, come il livello delle emissioni sonore e il consumo di acqua ed energia.

Per le lavatrici e le lavastoviglie, in particolare, l'etichetta energetica attualmente identifica il consumo delle risorse nell'arco temporale di un anno. Forniamo di seguito un esempio di etichetta attuale, utilizzando come riferimento i centri di raffreddamento.



Etichetta energetica esemplificativa per frigoriferi e congelatori:

Oltre al volume totale utilizzabile di tutti i compartimenti di frigorifero e congelatore, l'etichetta specifica il livello di emissioni acustiche dell'apparecchio e la classe di efficienza energetica. A causa del funzionamento continuo che caratterizza questo tipo di apparecchi, migliore è la classe di efficienza energetica, più costi energetici potranno essere risparmiati.

Legenda

- 1 Classe di efficienza energetica
- 2 Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
- 3 Emissioni sonore espresse in dB(A) re 1 PW
- 4 Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero
- 5 Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore

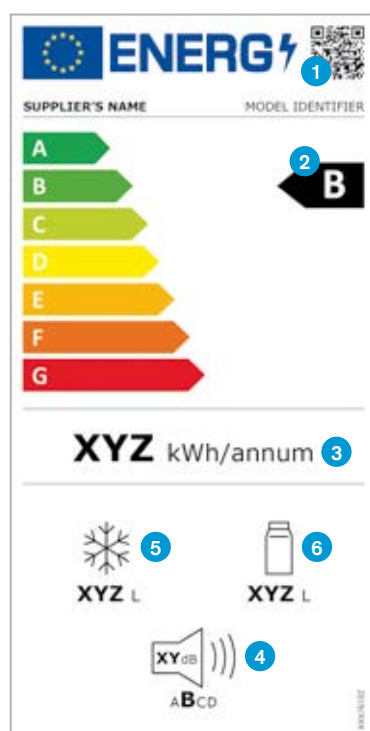
Etichetta Energetica valida dal 1 marzo 2021.

Lo sviluppo tecnologico negli ultimi anni ha portato a una maggiore disponibilità sul mercato di prodotti con etichette energetiche di valore A + o superiore. Di conseguenza, l'etichetta ha smesso di essere determinante nella scelta dell'elettrodomestico diversamente da come avveniva in passato. Inoltre sono cambiati anche altri elementi fondamentali come, ad esempio, il comportamento d'acquisto dell'utente. Ecco perché è arrivato il momento di rinnovare l'etichetta energetica in uso. I primi elettrodomestici ad avere la nuova etichetta saranno lavatrici, lavasciuga, lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per il vino. A partire dal 1 marzo 2021 questi apparecchi riporteranno la nuova etichetta quando verranno venduti nei negozi, negli shop on-line ecc. Poiché la nuova etichetta verrà comunque applicata a questi apparecchi già precedentemente a questa data, forniamo alcune informazioni utili ad una corretta interpretazione.

Il cambiamento più significativo nelle nuove etichette energetiche è l'eliminazione dell'efficienza energetica indicata con l'indicatore "+" come, ad esempio, "A +++". In futuro, la classificazione verrà articolata su una scala compresa tra A e G. La classificazione, inoltre, si baserà su nuovi metodi di misurazione. Secondo le nuove specifiche UE le misurazioni, dovranno, per quanto possibile, tenere conto dell'utilizzo del prodotto nella vita reale, riflettendo il comportamento del consumatore medio. Ciò significa, ad esempio, che il consumo di energia per lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie non saranno più espresse "all'anno" ma per "100 cicli di funzionamento". L'etichetta specificherà inoltre la durata del programma testato e, nel caso di lavatrici e lavasciuga, verrà indicata la durata del ciclo di funzionamento completo.

Il programma di test per l'etichettatura di lavatrici e lavasciuga sta cambiando, sugli elettrodomestici verrà esposto il nuovo "Eco 40-60". Per le lavastoviglie, sta cambiando anche la posizione di applicazione. Per questa e altre ragioni non è possibile effettuare una conversione diretta delle attuali classi energetiche nelle nuove classi. Sarà inoltre possibile visualizzare ulteriori informazioni non commerciali sul prodotto grazie ad un codice QR riportato sull'etichetta e che renderà possibile l'accesso ad un database gestito dall'UE a partire dal 1 marzo 2021. Da qui sarà possibile scaricare e visualizzare le schede tecniche di tutti gli apparecchi che riportano la nuova etichetta energetica. L'accesso al database sarà possibile anche via Internet.

Per ulteriori informazioni visita: www.gaggenau.com



Etichetta energetica esemplificativa per centri di raffreddamento:

La procedura per determinare la classe energetica è ora più completa. Tiene conto del tipo di apparecchio, del suo principio di funzionamento, della temperatura ambiente e del numero e delle dimensioni dei compartimenti. Il resto degli elementi sulla nuova etichetta energetica rimangono sostanzialmente gli stessi.

Il consumo di energia continua ad essere specificato in kWh calcolati nell'arco di un anno ("annum"). L'etichetta fornisce inoltre informazioni sul volume totale di tutti i compartimenti frigorifero e congelatore e, se presenti, sulla rumorosità e sulla classe di emissioni sonore.

Legenda

- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica
- 3 Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
- 4 Emissioni sonore espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissioni sonore
- 5 Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero
- 6 Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore

L'alba del futuro in cucina.

Gaggenau e Home Connect*



La differenza ha nome Gaggenau.

Più valore al tuo tempo.

Con l'app Home Connect potete controllare i vostri elettrodomestici in modo facile e intuitivo, da smartphone o tablet, rivoluzionando la vostra routine quotidiana.

Home Connect vi consente, fra le varie possibilità, di preriscaldare il forno dall'ufficio o di verificare se la vostra lavastoviglie ha bisogno di brillantante mentre siete al supermercato. Ma non è tutto: le funzioni di Home Connect vanno ben al di là del controllo remoto degli elettrodomestici; l'app vi fornisce suggerimenti e consigli su come utilizzare gli apparecchi, così come idee per ricette, informazioni sullo stato dei vostri elettrodomestici e assistenza tecnica per qualsiasi necessità.

Con Home Connect siete in grado di comandare i vostri elettrodomestici ovunque vi troviate.

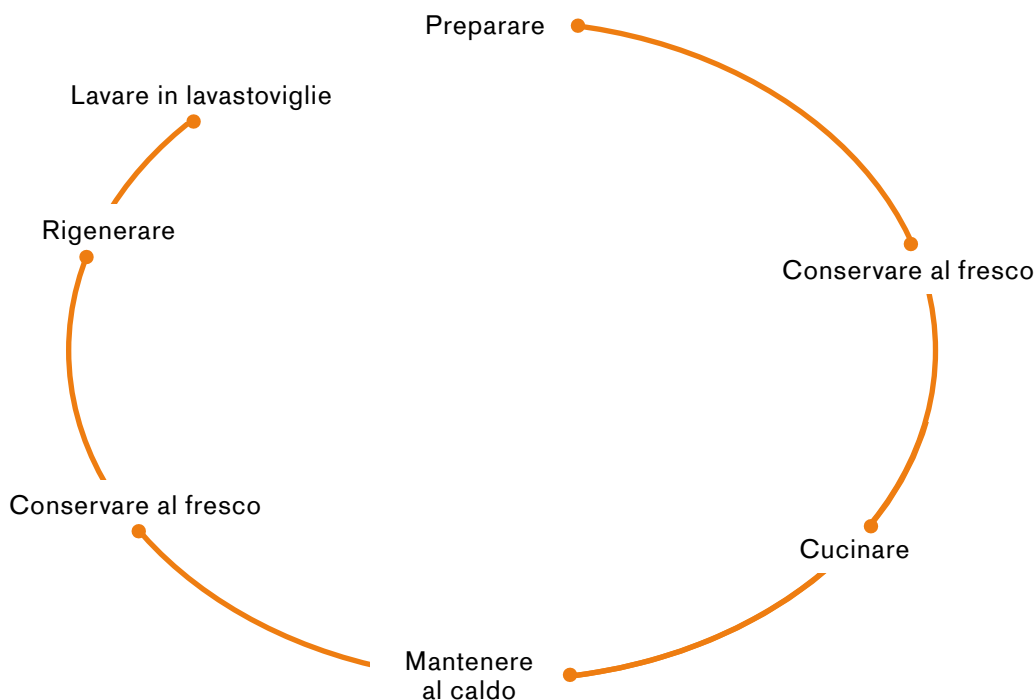
- **Connect:**
Monitoraggio e controllo da remoto**. Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.
- **Access:**
Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.
- **Integration:**
Compatibile con diversi home management system.

Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su home-connect.com

* L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: home-connect.com. Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su www.gaggenau.com.

** Non utilizzabile per i piani cottura - L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali. Permette di preparare e cuocere le pietanze nello stesso recipiente o vassoio da utilizzare anche per il servizio a tavola e la conservazione in frigorifero. Gli inserti Gastronorm di Gaggenau sono stati concepiti per i nostri centri di refrigerazione Vario 200, i piani cottura a induzione, i forni a vapore e combi-vapore, i nostri forni tradizionali e le nostre lavastoviglie.



Preparare.
Per la preparazione dei cibi in combinazione con i lavelli da cucina nel formato Gastronorm.

Conservare al fresco.
Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

Cucinare.
Per cucinare sui piani cottura a induzione VI, CI e CX, nei nostri forni Combi-vapore e forni a vapore BS / BSP o nostri forni BO / BOP in combinazione con il sistema di guide BA 018 / BA 016.

Mantenere al caldo.
Per riscaldare nei cassetti scaldavivande WS / WSP Gaggenau.

Rigenerare / riscaldare.
Per rigenerare nei nostri forni combinati a vapore e forni a vapore BS / BSP e riscaldare sui nostri piani a induzione VI, CI e CX o nei nostri forni BO / BOP in combinazione con i sistemi di estrazione BA 018 / BA 016.

Lavare in lavastoviglie.
Pulizia e asciugatura ottimale degli accessori Gastronorm grazie all'alloggiamento dedicato.

Consultare gli accessori disponibili per l'utilizzo con gli apparecchi Gaggenau.

Accessori Gastronorm

GN 114/124/144/154

I seguenti inserti in acciaio inox igienico sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono lavabili in lavastoviglie. Per cucinare più pasti contemporaneamente, gli inserti per forni combi-vapore e a vapore nel formato GN 2/3 possono essere combinati secondo necessità con inserti più piccoli disponibili come accessori speciali nel formato GN 1/3.

GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



Pirofila Gastronorm

GN 340

Pirofila Gastronorm GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire al forno in apparecchi con funzione dedicata. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzate anche separatamente (profondità 65 mm/100 mm). Utilizzabili anche in forni con guide estraibili BA 018/BA 016 e resistenza separata BA 056 115 e BA 058 115. È possibile usare tale pirofila anche in forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e le guide estraibili BA 010 301.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm



Teppan Yaki

GN 232

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1
530 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano
CX 492/482



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3
353 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano
CX 492/482



Per dare un design particolare e unico ai tuoi mobili, Gaggenau offre una nuova serie di maniglie abbinabili ai frigoriferi VarioCooling e ai forni Serie 200

Maniglia corta con 2 punti di fissaggio

GH 020 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 20 cm,
distanza di perforazione 177 mm.

GH 030 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 30 cm,
distanza di perforazione 277 mm.

GH 031 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 30,5 cm,
distanza di perforazione 282 mm.

GH 045 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 45 cm,
distanza di perforazione 427 mm.

GH 050 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 50 cm,
distanza di perforazione 477 mm.

GH 060 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 60 cm,
distanza di perforazione 577 mm.

GH 070 010

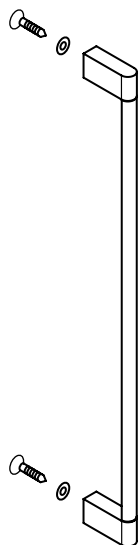
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 70 cm,
distanza di perforazione 677 mm.

GH 080 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 80 cm,
distanza di perforazione 777 mm.

GH 090 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 90 cm,
distanza di perforazione 877 mm.



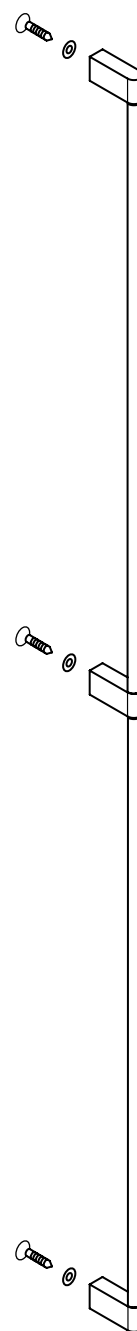
Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

GH 110 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 110 cm,
distanza di perforazione 538,5 mm.

GH 140 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 140 cm,
distanza di perforazione 688,5 mm.



Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.

I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell'elettricista.

La differenza ha nome Gaggenau.

www.gaggenau.it

Copyright ©
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Marcello Nizzoli, 1
20147 Milano

info.it@gaggenau.com