

Listino generale
Edizione 2021



GAGGENAU



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 oltre trecento 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 2021/2022.



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 a microonde Serie 400	34
Macchine per caffè completamente automatiche Serie 400	36
Cassetti Scaldavivande Serie 400	38
Cassetti Sous-Vide Serie 400	41
Accessori Accessori speciali	44
Tabelle tecniche	50

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

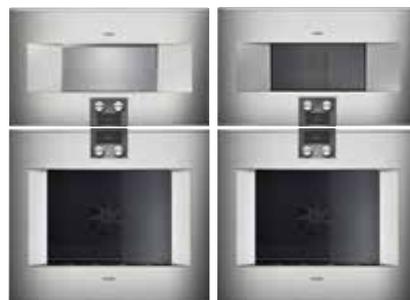
Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



• BS 484/BM 484
 • BO 480
 • WS 482

• BX 480
 • WS 482

Combinazione di 4 apparecchi larghi 76 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 450
 • WS 461/DV 461



• BO 470/BO 450/BO 420
 • DF



• BS 470/BS 450/BM 450
 • DF



• 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 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 450
• DV 461/WS 461 • WS 461/DV 461



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



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

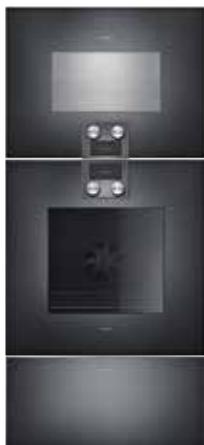
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.

- 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.

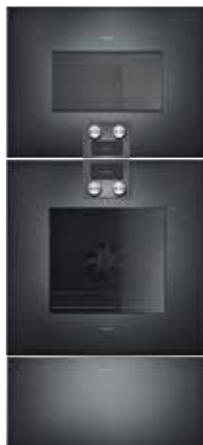
Combinazione orizzontale

- 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.

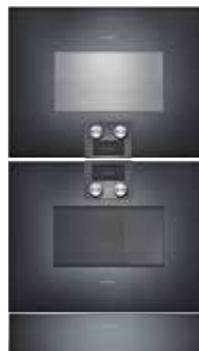
- BO Forni
- BS Forni combi-vapore
- BM Forni combinati a microonde
- CM Macchina del caffè
- WS Scaldavivande
- DV Cassetti sottovuoto
- DF Lavastoviglie



• 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 450
• WS 461/DV 461



• BO 470/BO 420
• DF



• BS 470/BM 450
• DF



• 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 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 450
• WS 461/DV 461

• BO 471/BO 421

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

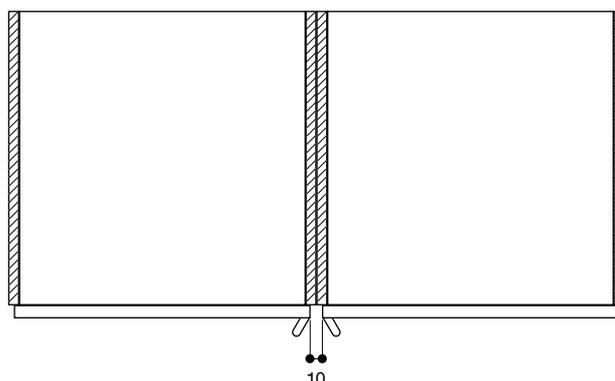
Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS.

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.

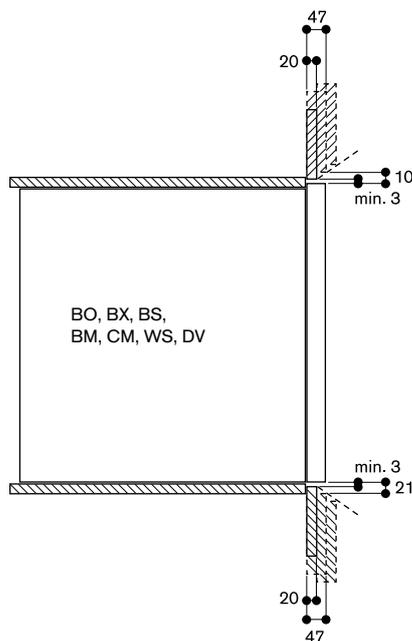
La zona sottostante gli elettrodomestici WS/DV:

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





Comandi in alto

Cerniera a sx

CM 450 112 € 3.400,-

Acciaio inox con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm

CM 450 102 € 3.400,-

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 per caffè completamente automatica Serie 400

CM 450

- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia dedicata 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 livelli 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 litri. Indicazione elettronica saturazione filtro. Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

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.

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. Ergatore 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. La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

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

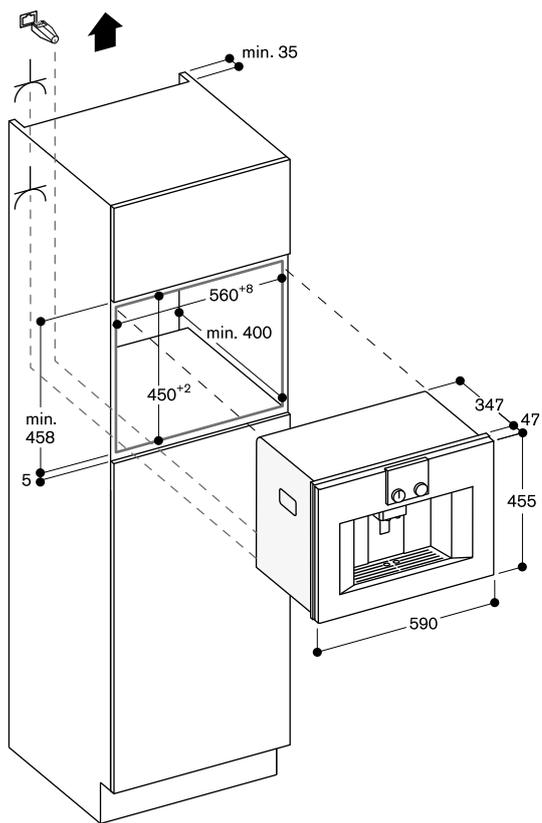
porta, angolo di 92°

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.





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 046 117	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	
	ET-Nr. 17002490	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 046 117	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	
ET-Nr. 17002490	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

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
Volimi / 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 *	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 arrostire		•	•
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 L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



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 CombiVapore	Forno CombiVapore
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)		ET-Nr. 17002490 ²	ET-Nr. 17002490 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 L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

BS 474/BS 475

BS 450/BS 451

BS 454/BS 455

BS 474/BS 475 112

BS 450/BS 451 111

BS 454/BS 455 111

BS 474/BS 475 102

BS 450/BS 451 101

BS 454/BS 455 101

60

60

60

590 x 455 x 540

590 x 455 x 540

590 x 455 x 540

47

47

47

560 x 450 x 550

560 x 450 x 550

560 x 450 x 550

47

47

47

50

50

50

1

1

1

501 x 246 x 406

501 x 246 x 406

501 x 246 x 406

A*

A*

A*

94.7

94.7

94.7

0.72

0.60

0.60

elettrica

elettrica

elettrica

30-230

30-230

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

- / •

• / -

- / •

•

•

•

44

44

44

50

50

50

180°

180°

180°

•

•

•

•

•

•

2.000

-

-

• / •

- / •

- / •

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

- / -

1.7 / •

1.7 / •

2 x 10

2 x 10

2 x 10

3 / •

3 / •

3 / •

•

•

•

810

810

810

1

1

1

1/1

1/1

1/1

4

4

4

ET-Nr. 17002490²ET-Nr. 17002490²ET-Nr. 17002490²

3-strati

3-strati

3-strati

• / • / •

• / • / •

• / • / •

•

•

•

•

•

•

• / •

• / •

• / •

•

•

•

3.15

3.15

3.15

•

-

-



Tipologia		Forno combinato microonde	Forno combinato microonde	Forno combinato microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Acciaio con porta tutta in vetro		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BM 450/451 100	BM 454/455 100
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	50	46	46
Volumi				
Volume vano cottura	(l)	36	36	36
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Sistemi di riscaldamento				
Potenza max microonde	(W)	1.000	1.000	1.000
Stadi microonde	(N.)	5	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100 - 250	40, 100-250	40, 100-250
Temperature grill + aria calda	(°C)	100 - 250	100-250	100-250
Temperature grill + ventola	(°C)	100 - 250	100-250	100-250
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	2.000	2.000
Potenza aria calda	(W)	1.950	1.950	1.950
Potenza massima grill combinato	(W)	600	600	600
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	15	15
Utilizzo				
Display TFT touch		•	•	•
Comandi in alto / in basso		•/-	•/-	-/•
Apertura automatica della porta		•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50
Angolo di apertura porta		180°	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	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4	4
Accessori				
Leccarda in vetro		•	•	•
Griglie		•	•	•
Piatto rotante in vetro		•	•	•
Sicurezza				
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•
Tripla 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	3,1

• Di serie. - Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè
Frontale in acciaio sotto vetro		CM 450 112
Frontale color Gaggenau antracite		CM 450 102
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 444
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	22
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)	10
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		•
Home Connect		•
Sicurezza		
Sicurezza bambino		•/•
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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



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	60
Forni Serie 200	62
Forni CombiVapore Serie 200	66
Forni a vapore Serie 200	72
Forni combinati a microonde Serie 200	74
Forni a microonde Serie 200	76
Macchine per caffè completamente automatiche Serie 200	78
Cassetti Sous-Vide Serie 200	80
Cassetti Scaldavivande Serie 200	81
Accessori Accessori speciali	84
Tabelle tecniche	88

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 2.0/BMP 250
• BOP 2.0
• WSP 222



• BMP 224
• BOP 2.0
• WSP 222



• BSP 2.0/BMP 250
• BMP 250
• WSP 221



• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 250
• WSP 221



• BMP 224
• CMP 250
• WSP 221



• BOP 2.0
• DF



• BSP 2.0/BMP 250
• DF



• CMP 250
• DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1



• BOP 2.0



• BOP 2.1

• BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BOP 251

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

• BOP 251

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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BOP 2.1

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



Comandi in alto

Cerniere sx

CMP 250 102 € 3.100,-

Porta panoramica in vetro in colore Gaggianau antracite

Larghezza 60 cm

CMP 250 112 € 3.100,-

Porta panoramica in vetro in colore acciaio

Larghezza 60 cm

CMP 250 132 € 3.100,-

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 per 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 dedicata che garantisce 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

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

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.

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 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.

La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

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

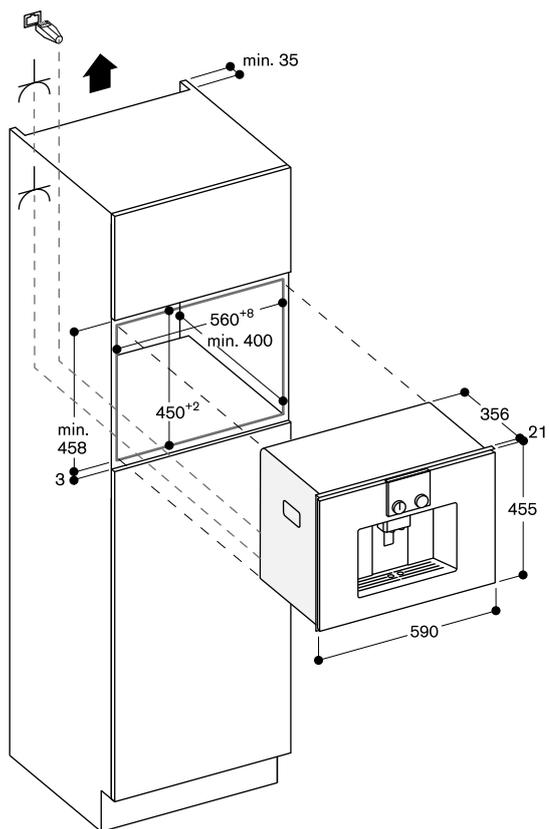
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°

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.





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 046 117	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		
	ET-Nr. 17002490	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



DVP 221

Forno

Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

Forno a vapore

Macchina caffè

Cassetto Sous-Vide

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o



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		•	–
Presca per pietra refrattaria		•	•
Funzione per arrostire		•	–
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 L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



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 115²
3-strati
•/•
•
-
664 248² / 664 048²
•
•
-
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)		ET-Nr. 17002490 ²	ET-Nr. 17002490 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 Accessori speciali.

³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



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
Frontale colore Gaggenau antracite		CM 250 102
Frontale colore acciaio		CM 250 112
Frontale colore silver		CM 250 132
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	20
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)	10
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		•
Sicurezza		
Sicurezza bambino		•
Home Connect		•
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

• 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.

L'alba del futuro in cucina.

Gaggenau e Home Connect*



La differenza ha nome Gaggenau.

Più valore al vostro 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

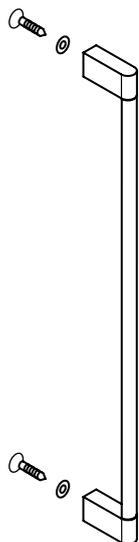
* L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: home-connect.com. Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su www.gaggenau.com.

** 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.

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

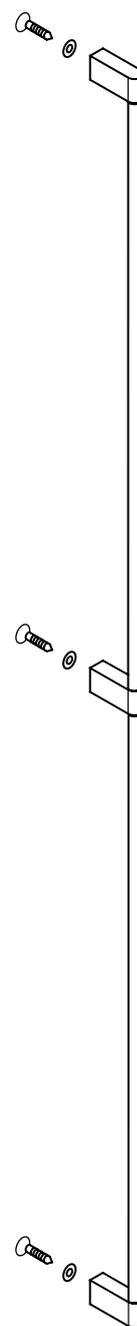
Maniglia corta con 2 punti di fissaggio

GH 020 010	€ 22,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 20 cm, interasse di foratura 177 mm.	
GH 030 010	€ 33,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 30 cm, interasse di foratura 277 mm.	
GH 031 010	€ 45,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 30,5 cm, interasse di foratura 282 mm.	
GH 045 010	€ 50,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 45 cm, interasse di foratura 427 mm.	
GH 050 010	€ 56,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 50 cm, interasse di foratura 477 mm.	
GH 060 010	€ 67,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 60 cm, interasse di foratura 577 mm.	
GH 070 010	€ 78,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 70 cm, interasse di foratura 677 mm.	
GH 080 010	€ 89,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 80 cm, interasse di foratura 777 mm.	
GH 090 010	€ 100,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 90 cm, interasse di foratura 877 mm.	



Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

GH 110 010	€ 122,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 110 cm, interasse di foratura 538,5 mm.	
GH 140 010	€ 155,-
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 140 cm, interasse di foratura 688,5 mm.	



Ecocontributo RAEE

La Normativa sul riciclo dei Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (in breve RAEE), da poco entrata in vigore nel nostro Paese, lascia ai Produttori la facoltà di applicare un **Ecocontributo RAEE** sui prodotti elettrici ed elettronici nuovi per finanziare il riciclo di quelli divenuti rifiuti.

Le aziende aderenti a Ecodom, Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici, hanno optato per questa possibilità. Dal 12 novembre 2007 gli Ecocontributi RAEE sono fatturati dai produttori alla distribuzione e dalla distribuzione stessa al consumatore finale. Lungo tutta questa catena gli Ecocontributi RAEE dovranno sempre essere resi visibili, e gli importi non potranno subire variazioni. Sarà così possibile per i consumatori finali e gli addetti ai lavori conoscere con la massima trasparenza i costi necessari per il riciclo dei vecchi elettrodomestici.

L'**Ecocontributo RAEE** è finalizzato, unicamente e interamente, al finanziamento delle attività del riciclo. Elettrodomestici grandi e piccoli non verranno più inviati alle discariche, occupando spazi già insufficienti e causando danni all'ambiente, ma trasportati ad impianti specializzati in cui sarà possibile **recuperare i materiali** presenti (ferro, rame, acciaio, alluminio e plastiche) e **smaltire in modo sicuro** le sostanze pericolose.

APPLICAZIONE ECOCONTRIBUTO RAEE

TIPOLOGIA	PREZZI € senza IVA	PREZZI € con IVA
FREDDO (frigoriferi, frigo congelatori, congelatori a banco e ad armadio, frigo bar, cantinette funzionanti con compressori e altri elettrodomestici non portabili utilizzabili per la conservazione degli alimenti)		
	fino a 35 kg	4,50
	tra 36 e 55 kg	6,50
	tra 56 e 70 kg	8,50
	tra 71 e 90 kg	11,50
	oltre 90 kg	15,50
LAVAGGIO (asciugatrici con pompa di calore)	8,00	9,76
LAVAGGIO (lavabiancheria, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici tradizionali senza pompa di calore e lavasciuga)	3,90	4,76
COTTURA con esclusione dei piani cottura, microonde, forni a gas e cucine a gas (cucine e forni)	2,80	3,42
MICROONDE E COMBINATI MICROONDE	0,60	0,73
PIANI COTTURA (esclusi i piani funzionanti esclusivamente a gas anche se provvisti di qualche accessorio elettrico)	1,30	1,59
CAPPE	0,90	1,10
MACCHINE DA CAFFÈ E SCALDAVIVANDE (il peso va inteso inclusivo degli accessori elettrici ed elettronici ma al netto di imballaggi, manuali, batterie rimovibili ed accessori non elettrici o elettronici)		
	fino a 1 kg	0,10
	tra 1 e 3 kg	0,20
	tra 3 e 10 kg	0,30
	oltre i 10 kg	0,50

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.

I prezzi di listino indicati sono consigliati e non vincolanti.

IIVA, trasporto ed Ecocontributo RAEE esclusi. Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

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