

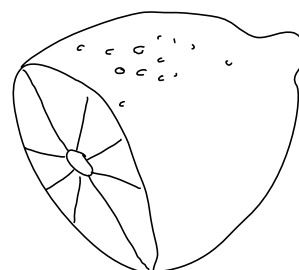
¿CÓMO UN ELECTRODOMÉSTICO
DISEÑADO PARA CALENTAR PUEDE
INSPIRAR IDEAS TAN FRESCAS?



HORNOS



Explicación de las prestaciones	4
Hornos FullSteam	20
Hornos VarioSteam® pirolíticos	21
Hornos VarioSteam®	22
Hornos CircoTherm® pirolíticos	23
Hornos CircoTherm®	24
Nuevos hornos CircoTherm® pirolíticos	26
Nuevos hornos CircoTherm®	27
Nuevo horno 90 cm de ancho	29





COCCIÓN AL VACÍO



Sous-Vide: la técnica culinaria de los sentidos.

Deliciosamente innovadora. Así es la función de cocción al vacío que incorporan los hornos NEFF. Gracias a esta, los ingredientes más preciados ofrecen su mejor textura, aroma y color, e intensifican extraordinariamente su sabor, si se cocinan de la forma adecuada: con cariño. Así es como trata la cocción al vacío a los productos que prepara; con una temperatura baja y constante que mantiene sus mejores cualidades, multiplicando las sensaciones que la buena cocina deja en nuestro paladar, en nuestros sentidos y en nuestro recuerdo.



Encuentra la inspiración con la técnica de cocción al vacío.



CÓMO HACER DE UN PLATO BUENO, UN RECUERDO IMBORRABLE

Dejar buen sabor de boca es algo relativamente fácil para un buen cocinero. Pero cuando queremos que el sabor sea realmente inolvidable, tenemos que emplearnos a fondo. Y aquí entra en juego la función de cocción al vacío de los hornos NEFF y su manera de sublimar las cualidades de cualquier ingrediente:

1.



Utiliza el módulo de envasado al vacío para sellar los ingredientes seleccionados. Más información en la página 33.



2.



Coloca la bolsa en el horno y selecciona la función "Al vacío": ¡la cocción no puede pasarse!

3.



Abre la bolsa y disfruta de alimentos con un sabor y una textura increíbles.

POR PRIMERA VEZ EN NUESTRA HISTORIA,
VAMOS A HACERLE EL VACÍO A LOS
MEJORES INGREDIENTES

FULL STEAM



Todos los métodos de cocción en un solo horno.

Asar, hornear, gratinar, cocinar con vapor o como prefieras. Con FullSteam tú pones los límites. Se trata de la combinación de todos los métodos de cocción en un solo horno, de 45 o 60 cm, sin restricciones.

Gracias a una cavidad con esmalte interior de alta calidad y a un proceso de sellado con la mejor tecnología, es posible emplear cualquier método de cocción: CircoTherm®, VarioSteam® o 100% vapor. Este horno multifunción ofrece la posibilidad de aplicar vapor, por ejemplo, a los asados, quedando tostados por fuera y jugosos por dentro; o cocinar únicamente con vapor para preparar verdura o pescado de la manera más sana, reteniendo todas sus vitaminas.



LA COMBINACIÓN DE HORNO 100% VAPOR Y VARIO STEAM®

Ahora es posible cocinar con 100% vapor en los hornos de 60 cm. El generador de vapor inyecta directamente vapor a la cavidad esmaltada, sometida a un completo proceso de soldadura y sellado que evita las fugas.

Además, el acceso directo al depósito de agua evita tener que abrir la puerta del horno. Así el vapor no sale de la cavidad durante el proceso de llenado. Y gracias a la función de secado, la limpieza será mucho más sencilla.

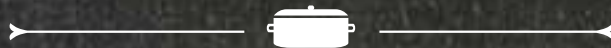


Observa cómo funciona.



CON PIRÓLISIS INTEGRADA

Los hornos pirolíticos con VarioSteam® prácticamente se limpian solos, basta con vaciar el horno y seleccionar la función de autolimpieza.

**VARIO STEAM®**

El aporte de vapor perfecto.

Una innovadora forma de interpretar el vapor, generándolo en momentos puntuales durante el tiempo de cocción. La humedad se inyecta dentro de la cavidad del horno a diferentes intervalos e intensidades mientras el horno está funcionando para conseguir unos resultados más jugosos y sabrosos, especialmente en asados, pan y repostería. Podemos escoger entre tres niveles de humedad en función de lo que cocinemos:

- ⊗ Baja: adecuada para bizcochos y repostería.
- ⊗ Media: perfecta para asados de carne o aves.
- ⊗ Alta: idónea para pescados o pan.



Descúbrelo aquí.

LOS SECRETOS MEJOR GUARDADOS DE NUESTROS HORNOS FULL STEAM Y VARIO STEAM®**DEPÓSITO DE AGUA INTEGRADO**

El innovador diseño del panel frontal elimina las restricciones que dificultan el acceso al depósito de agua, de manera que podemos acceder al mismo sin necesidad de abrir la puerta del horno. Así se evita que el vapor salga del interior durante el proceso de llenado.

SISTEMA DE DOBLE BOMBA DE AGUA

Otro secreto de los hornos con vapor es una sensacional innovación: la doble bomba de agua.

El agua se calienta a través de un calentador de flujo continuo y se inyecta en forma de vapor, mediante una bomba, en la cavidad del horno.

Cuando acaba la cocción, se bombea el agua sobrante de vuelta al depósito para su vaciado. De este modo, no queda nada de agua residual y siempre se utiliza agua fresca para generar vapor.

RECETAS PROGRAMADAS

Incluye recetas programadas con el fin de facilitar al máximo la tarea de cocción.



SLIDE & HIDE®



SLIDE & HIDE®
+ PIROLÍISIS

El mejor sistema de apertura de horno.

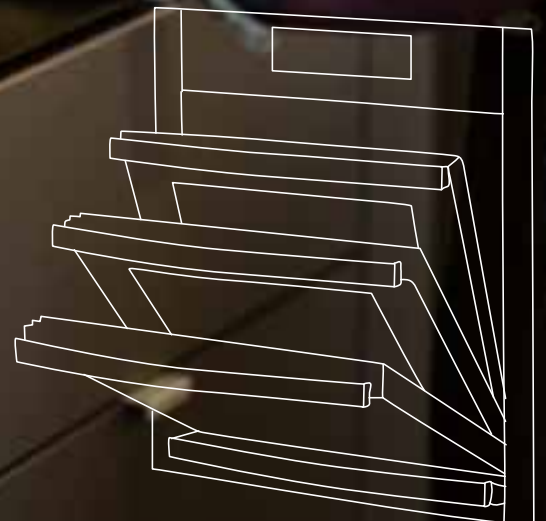
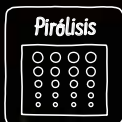
Sobresaliente en ergonomía al abrir y cerrar la puerta con el tirador SLIDE® y una accesibilidad total al interior gracias a la puerta HIDE®, que se oculta completamente bajo el horno, sin renunciar a una gran capacidad interior.

Además, todos los modelos SLIDE & HIDE® incorporan la apertura amortiguada SoftHide®, que permite cerrar la puerta más suavemente. Y por si fuera poco, a todas estas prestaciones ahora se une el poder limpiador de la pirólisis.



Observa qué sencillo es.

EXCLUSIVO
DE NEFF



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE LOS HORNOS NEFF



TERMOSONDA



Los asados, al punto.

Con la termosonda podemos conseguir un asado al punto deseado según el gusto de cada uno, en función de la temperatura a la que se programa. Con la máxima fiabilidad no solo para carne, sino también para otro tipo de alimentos como pescados.

Alcanza la máxima precisión en la cocción gracias a los 3 puntos de medición, que aseguran la temperatura interior del alimento y el tiempo de cocción exacto para alcanzarla, garantizando unos resultados increíbles.



EXCLUSIVO
DE NEFF

VARIO CLOU® COMFORT



100% extraíble, 100% cómodo, estable y seguro.

VarioClou® Comfort es un exclusivo sistema de guías telescópicas que pueden montarse y desmontarse fácilmente para colocarlas en el nivel deseado. Además, son completamente extraíbles, permitiendo una visibilidad total de los alimentos. Gracias al sistema TelescopeStop las bandejas se mantienen fijas cuando los raíles están completamente extendidos, brindando la máxima seguridad. Las bandejas se pueden sujetar desde los laterales haciendo su manipulación más sencilla, especialmente cuando contienen líquidos o asados de gran tamaño.

VarioClou® Comfort eleva la comodidad a su máximo esplendor permitiendo un manejo lateral ergonómico.



NEFF LIGHT

Iluminación LED para una visibilidad total en todas las alturas, sin necesidad de abrir la puerta del horno.



Aquí puedes verlo aún más claro.



DISPLAYS TFT



El display TFT proporciona una navegación intuitiva y una experiencia única que trasciende la mera usabilidad. El gran tamaño de las pantallas garantiza una impecable resolución que aporta una interacción mucho más sencilla y agradable para el usuario.

Y como es habitual, NEFF se coloca a la vanguardia con el display FullTouchControl, una pantalla táctil TFT que destaca por la extraordinaria resolución de sus imágenes y por su innovador manejo, reflejando el exclusivo estilo NEFF.



FULL TOUCH CONTROL: PANTALLA TÁCTIL TFT

La pantalla táctil TFT de 5,7 pulgadas imita el sencillo funcionamiento de un smartphone, ofreciendo una experiencia totalmente nueva en el uso del horno.



Observa aquí cómo funciona.

DISPLAY TFT CON IMÁGENES Y TEXTOS

El display ofrece un uso sencillo visualizando en la pantalla todos los parámetros de uso, con la más avanzada tecnología y ofreciendo múltiples ajustes personales. Además, gracias a las animaciones, en el display del nivel superior, y a los textos, cocinar con un horno NEFF es ahora una experiencia que invade todos tus sentidos.



EXCLUSIVO
DE NEFF



CIRCO THERM®



El calor que envuelve.

Gracias a mejoras como el motor EfficientDrive® sin escobillas podemos hacer que, tras más de 40 años, CircoTherm® siga siendo una de las mejores tecnologías de cocción. El calor se distribuye homogéneamente por todo el horno de forma que, incluso cuando se cocina en 4 niveles, 160 °C son suficientes para preparar prácticamente cualquier plato.



Conoce el calor
que envuelve.

VENTAJAS DE HORNEAR CON CIRCO THERM®

SU SECRETO: LA COMBINACIÓN DE SUS COMPONENTES

- ☉ Un ventilador exclusivo de gran potencia, que toma el aire del interior del horno y lo vuelve a introducir caliente en la cavidad.
- ☉ Una potente resistencia circular situada en la pared trasera del horno.
- ☉ Un panel trasero de diseño excepcional, que hace que el calor envuelva los alimentos.

Gracias a la circulación continua de aire caliente, se genera una gran cantidad de calor que permite preparar al mismo tiempo 4 platos distintos sin que se mezclen olores o sabores.



POWER BOOST



Es la función perfecta para cocinar rápidamente, ya que no es necesario precalentar el horno antes de introducir la comida. Esta función se puede usar con los programas CircoTherm® y horneado de pan.



SISTEMAS DE LIMPIEZA



Después de un buen asado se nos ocurren cosas mucho más interesantes que hacer en vez de limpiar el horno. Por eso la gama de hornos NEFF dispone de autolimpieza pirolítica o sistema EasyClean®; y es que la sobremesa es mucho más amena y relajada cuando no quedan tareas pendientes.

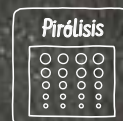
CON SLIDE & HIDE®
Y VARIO STEAM®



AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA



Los hornos pirolíticos NEFF se limpian prácticamente solos y con total seguridad. Basta con seleccionar la función de autolimpieza pirolítica. La temperatura sube hasta los 500 °C, los residuos orgánicos se descomponen en CO₂ y los inorgánicos se convierten en cenizas. Hay que tener en cuenta que los raíles y gradas deben sacarse del horno antes de comenzar el proceso de pirólisis, salvo cuando se ha instalado el accesorio de 3 niveles Z12TF36X0. Cuando finaliza la autolimpieza, solo queda pasar un paño húmedo para que la cavidad del horno quede impecable.



RAÍLES PIROLIZABLES
OPCIONALES

EXCLUSIVO
DE NEFF



EASY CLEAN®



Con el horno frío, tan solo hay que verter un poco de agua y unas gotas de detergente líquido para vajilla sobre la base del horno e iniciar el programa de limpieza, lo que hace que el líquido se evapore y ablande la suciedad. Una vez que el programa haya finalizado, la suciedad es mucho más fácil de retirar.



Observa
las ventajas de la
función EasyClean®.

UN HORNO SOBRESALIENTE SIN NADA QUE SOBRESALGA



Nuevo horno con tirador integrado.

Te presentamos un horno con un exclusivo diseño de líneas limpias y muy práctico. Gracias a su **tirador integrado** combina perfectamente con muebles de cocina sin tirador. Además, la **puerta desaparece** ofreciendo total acceso al interior gracias a su sistema de apertura **HIDE®**.

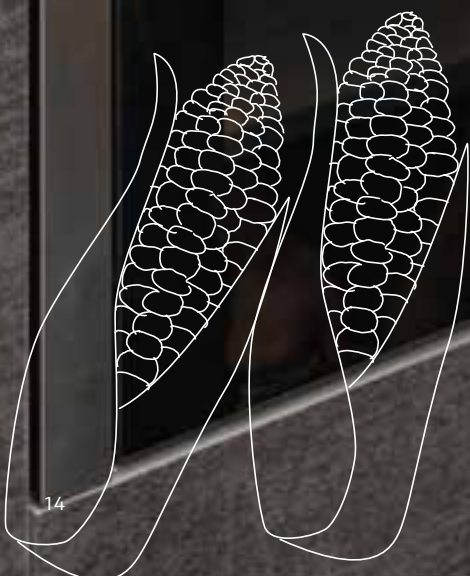


NUEVA GAMA, NUEVO DISEÑO, NUEVAS EXPERIENCIAS EN LA COCINA



Hornos que invitan a cocinar con los cinco sentidos.

Cuando de verdad se ama la cocina, no hace falta una razón para ponerse el delantal e innovar con una receta sorprendente. El trabajo se convierte en pasión y se disfruta desde el primer minuto, en cada paso de la receta, con cada ingrediente que se incorpora. Para mantener viva esta pasión por la cocina, la nueva gama de hornos NEFF permite abordar la cocción con los cinco sentidos: desde que la puerta se abre y se oculta completamente, hasta que el calor envolvente CircoTherm® obra su milagro cocinando un menú completo en el mismo horno. Y es que esta nueva gama ha sido diseñada para reconquistar a los amantes de la cocina, con unos resultados de cocción perfectos y una experiencia de uso que invita a repetir.



SISTEMAS DE APERTURA



El simple hecho de abrir la puerta puede ser toda una experiencia.

Algo tan sencillo como abrir la puerta del horno, lleva detrás de sí largas reflexiones, pruebas, ideas, dudas y respuestas, hasta que se llegó a la conclusión de que las puertas no deben interponerse entre el cocinero y su comida, sino que deben ocultarse debajo del horno, como ocurre en el nuevo sistema HIDE®.

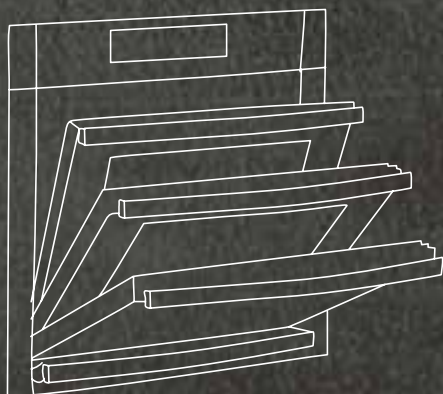
Con SLIDE & HIDE® la maneta también se desliza para facilitar el gesto de apertura, y su comodidad lo ha convertido en un sistema mítico, también presente en esta nueva gama. Pero aún hay usuarios que siguen prefiriendo el sistema tradicional de apertura abatible. Lo importante, como siempre, es poner a disposición las mejores opciones y dar a cada uno la posibilidad de elegir el tipo de apertura que más les convence, el que les hace disfrutar cuando cocinan.



EXCLUSIVO
DE NEFF

SLIDE & HIDE®

Un sistema que destaca por su ergonomía permitiendo no solo una apertura ágil y cómoda, sino una accesibilidad total al interior del horno, con la puerta completamente oculta y sin renunciar a una gran capacidad interior.



EXCLUSIVO
DE NEFF

HIDE®

Este nuevo concepto de apertura se inspira en la prestación más exclusiva de NEFF y hace que la puerta se oculte completamente bajo el horno, quedando el tirador fijo en el exterior de la puerta.



ABATIBLE

Para aquellos usuarios que prefieren la puerta "de siempre", este es el sistema de apertura tradicional, con toda la comodidad y seguridad de cualquier horno NEFF.

NUEVA GAMA, NUEVO EQUIPAMIENTO



La pasión por cocinar con un horno NEFF se alimenta de grandes prestaciones.

NUEVAS ELECTRÓNICAS LCD

Un nuevo y elegante diseño en color blanco, que muestra la información con total claridad.



NUEVOS MANDOS DE DISEÑO EXCLUSIVO NEFF

Estética, ergonomía y comodidad se combinan en el diseño exclusivo del mando de estos nuevos hornos NEFF. Además, siguiendo las últimas tendencias en diseño de cocinas, los mandos son ocultables y quedan completamente enrasados con el panel del horno.



CIRCO THERM®

Este sistema de aire caliente envolvente permite cocinar hasta tres platos simultáneos, en tres niveles diferentes, sin mezclar olores y sabores. Gracias a la circulación continua de aire caliente, 160 °C son suficientes para preparar prácticamente cualquier plato.





NUEVO HORNO DE 90 CM

Las grandes ocasiones merecen un horno a la altura de las circunstancias, no solo en prestaciones, sino también en dimensiones. Pensando en esas comidas a las que todo el mundo se apunta, NEFF ha diseñado un nuevo horno de 90x60 cm, con una capacidad de 112 litros donde cabe cualquier receta.

Cuenta con raíles VarioClip para mover la bandeja en altura con total flexibilidad, adaptándose a cada tipo de plato. Y por supuesto, incorpora limpieza pirolítica, porque aumentar la capacidad no significa aumentar el trabajo.

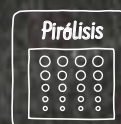
NUEVA TERMOSONDA DE UN PUNTO DE MEDICIÓN

La termosonda no solo te ayudará a conseguir el punto que desees en tus asados según la temperatura que programes; sino que también te garantizará unos resultados jugosos y apetitosos, gracias al punto de medición que incorpora la termosonda en la extremidad y que tendrás que introducir en el interior de cada alimento.

Una funcionalidad muy intuitiva y cómoda, para disfrutar de unos asados de carne y pescado, al punto que tú prefieras.

SISTEMA DE LIMPIEZA: PIRÓLISIS Y EASY CLEAN®

Estos nuevos hornos disponen de sistemas de limpieza que hacen las sobremesas más relajadas. Gracias a la autolimpieza pirolítica el horno se limpia prácticamente solo y con total seguridad. Con el sistema EasyClean® tan solo hay que verter un poco de agua y unas gotas de detergente para vajillas, e iniciar el programa; al finalizar, la suciedad es mucho más fácil de retirar.



NUEVOS RAÍLES VARIO CLIP

Con este sistema de raíles contarás con toda la flexibilidad que necesites en la cocina; fáciles de extraer y de volver a colocar, podrás situar la bandeja a la altura que necesites en cada momento, incluso a la altura de grill, adaptándose a cada tipo de plato.

Además de aportar la mayor flexibilidad, los nuevos raíles VarioClip permiten extraer la bandeja con total seguridad y garantizan siempre la máxima estabilidad.



FUNCIONES DE LOS HORNOS



Combinando los diferentes avances y exclusivas funciones que ofrecen los hornos NEFF, llenarás tu cocina de posibilidades e ideas con las que dar rienda suelta a tu creatividad de la manera más eficiente.



FULL STEAM

Permite cocinar con 100% vapor combinado con las altas prestaciones del exclusivo sistema de calentamiento CircoTherm®.



VARIO STEAM®

Permite añadir tres niveles de intensidad de vapor a las funciones de cocinado de los hornos NEFF.



AL VACÍO

Permite cocinar al vacío, con una temperatura baja y constante, para obtener sabores intensos y un aspecto inmejorable de los alimentos.



CIRCO THERM®

Sistema de calentamiento mediante el cual se pueden preparar al mismo tiempo diferentes platos hasta en cuatro niveles distintos, sin que se mezclen los olores o sabores.



CIRCO THERM® SUAVE

Esta función con aire caliente permite cocinar a un solo nivel optimizando el consumo de energía.



HORNEAR A FUEGO LENTO

Esta función es ideal para lograr que la carne quede extraordinariamente tierna.



MANTENER CALIENTE

Con esta función, los platos se conservan a temperaturas entre 60 y 120 °C. De este modo, se mantienen calientes y sabrosos durante más tiempo antes de servirlos en la mesa.



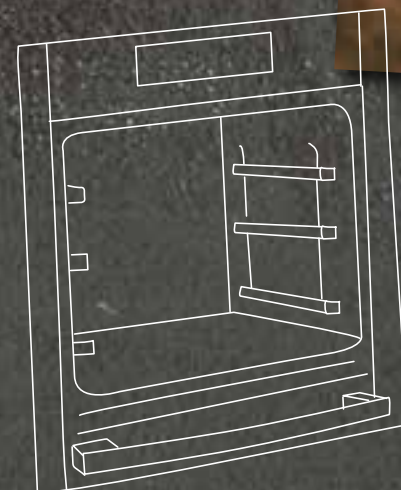
FUNCIÓN PIZZA

Combina el sistema CircoTherm® con calor inferior para conseguir una pizza jugosa y crujiente.



THERMO GRILL®

Función que combina alternativamente CircoTherm® y grill. Se obtienen unos platos crujientes por fuera y jugosos por dentro en un tiempo récord.





CON UN HORNO NEFF
ES FÁCIL TENERLO
TODO BAJO CONTROL



FERMENTAR

Esta función es ideal para fermentar masas con levadura y para preparar yogur casero.



HORNEAR PAN

Innovadora función que transforma tu cocina en una panadería. Se obtienen aún mejores resultados si se combina con el accesorio especial piedra pizza.



PRECALENTAR VAJILLA

Una comida de primera clase se debe servir preferiblemente sobre una vajilla precalentada. Para eso NEFF ha creado esta función.



CALOR INFERIOR

Función que se puede regular de manera independiente, especialmente diseñada para cocinar soufflés, así como pasteles y pastas con base crujiente.



CALOR SUPERIOR E INFERIOR

Para todo tipo de recetas clásicas, esta función es perfecta.



GRILL

El grill normal es ideal para gratinar porciones individuales o pequeñas cantidades.



GRILL DE AMPLIA SUPERFICIE

Ideal para gratinar grandes porciones de carne, pescado, etc.



DESCONGELAR

Permite descongelar rápida y homogéneamente tartas o alimentos congelados.

HORNOS FULL STEAM



B48FT68N1

4242004214090

Precio de referencia: 1.925,00 €



HORNO FULL STEAM: CIRCO THERM® Y 100% VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: cocción con 100% vapor, cocción al vacío, regeneración, fermentar, descongelar.
- 38 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla, 1 bandeja vapor perforada XL, 1 bandeja vapor perforada S, 1 bandeja vapor no perforada S, 1 esponja.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B47FS22N0

4242004181590

Precio de referencia: 1.435,00 €



HORNO FULL STEAM: CIRCO THERM® Y 100% VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: cocción con 100% vapor, regeneración, fermentar, descongelar.
- 38 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla, 1 bandeja vapor perforada XL, 1 bandeja vapor perforada S, 1 bandeja vapor no perforada S.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS VARIO STEAM® PIROLÍTICOS



B58VT68N0

4242004177760

Precio de referencia: 1.780,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Railes VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 14 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

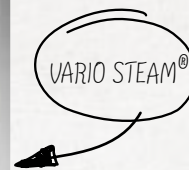
- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 2 parrillas.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B57VS22N0

4242004181972

Precio de referencia: 1.465,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS VARIO STEAM®



B47VR22N0

4242004181637

Precio de referencia: 1.255,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Precalentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B17VR22N1

4242004201991

Precio de referencia: 1.035,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Precalentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS CIRCO THERM® PIROLÍTICOS



CIRCO THERM®

B58CT64N0

4242004182016

Precio de referencia: 1.375,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 15 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 2 parrillas.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B57CR22N0

4242004177746

Precio de referencia: 1.070,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS CIRCO THERM®



B48CT64N0

4242004181705

Precio de referencia: 1.270,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 15 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 2 parrillas.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B87CS34N0

4242004213932

NUEVO

Precio de referencia: 1.220,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura HIDE®.
- Tirador integrado.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

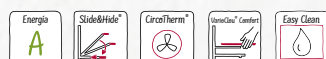


CIRCO THERM®

B47CS24N0

4242004181545

Precio de referencia: 1.080,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

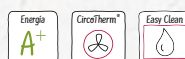


CIRCO THERM®

B17CR22N1

4242004201977

Precio de referencia: 730,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

NUEVOS HORNOS CIRCO THERM® PIROLÍTICOS



B6ACM7AN0

4242004220558

NUEVO

Precio de referencia: 1050,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura **HIDE®**.
- Control LCD Touch blanco.
- **Termosonda de un punto de medición.**
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- 8 funciones de cocción: **CircoTherm®**, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, hornear pan, calor inferior.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza **EasyClean®**.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B6ACH7AN0

4242004225249

NUEVO

Precio de referencia: 950,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura **HIDE®**.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- 8 funciones de cocción: **CircoTherm®**, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, hornear pan, calor inferior.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza **EasyClean®**.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B2ACG7A0

4242004225072

NUEVO

Precio de referencia: 705,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LED Touch rojo.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: **CircoTherm®**, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B4ACF4HNO

4242004225232

NUEVO

Precio de referencia: 950,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: **CircoTherm®**, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

NUEVOS HORNOS CIRCO THERM®



B3ACE4AN0

4242004220510

NUEVO

Precio de referencia: 785,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura HIDE®.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B1ACC2HN0

4242004221777

NUEVO

Precio de referencia: 545,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LED Touch rojo.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.
- Railes VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 5 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

NUEVO HORNO 90 CM



CIRCO THERM®

B1ACA2AN0J

4242004221753

NUEVO

Precio de referencia: 425,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Función precalentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm.

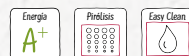


L2ACH7MNO

4242004222460

NUEVO

Precio de referencia: 1.890,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN ANCHO 90 CM

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación halógena de amplia superficie.
- Railes VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 5 alturas de cocción.
- Función precalentamiento rápido.
- 10 funciones de cocción: aire caliente forzado, calor superior- inferior, aire caliente suave, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, calor inferior, descongelar.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 594 x 896 x 570 mm.
- Encastre: 600-604 x 860-864 x 560 mm.

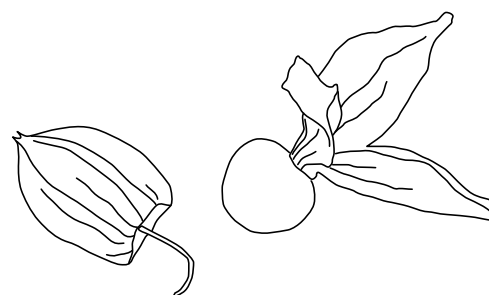


HAY PRODUCTOS CAPACES DE HACER
MARAVILLAS EN MUY POCO ESPACIO,
COMO LA TRUFA, EL CAVIAR O LOS
HORNOS COMPACTOS

COMPACTOS, MICROONDAS, CAFETERA Y MÓDULOS



Explicación de las prestaciones	32
Hornos compactos FullSteam	38
Horno compacto VarioSteam® con microondas	39
Hornos compactos vapor.....	40
Hornos compactos CircoTherm®.....	41
Hornos compactos con microondas	42
Microondas compacto.....	43
Nuevo horno compacto microondas	44
Microondas.....	45
Cafetera integrable.....	48
Módulo de envasado al vacío.....	48
Módulos de calentamiento y almacenaje.....	49



COMPACTOS FULL STEAM Y VARIO STEAM®



Con la misma tecnología que incorporan los hornos de 60 cm, los hornos compactos con FullSteam y VarioSteam®, permiten cocinar con vapor inyectado directamente en la cavidad del horno.

Para aquellos que deseen disfrutar de la tecnología de vapor por separado, NEFF ofrece el tradicional horno de vapor compacto con infinitas opciones de cocción para un acabado profesional en cualquier receta.

Además, en la gama de 45 cm, NEFF va más allá en la fusión de prestaciones, combinando la tecnología VarioSteam® con microondas y limpieza pirolítica.

Para más información de los sistemas de cocción FullSteam y VarioSteam® ir a las páginas 6 y 7.



HORNOS MÁS MICROONDAS



Un horno compacto que aúna las ventajas de un horno multifunción con las de un microondas. Además, pueden usarse de forma separada o conjunta para conseguir los mejores resultados en menos tiempo.

Coordinan a la perfección con el resto de la gama gracias a su diseño en cristal negro y a las electrónicas. Además de limpiarse fácilmente, incluyen prestaciones exclusivas de NEFF como los raíles extraíbles, la termosonda y la iluminación LED.

MICROONDAS



Los microondas de 38 cm de NEFF combinan a la perfección con el resto de aparatos de la gama de hornos. Incluyen la tecnología InnoWave®, y garantizan la máxima capacidad y perfecta limpieza gracias a su interior con acabado liso y sin plato giratorio.

La gama de microondas se completa con un modelo de 45 cm de alto para facilitar las combinaciones en horizontal con hornos y compactos.



MÓDULO DE ENVASADO AL VACÍO



El paso previo para obtener la máxima intensidad de sabor con la cocción al vacío, es envasar los alimentos cómodamente con este módulo. Para ello, hay que colocarlos en la bolsa de modo que queden uno al lado del otro y no encima.

Para envasar los alimentos al vacío pueden utilizarse:

- ⦿ Bolsas al vacío NEFF, aptas tanto para cocción en el horno como para conservar alimentos más tiempo. Ver códigos de accesorios en página 175.
- ⦿ Envases rígidos de hasta 8 cm de altura.
- ⦿ Envases rígidos de más de 8 cm de altura que tengan adaptador para insertar el tubo de vacío.

El módulo cuenta con 3 niveles de envasado al vacío, llegando a generar un 99% de vacío en las bolsas para conseguir después los mejores resultados en la cocción.

COMPATIBLE CON SEAMLESS



MÓDULOS DE CALENTAMIENTO



Los módulos de calentamiento son el complemento perfecto de los hornos, tanto por su diseño como por las posibilidades que ofrecen. Sirven tanto para mantener la comida caliente antes de sacarla a la mesa, con sus rangos de temperatura entre 40 y 80 °C, como para calentar tazas, platos, y descongelar alimentos delicados o también fermentar masas con levadura.

Se encuentran disponibles en dos alturas, 14 y 29 cm, y ambos cuentan con el sistema de apertura "push-pull", el cual facilita la apertura del aparato aplicando una leve presión.



Compactos, microondas, cafeteray módulos



CAFETERA INTEGRABLE



En el hogar moderno, a día de hoy, no debe faltar una cafetera de última tecnología con las mejores prestaciones. Esta se ha convertido en una pieza fundamental en cualquier cocina y NEFF la valora como se merece, por eso cuenta con una cafetera automática de última generación. Con solo pulsar un botón te permite preparar tu café preferido en pocos segundos con un aroma y calidad inigualables.

AROMA PERFECTO

El exclusivo SensoFlowSystem es un calentador inteligente que favorece la óptima extracción del aroma y calienta el agua a la temperatura precisa, para el máximo disfrute de cada taza de café. Además, con la función AromaDoubleShot se evitan los sabores amargos moliendo previamente el café de forma reiterada.

AMPLIA VARIEDAD

Hasta 10 bebidas diferentes listas para disfrutar con solo pulsar un botón: Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Coffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, espuma de leche, leche y agua caliente. En todos los casos se pueden preparar dos tazas al mismo tiempo. Además, la función "myCoffee" permite memorizar 8 bebidas personalizadas y acceder a ellas de forma rápida y sencilla.



FÁCIL LIMPIEZA

- Acceso sencillo a todos los depósitos gracias a su apertura lateral.
- El depósito de leche inteligente AutoMilkClean se limpia de forma automática periódicamente.
- Los programas especiales de limpieza y descalcificación preservan la calidad del café en cada uso.

MAXI DISPLAY TFT

Los iconos de cada tipo de café facilitan la selección, y las flechas permiten la cómoda navegación por las distintas opciones y preferencias. Todo ello perfectamente coordinado con el resto de aparatos de la gama.



Descubre la cafetera integrable.

VÍA LIBRE A LA CREATIVIDAD



Cocinando sin límites.

Hornos compactos, hornos más microondas, microondas, hornos de vapor cafetera, y módulos profesionales de calentamiento y envasado al vacío, se combinan a la perfección en cualquier cocina, tanto en horizontal como en vertical. Además, gracias al exclusivo sistema Seamless, la integración es absoluta. Cada usuario puede elegir los electrodomésticos que mejor se adapten a sus gustos culinarios: las posibilidades de combinación son casi ilimitadas; el resultado estético, siempre perfecto.

Compactos, microondas,
cafetera y módulos

SEAMLESS: COMBINACIONES PERFECTAS

Cualquier combinación en columna de 60, 90 o 105 cm de alto resulta estéticamente perfecta gracias a los accesorios Seamless.



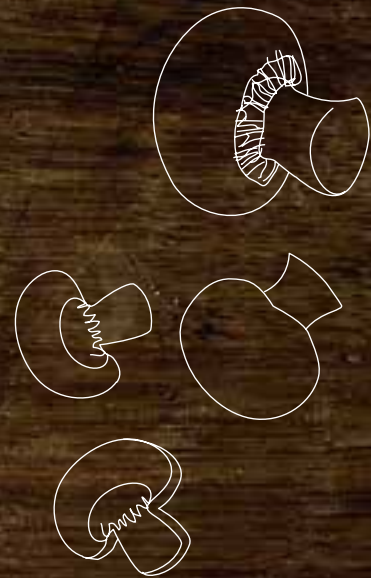
Horno de 45 cm + módulo de calentamiento de 14 cm.



Horno de 60 cm + módulo de calentamiento de 29 cm.

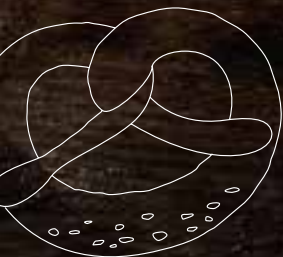


Horno de 45 cm + horno de 60 cm.



PARA LOS MÁS EXIGENTES

La combinación horizontal de horno y horno compacto, uno de ellos con función de cocción al vacío junto con el módulo de envasado ofrece numerosas posibilidades de cocción, para unos resultados a la altura de sus cocineros.



NUEVA GAMA DE COMPACTOS, MICROONDAS Y MÓDULO DE CALENTAMIENTO



Los aparatos de la nueva gama de compactos presentan un diseño renovado que sentará de maravilla a cualquier cocina y unas prestaciones a la altura de los cocineros más exigentes. Como novedades destacan el horno con microondas que multiplica las opciones de cocción en el mismo espacio, y un módulo de calentamiento que permite combinaciones tanto en horizontal como en vertical para adaptarse a todos los gustos y necesidades.

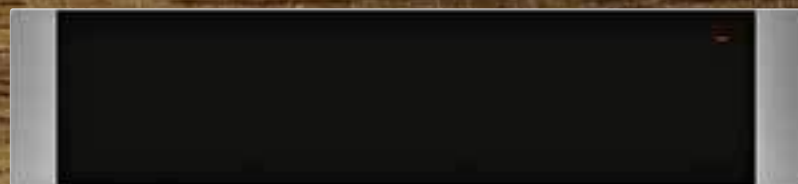


HORNO COMPACTO CON MICROONDAS

¿Horno o microondas? Tanto si hay problemas de espacio como si no, esta es una excelente forma de tenerlo todo, al unir en un mismo aparato diferentes posibilidades de cocción:

- @ Como horno: con resistencia circular, inferior y grill.
- @ Como microondas: hasta 900 W de potencia.
- @ Combinando la cocción tradicional del horno con hasta 600 W de potencia de microondas.

Además, tiene un nuevo diseño perfectamente coordinado con los otros aparatos de la nueva gama, y gracias a su plato giratorio y los 15 programas automáticos, su uso es aún más sencillo.



NUEVO MÓDULO DE CALENTAMIENTO

Por su nuevo diseño y sus posibilidades en la cocina, este módulo es el complemento perfecto para la nueva gama de hornos NEFF. Se puede combinar en vertical, tanto con el nuevo horno compacto con microondas como con los nuevos hornos de 60 cm. Pero también permite una combinación horizontal espectacular, con el nuevo horno compacto con microondas y un horno de 60 cm; para los que no quieren renunciar a nada.



UNA NUEVA GAMA QUE COMBINA CON TODO

EN HORIZONTAL

Una combinación espectacular que otorga una imagen realmente diferencial a la cocina, con su estética coordinada y electrónicas perfectamente alineadas. Además, permite dar rienda suelta a la creatividad con múltiples funciones de cocción: horno SLIDE & HIDE®, microondas y módulo de calentamiento, para que no solo la cocina, sino también el cocinado, sea perfecto.



Nuevo horno de 60 cm

Nuevo horno microondas de 45 cm + nuevo módulo de calentamiento

EN VERTICAL

Las posibilidades se multiplican, para cumplir los deseos más exigentes, aportando a la cocina un aspecto elegante y profesional gracias a las múltiples combinaciones en la nueva gama de hornos y microondas NEFF.

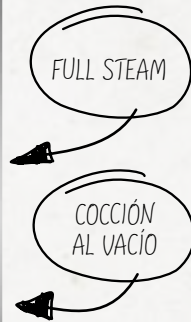


Nuevo microondas de 38 cm + nuevo horno de 60 cm

Nuevo horno microondas de 45 cm + nuevo módulo de calentamiento

Nuevo horno microondas de 45 cm + nuevo horno de 60 cm

HORNOS COMPACTOS FULL STEAM



C18FT48N1

4242004214137

Precio de referencia: 1.655,00 €



HORNO COMPACTO FULLSTEAM®: CIRCOTHERM CON 100% VAPOR.

Prestaciones:

- Tirador SLIDE®.
- Cierre amortiguado SoftClose®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión.
- Iluminación interior por LED.
- Railes VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Precalentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: cocción con 100% vapor, cocción al vacío, regeneración, fermentar y descongelar.
- 38 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla, 1 bandeja vapor perforada XL, 1 bandeja vapor perforada S, 1 bandeja vapor no perforada S, 1 esponja.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.



C17FS42N0

4242004182146

Precio de referencia: 1.340,00 €



HORNO COMPACTO FULLSTEAM®: CIRCOTHERM CON 100% VAPOR.

Prestaciones:

- Tirador SLIDE®.
- Cierre amortiguado SoftClose®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Precalentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: cocción con 100% vapor, regeneración, fermentar y descongelar.
- 38 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla, 1 bandeja vapor perforada XL, 1 bandeja vapor perforada S, 1 bandeja vapor no perforada S.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.

COMPACTO VARIO STEAM® CON MICROONDAS



VARIO STEAM®

C28QT27N0

4242004185079

Precio de referencia: 1.985,00 €



HORNO COMPACTO VARIOSTEAM® CON MICROONDAS

Limpieza pirolítica

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión.
- Iluminación interior por LED.
- Rail telescópico de 1 nivel pirolizable.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Métodos de calentamiento adicionales: microondas, funcionamiento combinado con microondas.
- 32 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS COMPACTOS VAPOR



COCCIÓN
AL VACÍO

C17DR02N1

4242004214120

Disponible hasta
septiembre 2018

Precio de referencia: 1.200,00 €



HORNO DE VAPOR

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1,3 litros.
- Modalidades de cocción: cocción con 100% vapor, **cocción al vacío**, regeneración, fermentar, descongelar.
- 20 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Programa automático de descalcificación.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja vapor no perforada L, 1 bandeja vapor perforada L, 1 esponja.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.



COCCIÓN
AL VACÍO

C17DR00N0

4242004235576

NUEVO

Disponible desde
octubre 2018

Precio de referencia: 1.200,00 €



HORNO DE VAPOR

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1,3 litros.
- Modalidades de cocción: cocción con 100% vapor, **cocción al vacío**, regeneración, fermentar, descongelar.
- 20 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Programa automático de descalcificación.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja vapor perforada L, 1 bandeja vapor no perforada L, 1 esponja.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS COMPACTOS CIRCO THERM®



C28CT24NO

4242004183136

Precio de referencia: 1.060,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN COMPACTO

Limpieza pirolítica

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 15 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.



C17CR22NO

4242004182498

Precio de referencia: 755,00 €

Disponible hasta septiembre 2018

C17CR22N1

4242004236276

Precio de referencia: 755,00 €



Disponible desde octubre 2018



HORNO MULTIFUNCIÓN COMPACTO

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS COMPACTOS CON MICROONDAS



C28MT23N0

4242004185376

Precio de referencia: 1.530,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN COMPACTO CON MICROONDAS
Limpieza pirolítica

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.
- Raíl telescópico de 1 nivel pirolizable.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Métodos de calentamiento adicionales: microondas y funcionamiento combinado con microondas.
- 14 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.



C17MS22N0

4242004182184

Precio de referencia: 1.220,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN COMPACTO CON MICROONDAS

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento, precalentar vajilla.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Métodos de calentamiento adicionales: microondas y funcionamiento combinado con microondas.
- 14 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.

MICROONDAS COMPACTO



CIRCO THERM®

C17MR02N0

4242004182160

Precio de referencia: 1.170,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN COMPACTO CON MICROONDAS

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Cierre amortiguado SoftClose.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 3 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 6 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, precalentar vajilla.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Métodos de calentamiento adicionales: microondas y funcionamiento combinado con microondas.
- 14 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 455-450 x 568-560 x 550 mm.



C17UR02N0

4242004207016

Precio de referencia: 1.020,00 €



MICROONDAS

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior por LED.
- Capacidad: 36 litros.
- Microondas con Tecnología InnoWave®.

Funcionamiento:

- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Base cerámica sin plato giratorio.
- 7 programas automáticos de cocción.
- Reloj digital con indicación de hora.

Equipamiento:

- 1 bandeja de cristal.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 452-450 x 568-560 x 550 mm.

NUEVO HORNO COMPACTO CON MICROONDAS



C1AMG83N0

4242004222729

NUEVO

Precio de referencia:

670,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN COMPACTO CON MICROONDAS

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior por LED.
- Capacidad: 44 litros.

Funcionamiento:

- 5 funciones de cocción: microondas, aire caliente, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza.
- Pre calentamiento rápido.
- 5 niveles de potencia de microondas: Máximo 900 W.
- Grill de 1.750 W.
- 15 programas automáticos de cocción.
- Plato giratorio de 36 cm de diámetro.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Seguridad:

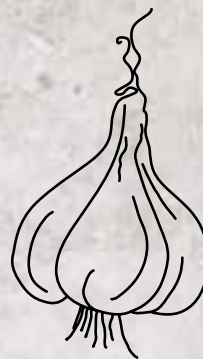
- Desconexión automática de seguridad.

Equipamiento:

- 1 plato giratorio, 1 parrilla circular, 1 parrilla circular elevada para grill.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 454 x 594 x 570 mm.
- Encastre: 452-450 x 568-560 x 550 mm.



MICROONDAS



C17GR00N0

4242004184201

Precio de referencia: 730,00 €



MICROONDAS CON GRILL

Apertura lateral hacia la izquierda

Encastre de 60 cm para instalación en columna o armario alto

Prestaciones:

- Display TFT con textos.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: 21 litros.
- Microondas con Tecnología InnoWave®.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Grill de 1.300 W.
- Base cerámica sin plato giratorio.
- 10 programas automáticos de cocción.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Equipamiento:

- 1 bandeja de cristal, 1 parrilla rectangular elevada para grill.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 320 mm.
- Encastre: 382-362 x 568-560 x 300 mm.

C17WR00N0

4242004184546

Precio de referencia: 690,00 €



MICROONDAS

Apertura lateral hacia la izquierda

Encastre de 60 cm para instalación en columna o armario alto

Prestaciones:

- Display TFT con textos.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: 21 litros.
- Microondas con Tecnología InnoWave®.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Base cerámica sin plato giratorio.
- 7 programas automáticos de cocción.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 320 mm.
- Encastre: 382-362 x 568-560 x 300 mm.



C17GR01N0

4242004184522

Precio de referencia: 730,00 €



MICROONDAS CON GRILL

Apertura lateral hacia la derecha

Encastre de 60 cm para instalación en columna o armario alto

Prestaciones:

- Display TFT con textos.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: 21 litros.
- Microondas con Tecnología InnoWave®.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Grill de 1.300 W.
- Base cerámica sin plato giratorio.
- 10 programas automáticos de cocción.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Equipamiento:

- 1 bandeja de cristal, 1 parrilla rectangular elevada para grill.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 320 mm.
- Encastre: 382-362 x 568-560 x 300 mm.

C17WR01N0

4242004184386

Precio de referencia: 690,00 €



MICROONDAS

Apertura lateral hacia la derecha

Encastre de 60 cm para instalación en columna o armario alto

Prestaciones:

- Display TFT con textos.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: 21 litros.
- Microondas con Tecnología InnoWave®.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Base cerámica sin plato giratorio.
- 7 programas automáticos de cocción.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 320 mm.
- Encastre: 382-362 x 568-560 x 300 mm.

NUEVOS MICROONDAS



HLAGD53NO

4242004222804

NUEVO

Precio de referencia:

460,00 €



MICROONDAS CON GRILL

Apertura lateral hacia la izquierda

Encastre de 60 cm para instalación en columna

Prestaciones:

- Display electrónico con indicación de tiempo de cocción.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: 25 litros.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo 900 W.
- Grill de 1.200 W.
- Plato giratorio de 31,5 cm de diámetro.
- 8 programas automáticos de cocción.
- Función memoria: posibilidad de almacenar recetas (1 ajuste).
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Equipamiento:

- 1 parrilla circular elevada para grill.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 388 mm.
- Encastre: 382-380 x 568-560 x 550 mm.





HLAWD53NO

4242004222781



Precio de referencia: 435,00 €



MICROONDAS

Apertura lateral hacia la izquierda

Encastre de 60 cm para instalación en columna

Prestaciones:

- Display electrónico con indicación de tiempo de cocción.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: **25 litros**.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo **900 W**.
- Plato giratorio de 31,5 cm de diámetro.
- 7 programas automáticos de cocción.
- Función memoria: posibilidad de almacenar recetas (1 ajuste).
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 388 mm.
- Encastre: 382-380 x 568-560 x 550 mm.



HLAWD23NO

4242004222767



Precio de referencia: 350,00 €



MICROONDAS

Apertura lateral hacia la izquierda

Encastre de 60 cm para instalación en columna

Prestaciones:

- Display electrónico con indicación de tiempo de cocción.
- Iluminación interior con LED.
- Capacidad: **20 litros**.
- 5 niveles de potencia de microondas: máximo **800 W**.
- Plato giratorio de 25,5 cm de diámetro.
- 7 programas automáticos de cocción.
- Función memoria: posibilidad de almacenar recetas (1 ajuste).
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 382 x 594 x 317 mm.
- Encastre: 365-362 x 568-560 x 300 mm.

CAFETERA INTEGRABLE



C17KS61N0

4242004177814

Precio de referencia: 2.350,00 €



CAFETERA AUTOMÁTICA INTEGRABLE

Prestaciones:

- Pantalla táctil TFT con imágenes en color.
- Sistema de iluminación LED en la zona del dispensador.
- Apertura lateral. Fácil acceso a depósitos.
- Dispensador de leche con función CreamCenter y autolimpiable.
- 10 bebidas disponibles: Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Café, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, espuma de leche, leche y agua caliente.
- 8 bebidas personalizables.
- Función DoubleShot: máxima intensidad de café. Doble proceso de molido.
- Salida de bebida regulable en altura de 7 a 15 cm, para diferentes alturas de vasos.
- Sistema de calentamiento ultra rápido SensoFlowSystem: la primera taza del día en un tiempo récord.
- Molinillo cerámico SilentCeramDrive con aislamiento acústico especial.
- Bomba de 19 bares de presión.
- Posibilidad de personalizar el tamaño de la taza. Menor riesgo de desbordamientos.
- Posibilidad de preparar 2 tazas al mismo tiempo.
- Depósito para café en grano hasta 500 g (3 grados de molido seleccionables).
- Depósito adicional para café premolido.
- Depósito de agua extraíble de 2,4 litros.
- Diferentes niveles de temperatura seleccionables: 4 para el agua caliente, 3 para el café.
- Sistema automático de limpieza SinglePortionCleaning.
- Preaviso de depósitos de agua y café vacíos.
- Indicador electrónico de necesidad de cambio de filtro en agua.
- Potencia: 1.600 W.

Equipamiento:

- Depósito para leche de 0,5 litros, filtro de agua Brita, tubo de conexión para el depósito de leche, set de medición de la dureza del agua.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 455 x 596 x 377 mm.
- Encastre: 449 x 558 x 356 mm.

MÓDULO DE ENVASADO AL VACÍO



N17XH10N0

4242004216643

Precio de referencia: 2.315,00 €



MÓDULO DE ENVASADO AL VACÍO

Prestaciones:

- Sistema de apertura Push & Pull.
- Capacidad: 8 litros.
- Capacidad de carga hasta 10 kg.
- 3 niveles de envasado al vacío dentro de la cámara, hasta 99%.
- 3 niveles de envasado al vacío fuera de la cámara, hasta 90%.
- Reconocimiento automático de la conexión para envasado fuera de la cámara.
- Programa de secado para conductos.
- Tamaño máximo de bolsas de vacío (ancho x largo): 240 x 350 mm.
- 3 niveles de termosellado para diferentes tipos de bolsa.

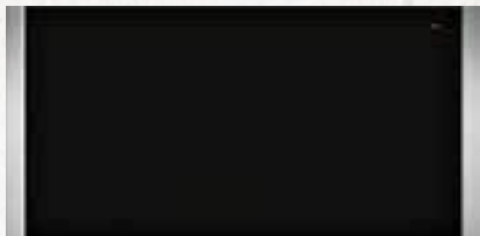
Incluye:

- 1 adaptador para envasar fuera de la cámara.
- 1 manguera de aspiración.
- Bolsas de plástico para envasar al vacío incluidas:
 - 50 bolsas pequeñas.
 - 50 bolsas grandes.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 140 x 590 x 532 mm.
- Encastre: 140 x 568-560 x 550 mm.

MÓDULOS DE CALENTAMIENTO Y ALMACENAJE



N17HH20NO

4242004184621

Precio de referencia: 545,00 €



MÓDULO PROFESIONAL DE CALENTAMIENTO

Prestaciones:

- Sistema de apertura Push & Pull.
- Capacidad: 52 litros.
- Carga hasta 192 tazas de café o 40 platos (Ø 26 cm).
- Interior de acero inoxidable y cristal cerámico.
- Extracción mediante guías telescópicas.
- Regulación de temperatura en 4 niveles de 40-80 °C.
- Funciones: descongelar, precalentar vajilla, hornear a fuego lento y mantener caliente.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 290 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 290 x 568-560 x 550 mm.



N17HH10NO

4242004184577

Precio de referencia: 495,00 €



MÓDULO PROFESIONAL DE CALENTAMIENTO

Prestaciones:

- Sistema de apertura Push & Pull.
- Capacidad: 20 litros.
- Carga hasta 64 tazas de café o 12 platos (Ø 26 cm).
- Interior de acero inoxidable y cristal cerámico.
- Extracción mediante guías telescópicas.
- Regulación de temperatura en 4 niveles de 40-80 °C.
- Funciones: descongelar, precalentar vajilla, hornear a fuego lento y mantener caliente.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 140 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 140 x 568-560 x 550 mm.



N17ZH10NO

4242004184669

Precio de referencia: 300,00 €



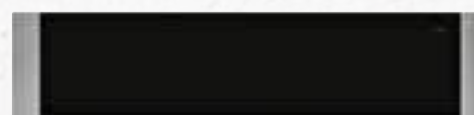
MÓDULO PROFESIONAL DE ALMACENAJE

Prestaciones:

- Sistema de apertura Push & Pull.
- Capacidad: 21 litros.
- Carga hasta 64 tazas de café o 12 platos (Ø 26 cm).
- Interior de acero inoxidable.
- Superficie antideslizante.
- Extracción mediante guías telescópicas.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 140 x 596 x 500 mm.
- Encastre: 140 x 568-560 x 550 mm.



N1AHA01NO

4242004222477



Precio de referencia: 300,00 €



NUEVO MÓDULO PROFESIONAL DE CALENTAMIENTO

Prestaciones:

- Sistema de apertura Push & Pull.
- Capacidad: 23 litros.
- Carga hasta 64 tazas de café o 14 platos.
- Regulación de temperatura: 40-80 °C.
- Funciones: mantener caliente, precalentar vajilla, y descongelar.
- Combinación vertical con C1AMG83NO.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 140 x 594 x 540 mm.
- Encastre: 140 x 568-560 x 550 mm.

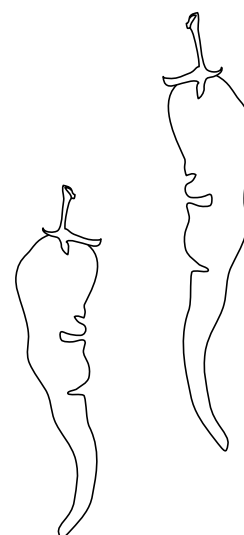
ENTRE EL FUEGO LENTO, EL MEDIO
Y EL FUERTE, HAY MILES DE
RECETAS QUE PIDEN A GRITOS LA
PRECISIÓN DE UNA PLACA NEFF



PLACAS



Explicación de las prestaciones	52
Placa Inducción Total	68
Placa Flexinducción con extractor integrado	69
Placas FlexInducción Plus	70
Placas FlexInducción	72
Placas de inducción	76
Placa vitrocerámica	78
TeppanYaki	79
Placas modulares Dominó de 30 cm de ancho	80
Placas de gas	82



INDUCCIÓN TOTAL



Dale la bienvenida a la libertad en tu cocina.

La cocina sin límites ha llegado. El tamaño del recipiente, la forma o la posición ya no determinan la creatividad de cada plato. Ahora todo gira en torno a la idea, los límites en la cocina son historia.

La placa de Inducción Total ofrece un espacio para moverse con total libertad a lo largo y ancho de casi 3.000 cm² de superficie.

Coloca los recipientes que quieras donde quieras. Desde una paellera hasta una cafetera. Cualquier posición y forma del recipiente es apta para la placa de Inducción Total. Además, al cambiar un recipiente de posición, la placa lo detecta y mantiene sus ajustes.



LA COCINA HECHA A MANO

La fabricación de la placa de Inducción Total de NEFF es totalmente artesanal. Y eso se nota. Por cada detalle, por cada uno de sus 48 inductores estratégicamente situados y porque está hecha por y para personas que aman la cocina.



CONTROL INTELIGENTE

Gracias a su pantalla táctil TFT podemos controlar cada recipiente, posición, tamaño, forma y parámetros de potencia y tiempo asignados a cada zona de forma rápida y sencilla.



LA MEJOR TECNOLOGÍA

La placa de Inducción Total de NEFF cuenta con 48 inductores instalados uno a uno bajo el cristal, formando una superficie continua. Al colocar un recipiente encima de la placa, los inductores que reciben el contacto se activan y encienden, funcionando como una zona de cocción individual. El conjunto de inductores activos podrá ser tan grande como la propia placa.



Además de contártelo
queremos que lo veas.



PANTALLA TÁCTIL TFT



La última tecnología también puede ser la más sencilla.

La placa de Inducción Total de NEFF se controla a través de una pantalla táctil TFT que muestra todos los parámetros relativos a cada recipiente: la posición, el tamaño, la forma y los ajustes programados de potencia y tiempo.

Al colocar un recipiente, el display muestra automáticamente su posición. Con solo pulsar sobre él, este se ilumina en rojo pudiendo ajustar la potencia y el tiempo de cocción deseados. Además, si el recipiente es desplazado a otro punto de la zona de cocción, todos los ajustes que estaban seleccionados son traspasados, haciendo su uso muy rápido y sencillo.

Podemos ajustar multitud de parámetros, incluso calibrar el TouchControl para ajustar la sensibilidad. También podemos bloquear la placa para limpiarla o garantizar la seguridad de los niños.



¿Quieres ver cómo funciona?

PLACA FLEX INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO



Ni rastro de humos, ni de olores, ni de campanas.

Las cocinas abiertas son tendencia. Espacios para compartir el placer de cocinar, conversaciones, vida en familia, planes, aperitivos... todo menos los humos y olores del cocinado. Por eso es esencial contar con un sistema de extracción que sea tan eficaz eliminando los humos y olores, como discreto en su diseño, permitiendo que el ambiente sea agradable en lo práctico y en lo estético.

De esta necesidad surge una idea discreta y a la vez brillante: integrar el extractor en la placa FlexInducción, fusionando dos electrodomésticos en uno. Esto permite planificar el espacio de la cocina con total facilidad y con una instalación increíblemente sencilla, ocupando incluso menos espacio que otros sistemas de extracción de encimera.



DOS ELECTRODOMÉSTICOS EN UNO

Ya es posible unir una placa FlexInducción con las mejores prestaciones y un extractor de gran potencia, para que los olores que se producen cocinando desaparezcan prácticamente al instante. Además, se puede controlar todo desde el mismo display de la placa con TwistPad® Light, para una comodidad máxima.

UNA PLACA QUE NO DEJA DE SORPRENDER

Porque no solo incluye un potente sistema de extracción integrado en su superficie; además, ofrece las prestaciones más innovadoras para mantener la pasión por la cocina en continua ebullición.

FUNCIÓN MOVE

Divide la zona flexible en tres zonas con tres ajustes de temperatura diferentes: una para hervir, otra para cocinar a fuego lento y otra para mantener caliente. Basta con desplazar el recipiente hacia atrás para ir cambiando de potencia, según requiera la receta. Más información en la página 59.

CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE

Mide la temperatura interior del recipiente y la mantiene en el nivel adecuado para cada tipo de alimento; de esta forma no solo se consigue una cocción perfecta, también se ahorra energía, puesto que el inductor solo funciona cuando es necesario.

NIVEL 1
- MANTENER CALIENTE -



NIVEL 5
- COCINAR A FUEGO LENTO -



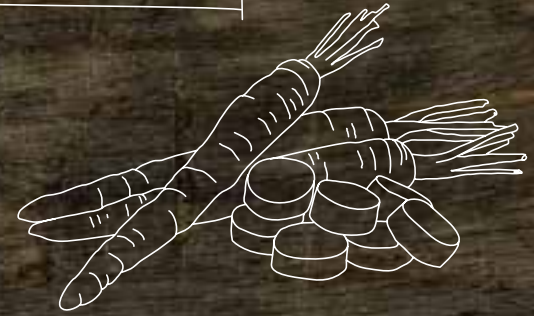
NIVEL 9
- HERVIR -





PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

Gracias a que la parrilla es de hierro fundido, permite apoyar las sartenes sin ningún problema y además se puede lavar en el lavavajillas.



TWIST PAD® LIGHT

Solo se necesita un dedo para controlar con precisión todas las zonas de cocción de la placa. Su manejo es fácil, sencillo y además, seguro, ya que al retirarlo los niños no pueden encender la placa.

CONTROL DEL EXTRACTOR

El extractor se controla con gran facilidad ya que desde la propia placa se puede:

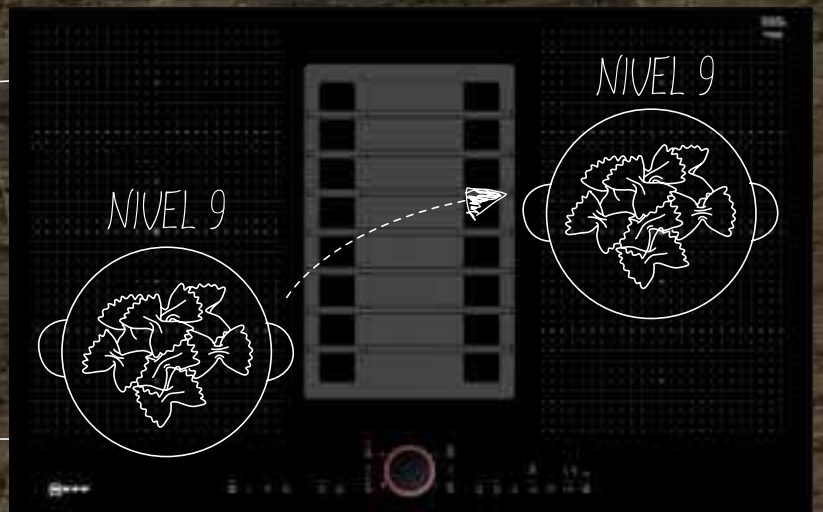
- ⊗ Conectar el modo automático, para que el extractor modifique su potencia en función de la necesidad en cada momento.
- ⊗ Encender y apagar.
- ⊗ Modificar potencias: tiene 9 niveles de potencia + 1 nivel intensivo.

Puede instalarse tanto con salida al exterior como en recirculación, eligiendo en cada caso el kit adecuado para cada instalación. Más información en la página 180.



FUNCIÓN TRANSFER

Se puede mover el recipiente a cualquier lugar de la doble zona flexible, y los ajustes de potencia, tiempo, etc. serán transferidos automáticamente a esa nueva zona. Basta con confirmar la zona con el TwistPad® Light para transferir los ajustes. Más información en la página 58.



NUEVAS PLACAS FLEX INDUCCIÓN CON TFT



Tan fácil e intuitivo como usar un smartphone.

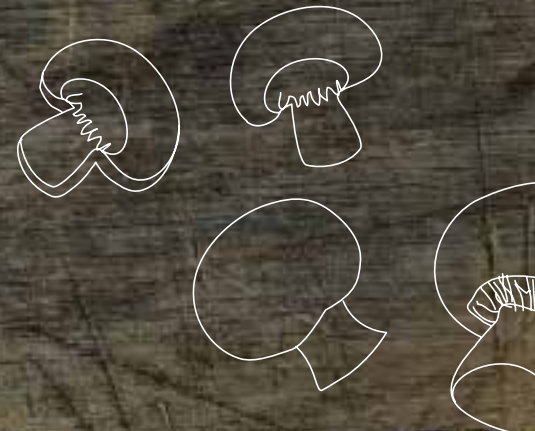
Cuando pensabas que el manejo de la placa FlexInducción no podía ser más sencillo, NEFF incorpora los displays TFT en sus placas FlexInducción de 90 y 80 cm. Su pantalla de gran tamaño, a color y con alta resolución, permite un uso tan ágil e intuitivo como el de un smartphone. Además, incluye un asistente de recetas muy fácil de utilizar: al elegir el plato, la placa configura el nivel adecuado de temperatura a través del sensor de cocción o el control de temperatura del aceite.



SENSOR DE COCCIÓN

Gracias al sensor de cocción, se puede medir la temperatura del líquido del interior del recipiente, durante el cocinado. Saber a qué temperatura está, por ejemplo, un guiso, permite regular la potencia con alta precisión para obtener resultados perfectos de cocinado.

Al ser inalámbrico, puede colocarse cómodamente en cualquier olla, gracias a unas bases de silicona que se adhieren al lateral del recipiente. Las placas FlexInducción Plus con TFT incluyen este innovador sensor de cocción Z31PX10X0, junto con 5 bases de silicona.





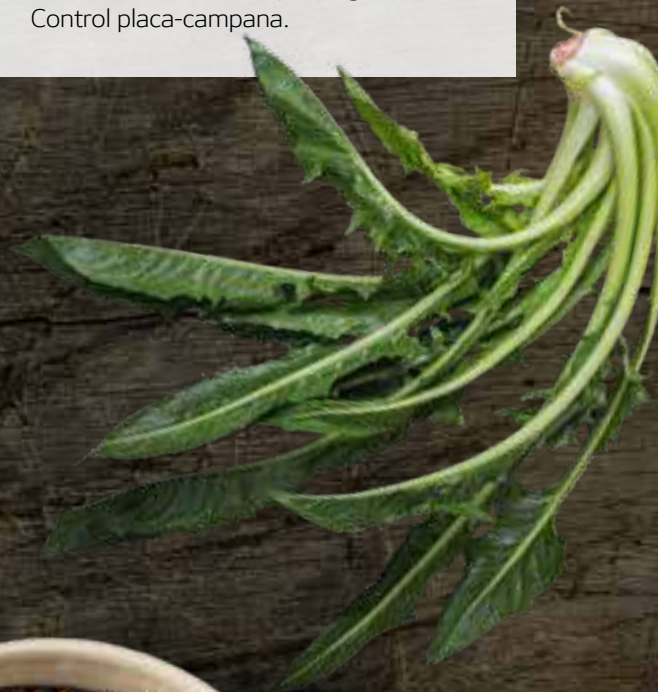
PLACA Y CAMPANA BAJO EL MISMO CONTROL

Las placas con display TFT permiten controlar la campana vertical D95FRW1S0 directamente desde la placa, gracias al Control placa-campana.

CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE: TECNOLOGÍA QUE RESPONDE

Esta función mide la temperatura del interior del recipiente y la mantiene en el nivel adecuado para cada tipo de alimento. El inductor solo funciona cuando es necesario. De esta forma, además de obtener una cocción perfecta y ahorrar energía, evitamos que el aceite se queme, se inflame o afecte al material antiadherente de la sartén. Además, ahora esta función también está disponible en la zona flexible.

Solo hay que elegir entre 5 niveles de temperatura diferentes según el tipo de alimento y, para conseguir un resultado óptimo, utilizar las sartenes disponibles como accesorios especiales. Más información en página 182.

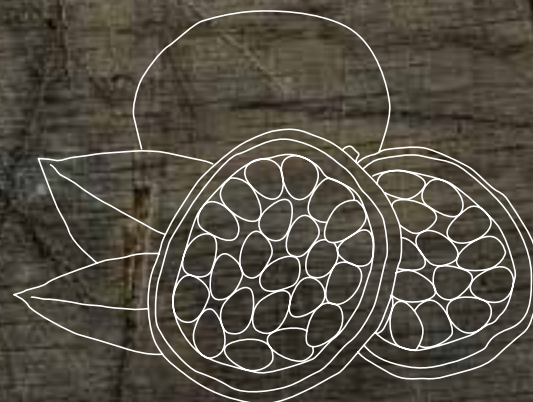
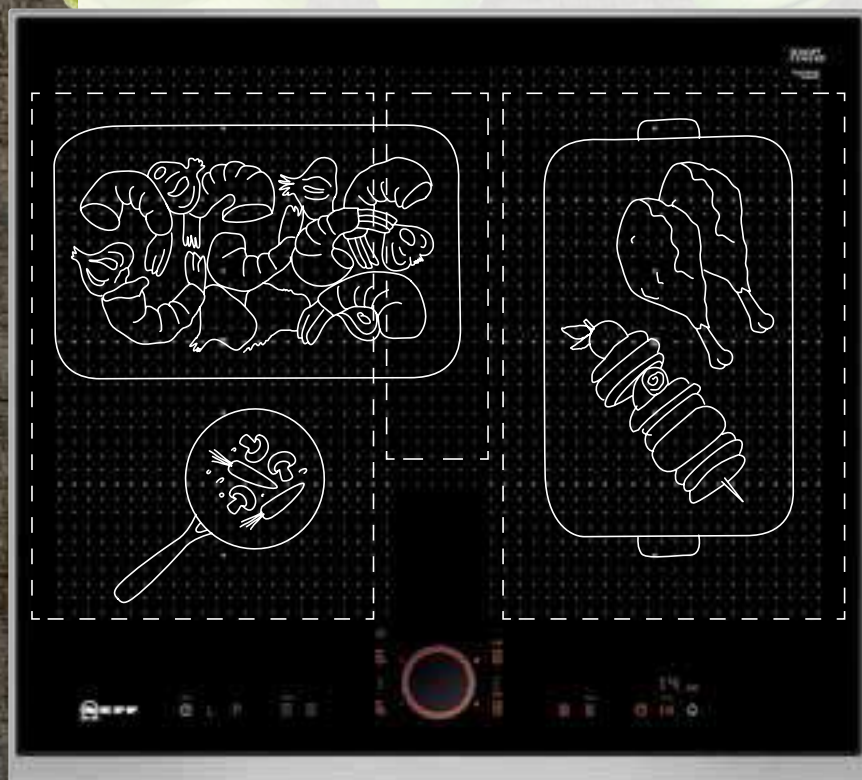


PLACAS FLEX INDUCCIÓN PLUS



Todavía más flexibilidad.

Las placas FlexInducción Plus incorporan una o dos zonas adicionales en el centro de la placa que permiten ampliar las zonas flexibles horizontalmente, así se puede colocar un recipiente de mayor tamaño en sentido transversal, dejando sartenes y ollas de mayor diámetro. Además ahora te dan flexibilidad en su manejo ya que puedes elegir entre modelos con display TFT o TwistPad®. Sea como sea, tenemos una FlexInducción Plus para ti.

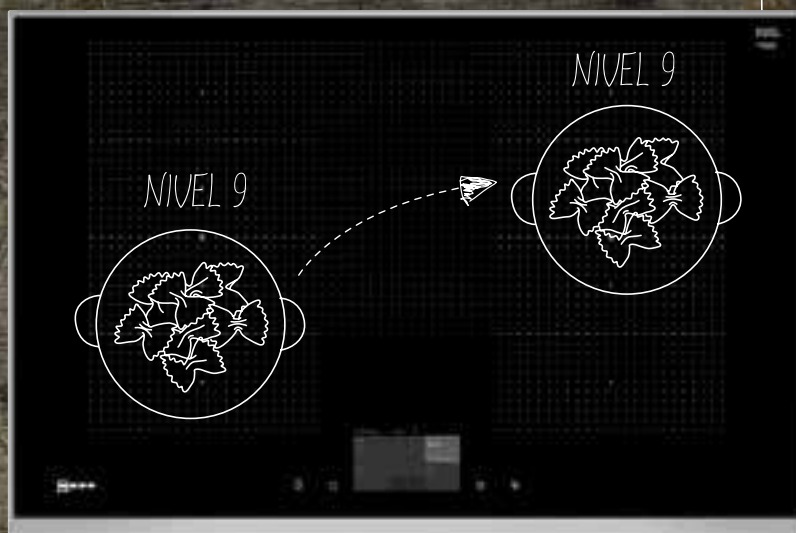


FUNCIÓN TRANSFER: TRANSFERENCIA DE AJUSTES AL MOVER EL RECIPIENTE

Con la función Transfer de las placas FlexInducción Plus, podrás mover un recipiente a cualquier lugar dentro de la zona flexible extendida, y los ajustes de potencia, tiempo, etc. serán transferidos automáticamente a esa nueva zona. Todo lo que necesitas es confirmar la transferencia de ajustes.



Mira qué fácil es.



FUNCIÓN CRONÓMETRO: TIEMPOS DE COCCIÓN PRECISOS PARA UNOS RESULTADOS DELICIOSOS

Esta función muestra el tiempo transcurrido. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, por lo que, a diferencia de la función de programación de tiempo, no apaga automáticamente una zona de cocción.



FUNCIÓN MOVE: MUEVE EL RECIPIENTE SEGÚN EL NIVEL DE POTENCIA QUE NECESITES

Con solo pulsar el indicador de la función, la zona flexible se divide en tres zonas, cada una con un ajuste de temperatura diferente: la parte delantera con potencia muy alta, para hervir; la parte central con potencia media, para cocinar a fuego lento; y la parte trasera con potencia baja, para mantener caliente.

De este modo, durante toda la preparación de tu receta, solo tienes que ir moviendo el recipiente hacia atrás dentro de la misma zona; podrás centrarte en disfrutar cocinando y no en ajustar la potencia.

Hay recetas y elaboraciones que permiten aprovechar al máximo esta función, por ejemplo, el sofrito. Con la función Move activada, colocamos la sartén en la parte delantera, de más potencia, calentamos el aceite y vamos añadiendo la cebolla, los ajos y los pimientos. Añadimos el tomate y pasamos la sartén a la parte central, donde se cocinará a fuego lento sin necesidad de ajustar los parámetros de la placa. Por último, lo movemos a la parte trasera, de potencia baja, que nos permitirá mantenerlo caliente hasta que lo necesitemos.



Mira cómo funciona.



TWIST PAD® Y TWIST PAD® LIGHT



La tecnología para tener todo bajo control.

Con los TwistPad® de NEFF, con dos diseños diferentes, solo se necesita un dedo para controlar con precisión todas las zonas de cocción.

Basta con tocar ligeramente el TwistPad® junto al indicador de potencia de la zona que queremos seleccionar, y girar suavemente hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia y hacia la izquierda para disminuirlo. Así de fácil.

EXCLUSIVO
DE NEFF



Observa aquí cómo funciona.

LAS VENTAJAS DEL TWIST PAD®

- Ⓢ Control de todas las zonas con un único mando central.
- Ⓢ Posibilidad de retirar el TwistPad® cuando queramos limpiar la placa. Al retirar el TwistPad®, se activa automáticamente la función limpieza, que bloquea el TouchControl de la placa para poder limpiar su superficie sin problemas.
- Ⓢ Seguridad máxima: al retirar el TwistPad®, los niños no pueden encender la placa.
- Ⓢ Si fuese necesario, las placas NEFF con control TwistPad® funcionan también sin el mando.

Placas



TWIST PAD® LIGHT

El TwistPad® Light presenta una característica que le confiere más protagonismo como único mando central: cuando se enciende la placa, un anillo de luz roja se ilumina. Eso sí, en el momento de limpiar, podremos retirarlo como siempre para tener una superficie completamente lisa.



Observa aquí cómo funciona.



PLACAS DE GAS FLAME SELECT®



Con control de llama en 9 niveles.

El hombre inventó el fuego. Y en NEFF sabemos cómo controlarlo. Desde un salteado hasta un guiso cocinado a fuego lento durante horas, cada receta exige ingredientes y técnicas concretas, pero también la cantidad precisa de calor en cada momento. Con FlameSelect® el calor se ajusta como en una placa eléctrica: eliges uno de los 9 niveles y la llama se adapta a lo que necesitas, sin importar la superficie que utilices. Por fin, todo en la cocina está bajo control.

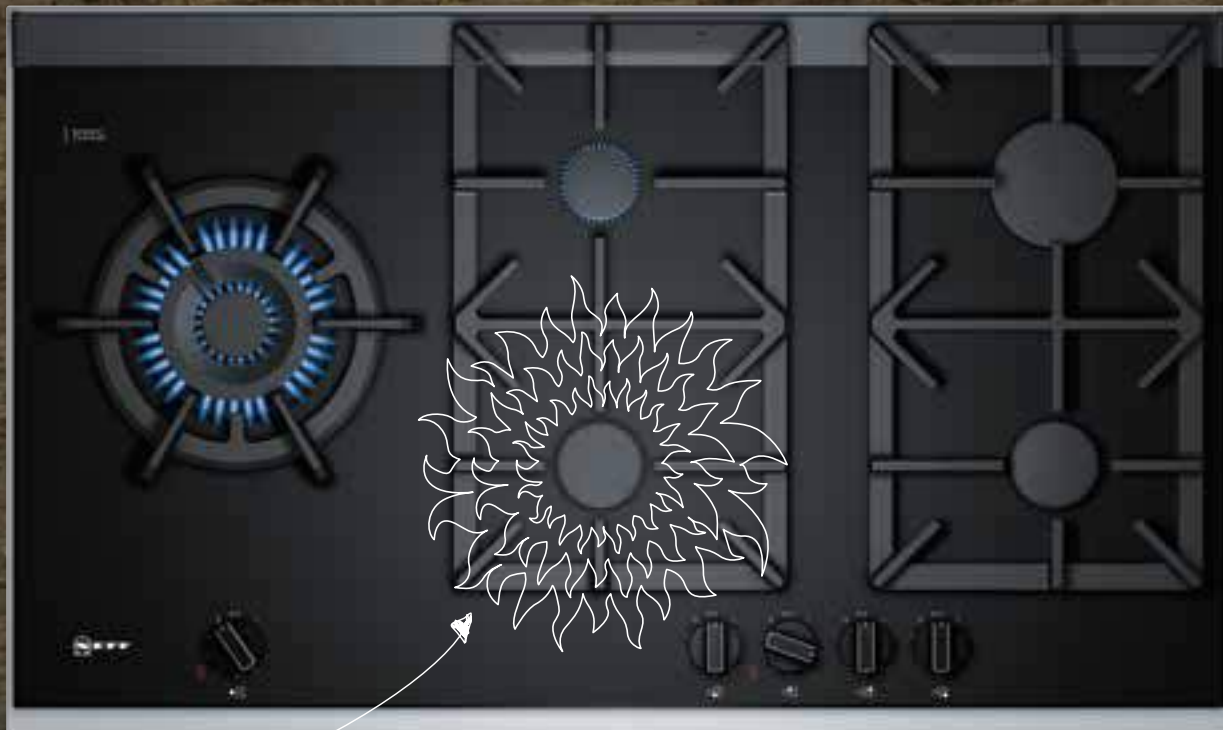


LA PRIMERA PLACA DE GAS
EN LA QUE LOS PLATOS MANDAN



Conoce mejor el sistema
FlameSelect®.

¿Sabes que además las parrillas de las placas de gas con cristal vitrocerámico pueden lavarse en lavavajillas?



Placas

CON EL CONTROL DEL FUEGO DEL 1 AL 9, LLEGA LA REVOLUCIÓN

DIFERENTES INTENSIDADES PARA DISTINTAS RECETAS



Con el wok dual sentirás la seguridad de tener el control. Podrás elegir cocinar con uno o dos anillos, y así estar seguro de elegir la cantidad correcta de fuego. Además, cuenta con el sistema FlameSelect®, con el que ajustarás la cantidad de llama a cualquier receta y superficie.

Cuando apagues la placa, la función de indicador de calor residual avisará con una "H" si no debes tocar la zona de cocción, y con una "h" si debes coger un paño porque no ha terminado de enfriarse completamente.

Tus platos tendrán más sabor que nunca y con un menor consumo de gas gracias a su quemador de alta eficiencia.



PLACAS MODULARES DOMINÓ



Porque en NEFF creemos que existe una cocina diferente para cada persona, en las placas modulares no hay una combinación perfecta, todas son ganadoras y, lo mejor de todo, son infinitas.

Podemos disfrutar del toque profesional del gas del wok dual gigante de 6 kW con dos anillos de fuego, que ahora incorpora la tecnología FlameSelect® con 9 niveles de llama; de la velocidad y limpieza de la inducción, o de la flexibilidad propia de la FlexInducción, complementando con un TeppanYaki... No hay límites, cualquier opción es posible.



MARCO DISEÑO PROFESIONAL

Las placas modulares Dominó se integran perfectamente gracias al marco recto de diseño profesional, el cristal vitrocerámico y la junta de unión no visible. Por supuesto, también pueden combinarse con cualquier otra placa del catálogo que tenga el marco de diseño profesional NEFF.

TEPPAN YAKI



Cocina al más puro estilo oriental con resultados deliciosos y saludables. La amplia superficie de acero inoxidable del TeppanYaki permite cocinar verduras, carnes y pescados sin necesidad de utilizar ningún recipiente. Incorpora una tapa de cristal vitrocerámico para cubrirlo cuando no se usa y dos espátulas de acero. Además, con su mando TouchControl consigue un diseño mejor coordinado con el de las placas y facilita aún más su uso.



Placas

FÁCIL DE USAR, FÁCIL DE LIMPIAR

El TouchControl del TeppanYaki tiene una posición de "limpieza" que mantiene la superficie de acero a la temperatura adecuada para que resulte mucho más fácil limpiarlo. Basta con echar unos cubitos de hielo para que se despeguen todos los restos de la superficie. Luego retiramos el líquido con ayuda de la espátula. Para su limpieza, se puede utilizar detergente neutro para vajilla y una bayeta de cocina.

Además, el propio TouchControl es fácil de limpiar gracias a su superficie de cristal.

EL SECRETO DE LA COCINA MÁS SALUDABLE DEL MUNDO

El TeppanYaki permite obtener una precisión total en la cocción gracias a su control de temperatura electrónico, regulable de 140 a 240 °C.

COCCIÓN INDEPENDIENTE

Dependiendo de la cantidad de alimentos que se desee cocinar, se puede utilizar toda la superficie del TeppanYaki o solo la zona delantera.

THERMO CONTROL

Si no vamos a servir los alimentos en el momento, podemos dejarlos en el TeppanYaki con la función ThermoControl activada y mantenerlos calientes para servirlos en su punto.



FUNCIONES DE LAS PLACAS



Gracias a las prestaciones de nuestra gama de placas no solo el plato será delicioso, sino también el tiempo que pasamos cocinándolo. Ya sea por la rapidez de la función PowerBoost, por la seguridad de la Pausa Limpieza, por la comodidad de la función Memoria, o por la practicidad de la función Comprobar Recipiente.



FUNCIÓN PAUSA LIMPIEZA

Desactiva los mandos de control durante 20 segundos para limpiar la placa sin activar por error ninguna zona o función.

INDICACIÓN DEL CONSUMO DE ENERGÍA

Al desconectar la placa de inducción, un display muestra la energía total consumida durante el periodo de cocción.

FUNCIÓN MEMORIA

Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros segundos después de apagarse la placa. Si vuelve a encenderse durante esos segundos, dichos ajustes se restablecen.

SELECCIÓN AUTOMÁTICA DE LA ZONA DE COCCIÓN

Cuando colocamos un recipiente sobre la placa de inducción y esta se enciende, la zona de cocción correspondiente se selecciona de forma automática.

THERMO CONTROL

Ideal para mantener la comida caliente, o para aplicaciones culinarias que requieren una temperatura muy baja, como derretir chocolate o mantequilla.

FUNCIÓN COMPROBAR RECIPIENTE

Según el recipiente, podrás comprobar en cualquier tipo de electrónica tanto la rapidez como la calidad del proceso de cocción. Su comprobación es muy sencilla, solo tendrás que colocar el recipiente que quieras comprobar con algo de agua, acceder a los ajustes básicos (c12) y, tras 10 segundos, se indicará el nivel de adecuación del recipiente, pudiendo ser:

- 0: el recipiente no es adecuado para la zona y no será calentado.
- 1: el recipiente se calentará más lentamente pero no de forma óptima.
- 2: el recipiente se calentará normalmente y la cocción será correcta.

Para más información, consultar manual de usuario.



Placas



LIMITACIÓN MANUAL DEL NIVEL DE POTENCIA

Una combinación de sensores permite limitar la potencia total de la placa, para un consumo de energía responsable.

FUNCIÓN POWER BOOST Y FUNCIÓN SHORT BOOST

Cuando necesitas calentar un recipiente rápidamente, por ejemplo, para hervir agua, la función PowerBoost incrementa la potencia máxima en un 50% reduciendo considerablemente el tiempo de calentamiento.

Si se cocina con una sartén, la función ShortBoost acelera el calentamiento aplicando una potencia máxima durante 30 segundos, para volver automáticamente al nivel 9 evitando que los alimentos se quemen.

SEGURO PARA NIÑOS

Todas las placas NEFF incorporan un sistema de seguridad para niños que permite bloquear los mandos electrónicos cada vez que se apagan. Esta función puede activarse tanto de forma manual, pulsando durante unos segundos el icono de seguridad para niños, como automática, para evitar que los niños la enciendan accidentalmente.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA DE SEGURIDAD

El sistema de desconexión automático de las placas NEFF apaga automáticamente las zonas que sobrepasan el tiempo normal de cocción sin modificaciones. Por ejemplo, una zona de cocción a potencia máxima será desconectada después de una hora sin modificaciones. Mientras que otra, a potencia mínima, lo hará pasadas diez horas. Siempre de forma proporcional a la potencia de la zona de cocción.

PLACA INDUCCIÓN TOTAL



T74F87N0

4242004134541

Precio de referencia: 3.995,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOTAL CON PANTALLA TFT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 única superficie de cocción por inducción de 2.800 cm².

Control:

- Control mediante **pantalla táctil TFT** de gran precisión.
- Rápida calibración automática según huella digital.
- Sensor de apagado rápido.
- Tecla de información.

Funcionamiento:

- Detección automática de la forma, tamaño y posición del recipiente.
- Posibilidad de seleccionar hasta 4 potencias diferentes simultáneamente.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- **Función Transfer:** transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.

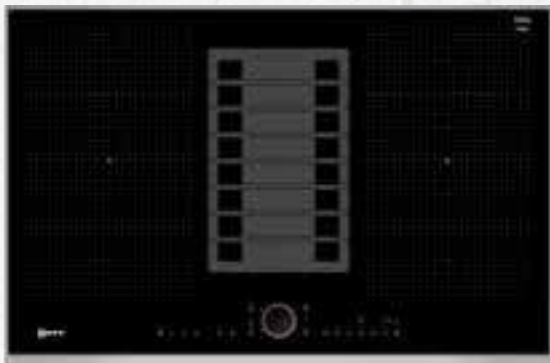
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.
- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750-780 x 490 mm.

PLACA FLEX INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO



T58TS6BN0

4242004214779



Precio de referencia:

2.665,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO

Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 24 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento de la placa:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 780 x 490 mm.

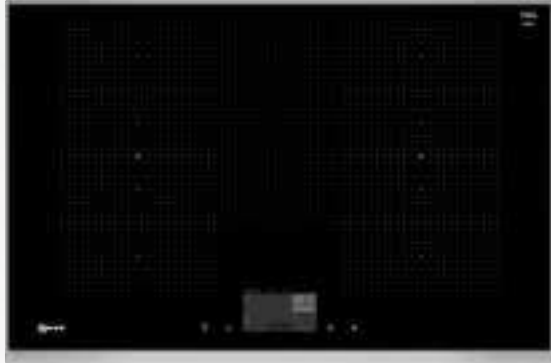
Funcionamiento del extractor:

- Control del extractor a través del TouchControl con TwistPad® Light de la placa: 9 niveles de potencia y 1 nivel intensivo (con retracción automática).
- Motor EfficientDrive®.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 684 m³/h.
- Encendido automático del extractor cuando se usa una zona de cocción.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Indicador de saturación de filtros de grasa.
- Compartimento interior de líquidos derramados (lavable en lavavajillas) con 2 litros de capacidad de fácil acceso.
- Parrilla de hierro fundido resistente al calor y lavable en lavavajillas.
- Desconexión automática temporizada.
- Posibilidad de instalación al exterior o en recirculación (necesario accesorio en ambos casos).
- Para instalación con salida al exterior es necesario el kit Z8100X1.
- Para instalación en recirculación necesario el kit Z8200X1 de alta eficiencia.

En caso necesario, las placas pueden utilizarse sin el mando TwistPad® Light.

*Clase de eficiencia energética en un rango de A++ (valor más eficiente) a E (valor menos eficiente).

PLACAS FLEX INDUCCIÓN PLUS

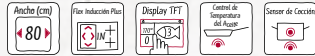


T68TF6TN0

4242004211440

NUEVO

Precio de referencia: 1.660,00 €



PLACA FLEXINDUCCIÓN CON DISPLAY TFT TOTALMENTE TÁCTIL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 23 cm.
- Posibilidad de extensión de las zonas FlexInducción.

Control:

- Control con pantalla táctil TFT.
- Control placa-campana.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Sensor de cocción incluido.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Asistente de recetas.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750-780 x 490 mm.



T66TS61N0

4242004191704

Precio de referencia: 1.025,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 38 x 23 cm.
- Posibilidad de extensión de las zonas FlexInducción.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

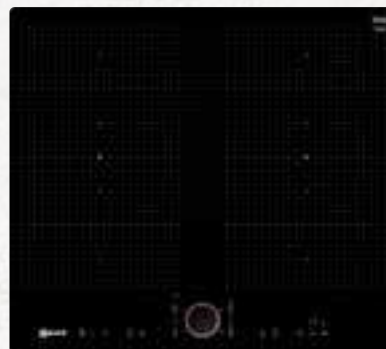
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T66PS61X0

4242004189381

Precio de referencia: 1.025,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Instalación enrasada

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 38 x 23 cm.
- Posibilidad de extensión de las zonas FlexInducción.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 572 x 512 mm.
- Encastre: 560-576 x 500-516 mm.

PLACAS FLEX INDUCCIÓN

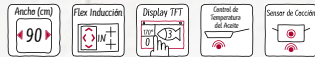


T59TF6TN0

4242004211471

NUEVO

Precio de referencia: 1.780,00 €



PLACA FLEXINDUCCIÓN CON DISPLAY TFT TOTALMENTE TÁCTIL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 24 cm
- 1 zona FlexInducción de 30 x 24 cm

Control:

- Control con pantalla táctil TFT.
- Control placa-campana.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Sensor de cocción incluido.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Asistente de recetas.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 880 x 490 mm.



T59TS51N0

4242004192114

Precio de referencia: 1.560,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 23 cm.
- 1 zona gigante triple de Ø 32/26/21 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 880 x 490 mm.



INSTALACIÓN
ENRASADA

T50PS31X0

4242004192961

Precio de referencia: 975,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Instalación enrasada

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 38 x 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 892 x 342 mm.
- Encastre: 880-896 x 330-346 mm.



T58TS11N0

4242004192077

Precio de referencia: 1.010,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 40 x 24 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

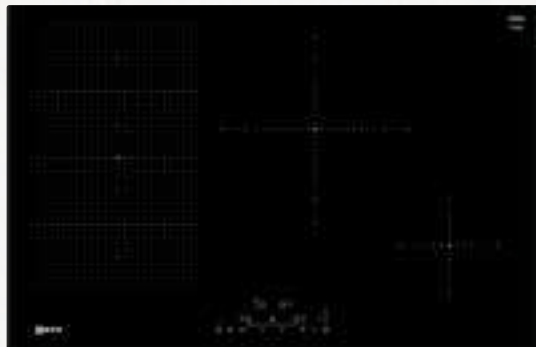
- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750-780 x 490 mm.

PLACAS FLEX INDUCCIÓN



T58UD10X0

4242004189350

Precio de referencia: 915,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL
Terminación biselada

Zonas de cocción:

- 1 zona Flexinducción de 40 x 24 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 802 x 522 mm.
- Encastre: 750 x 490 mm.



T57TS61N0

4242004192886

Precio de referencia: 975,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas Flexinducción de 38 x 24 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 708 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T56TS31N0

4242004191797

Precio de referencia: 860,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 38 x 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

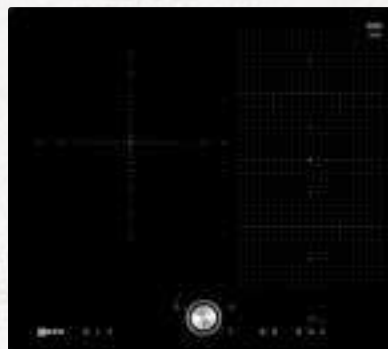
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T56FT30X0

4242004190844

Precio de referencia: 785,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD®
Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 38 x 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad®.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

PLACAS DE INDUCCIÓN



ZONA GIGANTE
DE 32 CM

T46TS31N0

4242004191834

Precio de referencia: 835,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante triple de Ø 32/26/21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

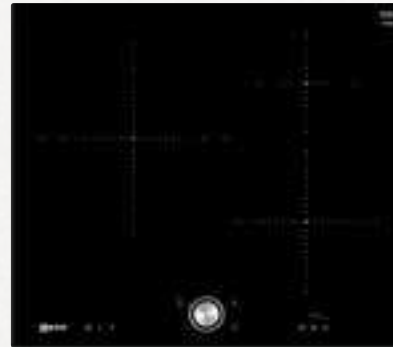
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T46UT20X0

4242004191629

Precio de referencia: 660,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD®
Terminación biselada

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad®.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

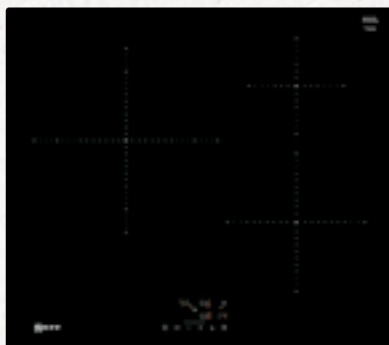
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T36FB20X0

4242004195443

Precio de referencia: 530,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN

Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl Easy.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

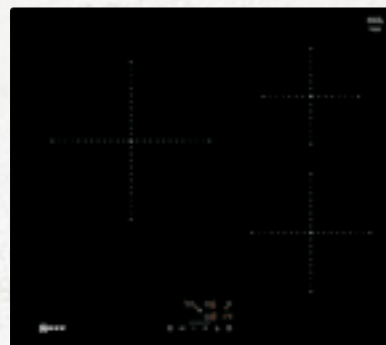
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm
- Encastre: 560 x 490 mm



T36FB10X0

4242004195436

Precio de referencia: 480,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN

Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 24 cm.
- 1 zona estándar de Ø 18 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl Easy.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

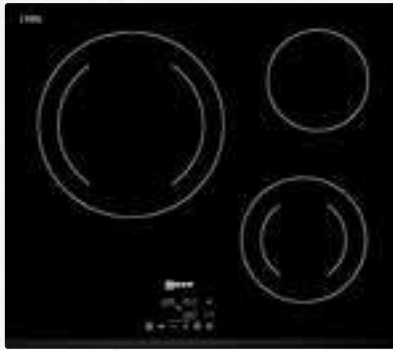
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm
- Encastre: 560 x 490 mm

PLACA VITROCERÁMICA



T11B22X2

4242004162421

Precio de referencia: 335,00 €



PLACA VITROCERÁMICA TOUCH CONTROL EASY

Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante vitrocerámica de 28/21 cm.
- 1 zona vitrocerámica de 18/12 cm.
- 1 zona vitrocerámica de 15 cm.

Control:

- TouchControl Easy.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Función memoria.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

TEPPAN YAKI



N74TD00N0

4242004188117

Precio de referencia: 1.705,00 €



PLACA TEPPAN YAKI

Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas de cocción con regulación independiente de la zona delantera.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control electrónico de la temperatura de 140 a 240 °C.
- Avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función especial para mantener caliente (70 °C).
- Función especial para limpieza (40 °C).

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- Superficie de acero inoxidable con tapa de cristal vitrocerámico.
- 2 espátulas incluidas.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0*.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 396 x 546 mm.
- Encastre: 360 x 490 mm.

*Excepto con las placas con TFT.

PLACAS MODULARES DOMINÓ DE 30 CM DE ANCHO



N53TD40N0

4242004189312

Precio de referencia: 610,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona Flexinducción de 40 x 21 cm.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0*.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.



N43TD20N0

4242004191261

Precio de referencia: 485,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0*.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.

*Excepto con las placas con TFT.



N23TA19N0

4242004203261

Precio de referencia: 460,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante Wok de 6 kW.

Prestaciones:

- **FlameSelect**, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrilla de hierro fundido.
- **Parrilla lavable en el lavavajillas.**
- Quemador gigante con regulación dual de llama de máxima precisión.
- Anillo especial para Wok incluido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad **GasStop**.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.



N23TA29N0

4242004203292

Precio de referencia: 450,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona rápida de 2,8 kW.
- 1 zona estándar de 1,9 kW.

Prestaciones:

- **FlameSelect**, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrilla de hierro fundido.
- **Parrilla lavable en el lavavajillas.**

Seguridad:

- Sistema de seguridad **GasStop**.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.

PLACAS DE GAS



T29TA79N0

4242004203636

Precio de referencia: 1.095,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante Wok de 6 kW.
- 1 zona rápida de 2,8 kW.
- 2 zonas estándar de 1,9 kW.
- 1 zona auxiliar de 1,1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.
- Parrillas lavables en el lavavajillas.
- Quemador gigante con regulación dual de llama de máxima precisión.
- Anillo especial para Wok incluido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 850 x 490 mm.



T27TA69N0

4242004203551

Precio de referencia: 1.030,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona Wok de 4,2 kW.
- 1 zona rápida de 2,8 kW.
- 2 zonas estándar de 1,9 kW.
- 1 zona auxiliar de 1,1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.
- Parrillas lavables en el lavavajillas.
- Quemador con regulación dual de llama de máxima precisión.
- Anillo especial para Wok incluido.

Seguridad:

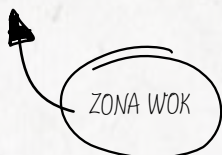
- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 750 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T26CS12S0

4242004203315

Precio de referencia: 425,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL TEMPLADO

Posibilidad de instalación sobre encimera o enrasada.

Zonas de cocción:

- 1 zona Wok de 4 kW.
- 1 zona rápida de 3 kW.
- 1 zona auxiliar de 1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.

● Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 590 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T26DA49N0

4242004179054

Precio de referencia: 415,00 €



PLACA DE GAS DE ACERO INOXIDABLE

Zonas de cocción:

- 1 zona rápida de 3 kW.
- 2 zonas estándar de 1,75 kW.
- 1 zona auxiliar de 1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

● Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 582 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

UN PODER DE ATRACCIÓN
SOLO COMPARABLE A
SU PODER DE EXTRACCIÓN



EXTRACCIÓN



Explicación de las prestaciones	86
Placa Flexinducción con extractor integrado.....	100
Extractores de encimera	101
Extractores de techo	102
Extractor de techo Plug&Play	104
Módulos de integración	104
Campanas telescópicas	106
Campana vertical	110
Campanas inclinadas	110
Campana decorativa isla	112
Campana decorativa pared	112



EXTRACTOR DE ENCIMERA



Más posibilidades que nunca para diseñar la zona de cocción.

Extraer el humo directamente desde la zona en que se origina no solo es una buena idea, sino que además es una solución perfecta para cocinas de techos altos o donde no es posible colocar un sistema de extracción de techo. El extractor de encimera puede combinarse con placas dominó y placas de 80 cm para crear tu propio estilo de cocina desde la base.



AHORRA ESPACIO EN TU COCINA

El extractor se instala mediante un sistema que prácticamente no interfiere en el espacio de los cajones.



Además de contártelo, queremos que lo veas.



Los humos y olores desaparecen con el movimiento de un dedo: la electrónica TouchControl con display es muy fácil de utilizar.

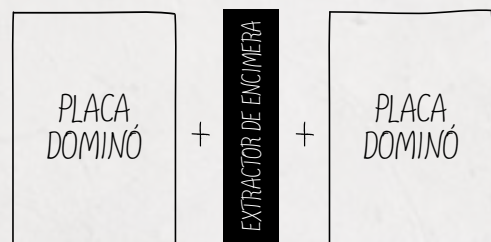


EL MOTOR EFFICIENT DRIVE® ES SILENCIOSO Y EFICIENTE

Al ser de bajo consumo, podrías pensar que es menos potente, pero no, incluso en placas de mayor superficie funciona a la perfección, como por ejemplo con la placa FlexInducción de 80 cm.

INSPIRATE Y COMBINA COMO TÚ QUIERAS

DOBLE DOMINÓ



Por ejemplo



Dominó FlexInducción con extractor de encimera y dominó de gas*.

TRIPLE DOMINÓ



Por ejemplo



Dominó FlexInducción, extractor de encimera, TeppanYaki, extractor de encimera y dominó de gas*.

PLACA 80 CM



Por ejemplo



Dos extractores de encimera y una placa FlexInducción de 80 cm con TwistPad® Light.

* Es necesario instalar el accesorio deflector junto a la placa de gas.

NUEVO EXTRACTOR TELESCÓPICO DE ENCIMERA



Para todo amante de la cocina, habituado a pasar mucho tiempo entre los fogones, llega un momento en el que la propia cocina se convierte en el nuevo salón: un lugar donde no solo se trabaja; también se disfruta, se comparte, se vive. Y en este nuevo orden doméstico, el ambiente de la cocina -y por consiguiente el extractor- juega un papel fundamental. Porque no solo necesitamos que la campana elimine humos y olores, sino también que contribuya al diseño de la estancia sin entorpecer, sin excederse en protagonismo, con la presencia justa y necesaria.



UN DISEÑO QUE LUCE HASTA CUANDO NO SE VE

Su discreción es tan importante como su presencia. Cuando está oculto vemos el panel superior en cristal negro, donde se sitúa la electrónica TouchControl. Cuando sale de la encimera, el diseño frontal también en cristal negro combina a la perfección con los hornos NEFF, para que la cocina sea el centro de atención de la casa.

Además, el diseño de la parte exterior es más delgado que en el anterior modelo, y su motor es menos voluminoso, dejando más espacio de almacenamiento en caso de instalarlo en el mueble inferior.

PRESTACIONES PARA ENTRAR EN AMBIENTE

Por muy discreto que sea el nuevo extractor telescópico de encimera, sus grandes prestaciones no pasan desapercibidas:

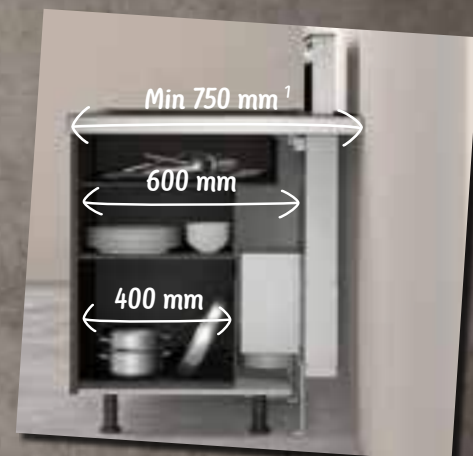
- ☉ Motor con potencia máxima de extracción de hasta 750 m³/h.
- ☉ Se sitúa muy cerca de la zona de cocción, para eliminar los humos justo donde se generan.
- ☉ Iluminación por LED.
- ☉ Sistema de aspiración perimetral.
- ☉ TouchControl integrado en la superficie de cristal de la parte superior.

POSIBILIDADES DE INSTALACIÓN

Sea como sea la cocina, la instalación del nuevo extractor telescópico no supondrá ningún problema. El motor puede girarse a cualquiera de los 4 lados, instalarse en ambos lados del extractor, así como dissociarse del mismo para ampliar aún más el espacio de almacenamiento de utensilios de cocina. En definitiva, las posibilidades de instalación son infinitas.

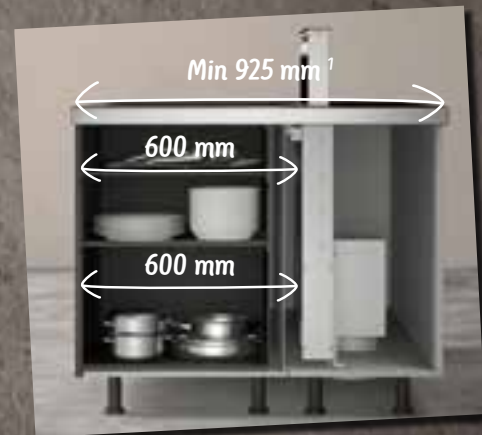
MOTOR EN EL FRONTAL

Perfecto para instalar a pared, ofrece una profundidad máxima de cajones de 600 mm o de 400 mm a la altura de motor.



MOTOR TRASERO

Perfecto para instalaciones en isla al disponer de mayor profundidad de mueble. Permite una profundidad de cajones de 600 mm en toda la altura de mueble.



MOTOR DISOCIADO

Es la opción que más espacio de almacenamiento ofrece en la zona de trabajo incluso con la profundidad mínima de 750 mm; una nueva configuración que es posible gracias al accesorio opcional (17002191)². El motor puede dissociarse hasta 3 metros del extractor, dejando mayor libertad en la planificación de la cocina, mejorando el almacenamiento y reduciendo la sensación de ruido durante el cocinado.

INSTALACIÓN EN RECIRCULACIÓN

El nuevo accesorio de recirculación regenerativo (17002189)² se sitúa detrás de los filtros de grasa y posee una capacidad de regeneración de hasta 10 ciclos (1 hora a 100°C). Se recomienda realizar el ciclo de regeneración cada 2 meses; de esta manera su vida útil puede alargarse casi 2 años. La instalación en recirculación no es compatible con placas de gas.



¹ En caso de instalar con placa T50PS31X0, el mínimo es 100mm menor.

² Código del Servicio Técnico Oficial.

NUEVA PLACA CON EXTRACTOR INTEGRADO



Ubicado a ras de la superficie de la placa, este extractor pasará tan desapercibido como el humo del cocinado. Con su potencia de extracción de hasta 684 m³/h y la función automática (con sensor de calidad del aire) seleccionable desde el control TwistPad® Light de la placa, conseguirá mantener el ambiente de la cocina siempre despejado. Además permite mantener el máximo espacio en la cocina, al no tener que instalar una campana separada de la placa.



POSIBILIDADES DE INSTALACIÓN

La nueva placa con extractor integrado se puede instalar tanto en salida exterior como en recirculación del aire.

Cuando se haya decidido por un tipo de salida u otro, es obligatorio adquirir el correspondiente accesorio de instalación:

Z8100X1: instalación con salida exterior.

Z8200X1: instalación en recirculación.

Cuando se instale en recirculación se debe poder acceder al sistema de filtro de alta eficiencia para poder cambiarlo una vez al año.

Test durchgeführt von



Testado y certificado por el instituto alemán SLG. Intensivos tests confirman "no se aprecian humedades críticas en el mueble de cocina durante el uso de la placa con extractor integrado en modo recirculación en estancias con un correcto aislamiento exterior". Fuente: Certificado SLC No. 109282A 08/17

EXTRACTORES DE TECHO



Eficacia, discreción y diseño por todo lo alto.

Estos sistemas favorecen la creación de un espacio abierto y diáfano, una cocina sin obstáculos, sin límites para el diseñador. Son la combinación perfecta de funcionalidad y diseño, con acabado en acero inoxidable o en cristal con iluminación posterior, que los hace más atractivos que nunca. Pero no solo son bonitos, también mejoran notablemente la calidad del aire, renovándolo de forma óptima, extrayendo los humos y olores mientras se está cocinando.

DISEÑO EN CRISTAL
RETROILUMINADO



UNA MEDIDA ADECUADA A CADA DISEÑO DE COCINA

No todas las cocinas son iguales, por eso NEFF presenta diferentes medidas de extractor de techo que seguro que se ajustan a las necesidades de sus clientes: 120 x 45 cm y 90 x 50 cm. Además, se puede elegir en acero inoxidable o con el diseño en cristal.

ILUMINACIÓN POR LED

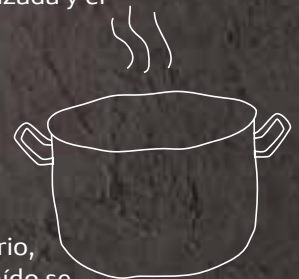
La luz tiene un impacto fundamental en el ambiente de una cocina. Nuestros extractores incorporan iluminación por LED que se puede conectar en cualquier momento con independencia de que el extractor esté funcionando o no. Además, tratándose de LED la eficiencia energética está asegurada.

CONTROL REMOTO

A través de un mando a distancia el extractor de techo NEFF se controla de forma fácil y rápida, permitiendo regular los niveles de potencia, la iluminación o diversas funciones; como la desconexión automática temporizada y el funcionamiento a intervalos.

POSIBILIDAD DE INSTALACIÓN EN RECIRCULACIÓN

Además, se pueden instalar en recirculación gracias al kit de alta eficiencia que se ofrece como accesorio, la solución más eficiente para renovar el aire de la cocina. En los sistemas convencionales, el aire extraído se expulsa por conductos y el ambiente se renueva con aire limpio del exterior de la vivienda. La recirculación, en cambio, renueva el aire dentro de la propia cocina consiguiendo un considerable ahorro energético. Más información en página 178.



SOLUCIONES INTEGRABLES



Si en tu imaginación no hay límites tampoco debe haberlos en tu cocina. Por eso NEFF ofrece soluciones integrables que consiguen la máxima eficacia de extracción, integrándose de manera armoniosa entre los armarios superiores de cualquier cocina. Como los módulos de integración, grupos filtrantes que pasan desapercibidos gracias a un diseño de gran calidad que solo deja ver su acabado en acero.

Estos módulos incorporan avanzadas prestaciones como el motor EfficientDrive®, la iluminación LED, que proporciona un ambiente más agradable y mejor visibilidad sobre la zona de cocción, o los filtros de aspiración perimetral. Todo ello disponible en diferentes medidas: 86, 70 y 52 cm de ancho.



CAMPANAS TELESCÓPICAS



Aprovechamiento máximo del espacio.

La integración de los electrodomésticos es uno de los pilares básicos de NEFF. Por eso hemos incorporado a nuestra gama de extracción una completa gama de campanas telescópicas, que permiten aprovechar al máximo el espacio en la cocina porque se instalan dentro de un mueble alto. Además, la parte visible tiene un diseño acorde con los hornos y el resto de electrodomésticos.



SENSOR AUTOMÁTICO DE CALIDAD DEL AIRE

Las campanas telescópicas incorporan un sensor que permite un funcionamiento automático de la campana, regulando su nivel de extracción según el humo y olores generados en la cocina. Un paso más para acercarnos a la perfección y al disfrute exclusivo del placer de cocinar.



FÁCIL INSTALACIÓN

La instalación de la campana telescópica es tan rápida como sencilla. La campana queda anclada mediante un clip de fijación al accesorio de fácil instalación que viene incorporado. Este sistema permite un ajuste final más cómodo y ergonómico, y un nivelado de la campana mucho más preciso. Además, gracias a los accesorios para ocultar la campana, disponible en 60 y 90 cm, la campana no se ve cuando no se usa. Más información en página 181.



Observa qué sencillo es.

SET DE RECIRCULACIÓN DE ALTA EFICIENCIA

Prácticamente toda la gama de campanas telescópicas NEFF puede instalarse con el accesorio de recirculación de alta eficiencia para campanas telescópicas Z54TR60X3. Permite una reducción de olores de hasta el 95% a la vez que mejora la potencia de extracción y los niveles de ruido de la campana, comparado con un sistema de recirculación tradicional.



Aquí te explicamos cómo funciona.



CAMPANA VERTICAL

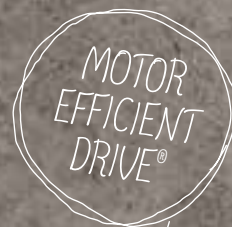


Sea como sea el diseño de la cocina, hay algo que nunca se debe perder de vista: la receta que se va a preparar. Pensando en ello, esta campana decorativa vertical presenta un saliente, a modo de estante, en el que apoyar recetas, tablets, etc. Además, la superficie magnética de cristal negro permite escribir recetas, notas, recordatorios... Por si fuera poco, la iluminación perimetral AmbientLight ofrece la posibilidad de adaptar el color de la luz de ambiente a tu estado de ánimo. Una serie de opciones para transformar cada campana haciendo que sea personal y única.



AMBIENT LIGHT: LUZ AMBIENTE QUE SE ADAPTA A TU ESTADO DE ÁNIMO

Elige entre 31 colores para cambiar el aspecto y la sensación de tu cocina.



Descubre la nueva iluminación AmbientLight.

MÁXIMA EXTRACCIÓN:

En los momentos más intensos de olores y humos la campana puede abrirse 15° para optimizar al máximo la extracción de humos.



Descubre la potencia de la nueva campana vertical de NEFF.



Descubre en este vídeo todas las posibilidades de las campanas decorativas.

FILTRO ADICIONAL:

Las campanas inclinadas y vertical incorporan un filtro adicional en la parte inferior para optimizar la extracción de humos.



EXTRACCIÓN EFICAZ Y DISEÑO, LA FÓRMULA DEL ÉXITO



En la cocina, cada ingrediente tiene que funcionar por sí solo, pero a la vez potenciar el conjunto. Y esto es aplicable también a los electrodomésticos. Por eso, a la capacidad de extracción de las campanas de NEFF se suman sus distintos diseños: campanas con disposición inclinada para una mayor libertad de movimiento, decorativas con cantos biselados o diseño SlimLine donde el frontal es más estrecho para una mayor ligereza visual. Con las campanas decorativas NEFF, ahora es más fácil que nunca asegurarse una extracción adecuada y un diseño acorde a todos los gustos.



MOTOR EFFICIENT DRIVE®



Tecnología innovadora que combina eficacia y discreción.

El motor EfficientDrive® sin escobillas sorprende por sus resultados y prestaciones, comparado con un motor convencional. Además, tiene **10 años de garantía**.



MÁXIMA POTENCIA: su diseño compacto y montado directamente en la carcasa, optimiza el flujo del aire y alcanza una potencia de extracción de hasta 980 m³/h.

ALTA EFICIENCIA: evitando el rozamiento de las escobillas, aumenta el rendimiento y vida útil del motor, y disminuye el consumo energético.

MUY SILENCIOSO: al no emplear escobillas se reduce el rozamiento y, por tanto, el ruido. El especial diseño de la carcasa también contribuye a un funcionamiento más silencioso.



EFFICIENT DRIVE® + LED: UNIÓN EFICIENTE



Las campanas NEFF con motor EfficientDrive® e iluminación LED reducen hasta en un 80% el consumo energético en comparación con una campana NEFF con motor convencional e iluminación halógena. Gracias a ello, pueden llegar a alcanzar la clasificación A+*.

* De acuerdo a la Regulación Europea nº 65/2014 a alcanzar la clasificación energética A+.



NUEVAS CAMPANAS DECORATIVAS



La campana decorativa ideal no solo queda bien por sí sola, sino que es capaz de combinar a la perfección con el resto de su entorno. Por eso la nueva gama de campanas decorativas NEFF coordina con la nueva gama de hornos para que el diseño de la cocina sea sencillamente perfecto.

El impecable diseño tanto en 60 como en 90 cm se completa con altas prestaciones, que incluyen una potencia de extracción máxima de hasta 710 m³/h, y la posibilidad de instalar en recirculación integrando el accesorio de instalación en el tubo embellecedor.



INSTALACIÓN EN RECIRCULACIÓN

El accesorio Z51FX10X0 permite instalar en recirculación los aparatos de la nueva gama de campanas decorativas. En este nuevo sistema de instalación, el filtro de carbón activo se puede situar tanto en la parte fija como en la parte telescópica del embellecedor de acero inoxidable, quedando totalmente integrado en la estructura de la campana.

Extracción



FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS



En NEFF nos gusta que en la cocina siempre se respire un buen ambiente. Por eso somos especialistas en extracción ofreciendo la mayor gama de soluciones y las prestaciones de última generación.

MADE IN GERMANY

Las campanas decorativas NEFF se fabrican en la factoría alemana de Bretten. Lo que las convierte en sinónimo de calidad, diseño riguroso y técnica inmejorable.

La experiencia y know-how que ofrece el hecho de fabricar más de un millón de campanas al año para todo el mundo garantiza un resultado óptimo en todos los sentidos.

CONTROL TOTALMENTE ELECTRÓNICO

Prácticamente toda la gama de extracción NEFF incorpora un control totalmente electrónico que permite gestionar de forma cómoda y eficaz la renovación del aire en la cocina.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA TEMPORIZADA

Gracias a esta función, el extractor sigue funcionando durante unos minutos y se desconecta de manera automática tras renovar completamente el aire de la estancia.

FUNCIONAMIENTO A INTERVALOS

El extractor, de forma automática, se conecta cada hora funcionando durante unos minutos. Así siempre se podrá disfrutar de un ambiente limpio y agradable en la cocina.

INTERIOR BLINDADO

La mayoría de campanas decorativas NEFF lleva el interior blindado, evitando el acceso al motor y a los cables, lo que les confiere una mayor seguridad e higiene. Porque, además de bonitas y funcionales, tienen que ser seguras y fáciles de limpiar.

ILUMINACIÓN SOFT LIGHT®

Prácticamente toda la gama de extracción NEFF incorpora la función SoftLight®, que realiza un encendido y apagado muy suave de la luz. Además, en algunos modelos, la intensidad de la luz puede regularse gracias a la función Dimmer.



La clave en el buen funcionamiento de una campana es una buena instalación. Ver más información en página 176.

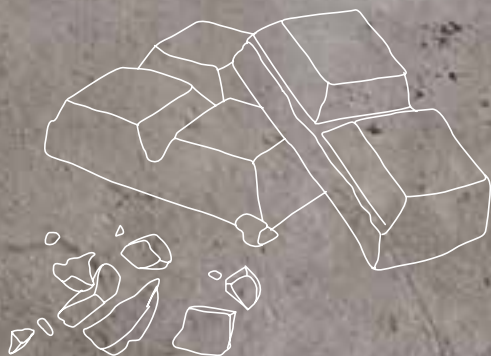


SISTEMA DE RECIRCULACIÓN DE ALTA EFICIENCIA

El sistema de recirculación de alta eficiencia para campanas en recirculación de NEFF es válido para toda la gama de campanas decorativas salvo inclinadas y vertical, tanto de isla como de pared. Este sistema optimiza el rendimiento del aparato con un menor nivel de ruido (en comparación con el kit de recirculación tradicional) y una absorción de grasa del 95%. La reducción de olores es muy similar a la obtenida con una salida de aire al exterior. Y además, se consigue un año de rendimiento óptimo de la campana sin necesidad de cambiar el filtro de carbón activo.

Además, con el nuevo filtro de carbón activo regenerable Z50XXP0X0 ya no es necesario adquirir anualmente un nuevo filtro de carbón activo. Simplemente, hay que regenerar el filtro introduciéndolo durante 2 horas a 200 °C, y ya se puede volver a instalar en la campana. En un uso normal de campana se recomienda realizar el proceso de regenerar el filtro cada 4 meses.

Ver más información en página 178.



Extracción

SISTEMA DE FÁCIL INSTALACIÓN

Varios modelos de campanas decorativas NEFF incorporan un sistema exclusivo de fácil instalación:

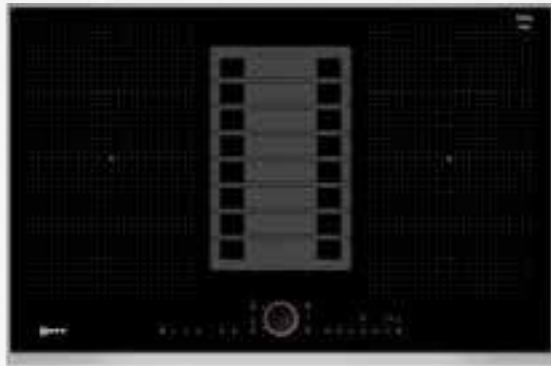
Piezas excéntricas: la estructura de la campana ya no se sostiene utilizando simplemente tornillos que se sujetan a la pared, sino que se cuelga de dos mecanismos que giran sobre un eje. Gracias a estas piezas, el nivelado de la campana se realiza de forma fácil y rápida, por lo que la inexactitud en las perforaciones de la pared deja de ser un problema.

Anclaje: gracias a la incorporación de un clip de fijación en el interior del tubo decorativo, su ajuste final resulta más cómodo y ergonómico.

Ver más información en página 177.



PLACA FLEX INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO



T58TS6BNO

4242004214779

NUEVO

Precio de referencia:

2.665,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO

Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 24 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad Light®.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento de la placa:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del Touch Control.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 780 x 490 mm.

Funcionamiento del extractor:

- Control del extractor a través del TouchControl con TwistPad Light® de la placa: 9 niveles de potencia y 1 nivel intensivo (con retracción automática).
- Motor EfficientDrive®.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 684 m³/h.
- Encendido automático del extractor cuando se usa una zona de cocción.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Indicador de saturación de filtros de grasa.
- Compartimento interior de líquidos derramados (lavable en lavavajillas) con 2 litros de capacidad de fácil acceso.
- Parrilla de hierro fundido resistente al calor y lavable en lavavajillas.
- Desconexión automática temporizada.
- Posibilidad de instalación al exterior o en recirculación (necesario accesorio en ambos casos).
- Para instalación con salida al exterior es necesario el kit Z8100X1.
- Para instalación en recirculación necesario el kit Z8200X1 de alta eficiencia.

EXTRACTORES DE ENCIMERA



D95DAP8N0

4242004230724



Precio de referencia: 1.985,00 €



EXTRACTOR TELESCÓPICO DE ENCIMERA

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 750 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 530 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 62 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

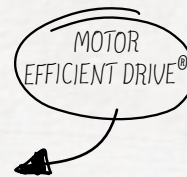
Accesorios opcionales:

- Accesorio de recirculación regenerativo: 17002189***.
- Set de montaje para motor disociado: 17002191***.

Medidas (alto x ancho x fondo)**:

- Aparato: 735-1.035 x 918 x 268 mm.
- Encastre: 735 x 844 x 104 mm.

Información de etiquetado energético según el Reglamento (UE) n° 65/2014. Para más información consultar las tablas técnicas o www.neff-home.es



I91VT44N0

4242004210511

Precio de referencia: 1.660,00 €



EXTRACTOR DE ENCIMERA

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de aluminio con cubierta de acero.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 600 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 540 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 67 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.

Accesorios opcionales:

- Accesorio de recirculación: Z5290X0.
- Accesorio deflector para instalar junto a placa de gas: 00775023***.

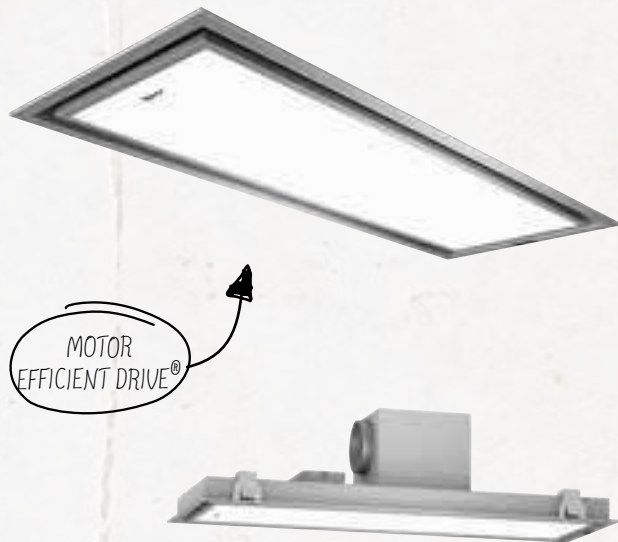
Medidas (alto x ancho x fondo)**:

- Aparato: 900-1.050 x 110 x 546 mm.
- Encastre (mínimo): 900-1.050 x 551 x 589-739 mm.

**Ver dibujos de instalación.

***Código del Servicio Técnico Oficial.

EXTRACTORES DE TECHO



I92CM67N0

4242004187462

Precio de referencia: 1.920,00 €



EXTRACTOR DE TECHO DE CRISTAL

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Distancia máxima entre placa y campana 1,55 m.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 700 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 480 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 59 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

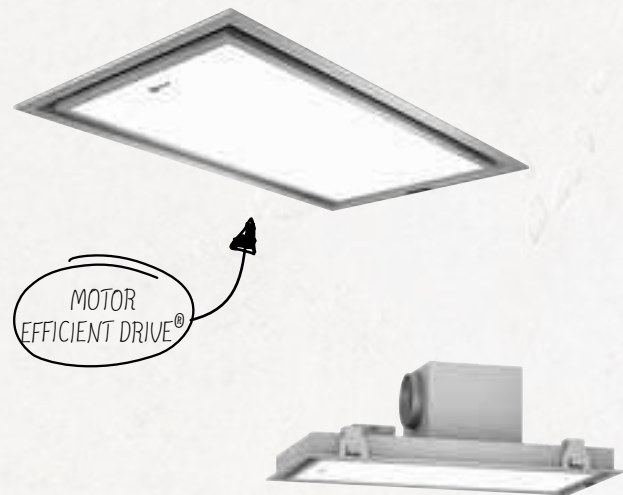
- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5190X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 299 x 1.200 x 450 mm.
- Encastre: 299 x 1.175 x 418 mm.



I99CM67N0

4242004187448

Precio de referencia: 1.780,00 €



EXTRACTOR DE TECHO DE CRISTAL

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Distancia máxima entre placa y campana 1,55 m.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 720 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 480 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 59 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5190X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 299 x 900 x 500 mm.
- Encastre: 299 x 875 x 468 mm.



I92C67N1

4242004187936

Precio de referencia: 1.340,00 €



EXTRACTOR DE TECHO DE ACERO

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Distancia máxima entre placa y campana 1,5 m.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 780 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 580 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 65 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5190X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 299 x 1.200 x 450 mm.
- Encastre: 299 x 1.170 x 426 mm.



I99C68N1

4242004187912

Precio de referencia: 1.265,00 €



EXTRACTOR DE TECHO DE ACERO

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Distancia máxima entre placa y campana 1,5 m.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 780 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 570 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 64 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5190X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 299 x 900 x 500 mm.
- Encastre: 299 x 870 x 476 mm.

EXTRACTOR PLUG & PLAY



I90CL46N0

4242004201717

Precio de referencia: 1.955,00 €



EXTRACTOR DE TECHO DE ACERO INOXIDABLE

Equipamiento:

- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Funcionamiento únicamente en recirculación.
- Filtros de carbón activo incluidos.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción: 850 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 780 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 70 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

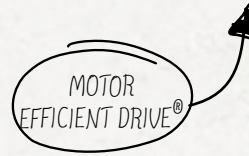
Accesorios opcionales:

- Set de filtros de carbón activo: 11015166**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 245 x 1.000 x 700 mm.

MÓDULOS DE INTEGRACIÓN



D58ML66N0

4242004186960

Precio de referencia: 660,00 €



MÓDULO DE INTEGRACIÓN

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 820 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 610 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 64 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Mando a distancia: 12008688**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 418 x 860 x 300 mm.
- Encastre: 418 x 836 x 264 mm.



D57ML66N0

4242004186946

Precio de referencia: 610,00 €



MÓDULO DE INTEGRACIÓN

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 770 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 570 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 65 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Mando a distancia: 12008688**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 418 x 700 x 300 mm.
- Encastre: 418 x 676 x 264 mm.



D55MH56N0

4242004186847

Precio de referencia: 470,00 €



MÓDULO DE INTEGRACIÓN

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética C*.
- Sistema de aspiración perimetral.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 650 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 570 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 67 dB (A).

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

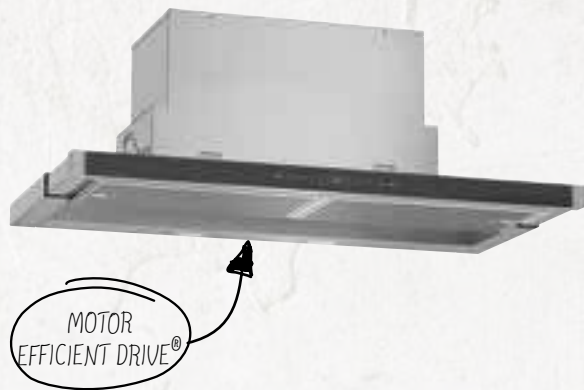
- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 418 x 520 x 300 mm.
- Encastre: 418 x 496 x 264 mm.



CAMPANAS TELESCÓPICAS



D49PU65X3

4242004213758

Precio de referencia: 895,00 €



CAMPANA TELESCÓPICA

Diseño SlimLine con frontal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de acero inoxidable. Fácil limpieza.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Sistema de fácil instalación.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 840 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 420 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 51 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

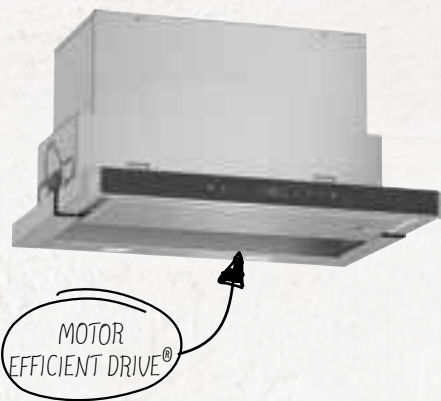
- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Accesorio para ocultar campana: Z54TL90X0.
- Accesorio para instalar campana de 90 cm en mueble de 90 cm: Z54TM90X0
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 378 x 898 x 290 mm.
- Encastre: 337 x 524 x 290 mm.



D46PU65X3

4242004213765

Precio de referencia: 780,00 €



CAMPANA TELESCÓPICA

Diseño SlimLine con frontal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de acero inoxidable. Fácil limpieza.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Sistema de fácil instalación.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 840 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 420 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 50 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Accesorio para ocultar campana: Z54TL60X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 378 x 598 x 290 mm.
- Encastre: 337 x 524 x 290 mm.

CAMPANAS TELESCÓPICAS



D49ED52X0

4242004197577

Precio de referencia: 460,00 €



CAMPANA TELESCÓPICA

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de aluminio multicapa.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Sistema de fácil instalación.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 740 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 420 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 55 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.

Iluminación:

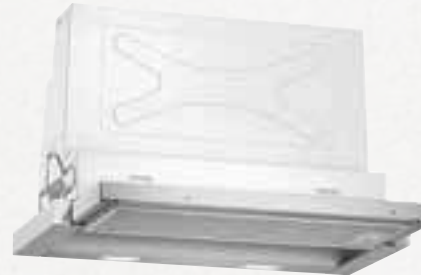
- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Frontales para campana telescópica en página 181.
- Accesorio para ocultar campana: Z54TL90X0.
- Accesorio para instalar campana de 90 cm en mueble de 90 cm: Z54TM90X0
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 426 x 898 x 290 mm.
- Encastre: 385 x 524 x 290 mm.



D46ED52X0

4242004197300

Precio de referencia: 400,00 €



CAMPANA TELESCÓPICA

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de aluminio multicapa.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Sistema de fácil instalación.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 740 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 400 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 55 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z54TR60X3.
- Frontales para campana telescópica en página 181.
- Accesorio para ocultar campana: Z54TL60X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 426 x 598 x 290 mm.
- Encastre: 385 x 524 x 290 mm.



D46BR22X0

4242004195979

.....
Precio de referencia: 190,00 €
.....



CAMPANA TELESCÓPICA

.....
Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética C*.
- Filtros de aluminio multicapa.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Control mecánico.
- Válvula antirretorno incluida.

.....
Funcionamiento:

- 3 potencias de extracción.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 400 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 400 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 68 dB (A).

.....
Iluminación:

- Iluminación halógena de alta eficiencia.

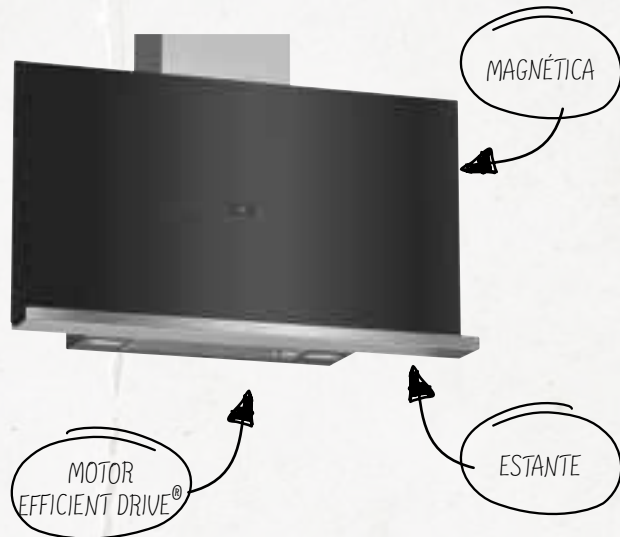
.....
Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación: 00578523**.
- Frontales para campana telescópica en página 181.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

.....
Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 203 x 598 x 290 mm.
- Encastre: 162 x 526 x 290 mm.

CAMPANA VERTICAL



D95FRW1S0

4242004210191

Precio de referencia: 1.265,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED VERTICAL

Diseño cristal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- 2 zonas de filtrado: parte frontal y parte inferior.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 730 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 420 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 56 dB (A).
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- AmbientLight: iluminación perimetral de la campana.
- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set de recirculación regenerativo: Z51AFR0X0**.
- Set de recirculación tradicional: Z51AFT0X0**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

CAMPANAS INCLINADAS



D96IKU1S0

4242004210313

Precio de referencia: 1.010,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED INCLINADA

Diseño cristal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- 2 zonas de filtrado: parte frontal y parte inferior.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 840 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 500 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 54 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set de recirculación regenerativo: Z51AIR0X0**.
- Set de recirculación tradicional: Z51AIT0X0**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

**Instalación sin tubo decorativo.



D96IMS1N0

4242004210337

Precio de referencia: 975,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED INCLINADA

Diseño cristal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Sistema de aspiración perimetral.
- 2 zonas de filtrado: parte frontal y parte inferior.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 840 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 500 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 54 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set de recirculación regenerativo: Z51AIR0X0**.
- Set de recirculación tradicional: Z51AIT0X0**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.



D95IHM1S0

4242004210214

Precio de referencia: 730,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED INCLINADA

Diseño cristal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Sistema de aspiración perimetral.
- 2 zonas de filtrado: parte frontal y parte inferior.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 680 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 420 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 57 dB (A).

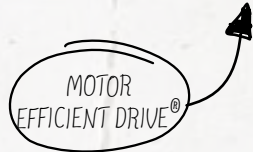
Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set de recirculación regenerativo: Z51AIR0X0**.
- Set de recirculación tradicional: Z51AIT0X0**.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

CAMPANA DECORATIVA ISLA



I79MT64N1

4242004183907

Precio de referencia: 1.225,00 €



CAMPANA DECORATIVA ISLA

Diseño SlimLine con frontal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de acero inoxidable. Fácil limpieza.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 870 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 460 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 54 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5286X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

CAMPANAS DECORATIVAS PARED



D79MT84N1

4242004183839

Precio de referencia: 805,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED

Diseño SlimLine con frontal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de acero inoxidable. Fácil limpieza.
- Sistema de fácil instalación.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Indicador electrónico de saturación de filtro de carbón activo.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 980 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 620 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 62 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5276X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.



D79FL64N0

4242004174417

Precio de referencia: 740,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED

Diseño Box Biselado

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de acero inoxidable. Fácil limpieza.
- Sistema de fácil instalación.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 860 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 460 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 55 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5276X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.



D79MH52N1

4242004183808

Precio de referencia: 650,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED

Diseño SlimLine con frontal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A+*.
- Motor EfficientDrive®.
- Filtros de aluminio multicapa.
- Sistema de fácil instalación.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Interior blindado. Limpieza fácil y segura.
- Indicador electrónico de saturación de filtros antigrasa.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 5 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 730 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 460 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 55 dB (A).
- Sistema exclusivo de insonorización.
- Desconexión automática temporizada.
- Funcionamiento a intervalos.

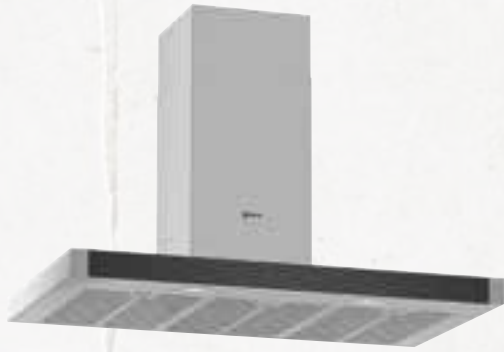
Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.
- SoftLight®: encendido y apagado gradual de la iluminación.
- Dimmer: iluminación regulable en intensidad.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia: Z5276X0.
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.

CAMPANAS DECORATIVAS PARED



D95BHM4N0

4242004223054



Precio de referencia: 545,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED

Diseño Box con frontal negro

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética B*.
- Filtros de acero inoxidable. Fácil limpieza.
- Electrónica TouchControl integrada.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 710 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 450 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 65 dB (A).

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia Z5270X0.
- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia integrado Z51FX10X0
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.



D94BBE1N0

4242004223030



Precio de referencia: 355,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED

Diseño Box

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Control electrónico iluminado.
- Filtros de aluminio multicapa.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 580 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 360 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 60 dB (A).

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia Z5270X0.
- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia integrado Z51FX10X0
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.



D64BBE1N0

4242004222422



Precio de referencia: 310,00 €



CAMPANA DECORATIVA PARED

Diseño Box

Equipamiento:

- Clase de eficiencia energética A*.
- Control electrónico iluminado.
- Filtros de aluminio multicapa.
- Regulación precisa de la extracción a través del control electrónico.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Válvula antirretorno incluida.

Funcionamiento:

- 4 potencias de extracción.
- Posición intensiva con retracción automática.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 580 m³/h.
- Potencia de extracción en nivel 3: 360 m³/h.
- Potencia sonora en nivel 3: 60 dB (A).

Iluminación:

- Iluminación por LED. Máxima luminosidad y alta eficiencia.

Accesorios opcionales:

- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia Z5270X0.
- Set para instalación en recirculación de alta eficiencia integrado Z51FX10X0
- Ver más accesorios en páginas 177, 180 y 181.