

# Soluciones modulares Bosch.

Soluciones personales, cocinas actuales.



## Soluciones modulares

Hornos de vapor alto 45 cm	67
Hornos con microondas alto 45 cm	67
Hornos alto 45 cm	67
Cafetera integrable	68
Módulos de calentamiento a baja temperatura	68



### Soluciones modulares, soluciones personales

Con Bosch ya no hay obstáculos para disfrutar de una cocina totalmente personalizada. Cocina al vapor, hornos con microondas, hornos multifunción, hornos pirolíticos, cafeteras automáticas... Con las soluciones modulares Bosch hay sitio para todo, sin renunciar a nada. Soluciones innovadoras de **45 cm de alto** para ofrecer cocinas sin límites que respondan al gusto de cada usuario.

En las pequeñas viviendas, el tamaño ya no es un límite para disfrutar de una cocina equipada con aparatos de cocción pequeños, flexibles y con todas las prestaciones que ofrecen los hornos de dimensiones estándar. Y en los hogares grandes, donde el espacio no es un obstáculo, las **soluciones modulares Bosch** pueden disfrutarse en su máxima expresión y combinarse de manera que no haya que renunciar a nada.

Además, tanto en pequeñas como en grandes familias, cada uno de sus miembros tiene sus propios horarios y gustos a la hora de cocinar. Si uno tiene que prepararse algo rápido, a lo mejor otro tiene tiempo para prepararse un pescado al vapor y terminar, por qué no, saboreando un delicioso café. Para todos ellos, las **soluciones modulares Bosch** ofrecen electrodomésticos flexibles, capaces de ofrecer más de un tipo de cocción y que por su tamaño caben en cualquier espacio.

Todos los electrodomésticos que componen esta gama ocupan el mismo espacio y encajan a la perfección unos con otros. Por ello es fácil combinarlos de mil maneras, para disfrutar de las ventajas de una cocina totalmente personalizada. Dependiendo del espacio que se tenga y de la imaginación de cada uno, se pueden combinar dos, tres o hasta cuatro elementos, tanto en horizontal como en vertical. El resultado es una cocina completa, elegante, innovadora y llena de ventajas.

## Hornos de vapor alto 45 cm

### Cocina milenaria

Los orígenes de la cocción al vapor se remontan al año 5.000 a.C. en China. Allí era y sigue siendo la forma principal de preparar los alimentos. Hoy en día, la alimentación sana ha cobrado una gran importancia. Nos preocupa lo que comemos y cómo lo cocinamos. Por ello los hornos de vapor Bosch son una forma muy sabrosa de comer sano. Disponibles en dos versiones: horno de vapor y horno multifunción con función vapor.

### Sin pérdida de nutrientes

Durante la cocción convencional se pierden hasta el 45% de los nutrientes de los alimentos. Preparándolos en los hornos de vapor Bosch casi no hay pérdida de nutrientes, ya que es el vapor a presión atmosférica el que envuelve el alimento. Se evita así la disolución de las vitaminas y los minerales, lo que sucede cuando se cuecen.

### Cocina llena de sabor

Con los hornos de vapor Bosch se disfruta de una cocina llena de sabor en la que se mantienen las sustancias nutritivas de los alimentos y se conserva su color y apariencia originales.

### Cocina al vapor. Todo son ventajas

Cocinar sin que los alimentos entren en contacto con el agua tiene además otras ventajas:

- Se eliminan muchas más grasas que con otros sistemas culinarios.
- Pueden cocinarse varios alimentos al mismo tiempo.
- Reduce el riesgo de una cocción excesiva por lo que la comida resulta más jugosa.
- No es necesario ir dando la vuelta a los alimentos, se cocina homogéneamente.
- La comida ni se pega ni se quema.
- Permite que los alimentos resulten más ligeros y fáciles de digerir.

## Horno con función vapor alto 45 cm



### Variedad de tipos de cocción

A través de la innovadora combinación de vapor y aire caliente los asados salen más jugosos y crujientes. Igual de fácil es la preparación de infinidad de postres; los soufflé más delicados se consiguen sin ningún tipo de esfuerzo, al igual que se hornea pan fresco o repostería sin problema. Y es que el horno con función vapor se emplea desde hace tiempo en reposterías profesionales. Cocinar nunca había sido tan cómodo. Con el horno con función vapor **HBC 36D750** de Bosch un completo menú se realiza en un momento. Se pueden cocinar a la vez varios platos en cuatro alturas diferentes, desde tiernas verduras, pasando por platos de pescado fresco, hasta un hojaldre. Todo se hace en su punto sin que se mezclen sabores ni aromas.

Además el horno incluye accesorios perfectos para cualquier tipo y cantidad de alimento: bandejas de acero inoxidable, perforadas para separar el líquido del alimento, bandejas de gran tamaño para asados y bandejas de tamaño pequeño para la guarnición, arroces, verduras, etc.

### Sencillez y comodidad

La regulación electrónica de la temperatura y la humedad consigue una cocción de gran precisión. La gran ventana panorámica permite un control total de todo el proceso. Además, un display con texto hace que el uso de estos hornos sea facilísimo, ya que va indicando lo que hay que hacer en cada momento, proponiendo la temperatura adecuada para cada función del horno.

Para que cocinar sea más sencillo, el horno incorpora un total de 52 exquisitas recetas automáticas agrupadas en once grupos según el tipo de alimento y con programas específicos para verduras, arroces, patatas, pescado, aves, pastelería, huevos, mermeladas, yogures...

Además es posible memorizar hasta 6 recetas. Cuando un plato es excelente, merece la pena memorizarlo para que siempre se pueda disfrutar del mismo exquisito resultado.

## Funciones de los hornos de vapor Bosch



### Vapor

Perfecto para verduras, pescado, arroces, coulis de frutas... El vapor a presión atmosférica envuelve el alimento.



### Combi

Las carnes y asados quedan jugosos, pero crujientes. También para repostería y hojaldres. Combinación de aire caliente y vapor.



### Regenerar

La técnica profesional de cocinado empleada en caterings y banquetes. El alimento cocinado con anterioridad vuelve a estar fresco y jugoso como recién cocinado.



### Asado a fuego lento

Para piernas de cordero, roastbeef al estilo inglés... Con el asado a fuego lento se consigue una carne jugosa y tierna.



### Fermentar

Para masas con levadura, pizzas, hojaldres... Acción combinada de vapor y aire caliente. La masa recibe la humedad justa y la superficie nunca se seca.



### Aire caliente

Perfecto para hornear galletas, pasteles, etc. El calor se reparte de forma uniforme en el interior del horno.



### Mantener caliente

Para conservar los alimentos calientes recién cocinados antes de servirlos en la mesa.



### Precalentar vajilla

Los alimentos recién cocinados no se enfrían tan rápidamente si se precalienta la vajilla. Así además se conserva mejor el aroma, color y sabor de los alimentos y bebidas.



### Descongelar

Para descongelar pescados, verduras, carnes y fruta. Acción combinada de vapor y aire caliente. Con el vapor se devuelve la humedad al alimento, los alimentos no se secan ni pierden su forma durante la descongelación.



### Horno de 45 cm con limpieza pirolítica

Los hornos de 45 cm de Bosch son más fáciles de limpiar que nunca. Seleccionando la función de autolimpieza pirolítica del modelo **HBC 36P751**, los residuos de grasas y alimentos son sometidos a una temperatura de 500°C que los convierte en cenizas fácilmente eliminables.

Como sus hermanos mayores, el horno pirolítico de 45 cm supone una manera muy barata de ahorrar tiempo y esfuerzo. Según el grado de suciedad del horno, se puede elegir entre 3 niveles de autolimpieza. Gracias a los aislantes y al sistema de distribución de calor su consumo es mínimo.

### Horno de 45 cm con microondas Innowave

El horno de 45 cm con microondas **HBC 84K551** de Bosch integra en un solo aparato las ventajas de dos métodos de cocción diferentes: horno multifunción y microondas Innowave, que pueden ser usados por separado o conjuntamente (función combinada).

Con el funcionamiento combinado, los alimentos quedan sabrosos y dorados en menos tiempo y con un consumo menor de energía. Cuando se utiliza como microondas se consigue un ahorro de tiempo y energía mayor que con un microondas tradicional. Y cuando se utiliza como horno multifunción se puede conseguir, tanto el soufflé más delicado, como los asados más jugosos.

### Horno con microondas QuantumSpeed

Bosch cuenta con el horno QuantumSpeed, el más rápido del mercado. Tanto que, con él, las recetas de siempre se pueden preparar hasta un 70% más rápido, conservando las propiedades nutritivas de los alimentos.

En un tiempo récord el horno QuantumSpeed descongela, hornea, calienta y gratina. Por ejemplo, tarda sólo 6 minutos en hornear una pizza. Además, su gran capacidad interior esconde un plato giratorio de 40 cm de diámetro, perfecto para las pizzas más grandes.

### El café perfecto en cuatro pasos

Gracias a las prestaciones exclusivas de la cafetera totalmente automática Bosch, los amantes del mejor café pueden preparar una taza perfecta con sólo pulsar un botón. Descubra los requisitos para preparar un café perfecto:

#### 1. Agua de la mejor calidad

La función **Single Portion Cleaning**, limpia todos los conductos al concluir cada proceso de preparación.

Además, el depósito interno de 1,8 l de capacidad asegura la disponibilidad de agua. Está preparado para incorporar un filtro que elimina impurezas y reduce la dureza del agua, garantizando que el agua sea de la más alta calidad.

#### 2. Cantidad correcta de café recién molido

La cafetera cuenta con un depósito para 400 g de café en grano. Junto a este depósito, un selector permite ajustar el grado de molido del café, de grueso a muy fino. La cafetera también incorpora un segundo depósito para una dosis de café ya molido.

Además, permite regular la cantidad de café entre 7 y 14 g, y elegir la cantidad de agua entre 25 y 360 ml, es decir, desde una o dos tazas de café espresso hasta una o dos tazas de café extra largo.

#### 3. Preparar el café a la temperatura adecuada

La cafetera integrable de Bosch permite seleccionar entre tres niveles de temperatura: normal (90°C), alta (94°C) y máxima (97°C). Gracias al sistema de bombeo ThermoBlock el agua inyectada a 15 bares de presión consigue extraer todas las sustancias aromáticas y estimulantes del café. Y como el agua caliente nunca permanece en reposo, los depósitos de cal se minimizan.

#### 4. Mezcla del agua y el café

Gracias al **Aroma Whirl System** de la cafetera Espresso automática de Bosch, el agua y el café se unen en movimiento en una cámara de preparación flexible. Este contacto, extraordinariamente intenso, consigue extraer más sabor y aroma que nunca.

## Hornos de vapor alto 45 cm



Acero inoxidable  
**HBC 36D750**  
EAN: 4242002421988

- **Horno con función vapor.**
- **45 cm de altura.**
- **Multifunción (9 funciones).**
- Cocción a vapor de 40 a 100°C a presión atmosférica.
- Cocción con aire caliente de 30 a 230°C.
- Cocción combinada (vapor más aire caliente).
- Regulación electrónica de temperatura y humedad.
- Propuesta automática de temperatura.
- Función limpieza.
- 52 programas automáticos de cocción.
- Función de memoria para 6 programas.
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- 4 alturas de cocinado.
- Interior acero inoxidable.
- Depósito de agua de 1,3 litros de capacidad.
- Bloqueo de seguridad para niños.
- Capacidad: 32 l.



Acero inoxidable  
**HBC 26D550**  
EAN: 4242002421964

- **Horno de vapor.**
- **45 cm de altura.**
- Cocción a vapor de 40 a 100°C a presión atmosférica.
- Regulación electrónica de temperatura y humedad.
- Propuesta automática de temperatura.
- Función limpieza.
- 37 programas automáticos de cocción.
- Función de memoria para 6 programas.
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- 4 alturas de cocinado.
- Interior acero inoxidable.
- Depósito de agua de 1,3 litros de capacidad.
- Bloqueo de seguridad para niños.
- Capacidad: 35 l.



## Hornos con microondas alto 45 cm



Acero inoxidable  
**HBC 84K551**  
EAN: 4242002421858

- **Horno multifunción (4 funciones) + microondas Innowave.**
- **45 cm de altura.**
- Autolimpieza Oxylytic en pared trasera.
- Esmalte Titan de fácil limpieza.
- Programación secuencial de 3 potencias.
- 5 niveles de potencia de microondas: 900 W máximo.
- Potencia de grill: 2.150 W.
- Reloj electrónico programable de paro de cocción.
- Capacidad: 42 l.



Acero inoxidable  
**HBC 86Q651 N**  
EAN: 4242002422725

- **Horno microondas compacto.**
- **QuantumSpeed.**
- **45 cm de altura.**
- Sistema de cocción ultrarrápida.
- 4 fuentes de calentamiento:
  - Resistencia superior e inferior.
  - Luz halógena.
  - Grill de cuarzo.
  - Microondas.
- Doble display.
- Reloj electrónico.
- Menú de texto.
- 3 niveles de programación.
- Función de memoria para 6 programas.
- 5 niveles de potencia de microondas: 900 W máximo.
- Potencia de grill: 2.000 W.
- Interior de acero inoxidable.
- Plato giratorio de 40 cm de diámetro.
- Capacidad: 34 l.



## Hornos alto 45 cm



Acero inoxidable  
**HBC 36P751**  
EAN: 4242002423715

- **Horno de 45 cm de altura.**
- **Autolimpieza pirolítica.**
- Multifunción (9 funciones).
- Esmalte Titan de fácil limpieza.
- Funciones especiales:
  - Horno de leña.
  - Mantener caliente.
  - Precalentar vajilla.
- 15 recetas de cocción preprogramadas.
- Función de memoria para 6 programas.
- Función Sprint automática de precalentamiento rápido.
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- Bloqueo de seguridad para niños.
- Puerta extrafría de 40°.
- Puerta interior de cristal.
- Capacidad: 35 l.



Acero inoxidable  
**HBN 33K551**  
EAN: 4242002412962

- **Horno de 45 cm de altura.**
- Multifunción (8 funciones).
- Autolimpieza Oxylytic en pared posterior.
- Esmalte Titan de fácil limpieza.
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- Función Sprint manual de precalentamiento rápido.
- Bloqueo de seguridad para niños.
- Capacidad: 45 l.



## Cafetera integrable



Acero inoxidable  
**TKN 68E751**  
EAN: 4242002424361

- **Cafetera Espresso integrable totalmente automática.**
- Tecnología de preparación "Aroma Whirl System".
- Sistema ThermoBlock de calentamiento y bombeo a alta presión (15 bares).
- Selección individual de la cantidad de café (hasta 12 niveles).
- Grado de molido ajustable.
- Posibilidad de preparar 2 tazas a la vez.
- Selección de la temperatura del café (hasta 3 niveles).
- Surtidor de café ergonómico regulable en altura.
- Vaporizador desmontable.
- Vapor y agua caliente.
- **Panel de control**
  - Menús textuales de programación intuitiva (8 idiomas).
  - Reloj electrónico programable de inicio y paro (hasta 12h).
  - Función Stand-by de ahorro energético.
- Molinillo cónico en acero endurecido de alta calidad.
- Depósito de café en grano (hasta 400 g).
- Depósito adicional para café premolido.
- Depósito de agua extraíble (hasta 1,8 l).
- Bandeja recoge gotas con diseño ergonómico.
- Recipiente para posos apto para lavavajillas (hasta 14 servicios).
- Sistema de limpieza higiénica "Single Portion Cleaning".
- Programa automático de limpieza al conectar/desconectar.
- Programas automáticos específicos de limpieza y descalcificación.
- **Equipamiento**
  - Cucharilla de medida de café molido.
  - Set de pastillas para limpieza de conductos internos.
  - Set de descalcificación.
  - Set de medición de la dureza del agua.

## Módulos de calentamiento a baja temperatura



Acero inoxidable  
**HSC 140651**  
EAN: 4242002423074

- **Módulo de calentamiento a baja temperatura.**
- **14 cm de altura.**
- **Funciones:**
  - Fermentar masa con levadura.
  - Descongelar.
  - Mantener caliente.
  - Templar platos.
- Resistencia integrada en superficie de cristal.
- Regulación de temperatura de 40 a 80°C.
- Fácil apertura mediante guías extraíbles.
- Peso máximo: 25 kg.



Acero inoxidable  
**HSC 290651**  
EAN: 4242002423098

- **Módulo de calentamiento a baja temperatura.**
- **29 cm de altura.**
- **Funciones:**
  - Fermentar masa con levadura.
  - Descongelar.
  - Mantener caliente.
  - Templar platos.
- Resistencia integrada en superficie de cristal.
- Regulación de temperatura de 40 a 80°C.
- Fácil apertura mediante guías extraíbles.
- Peso máximo: 25 kg.



### Módulos de calentamiento.

Perfectos para precalentar las tazas y cocinar a baja temperatura

Para mantener todo el aroma y sabor del café recién hecho, nada mejor que precalentar las tazas donde tomamos el café. Bosch cuenta con dos módulos de calentamiento, uno de 14 cm y otro de 29 cm, que también son ideales para mantener caliente la comida antes de servirla, levantar masas que contienen levadura y descongelar alimentos.

En el nuevo módulo de calentamiento a baja temperatura de 29 cm se puede disfrutar de una nueva forma de cocinar el asado a fuego lento. Si se quiere disfrutar de un asado bien jugoso, este módulo es el complemento ideal para la cocina.