

Las cocinas abiertas, actualmente en tendencia, exigen soluciones de aspiración más potentes, silenciosas y discretas, que se integren en la estancia y sean visualmente atractivas.

Soluciones de aspiración discretas, potentes y silenciosas



Campana de techo Novy Pureline, distribuida por DAKE.

La tendencia actual de las cocinas abiertas al resto del hogar ha forzado a los fabricantes a innovar y a adaptar sus soluciones de aspiración a nuevas necesidades, más complejas que las de las cocinas clásicas, tanto en lo que respecta al diseño como a las prestaciones.

En este sentido, deben integrarse en la cocina, abierta al resto de estancias del hogar. De este modo, es necesario que sean visualmente atractivas, al tiempo que discretas y, en ocasiones, incluso invisibles. También, para satisfacer las distintas preferencias de los consumidores y todas las tendencias del diseño de interiores,

los fabricantes se ven obligados a ofrecer una amplia variedad de estilos y acabados.

Por otro lado, es imprescindible que las nuevas soluciones de aspiración ofrezcan una mayor potencia de succión, ya que en las cocinas abiertas es más difícil captar los humos que genera la cocción, así como los olores. Igualmente, se ha vuelto indispensable que tengan un funcionamiento más silencioso, ya que, en este tipo de cocinas, estas soluciones se convierten en un componente más del “living” del hogar.



Crece la demanda de soluciones de aspiración discretas, visualmente atractivas, con mayor potencia de succión, con un funcionamiento más silencioso y fáciles de instalar, mantener y limpiar.

Asimismo, otras de las características más demandadas por los clientes actualmente en lo que respecta a las soluciones de aspiración es que sean fáciles de instalar, mantener y limpiar. En consecuencia, los fabricantes trabajan continuamente en el desarrollo nuevas tecnologías avanzadas para sus soluciones de aspiración, con el fin de satisfacer las diferentes necesidades de las cocinas abiertas.



Placa extractora NikolaTesla Unplugged, de Elica.

Un ejemplo destacado son los motores brushless, que combinan una aspiración potente con unos bajos niveles de ruido.

Beneficios para los fabricantes

Así, la tendencia de las cocinas abiertas ha derivado en beneficios para aquellos fabricantes con unos estándares de calidad elevados que cumplan con las expectativas de los clientes en lo que respecta a la innovación y la diversificación de los productos.

Por ende, deben ofrecer soluciones que vayan más allá de la simple gestión de la aspiración, siendo conscientes de que el diseño es un factor clave para los consumidores. Además, estos fabricantes se han visto muy favorecidos por el hecho de que tanto los profesionales como los consumidores están cada vez más concienciados de la importancia de disponer de soluciones de aspiración de calidad en el hogar. Por este motivo, se trata de un mercado que actualmente se encuentra en expansión.

Soluciones más destacadas

Del mismo modo, entre las diferentes tipologías de soluciones de aspiración disponibles actualmente en el mercado,

los fabricantes señalan que las que mejor se amoldan a las cocinas abiertas son las de techo y las de encimera, aunque también mencionan las suspendidas o de isla, que en este momento están en auge.

En esta línea, las campanas de techo y las de encimera combinan discreción, una estética minimalista y una aspiración eficiente.

Concretamente, las de techo carecen de volumen, por lo que se ajustan perfectamente al diseño de la estancia, sin romper perspectivas visuales en la decoración. De la misma forma, pueden aportar iluminación a la cocina, tanto funcional como ambiental.

En cambio, pese a que no ofrecen iluminación, las campanas de encimera se integran completamente en la cocina, sin afectar a su diseño. No obstante, la elección de una solución de aspiración u otra depende tanto de las preferencias de los consumidores como del presupuesto que tienen disponible y las especificaciones técnicas de su cocina.

En las páginas siguientes, ofrecemos una selección de propuestas de destacados fabricantes, algunos de los cuales se han mostrado en la pasada feria Eurocucina y en el marco de la Semana del Diseño de Milán.

Integración en la cocina y nuevas prestaciones

En Elica, que participó en la pasada Eurocucina, aseguran que la tendencia actual de las cocinas abiertas les viene muy bien, gracias a que sus soluciones van más allá de la simple gestión de la aspiración. En este sentido, la empresa considera que el **diseño es clave** para las personas, y es un principio fundamental en cada uno de sus productos.

Asimismo, desde Elica apuntan que las cocinas abiertas tienen necesidades diferentes a las de las cocinas clásicas, tanto en lo que atañe al diseño como a las prestaciones. De este modo, son conscientes de que el producto debe integrarse y formar parte de la cocina, que, al ser abierta, requiere **prestaciones más efectivas** en cuanto a la capacidad de aspiración y el ruido.



Campana de techo Illusion, de Elica.

Aspiración más potente y funcionamiento silencioso

Por lo tanto, según Elica, los ambientes abiertos son más difíciles de gestionar en términos de aspiración. Concretamente, resulta más complicado captar los humos que genera la cocción. También, se vuelve esencial que los productos tengan un **funcionamiento más silencioso**, ya que las cocinas han pasado a formar parte de la "zona living" del hogar. En esta línea, la mayoría de los productos del catálogo de Elica equipan un **motor brushless**, que ofrece una combinación eficiente entre aspiración y ruido.

Demanda de soluciones discretas

Además, entre las soluciones de su catálogo que mejor se adaptan a esta tendencia, Elica destaca sus diferentes modelos de **campanas de techo**, que logran desaparecer completamente en el techo gracias a su altura de tan solo 16 cm. Igualmente, la empresa menciona su gama de **placas aspirantes NikolaTesla**, la más amplia en el mercado, que se integra en el mueble, dejando el ambiente íntegro y sin afectar al diseño del mismo.



Placa aspirante NikolaTesla One HP, de Elica.



Las soluciones de techo, de encimera y suspendidas, las que mejor se adaptan

Finalmente, en Elica comentan que, entre las diferentes tipologías de soluciones de aspiración disponibles actualmente en el mercado, las que mejor encajan con el concepto de cocina abierta al salón son las de **techo**, las de **encimera** y las suspendidas.

Placa aspirante NikolaTesla Unplugged.

Aspiración potente y diseño y eficacia pioneros

Desde FIM, marca representada por Cobain, declaran que las cocinas abiertas exigen **soluciones diferentes**. Por ejemplo, en la mayoría de casos requieren una aspiración más potente.

Sin embargo, recalcan también que las características que se agregan a los productos están influidas tanto por la **forma de cocinar** de cada persona como por su cultura.



Campana extractora Ofiuco, de FIM.

Diseño y eficacia pioneros

Por otro lado, FIM tiene el convencimiento de que **el diseño y la eficacia** son dos de las mayores exigencias de sus clientes respecto a las soluciones de aspiración, por lo que está muy involucrada en mejorarlas de forma continua para ser una empresa pionera en el mercado.

Diferentes modelos para cada gusto

Según FIM, las soluciones de su catálogo que se ajustan mejor a las cocinas abiertas son las campanas extractoras **Ofiuco y Perseus**, ya que, pese a que la elección de una solución u otra depende del gusto de cada cliente, las estructuras están actualmente en auge. En cambio, para aquellos que prefieran un producto que pase desapercibido, FIM recomienda tanto las **campanas de encimera como las de techo**. Asimismo, para los usuarios que prefieran cocinar sin complicaciones, la marca sugiere una placa aspirante como su **modelo Tolomeo**.

Campanas de encimera para cubrir todas las necesidades

De la misma forma, en FIM no dudan que las soluciones de aspiración que mejor cubren todas las necesidades de las nuevas cocinas abiertas al salón son las campanas de encimera, como su **modelo Newton**. Gracias a sus **variaciones de motor**, esta solución cubre todas las demandas de los clientes. El fabricante mostró sus novedades en Eurocucina 2024.



Campana de encimera Copernico, de FIM.



Campana de encimera Newton, de FIM.

Innovación y diversificación de los productos

DAKE explica que el hecho de abrir las cocinas al resto del hogar ha derivado en beneficios para los fabricantes de soluciones de aspiración, tanto en lo referente a la **innovación y diversificación** de los productos, que demandan un mayor rendimiento, como a la expansión de un mercado donde los profesionales y los clientes están cada vez más concienciados sobre la importancia de contar con una buena aspiración en el hogar.



Sistema de extracción sobre encimera Fonda, de Opera.

Demandas más exigentes

Asimismo, la empresa señala que las cocinas abiertas llevan asociadas unas **demandas más exigentes**, tanto a nivel estético como técnico. En este sentido, deben integrarse con el resto de los espacios de la casa, con soluciones visualmente atractivas, discretas e incluso invisibles. Por otro lado, para adaptarse a las diferentes preferencias y tendencias del diseño interior, los fabricantes deben ofrecer una amplia gama de estilos y acabados.

Igualmente, el hecho de contar con una mayor potencia de succión, **tecnologías avanzadas**, un funcionamiento silencioso y más facilidad de instalación, mantenimiento y limpieza se vuelve fundamental.

Soluciones para las cocinas abiertas

Por otra parte, entre las soluciones del catálogo de DAKE que se adaptan a esta tendencia, la compañía destaca el sistema de extracción sobre encimera **Fonda**, de Opera, así como la campana de superficie **Panorama** y la de techo **Pureline Pro**, ambas de Novy.

Con un grosor de solo 8 cm, Fonda incorpora un sistema de triple filtro que logra un alto grado de retención de grasas, olores y condensación de agua. En cambio, Panorama tiene un diseño único, exclusivo y elegante, que combina con **prestaciones técnicas elevadas**, capturando olores y humos directamente de la cazuela. Por último, Pureline es una solución empotrada, extremadamente silenciosa y con una máxima eficiencia de aspiración.



Campana de superficie Panorama, de Novy.

Soluciones para las cocinas abiertas

Finalmente, DAKE considera que las soluciones integradas en encimeras y las campanas de techo son las que mejor se adaptan al concepto de cocina abierta al salón, por su discreción, **estética minimalista** y eficiencia en la aspiración.

De esta manera, la elección entre un modelo u otro depende de las preferencias de diseño del usuario, el **presupuesto disponible** y las especificaciones técnicas del espacio.



Campana de techo Pureline Pro, de Novy.

A necesidades más complejas, mayor efectividad

Frecan apunta que la tendencia de las cocinas abiertas al resto del hogar beneficia especialmente a empresas como la suya, con unos **estándares de calidad elevados** para brindar un nivel de eficacia que satisfaga las expectativas de los clientes. Según la compañía, en las cocinas abiertas las necesidades de aspiración son más complejas, por lo que su efectividad debe ser mayor.



Campana extractora de techo Sense negra, de Frecan.

Integración en la cocina y la estancia añadida

Además, Frecan comenta que, en lo que respecta al diseño, las soluciones de aspiración deben integrarse en el planteamiento general de la cocina y de la estancia añadida. De esta forma, la **eficacia** de los productos se mide también por su diseño, así como por el hecho de proporcionar una potencia elevada y el menor nivel sonoro posible.

Según la empresa, el tipo de instalación es determinante para su **facilidad de instalación**, y los usuarios buscan que el mantenimiento y la limpieza sean prácticos y sencillos.

Modelos destacados

Igualmente, Frecan afirma que las soluciones de su catálogo que mejor se adaptan a esta tendencia son la campana extractora de techo **Sense 360 negra**, la campana extractora de techo **SCL 360 blanca** y la placa de inducción de diseño **Flow 5.3**.

La Sense 360 y la SCL 360 incluyen un cajón motor espiral de 360°, que ofrece un **mayor rendimiento** con un menor consumo energético, y el sistema de fácil instalación Easy-Fix. Por su parte, la Flow 5.3 incluye un extractor de superficie de tres zonas, un control deslizante de la temperatura y una flexibilidad máxima.



Campana extractora de techo SCL blanca, de Frecan.



Placa de inducción de diseño Flow 5.3, de Frecan.

La solución de techo, la preferida

Del mismo modo, desde Frecan entienden que la solución de techo es la que puede encajar mejor, y mucho más fácilmente, en el concepto de cocina abierta al salón. En esta línea, un tipo de **iluminación funcional o ambiental** con regulación de intensidad y nivel Kelvin facilita la integración de la iluminación en la estancia. Al hallarse en el techo, esta solución no aporta volumen ni rompe perspectivas visuales en la decoración y el diseño de la estancia.

Sin embargo, Frecan reconoce que la **aspiración de superficie** se integra también perfectamente en este tipo de cocinas, pese a no proporcionar ningún tipo de iluminación.



SKS Presentada en Eurocucina, la campaña Downdraft de 36 pulgadas de Signature Kitchen Suite está diseñada para integrarse perfectamente en islas y encimeras. Por un lado, tiene un aspecto sofisticado, con cristal negro y diseño moderno del marco. Asimismo, proporciona una potente ventilación, capaz de extraer todo el vapor y los olores con la mayor eficacia. Como otros electrodomésticos de la marca, cuenta con conexión WiFi, y se puede gestionar de forma remota a través de la app ThinQ, de LG.

www.signaturekitchensuite.it

BOSCH Entre las novedades que Bosch llevó a Eurocucina 2024, destacan las campanas inclinadas Serie 6 y Serie 8, que combinan potencia de aspiración, eficiencia y un funcionamiento silencioso. En este sentido, ofrecen un nivel sonoro de solo 59 dB, e incorporan los filtros Clean Air Plus, que mantienen limpio el aire de la cocina y atrapan el polen. También, es posible conectarlas a las nuevas placas de la Serie 6 mediante la app Home Connect, ajustando su ventilador en función del nivel de potencia de cocción establecido.

www.bosch-home.es



SIEMENS Como parte de su idea de cocina conectada e inteligente, Siemens presentó en Eurocucina 2024 sus últimas placas de inducción InductionAir, con el nuevo fryingSensor Pro. Esta innovadora función permite elegir entre 11 niveles de temperatura, de los 70 °C hasta los 220 °C. Además, mantiene constante la temperatura de debajo de la sartén, y evita que los alimentos se quemen. Por otro lado, con el nuevo botón de favoritos, estas placas son capaces de memorizar dos de los métodos de cocción preferidos del usuario.

www.siemens-home.bsh-group.com



FULGOR MILANO La nueva placa de cocina Enova+ de 90 cm de Fulgor Milano, mostrada en Eurocucina, incorpora una campana de extracción y/o de filtrado. De esta forma, una plancha circular sofisticada y funcional, con alas concéntricas e inclinadas, capta los flujos de aire procedentes de todas las direcciones, mientras emite unos niveles de ruido excepcionalmente bajos. Igualmente, esta placa combina el diseño de Fulgor Milano con una tecnología de inducción que brinda el máximo rendimiento a lo largo del tiempo. www.cobainvigo.es

BORA El Bora M Pure, presentado como el sistema de extracción de superficie compacto más flexible de Bora, se caracteriza por su construcción compacta y su diseño de alta calidad. La unidad de mando con deslizador táctil cuenta con leds blancos, que le otorgan una estética clara y moderna. Del mismo modo, presenta las mismas funciones populares y prácticas del sistema Bora Pure, accesibles con un solo toque. Las toberas de entrada están disponibles en color naranja, rojo, azul, verde jade, gris luminoso, amarillo sol y greige, intercambiables con un simple movimiento. Este producto se mostró en Eurocucina. www.bora.com



MIELE, que expuso en Eurocucina, apunta que las nuevas campanas extractoras de altura Sienna son un 20% más silenciosas que otros modelos de Miele, emitiendo solo 50 dB. No obstante, ofrecen un potente caudal de aire. Asimismo, aspiran el aire alrededor del panel a través de una rendija de 25 mm de ancho. Los controles se encuentran separados del panel, por encima de este. Cuando el aparato está apagado, el panel de mandos SmartControl solo muestra un hueco para apagarlo y encenderlo. Al encender la campana, se muestran los demás indicadores, en amarillo. www.miele.es



FRANKE Como pudo verse en la Semana del Diseño de Milán, la línea de placas con campana extractora 2gether se ha ampliado este 2024 con 8 modelos diferentes, cada uno con características propias que se adaptan a cada necesidad. Entre estos productos, se encuentra el nuevo Mythos 2gether Icon Steel, que integra una rejilla vertical con barras de acero inoxidable para un tacto premium y un diseño sobresaliente. Con clasificación A+ y 600 m³ en velocidad booster, combina sin esfuerzo la estética con la funcionalidad. www.franke.com

BARAZZA En el marco de Eurocucina 2024, Barazza desveló la nueva placa de inducción con campana integrada Zero Advance. Esta solución destaca tanto por su rendimiento como por su simplicidad. Del mismo modo, consigue potenciar la creatividad en la cocina gracias a una superficie más amplia y una serie de innovaciones tecnológicas, en línea con la colección Icon. Igualmente, aumenta las capacidades de extracción y el espacio disponible en la encimera.

www.barazzasrl.it



FALMEC Con su estructura de puente, el modelo Brooklyn, visto en Eurocucina, permite aumentar el espacio de la isla, y lo enriquece con el prestigio del aluminio negro satinado y el cristal ahumado. La tecnología se esconde en el diseño, y el motor sin escobillas brinda una aspiración potente y silenciosa. Por su parte, el velo extraíble incrementa la capacidad de captación de vapores. El sistema consta de un módulo de campana y módulos de accesorios. Además, las funciones pueden manejarse con controles táctiles o a distancia, con radiocontrol o con el exclusivo sistema Dialogue. www.falmec.com

PANDO Entre las soluciones de aspiración más destacadas de Pando, se halla la campana de isla I-875. Se trata de un modelo ligero, gracias a su excepcional diseño espacial, con un único sistema de aspiración que funciona mediante recirculación. Así, filtra el humo y el vapor a través de un exclusivo filtro de carbón activado cerámico reactivable de alta eficiencia. Después, la campana devuelve a la cocina un aire libre de olores y partículas. También, el sistema Pando LED, brinda iluminación a toda la encimera de la cocina, y permite regular el grado de intensidad y la temperatura de la luz. www.pando.es

