

# Lavadoras y encimeras se disputan el podio en un mercado de Gama Blanca que asciende tímidamente



*El patrón por el que se rige esta categoría de producto está más que claro: el diseño de electrodomésticos ecológicos y de líneas modernas que cumplen con los estándares de sostenibilidad en cuanto a funcionalidad e innovación. Sin embargo, hay dos artículos que han sabido aprovechar el impulso del viento: se trata de las lavadoras y las encimeras que, sin entrar a comparar sus resultados obtenidos el año anterior, han sabido capturar la atención del consumidor.*

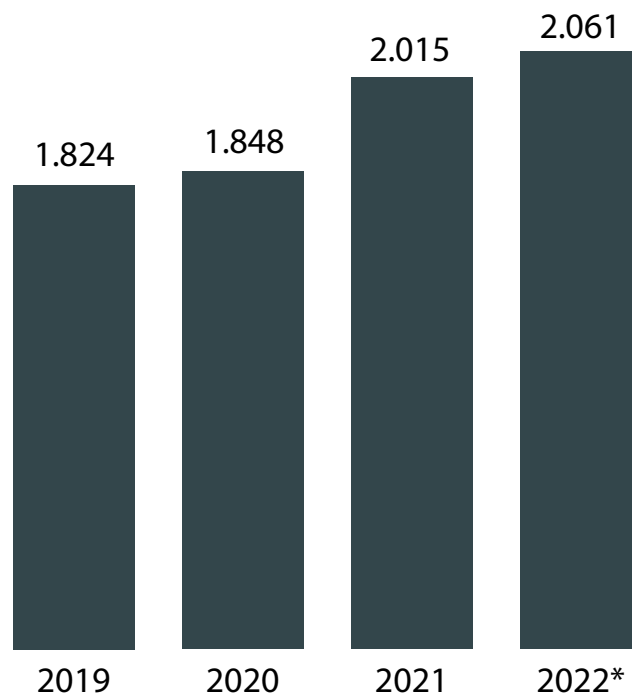
**D**urante 2022, el mercado español de la Línea Blanca ascendió ligeramente un 2,30% en relación a 2021, pasando de los 2.015 a los 2.061 millones de euros facturados. Por el contrario, si atendemos al número de unidades, sufrió una bajada del -7,08%, hasta situarse a las 8.491. Profundizando en la tipología de productos que forman parte del segmento, se puede observar como las lavadoras están en auge si se tiene en cuenta la totalidad de los resultados en este 2022, cuando se alcanzaron las 1.710.984 unidades vendidas. De lo contrario, al cotejar este dato con el del periodo anterior, vemos que esta categoría de producto ha caído un 3% y la de valor ha subido un 4%. Esta tendencia se podría trasladar al resto de la tabla, ya que todos los elementos representados descienden en mayor o menor medida. A continuación, las encimeras se colocan en segunda posición, con 1.078.657 unidades vendidas, sufriendo una bajada del 7% en las ventas y una del 2% en valor. Las campanas ocupan el tercer puesto al vender por encima de las 839.000 unidades, lo que supone una caída del 10% en comparación al año anterior, mientras que su valor cae ligeramente un 1%. Le siguen los hornos, que superan las 780.000 unidades y registran un descenso del 11%. Estos aparatos se convierten en los peores parados en cuanto a valor, al caer un 7%.

Volviendo a la gama de lavado, los lavavajillas llegan a las 742.207 unidades y bajan un 9%, al igual que lo hacen los congeladores. En lo que respecta a su valor, se incrementa un 5 y 2%, respectivamente. En cambio, las secadoras se encuentran en el medio de ambos dispositivos, con más de 205.000 unidades vendidas, un desplome del 14% con respecto al periodo anterior y una bajada del 2% en valor. Las cocinas son las que menos han visto incrementadas sus unidades (91.239), cayendo un 3%, al igual que los frigoríficos de dos puertas con congelador superior. En cuanto a valor, las primeras suben un 4%, mientras que este tipo de frigoríficos asciende un 7%. Dentro del segmento del frío, los que se encuentran mejor posicionados son los que se corresponden con 'otros frigoríficos', cuyas ventas y valor ascienden un 3 y un 12%, respectivamente. Le siguen muy de cerca los frigoríficos de 2 puertas combi, con una subida del 1 y 10% en cada una de las categorías. Por último, las vinotecas son las más castigadas dentro de este ranking al caer sus ventas un 27% y al ascender su valor un 18%. Los microondas, por su parte, descienden un 7% y aumentan su valor un 3%.

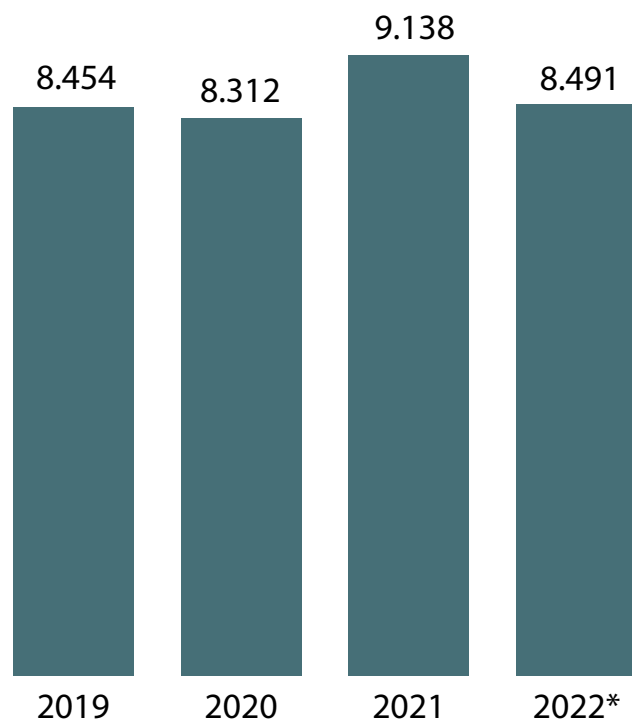
### En su justa medida

Las lavadoras ya no solo se diseñan para lavar la ropa, sino que se preocupan por higienizar y conservar las propiedades de las prendas, optimizando los recursos puestos a su disposición (agua, detergente y energía) mediante el sistema de autos dosificación, de modo que, tras haber vertido el jabón en el cajetín, son capaces de determinar la cantidad de detergente y de agua que se necesita en función de la suciedad de las prendas y de la carga del tambor. Los lavavajillas también comparten este servicio. Por ejemplo, a través de la aplicación Home Connect de Bosch se puede escanear el código de barras del detergente para "optimizar la dosificación automática en función del grado de concentración del mismo y de la dureza del agua", apuntan desde la firma. Y, sin tener que salir de esta herramienta, brindan la opción de estar al tanto del coste real de la energía para programar el aparato en función del momento de menor consumo. El empleo de materiales reciclados para su fabricación es cada vez más común entre las firmas, que se sirven de botellas de plástico

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA 2019-2022  
MILLONES DE EUROS



MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA 2019-2022  
MILLONES DE UNIDADES



\*Previsión.  
Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

recicladadas, restos textiles y redes de pesca abandonadas, entre otros elementos, para elaborar algunas de las piezas que componen sus electrodomésticos, haciendo lo suyo para preservar el medioambiente. Tomando en consideración la premisa del ahorro, las lavadoras Supreme Silence de Whirlpool ofrecen un mecanismo que distribuye el agua desde su boquilla superior cual cascada, permitiendo adaptar este recurso atendiendo a la carga y reduciendo su consumo “hasta en un 59%, equivalente a 38 litros, en cada ciclo de lavado”, indican. En el panel de control de estos equipos podemos seleccionar el programa que mejor se adapte si tenemos que lavar prendas delicadas, de algodón o realizar un lavado rápido, pero, ¿qué pasa con los malos olores? Haier lo resuelve con la función *i-Refresh*, que envuelve con el vapor el interior del tambor para acabar con los olores, el polvo o los alérgenos que pudiese haber en la ropa, al tiempo que contribuye a que el planchado de la misma sea mucho más eficiente. Los modelos de gran capacidad irrumpen en escena para que los

Las lavadoras ya no solo se diseñan para lavar la ropa, sino que se preocupan por higienizar y conservar las propiedades de las prendas

clientes puedan lavar cómodamente en sus casas la ropa de cama, mantas o edredones sin mayor problema de logística y, todo ello, bajo una puesta en marcha silenciosa para facilitar la convivencia. Y, con el fin de impedir que los microplásticos acaben en los océanos tras la colada, Samsung ha creado un filtro externo para lavadoras con el fin de atrapar hasta el 98% de los microplásticos que se desprenden durante el lavado. Al vincularse con la plataforma SmartThings, avisa a los usuarios cuando es necesario limpiar el dispositivo.

**Más vale que sobre...**

Frigoríficos, placas de cocción, hornos y vinotecas incrementan su amplitud interior para no quedarse cortos y aportar un margen de maniobra superior a los usuarios. Para aquellas familias numerosas o que les guste hacer acopio de víveres para no tener que estar haciendo la compra diariamente, los combis, de dos a cuatro puertas, se convertirán en su mejor opción. Se trata de aparatos que reúnen la nevera y el congelador en una misma unidad. Bosch nos brinda un frigorífico multipuerta más ancho y profundo que un modelo convencional, donde poder albergar más de 600 litros y con un interior flexible. Por su parte, Cecotec sorprende con el frigorífico americano Bolero CoolMarket Cross Door 4D, de 454 litros, el cual viene dotado del sistema *Dual tech cooling*, que evita que los olores y sabores entre compartimentos se entremezclen, al contar con dos circuitos separados, y con *My Fresh Choice*, que permite adecuar la temperatura al alimento almacenado. La ventaja de estos equipos es que podemos abrir tan sólo la puerta que necesitamos en cada momento,

evitando que el frío se escape. A su vez, una alarma de puerta emite una señal acústica si ha quedado abierta por más 30 segundos o si ha ocurrido una anomalía con la temperatura interior, mientras que el sistema *Total NoFrost* impide que se forme hielo y se encarga de que lo almacenado conserve sus nutrientes por más tiempo.

Ante una estancia de dimensiones reducidas o una segunda residencia se aconsejan los frigoríficos con conservador bajo encimera, al dar solución a ambas tareas con un diseño de dimensiones compactas. En el caso de nostálgicos o comprometidos con las tendencias, Smeg cuenta en su porfolio con el FAB10, un mini frigorífico de casi 95 centímetros de altura que nos traslada a los años 50, y posee una capacidad de 101 litros y un habitáculo interior dedicado a la congelación.

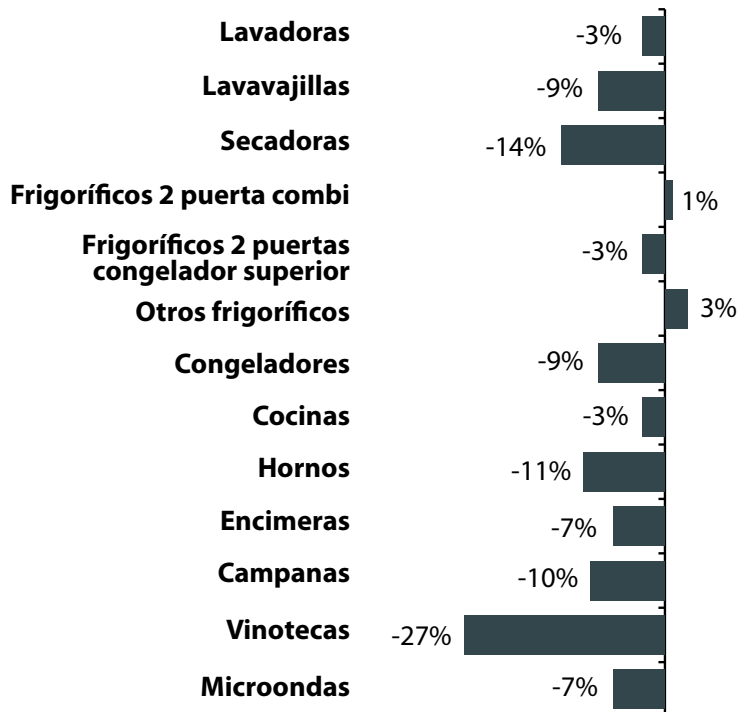
Ahora que la práctica del *batch cooking* está más extendida entre los más cocinillas, que prevén con antelación el menú semanal que van a consumir, una solución pasaría por la colocación de un congelador vertical en su cocina, pudiendo elegir entre uno de libre instalación o uno integrado.

Cajones especiales para frutas y verduras, mecanismos que simulan la luz solar, con un código de luces de colores que favorece que los productos conserven todas sus propiedades o que permiten que exista un reparto uniforme del aire por el interior del frigorífico para que no se produzcan cambios bruscos de temperatura son algunas de las innovaciones presentes en esta gama. En caso de no contar con suficiente espacio, hay referencias que dan la opción de transformar la parte destinada al congelador en frigorífico. Para acabar con los malos olores

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA 2019-2022				
UNIDADES				
	2019	2020	2021	2022
Lavadoras	1.847.500	1.755.125	1.763.901	1.710.984
Lavavajillas	772.760	780.490	815.612	742.207
Secadoras	226.512	235.572	239.106	205.631
Congeladores	163.500	220.725	193.576	176.154
Cocinas	71.000	81.650	94.061	91.239
Encimeras	1.067.600	1.072.938	1.159.846	1.078.657
Hornos	773.835	804.788	876.414	780.008
Campanas	855.270	838.165	932.878	839.590

Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA 2021-2022  
EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS - UNIDADES



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

y bacterias, Pando, que ha irrumpido en el mercado del frío con su gama de frigoríficos y congeladores, se sirve de la radiación ultravioleta UV-C con luces LED y un filtro de carbón. Gracias a la *UltraFresh Technology* es capaz de acabar con el gas etileno que producen algunos comestibles cuando maduran, como les ocurre a las manzanas, conservando toda su frescura por un tiempo mayor. Samsung va un paso más allá y permite integrar una pantalla de FHD de 32" en la propia puerta del frigorífico Bespoke 4-Door Flex. Así, los consumidores cocinan y acceden a la oferta de contenidos de Samsung TV Plus, lo utilizan como marco de fotos digital en el que exponer las fotografías que más le gusten o como una ventana desde la que supervisar el estado de los alimentos almacenados sin tener que abrir la nevera.

Si ya veíamos que la amplitud y las tecnologías de conservación eran aspectos muy valorados en el ámbito de los frigoríficos, en lo que respecta a las vinotecas siguen los pasos de sus homólogos. Las de bajo encimera se presentan como una buena elección para almacenar nuestros caldos aportando un toque diferenciador en el mobiliario. Guías telescópicas deslizantes, iluminación LED, zonas de temperatura independientes y ajustables en función de las condiciones térmicas de cada tipo de vino, diferentes medidas y amplitudes, mínimas vibraciones, diseños modernos y disponibles en variados acabados son algunas de las prestaciones que más repiten en el mercado. ASKO, por ejemplo, pone a nuestra disposición un acondicionador de vino que simula las condiciones de almacenaje que se pueden dar en una bodega tradicional, "desde el aire puro filtrado con carbón vegetal y el control de la humedad hasta las perfectas condiciones de iluminación y la puerta de cristal resistente a la luz ultravioleta", exponen. Con el objetivo de mantener el orden, en cada uno de los estantes hay un letrero de pizarra y, con la aplicación del smartphone, se podrá realizar un inventario del catálogo.

**La salud es lo primero**

Cocinar sin apenas aceite ni grasa, invirtiendo el menor tiempo posible y favoreciendo el ahorro energético, ya está al alcance de cualquiera. Lo vimos con las freidoras de aire, y ahora les toca el turno a los hornos al añadir la cocción con vapor. De la mano de estos dispositivos se pueden conseguir platos jugosos en su interior y crujientes en su parte externa sin miedo a que se pasen o a que no se hagan del todo, tal y como se consigue con el horno GEBD19401BPH de Grundig, equipado con tecnología *HotAero Pro*, encargada de distribuir el aire caliente de manera uniforme echando mano de su nuevo sistema de ventiladores. Además, al venir dotado de una sonda térmica, se consigue que la carne se cocine en su punto óptimo. Si somos muchos comensales a comer o queremos elaborar un menú completo hay referencias que cumplen este propósito al poder preparar tres recetas al mismo tiempo, como sugiere Whirlpool y su gama New Actual. Combina la cocción al vapor con las funcionalidades de horno al uso dividiendo el cocinado en tres partes: el usuario vierte el agua en el fondo del horno, inserta la bandeja con el producto y pone en marcha la función vapor. Pero existen fabricantes que innovan hasta tal punto que el espacio culinario parece sacado de una cocina de un chef profesional. Como muestra un botón: el horno Dual Cook Flex de Samsung trae un doble compartimento para cocinar dos recetas en simultáneo, cada una de las cuales con su tiempo y temperatura pertinentes. ¿Y si tenemos curiosidad por probar cómo sería utilizar el método de cocción al vacío? Con la cocción *Sous Vide* queda resuelto el misterio. Cabe destacar el horno SteamGourmet de Teka propone hasta tres técnicas de cocción al vapor. Mientras que con la opción *Regenerate* se puede volver a calentar una comida que ya

Ahora que las zonas abiertas se imponen a las cerradas y que el formato isla gana adeptos, vemos como las placas de inducción con extractor integrado comulgan con esa libertad de movimientos

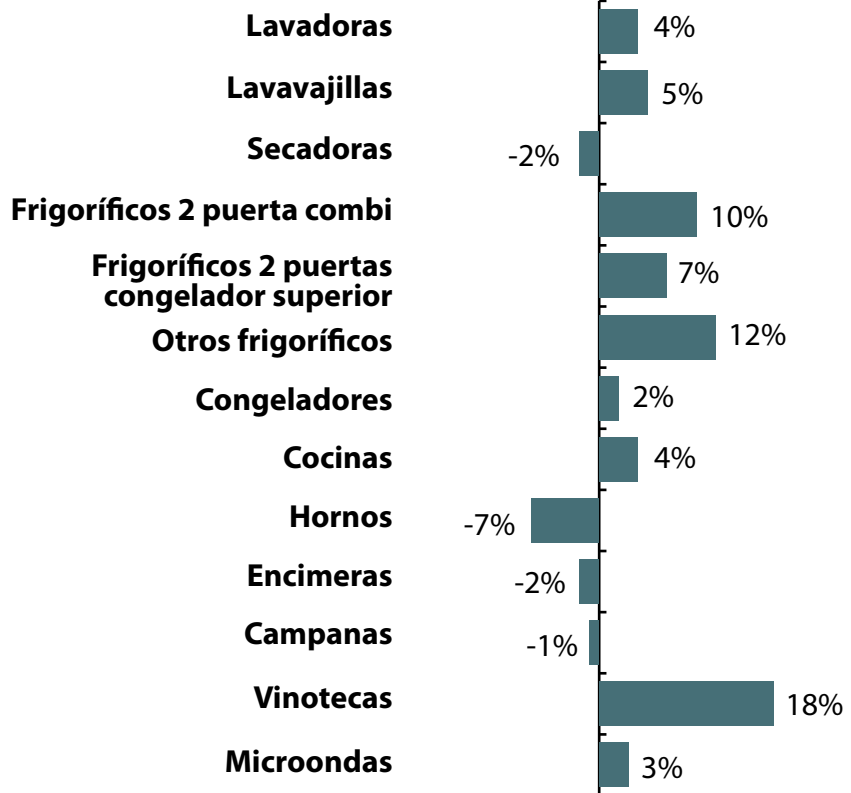
habíamos preparado anteriormente. Y, para que no nos tengamos que preocupar ni siquiera de darle la vuelta a los alimentos que se están horneando, el horno AirFry de la firma dispone de una bandeja troquelada en la que el aire se abre paso para llegar a todas partes. Siguiendo esta corriente evolutiva, en algunos casos ya no hace falta pegarse al cristal del dispositivo para saber en qué punto se encuentra el cocinado, porque, a través de la cámara interior, presente en el horno multifunción de la Generación 7000 de Miele, y la aplicación Miele@home, lo sabremos al instante. A su vez, eso de pasarse horas y horas limpiando el horno para que quede impoluto se ha acabado, ya que con la limpieza pirólitica la grasa y suciedad incrustada se reducen a cenizas, mientras que con la autolimpieza a vapor la grasa adherida a las paredes del aparato se despegan por sí sola sin mayores complicaciones. A ellas se añade la aquálisis, para la que hay que verter un poco de agua y jabón en la base del dispositivo y dejar que la función haga su magia.

**Es cosa de dos**

¿Y qué pasa con las placas de inducción y las campanas extractoras? Aquí hay diversidad de opiniones, dependiendo de las dimensiones de la estancia, del estilo de la cocina o de la practicidad que busquemos. Pero ahora que las zonas abiertas se imponen a las cerradas y que el formato isla gana adeptos, vemos como las placas de inducción con extractor integrado comulgan con esa libertad de movimientos tan ansiada e incrementan la visibilidad al no existir obstáculos de por medio. Beko se suma al cocinado flexible con la superficie HII 68811 NT IndyFlex+, compuesta por ocho zonas que se pueden emplear por separado o combinadas de cuatro en cuatro en función del tamaño de los recipientes que se vayan a usar. En el mercado también encontramos modelos que identifican la ubicación de la sartén o de la cacerola, realizando un seguimiento inteligente. Esto es lo que ofrece la nueva línea de Smeg, que viene con funciones específicas para derretir, mantener caliente o hervir los alimentos. ¿Y si te dijésemos que el futuro está cada vez más cerca? El extractor telescópico de cristal de Siemens emerge de la encimera de cocción cuando se necesita para atrapar los humos y olores con todo el estilo que se le caracteriza y se encarga de adaptar la potencia a la cantidad y densidad del humo de forma automática. En cambio, en el momento en que prescindimos de sus servicios, se esconde. Es potente, silencioso, se puede controlar a distancia con la aplicación pertinente y hasta se puede customizar, modificando el color y la intensidad lumínica. Sus filtros son aptos para lavavajillas.

Por su parte, Bosch dispone de placas con extractor integrado de diferentes medidas de ancho, con las que poder cocinar sin que la forma o el tamaño del recipiente suponga un problema, pudiendo situarlo en cualquier parte. Protección anti derrames “mediante dos depósitos que recogen cualquier líquido que se pueda derramar, protegiendo al 100% tanto el motor como el interior”, apuntan, desconexión automática de seguridad o la posibilidad de mantener la temperatura constante en el interior de la olla son algunas de sus cualidades. Para incrementar la durabilidad de las superficies Miele ha diseñado unas placas de inducción con *DiamondFinish*, un revestimiento especial incorporado en la superficie de la vitro que le otorga una mayor resistencia frente

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA 2021-2022  
EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS - PRECIO



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

a los arañazos provocados por mover los recipientes sobre ella o por la utilización de estropajos abrasivos. Atendiendo a aquellos que demandan una cocina más tradicional, pero sin renunciar a las últimas tecnologías, encontramos las placas Gas on Glass de Teka con sistema de autoencendido incorporado. Gracias a sus parrillas de hierro fundido no hace falta levantar la sartén para moverla a otro lugar, sino que se puede desplazar a lo largo de la misma sin temor. Otro de sus puntos a tener en cuenta es que el conducto del gas se apaga automáticamente cuando nota que la llama se ha extinguido.

El estilo de las cocinas americanas entra en nuestros hogares de la mano de Fagor Electrodoméstico y sus cocinas de libre instalación compuestas por una placa Gas on Glass con hasta cuatro zonas de cocción y un horno multifunción, así como un compartimento extra debajo del aparato en el que poder guardar los útiles de cocción y tenerlos al alcance. Y el estilo se adueña de la cocina con Monolith de Falmec y su conjunto modular fijado a la encimera, válido para placas de gas y de inducción, cuyo sis-

**Frigoríficos, placas de cocción, hornos y vinotecas incrementan su amplitud interior para no quedarse cortos y aportar un margen de maniobra superior a los usuarios**

tema de aspiración se abre de manera sutil para capturar los humos y vapores y dejar vía libre al control de las funciones de aspiración e iluminación. En sus laterales puede acompañarse de espacios para el almacenaje de especieros u utensilios o tablas de corte, así como enchufes eléctricos. ▶