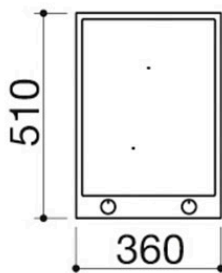
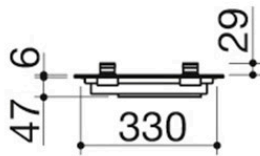
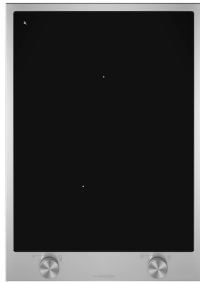


Placa de cocción B_Free de encastre de 36

2 zonas de inducción

1PBF3ID



Descripción

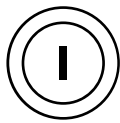
- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- funciones: limitador de potencia, Booster,
- detección selectiva de cacerolas,
- precalentamiento automático, mantenimiento del calor
- dispositivos de seguridad: bloqueo electrónico de
- funciones para la seguridad de los niños, indicador de calor residual, apagado de seguridad
- diámetro de cacerola mínimo: \varnothing 90 mm
- niveles de potencia ajustables: 1,6 - 2,0 - 2,4 - 2,8 - 3,2 - 3,7 kW
- máxima potencia absorbida: 3,7 kW
- hueco de encastre: 34x49,5 cm

Potencia de las zonas de inducción:

- 1 zona \varnothing 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 zona \varnothing 160 mm: 1,4-2,1 kW (*)
- (*) en función Booster

Plus

Características detalladas



Inducción

Con la inducción, el calor se genera solo en el fondo de la cacerola y se transmite directamente a los alimentos cocinados.

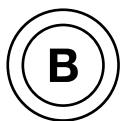
Gracias a un rendimiento del 90 %, el tiempo de cocción se acorta considerablemente.

La superficie de la placa permanece fría para garantizar una mayor seguridad durante el uso y facilitar las tareas de limpieza.



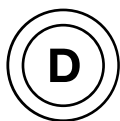
Limitador de potencia

Esta función permite definir y ajustar la potencia máxima que la placa de cocción es capaz de absorber; de esta manera, se pueden evitar los riesgos de sobrecarga energética.



Función Booster

Acorta el tiempo de cocción de la zona en cuestión, incrementando la potencia de la placa al máximo. Resulta especialmente adecuada para calentar grandes cantidades de líquidos.



Detección selectiva de cacerolas

La placa de inducción funciona solo si detecta la presencia sobre ella de recipientes de cocción metálicos de tamaño adecuado, evitando así que se encienda por efecto de otros objetos.



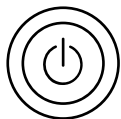
Bloqueo para la seguridad

El dispositivo de bloqueo de los mandos impide que los niños modifiquen por accidente los ajustes de la placa.



Luz indicadora de calor residual

La pantalla indica, con el símbolo H, si hay de calor residual en la placa, que se acumula al reflejarse en el fondo del recipiente de cocción.



Apagado automático de seguridad

Una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia, la placa se apaga automáticamente para limitar los daños que podría ocasionar un despiste por parte del usuario.



Acero inoxidable AISI 304

El AISI 304, utilizado para la fabricación de los productos Barazza, es un acero inoxidable de alta calidad que garantiza resistencia a los esfuerzos, durabilidad y facilidad de limpieza.



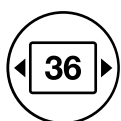
Acero de gran espesor

El espesor de 10/10 garantiza al acero inoxidable AISI 304 una robustez que confiere al producto una considerable durabilidad, manteniendo inalteradas sus características..



Mandos giratorios de acero inoxidable

Fabricados en acero inoxidable, robustos y agradables al tacto, los mandos giratorios de las placas de cocción Barazza permiten ajustar con facilidad y precisión la potencia de los fuegos o de las zonas de inducción.



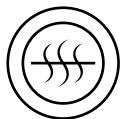
Módulo de ancho 36

Las placas de cocción Barazza están disponibles en diferentes anchos, diseñadas para adaptarse a todos los módulos estándar más comunes del mobiliario de cocina.



Función Mantenimiento del calor

Ajusta el nivel de potencia a un valor de entre 0 y 1, que permite mantener los alimentos calientes sin correr el riesgo de que se quemen.



Función Pre calentamiento automático

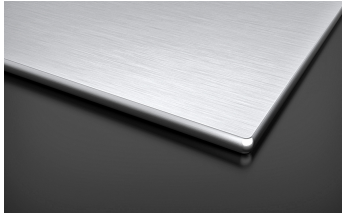
Permite alcanzar más rápidamente la temperatura prevista: una vez seleccionado un nivel de potencia, la zona calentará al máximo durante un intervalo de tiempo y luego se estabilizará en el nivel seleccionado.

Instalaciones

Método de instalación



Encastre con borde cuadrado



El borde, doblado, descansa sobre la encimera.

Productos relacionados



1PBF1



1PBF2



1PBFTK1



1PBFBQ



1PBF64