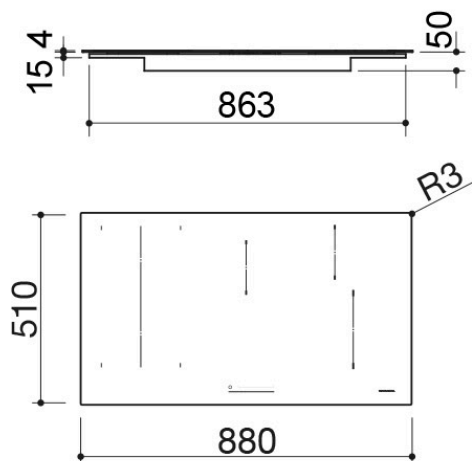
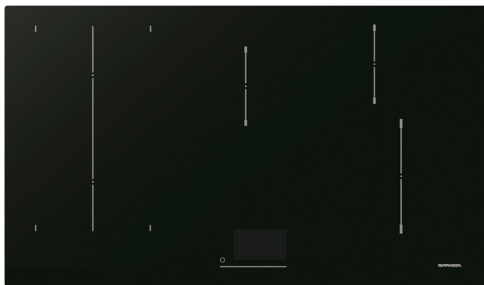


Placa de cocción Icon de encastre y enrasado de 90

5 zonas de inducción

1PIDI9



Descripción

- mandos: pantalla táctil
- funciones: limitador de potencia, funciones automáticas (Melt, Warm), Bridge para las zonas de la izq., reconocimiento automático de cacerolas, Booster, precalentamiento automático,
- detección selectiva de cacerolas, función pausa/
- reanudación, temporizadores de fin de cocción
- independientes, mantenimiento del calor
- dispositivos de seguridad: bloqueo electrónico
- de funciones para la seguridad de los niños,
- indicador de calor residual, alarma de rebosamiento, apagado de seguridad
- diámetro de cacerola mínimo:
 - \varnothing 90 mm - \varnothing 110 mm
- niveles de potencia ajustables:
 - 2,2-2,3-2,4...7,0-7,1-7,2 kW
- máxima potencia absorbida: 7,2 kW
- hueco de encastre: 87x49 cm
- a filo de encimera: ver ficha técnica
- Potencia de las zonas de inducción:
 - 2 zonas \varnothing 145 mm 1,2-1,8 kW (*)
 - 1 zona \varnothing 210 mm 2,2-3,6 kW (*)
 - 2 zonas ovaladas 2,2-3,6 kW (*)
- (*) en función Booster

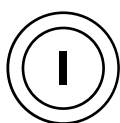
Plus

Características detalladas



Módulo de ancho 90

Las placas de cocción Barazza están disponibles en varias medidas de ancho, estudiadas para adaptarse a los módulos estándar más extendidos de los muebles de cocina.



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.



Programas y funciones de cocción automática

Los programas de cocción automática permiten ajustar la temperatura de las zonas de inducción a un valor predefinido, adecuado para recetas específicas:

Placas Space:

- 1) El programa "Warming" ajusta la potencia a 45 °C, permitiendo mantener calientes los alimentos cocinados.
- 2) El programa "Melt" ajusta la potencia a 70 °C, temperatura ideal para fundir chocolate, mantequilla y productos similares.
- 3) El programa "Simmer" ajusta la potencia a 94 °C, garantizando una ebullición lenta, ideal para la preparación de salsas, estofados y sopas de verdura.

Placas Icon:

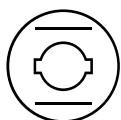
- 1) La función "Melt" ajusta la temperatura a 70 °C, valor ideal para fundir la mantequilla y otros alimentos similares.
- 2) La función "Warm" ajusta la potencia a 45 °C, permitiendo mantener calientes los alimentos

cocinados.



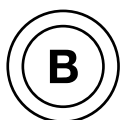
Función Bridge

Permite conectar dos zonas de cocción contiguas sobre la placa, ampliando la zona de apoyo. Resulta especialmente útil en caso de recipientes de cocción grandes.



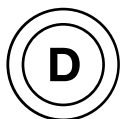
Reconocimiento automático de cacerolas

La placa es capaz de reconocer de manera autónoma cuando se coloca una cacerola sobre ella, activando la interfaz y permitiendo un ajuste rápido de los parámetros de cocción.



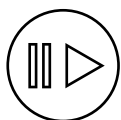
Función Booster

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.

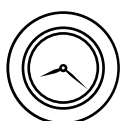


Detección selectiva de cacerolas

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.



Función pausa/reanudación



Programador de fin de cocción

Permite definir un tiempo concreto (desde un mínimo de 1 a un máximo de 99-600 minutos, según el modelo) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada, garantizando un control

puntual de las cocciones y limitando el malgasto de energía.



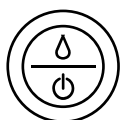
Bloqueo para la seguridad

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



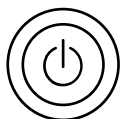
Luz indicadora de calor residual

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.



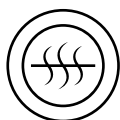
Alarma de desbordamiento

Cuando se derrama un líquido sobre la superficie y llega a la zona de los mandos, la placa emite una señal acústica y se apaga automáticamente hasta que se retira el líquido.



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.



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.



Pantalla táctil

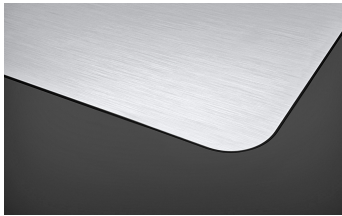
Pantalla táctil de alta definición que permite un ajuste preciso, sencillo e intuitivo de los diversos parámetros de cocción y configuración del horno.

Instalaciones

Método de instalación



Encastre a filo de encimera



Ofrece una alineación perfecta con la encimera.



Encastre en vidrio con borde plano



La linealidad del vidrio se realza gracias a la instalación empotrada que deja visible su espesor.

