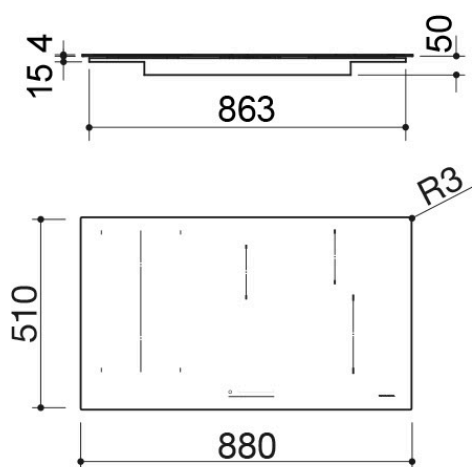


Piano cottura Icon incasso e filo da 90

5 zone a induzione

1PIDI9



Descrizione

- comandi: Touch Screen
- funzioni: limitatore di potenza, funzioni automatiche (Melt, Warm), Bridge per le zone di sx, riconoscimento automatico pentole, Booster, preriscaldamento automatico, rilevamento selettivo pentole, funzione pausa/richiama, timer di fine cottura indipendenti, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo: \varnothing 90 mm - \varnothing 110 mm
- livelli di potenza regolabili: 2,2-2,3-2,4...7,0-7,1-7,2 kW
- potenza massima assorbita: 7,2 kW
- incasso: 87x49 cm
- filotop: v. scheda tecnica

Potenze zone a induzione:

- 2 zone \varnothing 145 mm 1,2-1,8 kW (*)
- 1 zona \varnothing 210 mm 2,2-3,6 kW (*)
- 2 zone ovali 2,2-3,6 kW (*)
- (*) in funzione Booster

Plus

Dettaglio delle caratteristiche



Modulo larghezza 90

I piani cottura Barazza presentano diverse dimensioni in larghezza, studiate per adattarsi a tutti i più diffusi moduli standard dei mobili dell'ambiente cucina.



Induzione

Con l'induzione il calore è generato solo sul fondo della pentola e trasmesso direttamente al cibo da cuocere. In virtù di un rendimento del 90%, i tempi di cottura si velocizzano molto. La superficie del piano rimane fredda per garantire una maggiore sicurezza in fase di utilizzo e facilitare le operazioni di pulizia.



Limitatore di potenza

Questa funzione permette di definire e impostare la potenza massima che il piano di cottura è in grado di assorbire; così facendo, si è in grado di evitare i rischi di sovraccarico energetico.



Programmi di cottura automatica

I programmi di cottura automatica permettono di impostare la temperatura delle zone a induzione su di un valore prestabiliti, adatto a specifiche preparazioni.

Piani Space:

- 1) il programma "Warming" imposta la potenza a 45 °C, permettendo di tenere i cibi cucinati in caldo;
- 2) il programma "Melt" imposta la potenza a 70 °C, temperatura ideale per sciogliere burro e alimenti simili;
- 3) il programma "Simmer" imposta la potenza a 94 °C, garantendo un'ebollizione lenta, ideale per la preparazione di sughì, stufati e minestre.

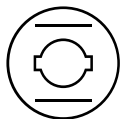
Piani Icon:

- 1) la funzione "Melt" imposta la temperatura a 70 °C, temperatura ideale per sciogliere burro e alimenti simili.
- 2) La funzione "Warm" imposta la potenza a 45 °C, permettendo di tenere i cibi cucinati in caldo.



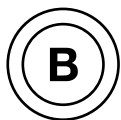
Funzione Bridge

Consente di collegare due zone di cottura adiacenti sul piano, ampliando l'area d'appoggio. Risulta particolarmente utile in caso di strumenti di cottura di grande dimensione.



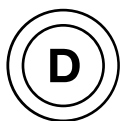
Riconoscimento automatico pentole

Il piano è in grado di riconoscere in modo autonomo quando una pentola viene collocata sopra esso, avviando l'interfaccia e permettendo una regolazione rapida dei parametri di cottura.



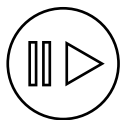
Funzione Booster

Riduce il tempo di cottura della singola zona aumentando la potenza del piano al massimo. Risulta particolarmente adatta per il riscaldamento di grandi quantità di liquidi.

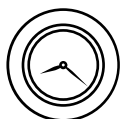


Rilevamento selettivo pentole

La piastra a induzione funziona solo se il piano rileva la presenza su di sé di strumenti di cottura metallici di dimensioni idonee, evitando così che altri oggetti inneschino l'accensione.



Funzione pausa/riciama



Programmatore di fine cottura

Permette di stabilire una tempistica precisa (da un minimo di 1 a un massimo di 99-600 minuti a seconda dei modelli) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata, assicurando un controllo puntuale sulle cotture e limitando lo spreco energetico.



Blocco funzioni di sicurezza

Il dispositivo di bloccaggio dei comandi evita di modificare accidentalmente le impostazioni del piano da parte dei bambini.



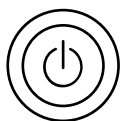
Spia calore residuo

Il display visualizza, tramite il simbolo H, l'eventuale presenza di calore residuo sul piano, generato da quello riflesso dal fondo dello strumento di cottura.



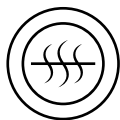
Allarme traboccamento

Qualora un liquido venga versato sulla superficie e finisca sopra la zona comandi, il piano emette un segnale acustico e si spegne automaticamente fino a che il liquido non viene rimosso.



Spegnimento automatico di sicurezza

Una volta trascorso il tempo limite di accensione a una data potenza, il piano si spegne automaticamente in modo da limitare i danni di un'eventuale dimenticanza da parte dell'utente.



Funzione preriscaldamento automatico

Consente di arrivare più velocemente a temperatura: dopo aver selezionato un livello di potenza, la zona riscalderà al massimo per un arco di tempo per poi assestarsi sul livello selezionato.



Schermo Touch Screen

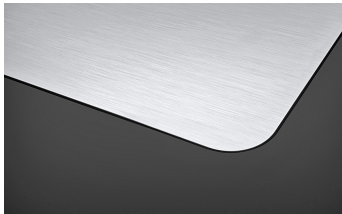
Schermo Touch Screen ad alta definizione che permette una regolazione precisa, semplice e intuitiva dei vari parametri di cottura e impostazione dell'apparecchio.

Installazioni

Metodo di installazione

FT

Filotop



Conferisce un perfetto allineamento al top.

IVP

Incasso vetro bordo piatto



La linearità del vetro viene messa in risalto dall'installazione ad incasso che rende visibile il suo spessore.

