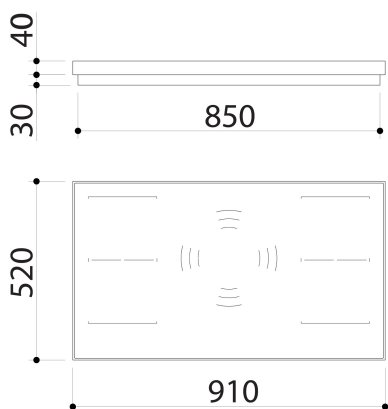
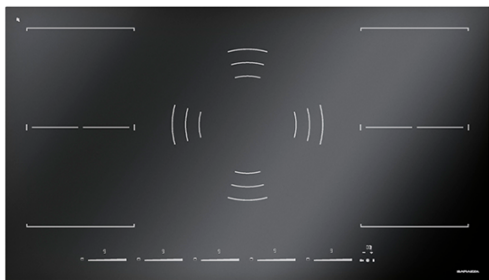


Placa de cocción Kasai Space de encastre de 90

1PKS90N



Descripción

- marco perimetral h 40 mm
- de acero inoxidable AISI 304 de 4 mm de espesor
- mandos: Touch Control con multislíder
- funciones: cocciones automáticas con tres niveles
- (Warming, Melt, Simmer), Bridge, reconocimiento
- automático de cacerolas, Booster, detección
- selectiva de cacerolas, función pausa/reanudación,
- temporizador de fin de cocción 1-99 min
- 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 125 mm
- máxima potencia absorbida: 11,1 kW
- hueco de encastre: 86x49

Potencia de las zonas de inducción:

- 1 zona \varnothing 260 mm: 2,6-5,5 kW (*)
- 4 zonas Octa: 2,1-3,7 kW (*)

(*) en función Booster

Plus

Características detalladas



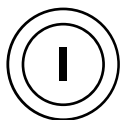
Módulo de ancho 90

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.



Mandos Touch Control

Los mandos táctiles Touch Control permiten ajustar los parámetros de forma independiente, fácil y precisa para cada zona de cocción específica de la placa.



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:

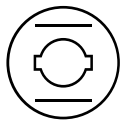
1) La función "Melt" ajusta la temperatura a 70 °C, valor ideal para fundir la mantequilla y otros alimentos similares.

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.



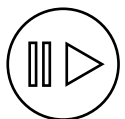
Función Booster

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.



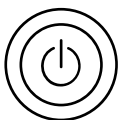
Luz indicadora de calor residual

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.

Instalaciones

Método de instalación



Encastre Mizu Kasai



Marco perimetral en acero inoxidable.

