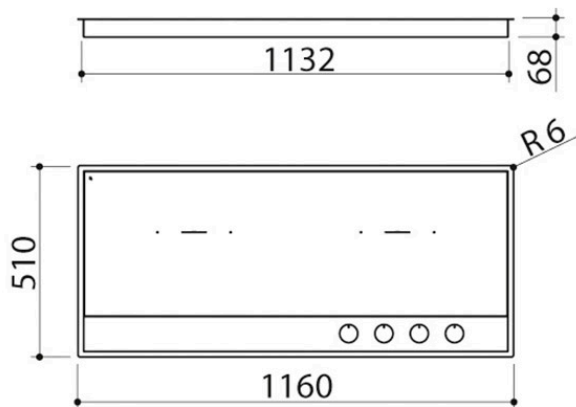
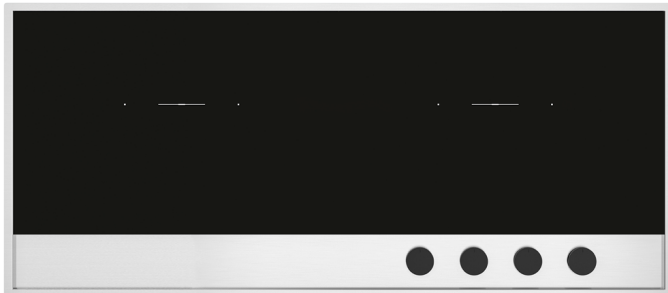


Kochfeld Lab Evolution 120 Einbau und flächenbündig

4 Induktionskochzonen

1PLE12ID

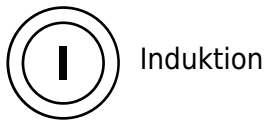
Beschreibung



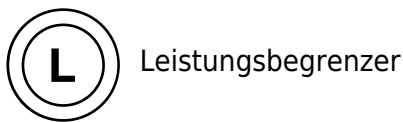
- Edelstahl AISI 304
- Steuerungen: Drehknöpfe Flat mit Soft-Touch-Beschichtung
- Funktionen: Leistungsbegrenzer, Bridge, Booster, selektive Topferkennung, automatische Vorwärmung, Warmhalten
- Sicherheitsvorrichtungen: elektronische Funktionssperre als Kindersicherung, Kontrollleuchte Restwärme, Überlauf-Alarm, Sicherheitsabschaltung
- Min. Topfdurchmesser: \varnothing 110 mm
- Verstellbare Leistungsstufen: 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- Max. Leistungsaufnahme: 7,4 kW
- Einbau: 114x49 cm
- Flächenbündig: siehe technische Daten
- Leistung Induktionskochzonen:
 - 4 Kochzonen Octa: 2,1-3 kW (*)
 - (*) bei Booster-Funktion

Plus

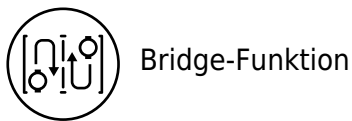
Detaillierte Merkmale



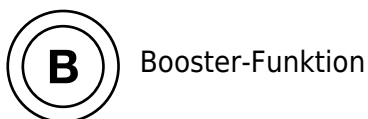
Bei der Induktion wird Hitze nur am Boden des Topfes generiert und direkt auf die zu garenden Speisen übertragen. Aufgrund eines Wirkungsgrads von 90 % verkürzen sich die Garzeiten erheblich. Die Oberfläche der Platte bleibt kalt, um während der Nutzung eine größere Sicherheit zu gewährleisten und die Reinigung zu erleichtern.



Mit dieser Funktion kann die Maximalleistung definiert und eingestellt werden, die das Kochfeld in der Lage ist aufzunehmen; dadurch wird das Risiko einer energetischen Überbelastung vermieden.



Ermöglicht die Verbindung von zwei nebeneinander liegenden Kochzonen, um einen größeren Bereich zum Aufsetzen zu generieren. Besonders nützlich bei Verwendung von großen Gargeräten.



Reduziert die Garzeit einer einzelnen Kochzone durch Erhöhen der Leistung des Kochfelds auf das Maximum. Eignet sich besonders für das Erhitzen von großen Mengen an Flüssigkeiten.



Die Induktionsplatte funktioniert nur, wenn auf der Kochfeldfläche Metall-Kochgeschirr mit geeigneten Abmessungen erkannt wird und verhindert so, dass andere Gegenstände ein Einschalten auslösen.



Automatische Sicherheitsausschaltung

Nach Ablauf einer bestimmten maximalen Betriebsdauer bei einer bestimmten Leistung schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, um die Schäden des eventuellen Vergessens durch den Benutzer zu begrenzen.



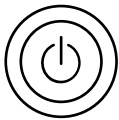
Kontrollleuchte Restwärme

Das Display zeigt mit dem Symbol H das mögliche Vorhandensein von Restwärme auf dem Kochfeld an, die durch die Reflexion vom Boden des Kochgeräts entsteht.



Überlauf-Alarm

Wenn Flüssigkeit über der Oberfläche vergossen wird und auf das Bedienfeld läuft, gibt das Kochfeld einen Signalton ab und schaltet sich automatisch aus, bis die Flüssigkeit entfernt wird.



Automatische Sicherheitsausschaltung

Nach Ablauf einer bestimmten maximalen Betriebsdauer bei einer bestimmten Leistung schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, um die Schäden des eventuellen Vergessens durch den Benutzer zu begrenzen.



Edelstahl AISI 304

AISI 304, der für die Herstellung der Produkte verwendet wird, ist ein hochwertiger Edelstahl, der Widerstandsfähigkeit, Langlebigkeit und eine einfache Reinigung garantiert.



Edelstahl

Die rechteckigen Spül- und Waschbecken von Barazza werden aus verstärktem AISI 304-Stahl hergestellt, der vollständig recyclebar, korrosionsbeständig, langlebig und sehr hygienisch ist.



Elemente mit Soft-Touch-Beschichtung

Die Soft-Touch-Beschichtung sieht elegant aus, hat eine angenehme Haptik und wird in verschiedenen Produktlinien für Drehknöpfe, Griffe und Bedienfelder verwendet.



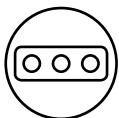
Drehknöpfe Flat mit Soft-Touch-Beschichtung

Sie zeichnen sich durch eine minimalistische und essentielle Ästhetik aus, sind ergonomisch und fühlen sich warm an, wodurch eine präzise Regulierung der Brennerstärken oder Induktionskochzonen ermöglicht wird.



Modul mit Breite 120

Die Kochfelder von Barazza sind in verschiedenen Breiten erhältlich, die so konzipiert sind, dass sie sich an alle gängigen Standardmodule von Küchenmöbeln anpassen lassen.



Zonen in Linie

Die lineare Anordnung der Kochzonen ermöglicht eine geringere Tiefe des Kochfelds, wodurch es sich leichter in Arbeitsplatten aus Edelstahl integrieren lässt.



Funktion Warmhalten

Stellt die Leistungsstufe auf einen Wert zwischen 0 und 1 ein und ermöglicht das Warmhalten von Speisen, ohne die Gefahr des Anbrennens.



Funktion automatisches Vorwärmen

Ermöglicht ein schnelleres Erreichen der Temperatur: Nach Auswählen einer Leistungsstufe, heizt die Kochzone für einen

bestimmten Zeitraum maximal und stabilisiert sich dann auf der gewählten Stufe.

Installationen

Installationsmethode



Flächenbündig



Sorgt für eine perfekte Ausrichtung mit der Arbeitsfläche



Einbau mit flachem Rand



Der Rand ist nur durch Berührung spürbar und erleichtert die Installation.

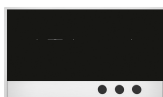
Verwandte Produkte



1PLE2D



1PLE3D



1PLE9ID