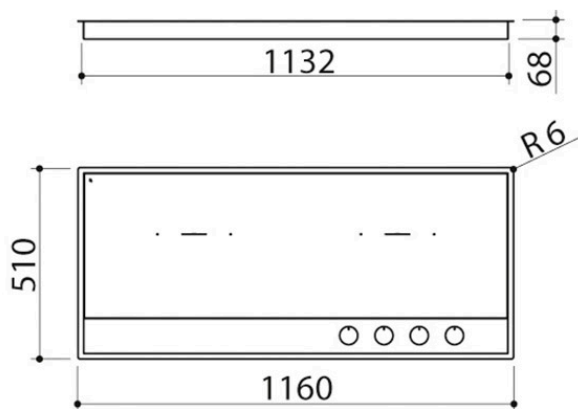
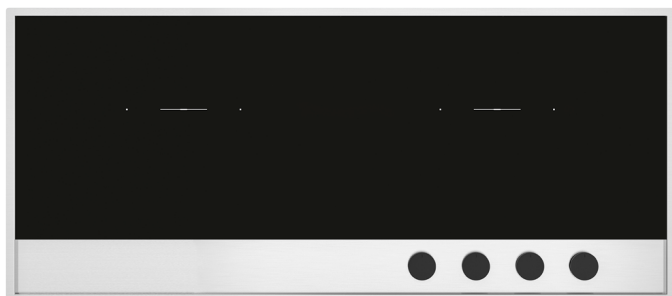


Placa de cocción Lab Evolution de encastre y enrasada de 120

4 zonas de inducción

1PLE12ID



Descripción

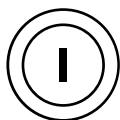
- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- mandos: giratorios Flat en acabado Soft-Touch
- funciones: limitador de potencia, Bridge, Booster, detección selectiva de cacerolas, precalentamiento automático, mantenimiento del calor
- dispositivos de seguridad: bloqueo electrónico de funciones para la seguridad de los niños, indicador de calor residual, alarma de rebosamiento, apagado de seguridad
- diámetro de cacerola mínimo: \varnothing 110 mm
- niveles de potencia ajustables: 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- máxima potencia absorbida: 7,4 kW
- hueco de encastre: 114x49 cm
- a filo de encimera: ver ficha técnica

Potencia de las zonas de inducción:

- 4 zonas Octa: 2,1-3 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.



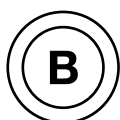
Limitador de potencia

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 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.



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.



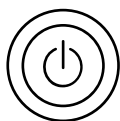
Luz indicadora de calor residual

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.



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.



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..



Elementos con acabado Soft-Touch

Elegante a la vista y agradable al tacto, el acabado Soft-Touch es protagonista en varias líneas de producto, revistiendo tanto los mandos como las manillas y el panel frontal de control.



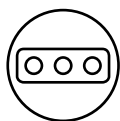
Mandos giratorios Flat en acabado Soft-Touch

Se caracterizan por una estética minimalista y sobria, y resultan cálidos y ergonómicos al tacto, permitiendo un ajuste preciso de la potencia de los fuegos o de las zonas de inducción.



Módulo de ancho 120

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



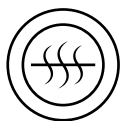
Zonas en línea

La distribución en línea de las zonas permite contener la profundidad de la placa, que así se puede integrar más fácilmente en las encimeras de acero.



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.

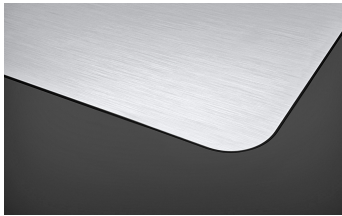
Instalaciones

Método de instalación



FE

Encastre a filo de encimera



Ofrece una alineación perfecta con la encimera.



EBP

Encastre con borde plano



El borde solo se percibe al tacto y facilita la instalación.

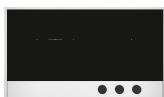
Productos relacionados



1PLE2D



1PLE3D



1PLE9ID