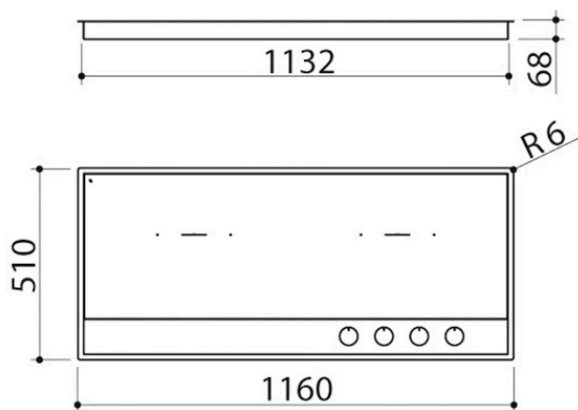




Table de cuisson Lab Evolution à encastrement et au ras du plan de 120 4 zones à induction

1PLE12ID

Description



- acier inox AISI 304 de forte épaisseur
- commandes : manettes Flat avec finition Soft-Touch
- fonctions : limiteur de puissance, Bridge, Booster, détection sélective des casseroles, préchauffage automatique, maintien de la chaleur
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions de sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 110 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- puissance maximale absorbée : 7,4 kW
- encastrement : 114x49 cm
- au ras du plan : voir fiche technique

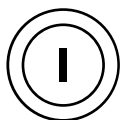
Puissances des zones à induction :

- 4 zones Octa : 2,1-3 kW (*)
- (*) Booster en marche



Plus

Caractéristiques détaillées



Induction

Avec l'induction la chaleur n'est créée que sur le fond de la casserole et transmise directement à l'aliment à cuire. En vertu d'un rendement de 90%, les temps de cuisson deviennent plus rapides. La surface du plan reste froide afin de garantir plus de sécurité lors de son utilisation et faciliter les opérations de nettoyage.



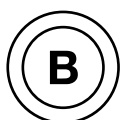
Limiteur de puissance

Cette fonction permet de définir et configurer la puissance maximum que la table de cuisson est en mesure d'absorber ; cela afin d'éviter tout risque de surcharge énergétique.



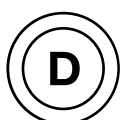
Fonction Bridge

Elle permet de raccorder deux zones de cuisson adjacentes sur la table de cuisson, en agrandissant la zone d'appui. Elle s'avère particulièrement utile en cas d'instruments de cuisson de grande dimension.



Fonction Booster

Elle réduit le temps de cuisson de chaque zone en augmentant la puissance de la table de cuisson au maximum. Elle s'avère particulièrement adaptée pour le chauffage de grandes quantités de liquides.



Détection sélective des casseroles

La plaque à induction ne fonctionne que si la table de cuisson détecte la présence sur soi d'un instrument de cuisson métallique de dimensions adéquates, évitant ainsi que d'autres objets ne déclenchent l'allumage.



Verrouillage des fonctions de sécurité

Le dispositif de verrouillage des commandes évite de modifier accidentellement les configurations de la table de cuisson de la part des enfants.



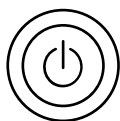
Témoin lumineux de chaleur résiduelle

L'écran affiche, moyennant le symbole H, l'éventuelle présence de chaleur résiduelle sur la table de cuisson, générée par celle réfléchiée par le fond de l'instrument de cuisson.



Alarme débordement

Si un liquide est versé sur la surface et finit sur la zone de commandes, la table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint automatiquement jusqu'à ce que le liquide ne soit éliminé.



Extinction automatique de sécurité

Une fois passé le temps limite d'allumage à une puissance donnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement de manière à limiter les dommages d'un éventuel oubli de la part de l'utilisateur.



Acier inox AISI 304

L'AISI 304, utilisé pour la réalisation des produits Barazza, est un acier inoxydable de haute qualité qui garantit résistance aux sollicitations, durabilité dans le temps et facilité de nettoyage.



Acier inox de forte épaisseur

Barazza utilise de l'acier AISI 304 de forte épaisseur, entièrement recyclable, résistant à la corrosion, durable et hautement hygiénique.



Éléments finition Soft-Touch

Élégante à la vue et agréable au toucher, la finition Soft Touch est la protagoniste dans différentes lignes de produit, en revêtant aussi bien les manettes que les poignées et le devant des commandes.



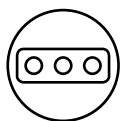
Manettes Flat avec finition Soft-Touch

Caractérisées par une esthétique minimale et essentielle, elles se présentent au toucher chaudes et ergonomiques, en permettant un réglage précis de la puissance des feux ou des zones à induction.



Module largeur 120

Les tables de cuisson Barazza présentent différentes dimensions en largeur, conçues pour s'adapter aux modules standards des meubles de l'espace cuisine les plus diffus.



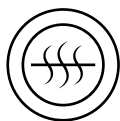
Zones alignées

La distribution alignée des zones permet de contenir la profondeur de la table de cuisson qui peut ainsi être intégrée plus facilement dans les plans de travail en acier.



Fonction maintien de la chaleur

Elle configure le niveau de puissance à une valeur comprise entre le 0 et le 1, qui permet de garder le plat au chaud sans risquer de le brûler.



Fonction préchauffage automatique

Elle permet d'arriver plus rapidement à la température : après avoir sélectionné un niveau de puissance, la zone chauffera au maximum pour un laps de temps pour ensuite se stabiliser sur le niveau sélectionné.

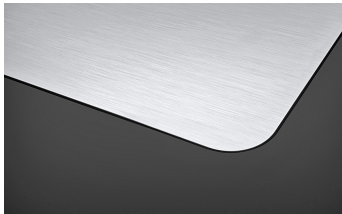


Installations

Méthode d'installation



Au ras du plan



Il donne un alignement parfait au plan de travail.



Encastrement bord plat



Le bord n'est perceptible qu'au toucher et facilite l'installation.



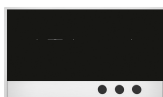
Produits similaires



1PLE2D



1PLE3D



1PLE9ID