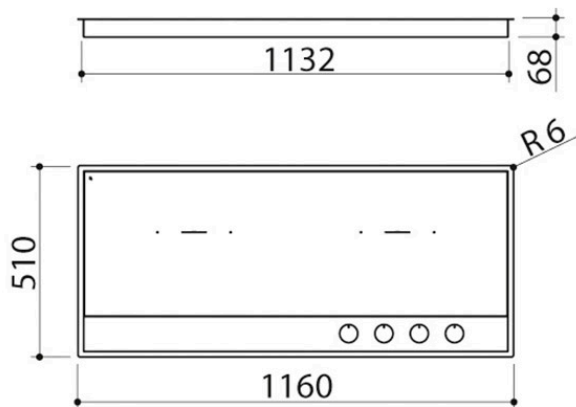
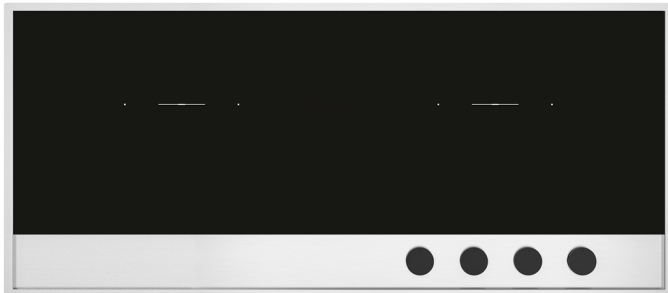


# Piano cottura Lab Evolution incasso e filo da 120

## 4 zone a induzione

1PLE12ID



### Descrizione

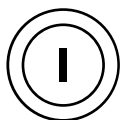
- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- comandi: manopole Flat in finitura Soft-Touch
- funzioni: limitatore di potenza, Bridge, Booster, rilevamento selettivo pentole, preriscaldamento automatico, mantenimento calore
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento di sicurezza
- diametro pentola minimo:  $\varnothing$  110 mm
- livelli di potenza regolabili: 1,6 - 2,0 - 2,8 - 3,5 - 4,3 - 5 - 5,5 - 6 - 7,4 kW
- potenza massima assorbita: 7,4 kW
- incasso: 114x49 cm
- filotop: v. scheda tecnica

### Potenze zone a induzione:

- 4 zone Octa: 2,1-3 kW (\*)
- (\*) in funzione Booster

## Plus

### Dettaglio delle caratteristiche



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.



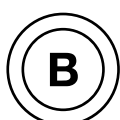
Limitatore di potenza

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.



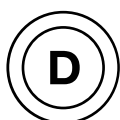
Funzione Bridge

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.



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.



### Blocco funzioni di sicurezza

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



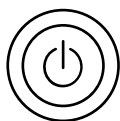
### Spia calore residuo

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.



### Acciaio inox AISI 304

L'AISI 304, utilizzato per la realizzazione dei prodotti Barazza, è un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, durabilità nel tempo e facilità di pulizia.



### Acciaio inox di spessore elevato

Barazza utilizza acciaio AISI 304 di spessore elevato, il quale è completamente riciclabile, resistente alla corrosione, durevole e altamente igienico.



### Elementi in finitura soft-Touch

Elegante all'occhio e piacevole al tatto, la finitura Soft-Touch è protagonista in diverse linee di prodotto, rivestendo sia manopole che maniglie che frontale comandi.



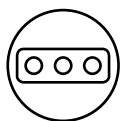
### Manopole Flat in finitura Soft-Touch

Caratterizzate da un'estetica minimale ed essenziale, al tatto si presentano calde ed ergonomiche, permettendo una regolazione precisa della potenza dei fuochi o delle zone a induzione.



### Modulo larghezza 120

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



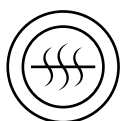
### Zone in linea

La distribuzione in linea delle zone permette di contenere la profondità del piano che può così essere integrato più agevolmente nei top in acciaio.



### Funzione mantenimento calore

Imposta il livello di potenza a un valore compreso fra lo 0 e l'1, che permette di tenere la pietanza al caldo senza correre il rischio di bruciarla.



### Funzione preriscaldamento automatico

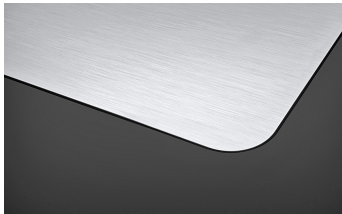
Consente di arrivare più velocemente a temperatura: dopo aver selezionato un livello di potenza, la zona riscalderà al massimo per un arco di tempo per poi assestarsi sul livello selezionato.

# Installazioni

## Metodo di installazione

 FT

Filotop



Conferisce un perfetto allineamento al top.

 IBP

Incasso bordo piatto



Il bordo si avverte solo al tatto e rende facile l'installazione.

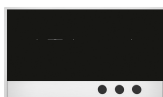
## Prodotti correlati



1PLE2D



1PLE3D



1PLE9ID