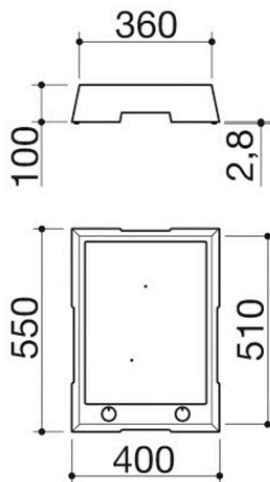
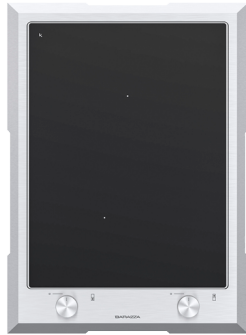


Kochfeld Thalys 40 Freistehend

2 Induktionskochzonen

1PTFID

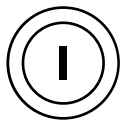
Beschreibung



- Edelstahl AISI 316
- Funktionen: Leistungsbegrenzer, Booster,
- selektive Topferkennung, Warmhalten,
- automatische Vorwärmung
- Sicherheitsvorrichtungen: elektronische
- Funktionssperre als Kindersicherung,
- Kontrollleuchte Restwärme,
- Sicherheitsabschaltung
- Min. Topfdurchmesser: \varnothing 90 mm
- Verstellbare Leistungsstufen:
- 1,6 - 2,0 - 2,4 - 2,8 - 3,2 - 3,7 kW
- Max. Leistungsaufnahme: 3,7 kW
- Ausstattung: Schuko-Stecker
- Wasserdichte Abdeckplane
- Schneidbrett Thalys 1TTH
- Leistung Induktionskochzonen:
- 1 Kochzone \varnothing 200 mm: 2,3-3 kW (*)
- 1 Kochzone \varnothing 160 mm: 1,4-2,1 kW (*)
- (*) bei Booster-Funktion

Plus

Detaillierte Merkmale



Induktion

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.



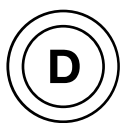
Leistungsbegrenzer

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.



Booster-Funktion

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.



Selektive Topferkennung

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



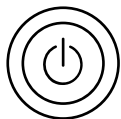
Automatische Sicherheitsausschaltung

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.



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

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



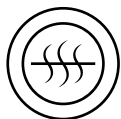
Drehknöpfe aus Edelstahl

Die aus Edelstahl hergestellten Drehknöpfe der Kochfelder von Barazza verfügen über eine angenehme Haptik und ermöglichen die bequeme und präzise Regulierung der Brenner oder Induktionskochzonen.



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.



Edelstahl AISI 316

Elemente aus AISI 316-Edelstahl – ein vollständig recycelbares, langlebiges und äußerst hygienisches Material, das besonders widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse und Salznebel ist.



Ergonomischer Griff

Ermöglicht eine einfache und ergonomische Handhabung.

Installationen

Installationsmethode



Freistehendes Thalass



Absolute Flexibilität in der Platzierung für eine vielseitige und leistungsstarke Outdoor-Küche – ganz ohne Einbau.

Verwandte Produkte



1PTF1



1PTF2



1PTFTK1



1PTFBQ