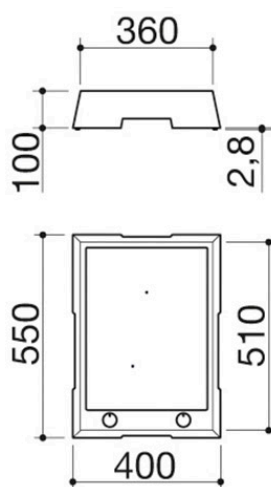




Table de cuisson Thalys freestanding de 40 2 zones à induction

1PTFID

Description



- acier inox AISI 316 de forte épaisseur
- fonctions : limiteur de puissance, Booster, détection sélective des casseroles, maintien de la chaleur, préchauffage automatique
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions de sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole : \varnothing 90 mm
- niveaux de puissance réglables : 1,6 - 2,0 - 2,4 - 2,8 - 3,2 - 3,7 kW
- puissance maximale absorbée : 3,7 kW
- équipement : fiche de courant avec Schuko
- toile imperméable de couverture
- planche à découper Thalys 1TTH

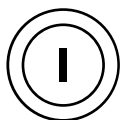
Puissances des zones à induction :

- 1 zone \varnothing 200 mm : 2,3-3 kW (*)
- 1 zone \varnothing 160 mm : 1,4-2,1 kW (*)
- (*) Booster en marche



Plus

Caractéristiques détaillées



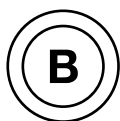
Induction

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 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.



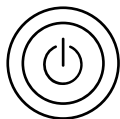
Verrouillage des fonctions de sécurité

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 réfléchi par le fond de l'instrument de cuisson.



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 de forte épaisseur

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



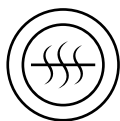
Manettes en acier inox

Réalisées en acier inox, robustes et agréables au toucher, les manettes des tables de cuisson Barazza permettent un réglage facile et précis de la puissance des feux ou des zones à induction.



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.



Acier inox AISI 316

Éléments réalisés en acier inox AISI 316, un matériau entièrement recyclable, durable et hautement hygiénique, extrêmement résistant aux agents atmosphériques et à la salinité.



Poignée ergonomique

Permet une prise en main facile et ergonomique



Installations

Méthode d'installation



Freestanding Thalass



Liberté de positionnement absolue pour une cuisine extérieure polyvalente et très performante, sans besoin d'installation à encastrement.



Produits similaires



1PTF1



1PTF2



1PTFTK1



1PTFBQ