



Avec SenseBoil, plus de risque de débordement

Les plaques à induction SenseBoil® sont équipées de capteurs qui détectent l'ébullition de l'eau dans vos casseroles et ajuste la température évitant le bouillonnement et maintient l'eau à la température de frémissement.

Bénéfices et Caractéristiques

Plus de casseroles qui débordent

Les plaques à induction SenseBoil® sont équipées de capteurs qui détectent l'ébullition de l'eau dans vos casseroles et ajuste la température évitant le bouillonnement et maintient l'eau à la température de frémissement.



Technologie Hob2Hood®

Grâce au système Hob2Hood, plus besoin de régler votre hotte, la plaque de cuisson s'occupe de tout. Une fois la plaque active, l'éclairage de la hotte s'enclenche et les capteurs thermique adaptent la puissance d'aspiration.



Plus d'espace grâce à la fonction Bridge

La fonction Bridge de cette plaque de cuisson à induction vous permet de combiner deux zones de cuisson en une seule plus grande. La température et les paramètres de temps sont synchronisés automatiquement. Idéal pour vos planchas !



- Plaque de cuisson Induction Série 700 SENSE
- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Bridge"
- 4 foyers
- 4 foyers induction dont une zone 24 cm
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles sensibles avec accès direct
- Fonction SenseBoil®
- 4 boosters
- 4 minuteurs
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARD Induction : 2300/3600W/240mm
- Foyer AVC Induction: 1400/2500W/145mm
- Fonction "indicateur temps écoulé"
- Verrouillage des commandes
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Bord biseauté en façade
- Installation Optifix™
- Power Management: connexion possible en 16, 20 ou 32 A

Commandes individuelles sensibles à accès direct.

Ajustez facilement les réglages de température de votre plaque de cuisson avec les touches sensibles à accès directes. Chaque zone de cuisson peut être contrôlée individuellement et vous permet de régler instantanément un niveau de cuisson optimal.

Les zones de cuisson Infinite s'adaptent à vos récipients.

Les zones de cuisson Infinite s'adaptent à la taille de vos récipients dès que vous les posez dessus. Ces zones offrent une couverture totale, quelle que soit la taille du récipient, pour offrir la chaleur nécessaire, sans perte de performances.

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	4	Volts	220-240V/400V2N
Zone modulable	1	Poids brut/net (kg)	12.9 / 11.76
Technologie de chauffe de la table	Induction	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm.*	Fabriqué en	Allemagne
Avant gauche	21	PNC	949 596 974
Arrière gauche	21	Code EAN	7332543700875
Arrière droite	24	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Avant centre	14.5		
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg.*		
Avant gauche	179.6		
Arrière gauche	177		
Arrière droite	174.6		
Avant centre	180.2		
Consommation énergétique (électrique) de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	177.9		
Couleur	Noir		
Dimensions LxP (mm)	780x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x750x490		
Type de grille(s)	sans grille		
Cordon fourni (en m):	1.5		
Puissance électrique totale maximum (W)	7200		

