

SPACE INDUCTION



Table induction

Code: I300 N00

TABLE CUISSON INDUCTION SPACE



CARACTÉRISTIQUES

FONCTION POWER CONTROL

La fonction PowerControl permet d'utiliser librement la technologie de l'induction même avec des consommateurs standard de 3 kW. En fait, la personne concernée peut facilement modifier le niveau d'absorption maximum du plancher, en passant d'un minimum de 2,8 kW à la solution "non limitée". Une fois la puissance maximale définie, il est possible d'oublier les absorptions, car la table induction Foster va avertir des limites éventuelles et laissera le choix de distribuer la puissance comme l'on souhaite. À tout moment, la table peut être facilement reprogrammée pour modifier ou supprimer la limite de puissance.

LOCALISATION INTELLIGENTE DES POTS

Cette fonction reconnaît sur quelle zone la casserole est appuyée et active automatiquement les commandes relatives pour le réglage de puissance.

POWERBOOST

Il garantit une augmentation de puissance à la table sélectionnée. En particulier, lorsque le Booster est activé, la table fonctionne pendant dix minutes à une puissance très élevée qui permet de chauffer rapidement de grandes quantités d'eau.

POT DETECTOR

Les tables de cuisson Foster reconnaissent non seulement la présence de casseroles et de poêles, mais calculent également leur surface. Ce système permet une utilisation encore plus efficace de l'énergie. Lorsque l'on retire les casseroles, les plaques sont automatiquement désactivées.

PROGRAMMATION DE FIN DE CUISSON

Toutes les opérations sont réglées par des commandes tactiles sur le verre du plan. Chaque table est équipée d'une programmation indépendante qui permet de régler différents temps de cuisson.

COMPTEUR DES MINUTES

Une minuterie pratique, indépendante de la fin de la programmation de la cuisson.

COMMANDES SLIDER

La température sélectionnée se règle très rapidement grâce à la commande Slider : il suffit de toucher d'un doigt l'écran TOUCH pour atteindre le niveau de puissance souhaité.

FONCTION T-CHEF

Il permet de régler des températures particulières (42 °C, 70 °C, 84 °C) et de les maintenir constantes pendant la cuisson. Il est possible ainsi d'obtenir facilement des préparations élaborées avec des résultats comme un vrai chef. Le bain-marie, la crème pâtissière ou la béchamel seront toujours parfaits, de même que la cuisson lente à basse température. En réglant la température près de l'ébullition, les liquides de cuisson seront immédiatement à la température voulue, ce qui augmentera la vitesse et les performances.

PAUSE

Fonction utile qui permet de détourner l'attention de la cuisine, en interrompant et en rétablissant les modes réglés instantanément.

SÉCURITÉ

Toutes les tables de cuisson électriques Foster sont équipées des protections de sécurité les plus modernes et les plus sophistiquées : Arrêt central ; verrouillage de sécurité ; indicateurs de chaleur résiduelle. Les modèles d'induction se caractérisent également par les fonctions suivantes : Système de sécurité qui éteint la table en cas d'absence de pots ; Détecteur de débordement, qui éteint automatiquement la table en cas de débordement de liquides ; Désactivation automatique, pour éviter les accidents dus à l'oubli.

DÉTAILS

Bord d'installation

Bord chanfreiné - pour pour encastrement à fleur ou au-dessus du plan

Coloration

Noir

Matériau

Vitrocéramique

Particularités

8 Langues étrangères

Alimentation

230 - 380 V (50/60 Hz)

Dimensions

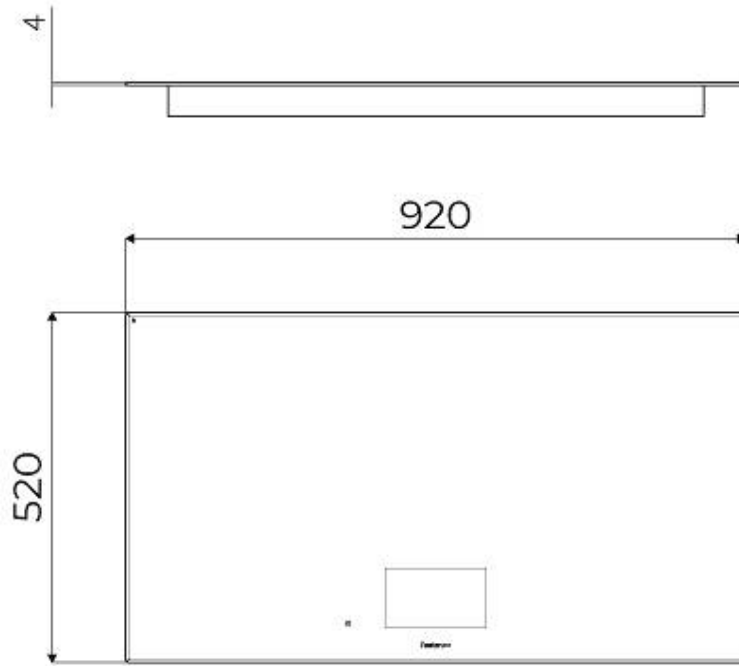
920 x 520 mm

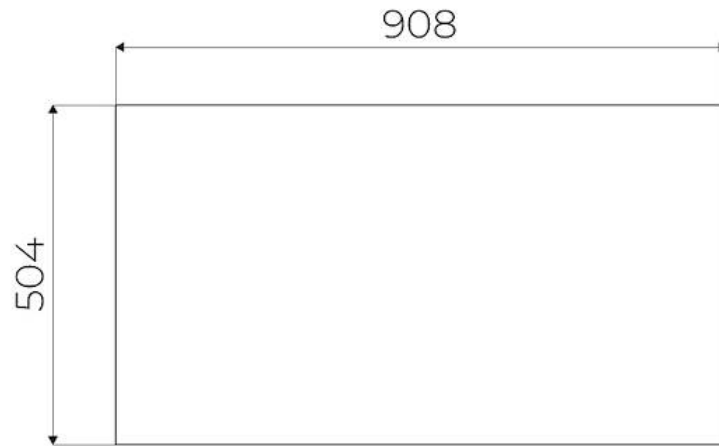
Élément chauffant

Zones libres - jusqu'à 6 casseroles

Trou d'encastrement	Voir fiche technique (pour tous les modèles à fleur ou à fleur installés par-dessus, et sous-plan)
Largeur	92 cm
Notes:	**Avec la fonction PowerControl, la puissance maximale peut être réglée chez les utilisateurs de 2.400 à 11.000 W par pas de 100 W *PowerBoost
Puissance totale	11.100 W**
Réglages	17 réglages de puissance par zone + Powerboost
Sécurité	Équipement de sécurité
Type	Table induction
Type de commandes	Touch control - Display TFT 7"
Notes:	* Powerboost

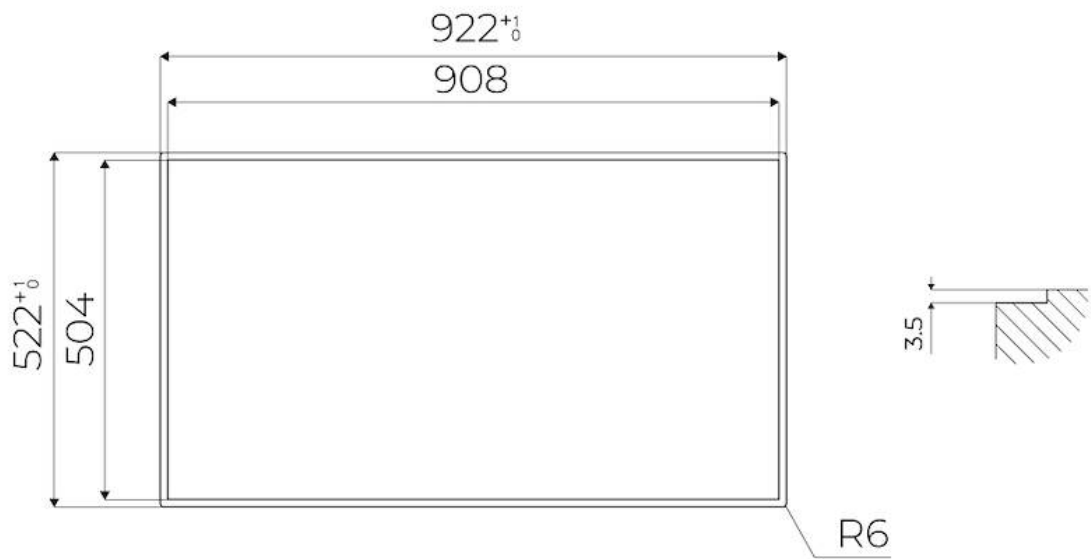
DESSINS TECHNIQUES





FTS - cut out

FT - cut out



GALERIE

