

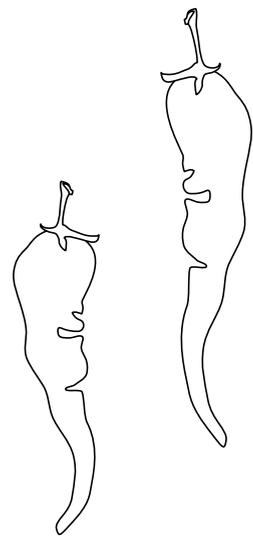
ENTRE EL FUEGO LENTO, EL MEDIO
Y EL FUERTE, HAY MILES DE
RECETAS QUE PIDEN A GRITOS LA
PRECISIÓN DE UNA PLACA NEFF



PLACAS



Explicación de las prestaciones	52
Placa Inducción Total	68
Placa Flexinducción con extractor integrado	69
Placas FlexInducción Plus	70
Placas FlexInducción	72
Placas de inducción	76
Placa vitrocerámica	78
TeppanYaki	79
Placas modulares Dominó de 30 cm de ancho	80
Placas de gas	82



INDUCCIÓN TOTAL



Dale la bienvenida a la libertad en tu cocina.

La cocina sin límites ha llegado. El tamaño del recipiente, la forma o la posición ya no determinan la creatividad de cada plato. Ahora todo gira en torno a la idea, los límites en la cocina son historia.

La placa de Inducción Total ofrece un espacio para moverse con total libertad a lo largo y ancho de casi 3.000 cm² de superficie.

Coloca los recipientes que quieras donde quieras. Desde una paellera hasta una cafetera. Cualquier posición y forma del recipiente es apta para la placa de Inducción Total. Además, al cambiar un recipiente de posición, la placa lo detecta y mantiene sus ajustes.



LA COCINA HECHA A MANO

La fabricación de la placa de Inducción Total de NEFF es totalmente artesanal. Y eso se nota. Por cada detalle, por cada uno de sus 48 inductores estratégicamente situados y porque está hecha por y para personas que aman la cocina.



CONTROL INTELIGENTE

Gracias a su pantalla táctil TFT podemos controlar cada recipiente, posición, tamaño, forma y parámetros de potencia y tiempo asignados a cada zona de forma rápida y sencilla.



LA MEJOR TECNOLOGÍA

La placa de Inducción Total de NEFF cuenta con 48 inductores instalados uno a uno bajo el cristal, formando una superficie continua. Al colocar un recipiente encima de la placa, los inductores que reciben el contacto se activan y encienden, funcionando como una zona de cocción individual. El conjunto de inductores activos podrá ser tan grande como la propia placa.



Además de contártelo
queremos que lo veas.



PANTALLA TÁCTIL TFT



La última tecnología también puede ser la más sencilla.

La placa de Inducción Total de NEFF se controla a través de una pantalla táctil TFT que muestra todos los parámetros relativos a cada recipiente: la posición, el tamaño, la forma y los ajustes programados de potencia y tiempo.

Al colocar un recipiente, el display muestra automáticamente su posición. Con solo pulsar sobre él, este se ilumina en rojo pudiendo ajustar la potencia y el tiempo de cocción deseados. Además, si el recipiente es desplazado a otro punto de la zona de cocción, todos los ajustes que estaban seleccionados son traspasados, haciendo su uso muy rápido y sencillo.

Podemos ajustar multitud de parámetros, incluso calibrar el TouchControl para ajustar la sensibilidad. También podemos bloquear la placa para limpiarla o garantizar la seguridad de los niños.



¿Quieres ver cómo funciona?

PLACA FLEX INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO



Ni rastro de humos, ni de olores, ni de campanas.

Las cocinas abiertas son tendencia. Espacios para compartir el placer de cocinar, conversaciones, vida en familia, planes, aperitivos... todo menos los humos y olores del cocinado. Por eso es esencial contar con un sistema de extracción que sea tan eficaz eliminando los humos y olores, como discreto en su diseño, permitiendo que el ambiente sea agradable en lo práctico y en lo estético.

De esta necesidad surge una idea discreta y a la vez brillante: integrar el extractor en la placa FlexInducción, fusionando dos electrodomésticos en uno. Esto permite planificar el espacio de la cocina con total facilidad y con una instalación increíblemente sencilla, ocupando incluso menos espacio que otros sistemas de extracción de encimera.



DOS ELECTRODOMÉSTICOS EN UNO

Ya es posible unir una placa FlexInducción con las mejores prestaciones y un extractor de gran potencia, para que los olores que se producen cocinando desaparezcan prácticamente al instante. Además, se puede controlar todo desde el mismo display de la placa con TwistPad® Light, para una comodidad máxima.

UNA PLACA QUE NO DEJA DE SORPRENDER

Porque no solo incluye un potente sistema de extracción integrado en su superficie; además, ofrece las prestaciones más innovadoras para mantener la pasión por la cocina en continua ebullición.

FUNCIÓN MOVE

Divide la zona flexible en tres zonas con tres ajustes de temperatura diferentes: una para hervir, otra para cocinar a fuego lento y otra para mantener caliente. Basta con desplazar el recipiente hacia atrás para ir cambiando de potencia, según requiera la receta. Más información en la página 59.

CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE

Mide la temperatura interior del recipiente y la mantiene en el nivel adecuado para cada tipo de alimento; de esta forma no solo se consigue una cocción perfecta, también se ahorra energía, puesto que el inductor solo funciona cuando es necesario.

NIVEL 1
- MANTENER CALIENTE -



NIVEL 5
- COCINAR A FUEGO LENTO -



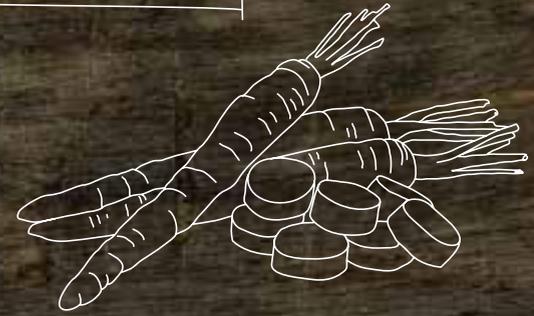
NIVEL 9
- HERVIR -





PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

Gracias a que la parrilla es de hierro fundido, permite apoyar las sartenes sin ningún problema y además se puede lavar en el lavavajillas.



TWIST PAD® LIGHT

Solo se necesita un dedo para controlar con precisión todas las zonas de cocción de la placa. Su manejo es fácil, sencillo y además, seguro, ya que al retirarlo los niños no pueden encender la placa.

Placas

CONTROL DEL EXTRACTOR

El extractor se controla con gran facilidad ya que desde la propia placa se puede:

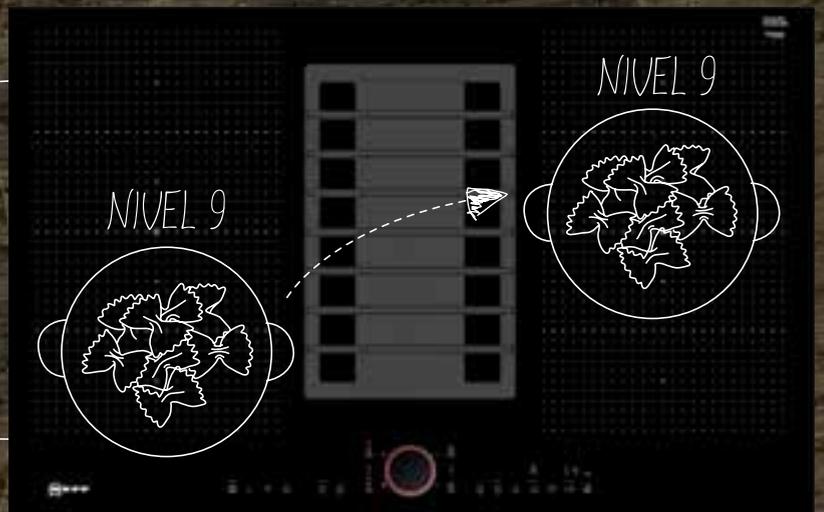
- ⊗ Conectar el modo automático, para que el extractor modifique su potencia en función de la necesidad en cada momento.
- ⊗ Encender y apagar.
- ⊗ Modificar potencias: tiene 9 niveles de potencia + 1 nivel intensivo.

Puede instalarse tanto con salida al exterior como en recirculación, eligiendo en cada caso el kit adecuado para cada instalación. Más información en la página 180.



FUNCIÓN TRANSFER

Se puede mover el recipiente a cualquier lugar de la doble zona flexible, y los ajustes de potencia, tiempo, etc. serán transferidos automáticamente a esa nueva zona. Basta con confirmar la zona con el TwistPad® Light para transferir los ajustes. Más información en la página 58.



NUEVAS PLACAS FLEX INDUCCIÓN CON TFT



Tan fácil e intuitivo como usar un smartphone.

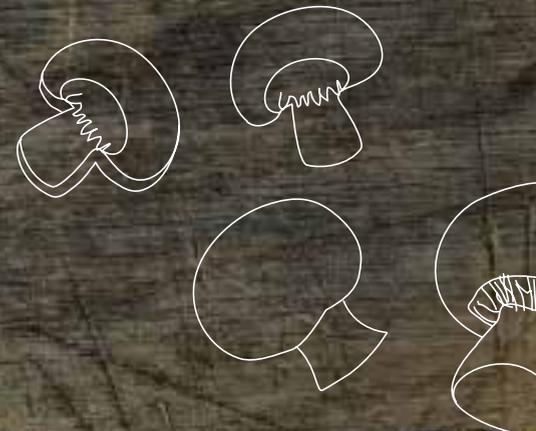
Cuando pensabas que el manejo de la placa FlexInducción no podía ser más sencillo, NEFF incorpora los displays TFT en sus placas FlexInducción de 90 y 80 cm. Su pantalla de gran tamaño, a color y con alta resolución, permite un uso tan ágil e intuitivo como el de un smartphone. Además, incluye un asistente de recetas muy fácil de utilizar: al elegir el plato, la placa configura el nivel adecuado de temperatura a través del sensor de cocción o el control de temperatura del aceite.



SENSOR DE COCCIÓN

Gracias al sensor de cocción, se puede medir la temperatura del líquido del interior del recipiente, durante el cocinado. Saber a qué temperatura está, por ejemplo, un guiso, permite regular la potencia con alta precisión para obtener resultados perfectos de cocinado.

Al ser inalámbrico, puede colocarse cómodamente en cualquier olla, gracias a unas bases de silicona que se adhieren al lateral del recipiente. Las placas FlexInducción Plus con TFT incluyen este innovador sensor de cocción Z31PX10X0, junto con 5 bases de silicona.





Placas

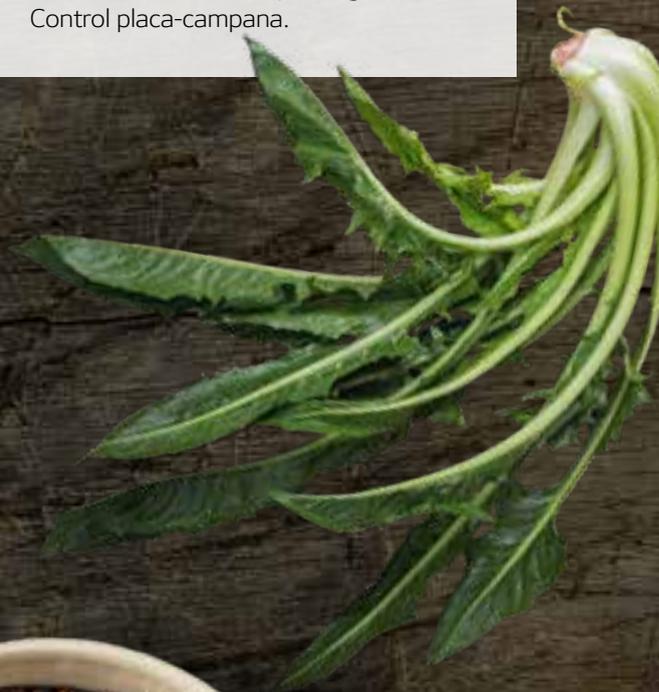
PLACA Y CAMPANA BAJO EL MISMO CONTROL

Las placas con display TFT permiten controlar la campana vertical D95FRW1S0 directamente desde la placa, gracias al Control placa-campana.

CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE: TECNOLOGÍA QUE RESPONDE

Esta función mide la temperatura del interior del recipiente y la mantiene en el nivel adecuado para cada tipo de alimento. El inductor solo funciona cuando es necesario. De esta forma, además de obtener una cocción perfecta y ahorrar energía, evitamos que el aceite se queme, se inflame o afecte al material antiadherente de la sartén. Además, ahora esta función también está disponible en la zona flexible.

Solo hay que elegir entre 5 niveles de temperatura diferentes según el tipo de alimento y, para conseguir un resultado óptimo, utilizar las sartenes disponibles como accesorios especiales. Más información en página 182.

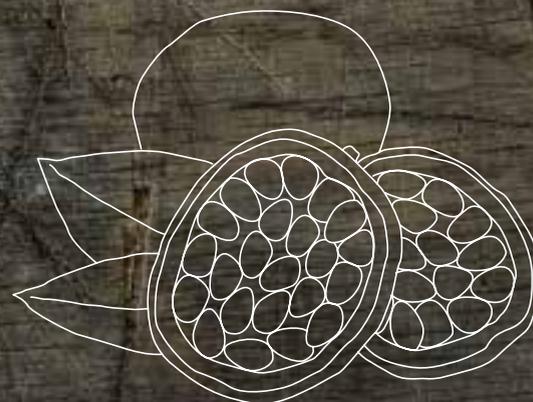
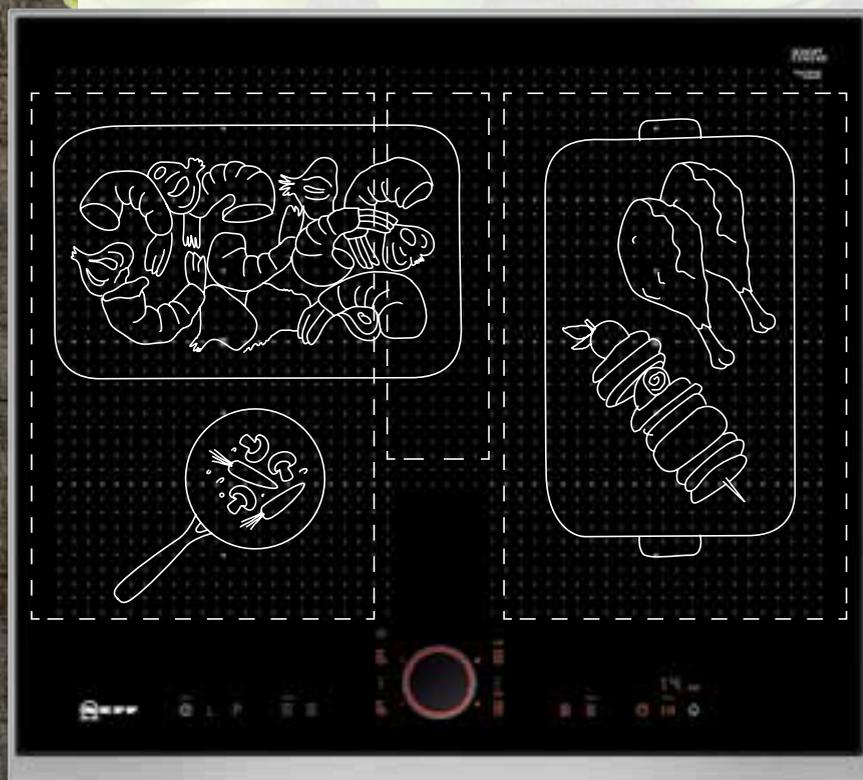


PLACAS FLEX INDUCCIÓN PLUS



Todavía más flexibilidad.

Las placas FlexInducción Plus incorporan una o dos zonas adicionales en el centro de la placa que permiten ampliar las zonas flexibles horizontalmente, así se puede colocar un recipiente de mayor tamaño en sentido transversal, dejando sartenes y ollas de mayor diámetro. Además ahora te dan flexibilidad en su manejo ya que puedes elegir entre modelos con display TFT o TwistPad®. Sea como sea, tenemos una FlexInducción Plus para ti.

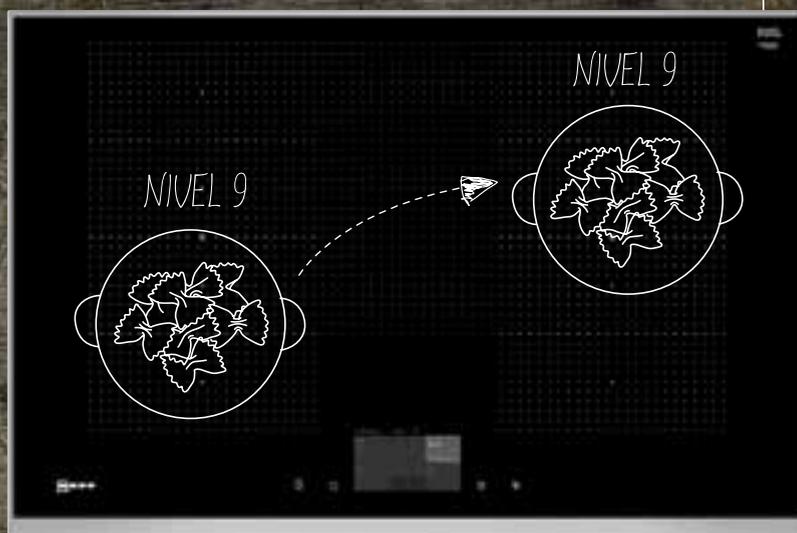


FUNCIÓN TRANSFER: TRANSFERENCIA DE AJUSTES AL MOVER EL RECIPIENTE

Con la función Transfer de las placas FlexInducción Plus, podrás mover un recipiente a cualquier lugar dentro de la zona flexible extendida, y los ajustes de potencia, tiempo, etc. serán transferidos automáticamente a esa nueva zona. Todo lo que necesitas es confirmar la transferencia de ajustes.



Mira qué fácil es.



FUNCIÓN CRONÓMETRO: TIEMPOS DE COCCIÓN PRECISOS PARA UNOS RESULTADOS DELICIOSOS

Esta función muestra el tiempo transcurrido. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, por lo que, a diferencia de la función de programación de tiempo, no apaga automáticamente una zona de cocción.



FUNCIÓN MOVE: MUEVE EL RECIPIENTE SEGÚN EL NIVEL DE POTENCIA QUE NECESITES

Con solo pulsar el indicador de la función, la zona flexible se divide en tres zonas, cada una con un ajuste de temperatura diferente: la parte delantera con potencia muy alta, para hervir; la parte central con potencia media, para cocinar a fuego lento; y la parte trasera con potencia baja, para mantener caliente.

De este modo, durante toda la preparación de tu receta, solo tienes que ir moviendo el recipiente hacia atrás dentro de la misma zona; podrás centrarte en disfrutar cocinando y no en ajustar la potencia.

Hay recetas y elaboraciones que permiten aprovechar al máximo esta función, por ejemplo, el sofrito. Con la función Move activada, colocamos la sartén en la parte delantera, de más potencia, calentamos el aceite y vamos añadiendo la cebolla, los ajos y los pimientos. Añadimos el tomate y pasamos la sartén a la parte central, donde se cocinará a fuego lento sin necesidad de ajustar los parámetros de la placa. Por último, lo movemos a la parte trasera, de potencia baja, que nos permitirá mantenerlo caliente hasta que lo necesitemos.



Mira cómo funciona.



TWIST PAD® Y TWIST PAD® LIGHT



La tecnología para tener todo bajo control.

Con los TwistPad® de NEFF, con dos diseños diferentes, solo se necesita un dedo para controlar con precisión todas las zonas de cocción.

Basta con tocar ligeramente el TwistPad® junto al indicador de potencia de la zona que queramos seleccionar, y girar suavemente hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia y hacia la izquierda para disminuirlo. Así de fácil.

EXCLUSIVO
DE NEFF



Observa aquí cómo funciona.

LAS VENTAJAS DEL TWIST PAD®

- Ⓢ Control de todas las zonas con un único mando central.
- Ⓢ Posibilidad de retirar el TwistPad® cuando queramos limpiar la placa. Al retirar el TwistPad®, se activa automáticamente la función limpieza, que bloquea el TouchControl de la placa para poder limpiar su superficie sin problemas.
- Ⓢ Seguridad máxima: al retirar el TwistPad®, los niños no pueden encender la placa.
- Ⓢ Si fuese necesario, las placas NEFF con control TwistPad® funcionan también sin el mando.

Placas



TWIST PAD® LIGHT

El TwistPad® Light presenta una característica que le confiere más protagonismo como único mando central: cuando se enciende la placa, un anillo de luz roja se ilumina. Eso sí, en el momento de limpiar, podremos retirarlo como siempre para tener una superficie completamente lisa.



Observa aquí cómo funciona.



PLACAS DE GAS FLAME SELECT®



Con control de llama en 9 niveles.

El hombre inventó el fuego. Y en NEFF sabemos cómo controlarlo. Desde un salteado hasta un guiso cocinado a fuego lento durante horas, cada receta exige ingredientes y técnicas concretas, pero también la cantidad precisa de calor en cada momento. Con FlameSelect® el calor se ajusta como en una placa eléctrica: eliges uno de los 9 niveles y la llama se adapta a lo que necesitas, sin importar la superficie que utilices. Por fin, todo en la cocina está bajo control.



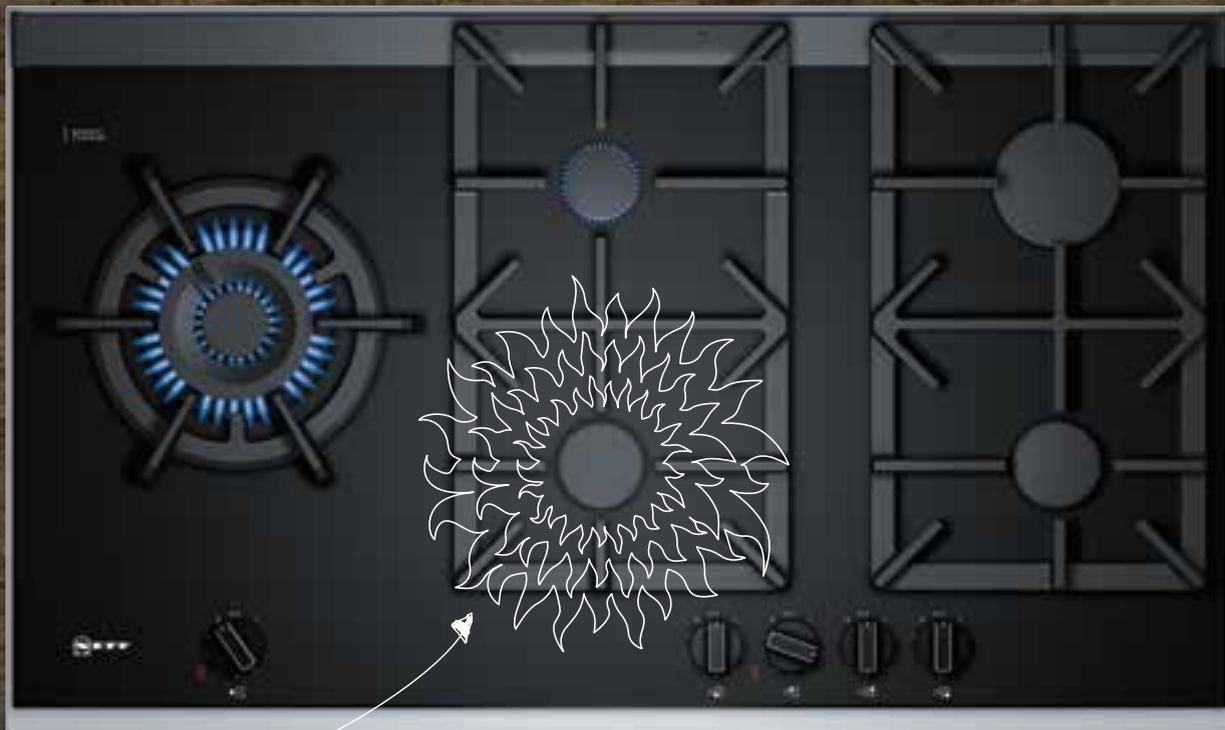
LA PRIMERA PLACA DE GAS
EN LA QUE LOS PLATOS MANDAN



Conoce mejor el sistema
FlameSelect®.

¿Sabes que además las parrillas de las placas de gas con cristal vitrocerámico pueden lavarse en lavavajillas?

CON EL CONTROL DEL FUEGO DEL 1 AL 9, LLEGA LA REVOLUCIÓN



Placas

DIFERENTES INTENSIDADES PARA DISTINTAS RECETAS



Con el wok dual sentirás la seguridad de tener el control. Podrás elegir cocinar con uno o dos anillos, y así estar seguro de elegir la cantidad correcta de fuego. Además, cuenta con el sistema FlameSelect®, con el que ajustarás la cantidad de llama a cualquier receta y superficie.

Cuando apagues la placa, la función de indicador de calor residual avisará con una "H" si no debes tocar la zona de cocción, y con una "h" si debes coger un paño porque no ha terminado de enfriarse completamente.

Tus platos tendrán más sabor que nunca y con un menor consumo de gas gracias a su quemador de alta eficiencia.



PLACAS MODULARES DOMINÓ



Porque en NEFF creemos que existe una cocina diferente para cada persona, en las placas modulares no hay una combinación perfecta, todas son ganadoras y, lo mejor de todo, son infinitas.

Podemos disfrutar del toque profesional del gas del wok dual gigante de 6 kW con dos anillos de fuego, que ahora incorpora la tecnología FlameSelect® con 9 niveles de llama; de la velocidad y limpieza de la inducción, o de la flexibilidad propia de la FlexInducción, complementando con un TeppanYaki... No hay límites, cualquier opción es posible.



MARCO DISEÑO PROFESIONAL

Las placas modulares Dominó se integran perfectamente gracias al marco recto de diseño profesional, el cristal vitrocerámico y la junta de unión no visible. Por supuesto, también pueden combinarse con cualquier otra placa del catálogo que tenga el marco de diseño profesional NEFF.

TEPPAN YAKI



Cocina al más puro estilo oriental con resultados deliciosos y saludables. La amplia superficie de acero inoxidable del TeppanYaki permite cocinar verduras, carnes y pescados sin necesidad de utilizar ningún recipiente. Incorpora una tapa de cristal vitrocerámico para cubrirlo cuando no se usa y dos espátulas de acero. Además, con su mando TouchControl consigue un diseño mejor coordinado con el de las placas y facilita aún más su uso.



Placas

FÁCIL DE USAR, FÁCIL DE LIMPIAR

El TouchControl del TeppanYaki tiene una posición de "limpieza" que mantiene la superficie de acero a la temperatura adecuada para que resulte mucho más fácil limpiarlo. Basta con echar unos cubitos de hielo para que se despeguen todos los restos de la superficie. Luego retiramos el líquido con ayuda de la espátula. Para su limpieza, se puede utilizar detergente neutro para vajilla y una bayeta de cocina.

Además, el propio TouchControl es fácil de limpiar gracias a su superficie de cristal.

EL SECRETO DE LA COCINA MÁS SALUDABLE DEL MUNDO

El TeppanYaki permite obtener una precisión total en la cocción gracias a su control de temperatura electrónico, regulable de 140 a 240 °C.

COCCIÓN INDEPENDIENTE

Dependiendo de la cantidad de alimentos que se desee cocinar, se puede utilizar toda la superficie del TeppanYaki o solo la zona delantera.

THERMO CONTROL

Si no vamos a servir los alimentos en el momento, podemos dejarlos en el TeppanYaki con la función ThermoControl activada y mantenerlos calientes para servirlos en su punto.



FUNCIONES DE LAS PLACAS



Gracias a las prestaciones de nuestra gama de placas no solo el plato será delicioso, sino también el tiempo que pasamos cocinándolo. Ya sea por la rapidez de la función PowerBoost, por la seguridad de la Pausa Limpieza, por la comodidad de la función Memoria, o por la practicidad de la función Comprobar Recipiente.



FUNCIÓN PAUSA LIMPIEZA

Desactiva los mandos de control durante 20 segundos para limpiar la placa sin activar por error ninguna zona o función.

INDICACIÓN DEL CONSUMO DE ENERGÍA

Al desconectar la placa de inducción, un display muestra la energía total consumida durante el periodo de cocción.

FUNCIÓN MEMORIA

Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros segundos después de apagarse la placa. Si vuelve a encenderse durante esos segundos, dichos ajustes se restablecen.

SELECCIÓN AUTOMÁTICA DE LA ZONA DE COCCIÓN

Cuando colocamos un recipiente sobre la placa de inducción y esta se enciende, la zona de cocción correspondiente se selecciona de forma automática.

THERMO CONTROL

Ideal para mantener la comida caliente, o para aplicaciones culinarias que requieren una temperatura muy baja, como derretir chocolate o mantequilla.

FUNCIÓN COMPROBAR RECIPIENTE

Según el recipiente, podrás comprobar en cualquier tipo de electrónica tanto la rapidez como la calidad del proceso de cocción. Su comprobación es muy sencilla, solo tendrás que colocar el recipiente que quieras comprobar con algo de agua, acceder a los ajustes básicos (c12) y, tras 10 segundos, se indicará el nivel de adecuación del recipiente, pudiendo ser:

- 0: el recipiente no es adecuado para la zona y no será calentado.
- 1: el recipiente se calentará más lentamente pero no de forma óptima.
- 2: el recipiente se calentará normalmente y la cocción será correcta.

Para más información, consultar manual de usuario.



Placas



LIMITACIÓN MANUAL DEL NIVEL DE POTENCIA

Una combinación de sensores permite limitar la potencia total de la placa, para un consumo de energía responsable.

FUNCIÓN POWER BOOST Y FUNCIÓN SHORT BOOST

Cuando necesitas calentar un recipiente rápidamente, por ejemplo, para hervir agua, la función PowerBoost incrementa la potencia máxima en un 50% reduciendo considerablemente el tiempo de calentamiento.

Si se cocina con una sartén, la función ShortBoost acelera el calentamiento aplicando una potencia máxima durante 30 segundos, para volver automáticamente al nivel 9 evitando que los alimentos se quemen.

SEGURO PARA NIÑOS

Todas las placas NEFF incorporan un sistema de seguridad para niños que permite bloquear los mandos electrónicos cada vez que se apagan. Esta función puede activarse tanto de forma manual, pulsando durante unos segundos el icono de seguridad para niños, como automática, para evitar que los niños la enciendan accidentalmente.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA DE SEGURIDAD

El sistema de desconexión automático de las placas NEFF apaga automáticamente las zonas que sobrepasan el tiempo normal de cocción sin modificaciones. Por ejemplo, una zona de cocción a potencia máxima será desconectada después de una hora sin modificaciones. Mientras que otra, a potencia mínima, lo hará pasadas diez horas. Siempre de forma proporcional a la potencia de la zona de cocción.

PLACA INDUCCIÓN TOTAL



T74F87N0

4242004134541

Precio de referencia: 3.995,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOTAL CON PANTALLA TFT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 única superficie de cocción por inducción de 2.800 cm².

Control:

- Control mediante **pantalla táctil TFT** de gran precisión.
- Rápida calibración automática según huella digital.
- Sensor de apagado rápido.
- Tecla de información.

Funcionamiento:

- Detección automática de la forma, tamaño y posición del recipiente.
- Posibilidad de seleccionar hasta 4 potencias diferentes simultáneamente.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- **Función Transfer:** transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.

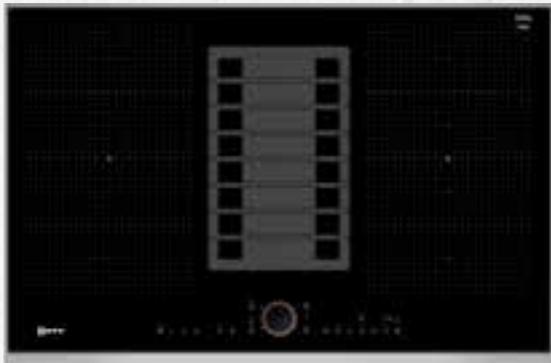
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.
- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750-780 x 490 mm.

PLACA FLEX INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO



T58TS6BN0

4242004214779



Precio de referencia:

2.665,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN CON EXTRACTOR INTEGRADO

Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 24 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento de la placa:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 780 x 490 mm.

Funcionamiento del extractor:

- Control del extractor a través del TouchControl con TwistPad® Light de la placa: 9 niveles de potencia y 1 nivel intensivo (con retracción automática).
- Motor EfficientDrive®.
- Potencia máxima de extracción según UNE/EN 61591: 684 m³/h.
- Encendido automático del extractor cuando se usa una zona de cocción.
- Función Auto: sensor automático de calidad del aire.
- Filtros lavables en lavavajillas.
- Indicador de saturación de filtros de grasa.
- Compartimento interior de líquidos derramados (lavable en lavavajillas) con 2 litros de capacidad de fácil acceso.
- Parrilla de hierro fundido resistente al calor y lavable en lavavajillas.
- Desconexión automática temporizada.
- Posibilidad de instalación al exterior o en recirculación (necesario accesorio en ambos casos).
- Para instalación con salida al exterior es necesario el kit Z8100X1.
- Para instalación en recirculación necesario el kit Z8200X1 de alta eficiencia.

En caso necesario, las placas pueden utilizarse sin el mando TwistPad® Light.

*Clase de eficiencia energética en un rango de A++ (valor más eficiente) a E (valor menos eficiente).

PLACAS FLEX INDUCCIÓN PLUS

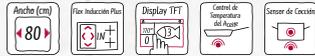


T68TF6TN0

4242004211440

NUEVO

Precio de referencia: 1.660,00 €



PLACA FLEXINDUCCIÓN CON DISPLAY TFT TOTALMENTE TÁCTIL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 23 cm.
- Posibilidad de extensión de las zonas FlexInducción.

Control:

- Control con pantalla táctil TFT.
- Control placa-campana.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Sensor de cocción incluido.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Asistente de recetas.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750-780 x 490 mm.



T66TS61N0

4242004191704

Precio de referencia: 1.025,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 38 x 23 cm.
- Posibilidad de extensión de las zonas FlexInducción.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

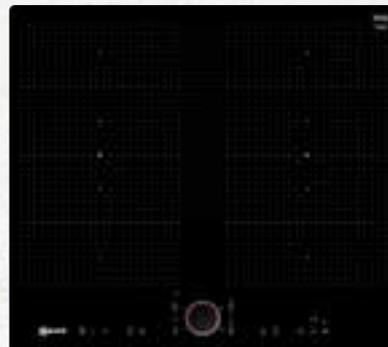
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T66PS61X0

4242004189381

Precio de referencia: 1.025,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Instalación enrasada

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 38 x 23 cm.
- Posibilidad de extensión de las zonas FlexInducción.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función Transfer: transferencia de los ajustes al cambiar el recipiente de posición.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 572 x 512 mm.
- Encastre: 560-576 x 500-516 mm.

PLACAS FLEX INDUCCIÓN

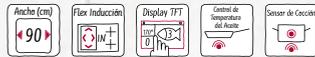


T59TF6TN0

4242004211471

NUEVO

Precio de referencia: 1.780,00 €



PLACA FLEXINDUCCIÓN CON DISPLAY TFT TOTALMENTE TÁCTIL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 24 cm
- 1 zona FlexInducción de 30 x 24 cm

Control:

- Control con pantalla táctil TFT.
- Control placa-campana.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Sensor de cocción incluido.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Asistente de recetas.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 880 x 490 mm.



T59TS51N0

4242004192114

Precio de referencia: 1.560,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas FlexInducción de 40 x 23 cm.
- 1 zona gigante triple de Ø 32/26/21 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 880 x 490 mm.

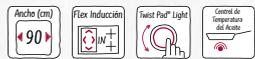


INSTALACIÓN
ENRASADA

T50PS31X0

4242004192961

Precio de referencia: 975,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Instalación enrasada

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 38 x 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 892 x 342 mm.
- Encastre: 880-896 x 330-346 mm.



T58TS11N0

4242004192077

Precio de referencia: 1.010,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 40 x 24 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

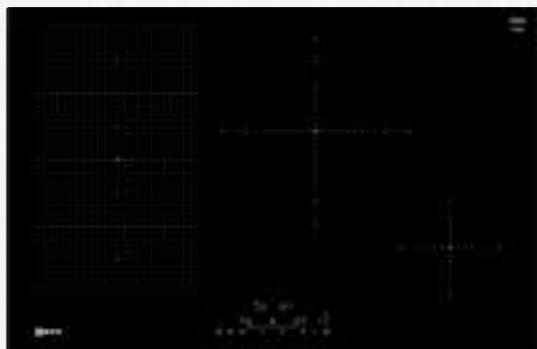
- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 826 x 546 mm.
- Encastre: 750-780 x 490 mm.

PLACAS FLEX INDUCCIÓN



T58UD10X0

4242004189350

Precio de referencia: 915,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL
Terminación biselada

Zonas de cocción:

- 1 zona Flexinducción de 40 x 24 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 802 x 522 mm.
- Encastre: 750 x 490 mm.



T57TS61N0

4242004192886

Precio de referencia: 975,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas Flexinducción de 38 x 24 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 708 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T56TS31N0

4242004191797

Precio de referencia: 860,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 38 x 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

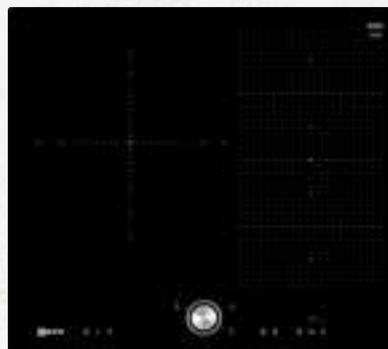
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T56FT30X0

4242004190844

Precio de referencia: 785,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD®
Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona FlexInducción de 38 x 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 28 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad®.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función Move con tres potencias preseleccionadas.
- Función comprobar recipiente.

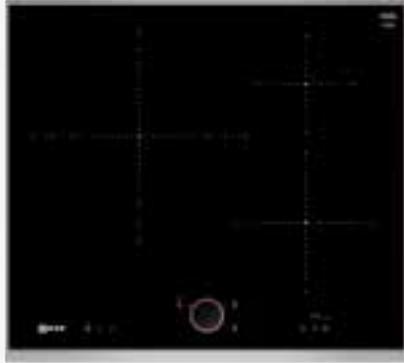
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

PLACAS DE INDUCCIÓN



ZONA GIGANTE
DE 32 CM

T46TS31N0

4242004191834

Precio de referencia: 835,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD® LIGHT
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante triple de Ø 32/26/21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad® Light.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control de temperatura del aceite en 5 niveles.
- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

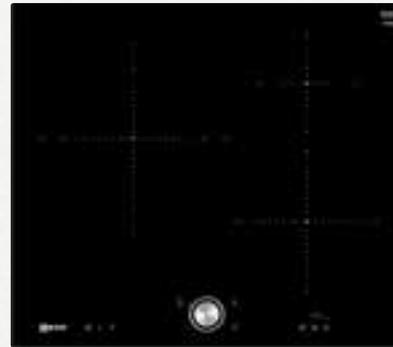
Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 606 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T46UT20X0

4242004191629

Precio de referencia: 660,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL CON TWIST PAD®
Terminación biselada

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl con TwistPad®.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Función ShortBoost de calentamiento ultrarrápido especialmente indicado para sartenes.
- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T36FB20X0

4242004195443

Precio de referencia: 530,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN

Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 28 cm.
- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl Easy.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm
- Encastre: 560 x 490 mm



T36FB10X0

4242004195436

Precio de referencia: 480,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN

Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 24 cm.
- 1 zona estándar de Ø 18 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl Easy.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm
- Encastre: 560 x 490 mm

PLACA VITROCERÁMICA



T11B22X2

4242004162421

Precio de referencia: 335,00 €



PLACA VITROCERÁMICA TOUCH CONTROL EASY

Terminación con bisel delantero

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante vitrocerámica de 28/21 cm.
- 1 zona vitrocerámica de 18/12 cm.
- 1 zona vitrocerámica de 15 cm.

Control:

- TouchControl Easy.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Programación de tiempo con desconexión y avisador acústico de fin de cocción.
- Función memoria.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 592 x 522 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.

TEPPAN YAKI



N74TD00N0

4242004188117

Precio de referencia:

1.705,00 €



PLACA TEPPAN YAKI

Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 2 zonas de cocción con regulación independiente de la zona delantera.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Control electrónico de la temperatura de 140 a 240 °C.
- Avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función especial para mantener caliente (70 °C).
- Función especial para limpieza (40 °C).

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

Equipamiento:

- Superficie de acero inoxidable con tapa de cristal vitrocerámico.
- 2 espátulas incluidas.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0*.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 396 x 546 mm.
- Encastre: 360 x 490 mm.

*Excepto con las placas con TFT.

PLACAS MODULARES DOMINÓ DE 30 CM DE ANCHO



N53TD40N0

4242004189312

Precio de referencia: 610,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona Flexinducción de 40 x 21 cm.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0*.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.



N43TD20N0

4242004191261

Precio de referencia: 485,00 €



PLACA DE INDUCCIÓN TOUCH CONTROL
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona estándar de Ø 21 cm.
- 1 zona estándar de Ø 15 cm.

Control:

- TouchControl.
- Indicador digital de calor residual en 2 niveles.
- Indicación de consumo de energía.
- Sensor de apagado rápido.

Funcionamiento:

- Selección automática de la zona de cocción.
- Función PowerBoost de calentamiento ultrarrápido para todas las zonas de cocción.
- Programación de tiempo en todas las zonas y avisador acústico de fin de cocción.
- Cronómetro.
- Función ThermoControl.
- Función pausa limpieza del TouchControl.
- Función memoria.
- Función comprobar recipiente.

Seguridad:

- Limitación manual del nivel de potencia.
- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro para niños.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0*.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.

*Excepto con las placas con TFT.



N23TA19N0

4242004203261

Precio de referencia: 460,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante Wok de 6 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrilla de hierro fundido.
- Parrilla lavable en el lavavajillas.
- Quemador gigante con regulación dual de llama de máxima precisión.
- Anillo especial para Wok incluido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.



N23TA29N0

4242004203292

Precio de referencia: 450,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona rápida de 2,8 kW.
- 1 zona estándar de 1,9 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrilla de hierro fundido.
- Parrilla lavable en el lavavajillas.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 306 x 546 mm.
- Encastre: 270 x 490 mm.

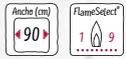
PLACAS DE GAS



T29TA79N0

4242004203636

Precio de referencia: 1.095,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona gigante Wok de 6 kW.
- 1 zona rápida de 2,8 kW.
- 2 zonas estándar de 1,9 kW.
- 1 zona auxiliar de 1,1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.
- Parrillas lavables en el lavavajillas.
- Quemador gigante con regulación dual de llama de máxima precisión.
- Anillo especial para Wok incluido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 918 x 546 mm.
- Encastre: 850 x 490 mm.



T27TA69N0

4242004203551

Precio de referencia: 1.030,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL VITROCERÁMICO
Marco diseño profesional de acero inoxidable

Zonas de cocción:

- 1 zona Wok de 4,2 kW.
- 1 zona rápida de 2,8 kW.
- 2 zonas estándar de 1,9 kW.
- 1 zona auxiliar de 1,1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.
- Parrillas lavables en el lavavajillas.
- Quemador con regulación dual de llama de máxima precisión.
- Anillo especial para Wok incluido.

Seguridad:

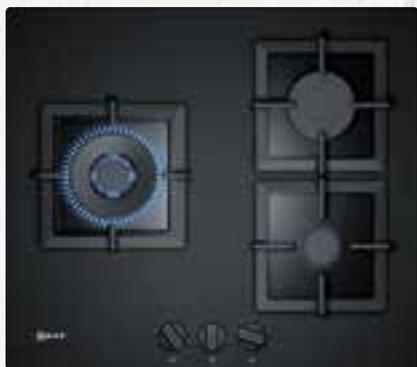
- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

- Posibilidad de combinación con placas modulares Dominó o placas con marco profesional con cerquillo de unión: Z9914X0.

- Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 750 x 546 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T26CS12S0

4242004203315

Precio de referencia: 425,00 €



PLACA DE GAS DE CRISTAL TEMPLADO

Posibilidad de instalación sobre encimera o enrasada.

Zonas de cocción:

- 1 zona Wok de 4 kW.
- 1 zona rápida de 3 kW.
- 1 zona auxiliar de 1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.

● Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 590 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.



T26DA49N0

4242004179054

Precio de referencia: 415,00 €



PLACA DE GAS DE ACERO INOXIDABLE

Zonas de cocción:

- 1 zona rápida de 3 kW.
- 2 zonas estándar de 1,75 kW.
- 1 zona auxiliar de 1 kW.

Prestaciones:

- FlameSelect, máxima precisión en el control de la llama.
- Display digital.
- Autoencendido eléctrico integrado en el mando.
- Parrillas de hierro fundido.

Seguridad:

- Sistema de seguridad GasStop.
- Indicador de calor residual.

● Esta placa de gas está preparada para ser instalada con gas natural. Si desea utilizarla con gas butano puede ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, que le realizará los cambios necesarios sin coste adicional.

Medidas (ancho x fondo):

- Aparato: 582 x 520 mm.
- Encastre: 560 x 490 mm.