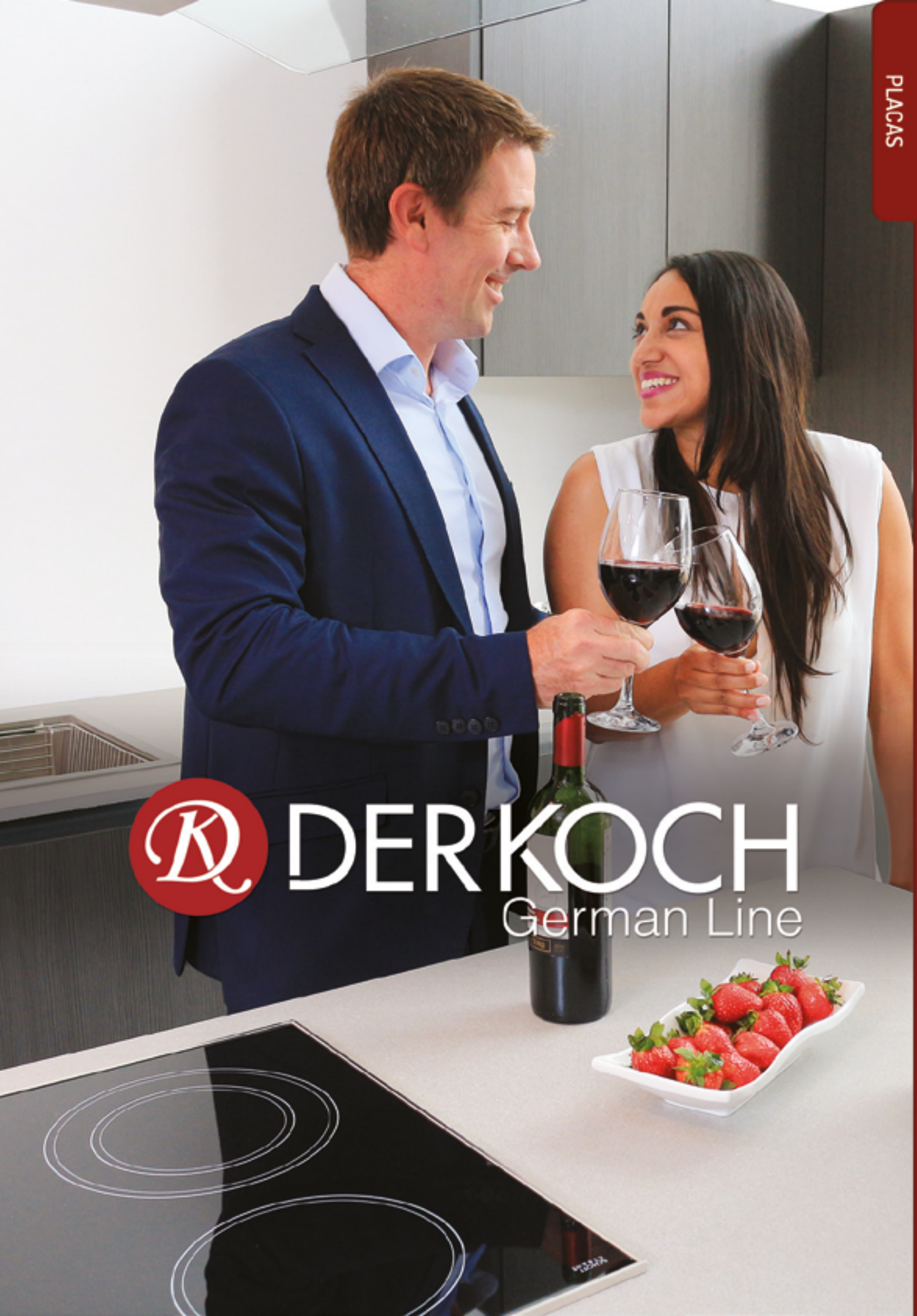


DER KOCH
German Line

MÁS QUE UN ELECTRODOMÉSTICO EN SU COCINA.

Las placas de vitrocerámicas, inducción y gas de la linea **Der Koch** presentan un acabado novedoso y atractivo.
Sus altos estándares de calidad y diseño le permiten hacer de su cocina un lugar práctico y acogedor.

- Resistencia
- Durabilidad
- Fácil limpieza
- Control preciso de temperatura
- Practicidad
- Menor consumo energético
- Conducción rápida y precisa
- Indicador de calor residual
- Sistema de seguridad
- Rejilla de hierro fundido

Glosario de características

Características

Calor residual	Alerta mediante el sistema la persistencia de actividad en las zonas de cocción, evitando peligros de quemaduras si se toca el resto de la superficie.
Función de mantenimiento de calor	Permite mantener caliente los alimentos cocinados o calentarlos automáticamente hasta un tiempo máximo de dos horas.
Marco de aluminio	Protege los bordes de la placa propiciando elegancia en el diseño.
Niveles de potencia de calor	Facilita la regulación del calor que se requiera según las necesidades. Permite simltáneamente una regulación distinta de acuerdo a la zona de cocción dentro de la placa.
Timer	Permite el apagado automático de la placa mientras se realice la cocción de los alimentos de acuerdo al tiempo establecido a priori.
Rápido calentamiento	Los sistemas de calentamiento de las placas y los estándares de calidad, permiten un calentamiento rápido y eficaz del campo de cocción que se requiera.
Rejillas de hierro fundido	Material de alta calidad incorporado a las placas para los gustos más exigentes.
Dual Zone	Amplia las zonas de calentamiento, facilitando aún más la cocción de los alimentos.

Controles

Controles táctiles	Facilitan el uso de la placa permitiendo una regulación de exacta del calor y la incorporación de alarma con duración de aviso regulable según las necesidades de cocción.
Mandos de cocina	Permiten una regulación fácil y tradicional de acuerdo al ajuste requerido de la llama.

Glosario de características

Tipos de placas

Vitrocerámica	Placa diseñada con un resistente vidrio entre la fuente de calor y la zona del quemador, permitiendo un sistema de cocción eficaz y preciso para preparar los alimentos.
Inducción	Placa que permite el calentamiento del recipiente de cocción mediante un campo electromagnético. El uso de resistencias suprime la generación de calor residual.
Gas	Placa que incorpora sistema de autoencendido y tecnología de supresión del flujo de gas en caso de apagarse la fuente de calor. Diseñada en acero inoxidable, la placa cuenta con distintas potencias para cada quemador.

Seguridad

Sistema de seguridad	Produce un corte de energía total si una o más zonas de la placa quedasen en funcionamiento accidentalmente.
Sistema de seguridad Stop Gas	Permite la supresión del flujo de gas en caso de apagarse la fuente de calor, evitando escapes de gas dentro de su cocina.
Botón de bloqueo de seguridad	Permite la desactivación del funcionamiento de la placa en su totalidad hasta que se realice la presión simultánea de activación para su uso adecuado.

Componentes

Quemador Sabaf	Quemador de origen italiano compuesto de doble anillo de latón. Satisface las regulaciones de los estándares del mercado y la protege el medio ambiente.
Controles táctiles y de calentamiento EGO	Controles electrónicos inteligentes y de interfaces de utilidad según la conveniencia de cocción. Se adaptan a la precisión adecuada permitiendo un uso eficaz de la placa.
Vidrio Schott Ceran	Vidrio de fabricación alemana con componentes de arena de cuarzo que permite una alta resistencia al calor intenso y la estabilidad.

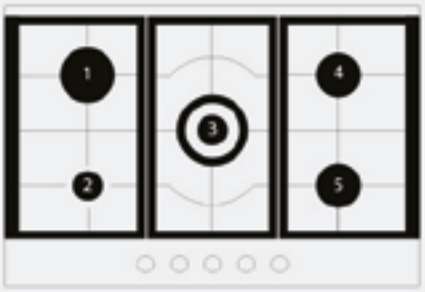
DRESDEN

TIPO DE PLANTILLA

Gas

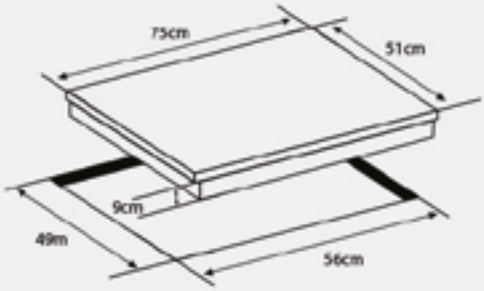
QUEMADORES

1. Rápido 3000w
2. Auxiliar 1000w
3. Triple corona 3300w
4. Semi-rápido 1750w
5. Semi-rápido 1750w



CARACTERÍSTICAS

- Número de quemadores: 5
- Quemador Sabaf
  Acero inoxidable
- Mandos: frontales
- Rejillas de hierro fundido: 3
- Sistema de seguridad stop gas
- Gas: NG, LP
  Autoencendido electrónico
- Consumo: 110v/60hz-2w



DIMENSIONES

Largo	Ancho	Alto
75cm	51cm	9cm