

SIB2641D



Família
De encastre

Placa
Instalação de baixo perfil ou à face
com a bancada

Dimensões

60 cm

Tipo de energia

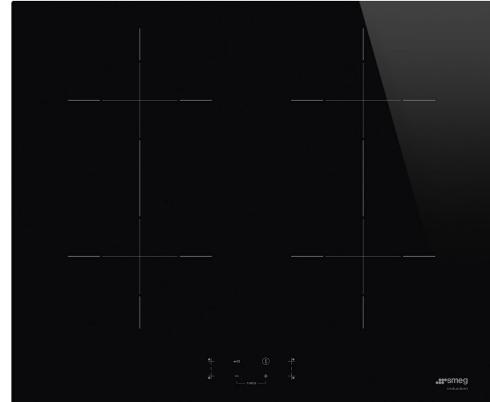
Elétrica

Tipo de placa

Indução

Código EAN

8017709326951



Design



Design
Cor
Acabamentos
Material
Tipo de vidro
Bordos do vidro
Gas_replacement
Comandos
Comandos Slider
Posição dos comandos
Logótipo
Cor da serigrafia

Universal
Preto
Vidro
Vidro
Vitrocerâmica
Retos
Sim
Comandos Digi Touch
Vermelho
Frontais
Logótipo serigrafado
Cinzento

Programa/ Funções



Número de zonas de indução	4
Programador desligar automático	Sim
Número de zonas com PowerBooster	4
Número de zonas flexíveis	2
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9
Número total de zonas de cocção	4

Opções



Tipo de zona flexível	Bridge	Indicador do tempo para terminar	Sim
Corte na pedra	478-482x555-560 mm	Eco-logic opção limitadora de potência	Sim
Temporizador de fim de cozedura	4	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Temporizador	1	Opção TwinZone	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim		

Especificações técnicas



Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.70 kW - Booster 2.10 kW - Ø 18.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.70 kW - Booster 2.10 kW - Ø 18.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.70 kW - Booster 2.10 kW - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.70 kW - Booster 2.10 kW - Ø 18.0 cm

MultiZona esquerda com PowerBooster	3.00 kW	Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
MultiZona direita com PowerBooster	3.00 kW	Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Reconhecimento do recipiente	min Ø 9 cm	Proteção contra incêndio acidental	Sim

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	7200 W	Tipos de ligação adicionais	Sim, bifásica e trifásica
Corrente (Amperes)	32 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Ficha elétrica	Não
Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica		



Acessórios Compatíveis



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais.
Dimensões LxP: 410 x 240 mm



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais.
Dimensões LxP: 410 x 240 mm

Symbols glossary



PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.



Touch control



EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.



Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.



Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Instalação universal: placas de indução que podem ser instaladas na furação universal das placas a gás, furo com 46 cm de largura e 48 cm de profundidade. Estas placas são a solução quando se pretende substituir a fonte energética de gás para eletricidade.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Diâmetro mínimo do recipiente para ser detetado pela zona de cocção da placa.



Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.



Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.