



MODELO KI 9870

GlideControl+. 90 cm. Inducción Full Flex ChefSense.

Sensores de temperatura.

Características:

- 10 niveles de control de potencia "GlideControl+"
- Display digital con pantalla roja
- 10 recetas directas mediante sensores de control de temperatura:
 - Derretir 48°
 - Mantener caliente 60°
 - Confitar 80°
 - Pasta 98°
 - Pochar 100°
 - Hervir 100°
 - Arroz 100°
 - Freír 180°
 - Plancha 190°
 - Parrilla 200°
- Superficie Full Flex ChefSense, permite utilizar una sola zona de inducción 525 x 390 mm
- Función Flex con sistema de inducción Slide Cooking, zona de cocción de 253 x 390 mm
- Función öko-Power
- Función STOP&GO
- Indicador de calor residual
- Programador del tiempo de cocción
- Sistema de seguridad con limitador del tiempo de funcionamiento
- 4 zonas de cocción 263 x 195 mm / 2.400 W (3.700 W)
- 2 zonas de cocción 253 x 195 mm / 1.850 W (2.200 W)

Datos técnicos:

- Conexión eléctrica 11,1 kW
- Dimensiones de la placa (ancho x fondo aprox.) 900 x 510 mm
- Profundidad de la placa 57mm
- Dimensiones de encastre (ancho x fondo aprox.) 860 x 490 mm (para la instalación enrasada, consulte los diagramas de montaje)

Accesorios opcionales:

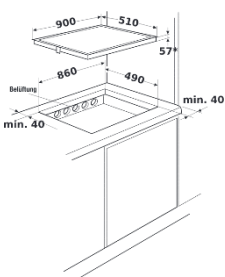
-FlexiGrill Acc. Nº 1303

Código:

122890011

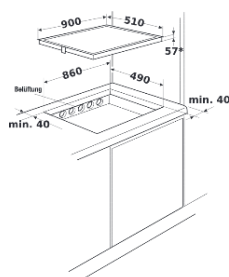
KI 9870.0 SR

Instalación superior



Negro, sin marco

Instalación enrasada



MODELO

KI 9870.0 SR

CÓDIGO

122500038

*Profundidad de la placa
Se recomienda instalar la placa aprox. 20 mm por debajo de la encimera