



ПРОРЫВ

в технологиях нагрева

Индукционные варочные панели Bosch

Использование индукционного нагрева перевернуло все представления о технологии приготовления пищи. Варочные панели с индукционными конфорками готовят быстрее, они намного безопаснее, на них не пригорает пролитая жидкость. Конфорки с индукционным нагревом эффективнее любых других конфорок.

Различие между обычной и индукционной конфорками состоит в том, что в обычной конфорке тепло выделяется нагревательным элементом и через поверхность конфорки передается кастрюле. В индукционной конфорке нагревательный элемент отсутствует — тепло генерируется в самом дне посуды под воздействием электромагнитного поля, которое создается с помощью специальной катушки индуктивности.

Экономия времени и электроэнергии

Весомое преимущество индукционных варочных панелей — быстрота нагрева (как показано на диаграмме, индукционные варочные панели нагревают воду в 2 ра-

за быстрее, чем газовые). Индукционный нагрев в зависимости от вида посуды и количества продуктов экономит до 30% времени по сравнению со стеклокерамическими плитами, а при включении режима повышенной мощности PowerBoost — до 55% времени. При этом эффективность работы индукционных варочных панелей намного выше, а сенсорное управление позволяет быстро и с легкостью установить мощность нагрева, задать время готовки и ввести его в память каждой из конфорок.

Безопасность

Индукционные конфорки намного безопаснее обычных: их максимальная температура нагрева (90°C — в центре конфорки и 25°C — по ее краям, независимо от диаметра) гораздо ниже, чем у стеклокерамической плиты (550°C — в центре конфорки и 150-180°C — по ее краям, в зависимости от диаметра). Поэтому, даже если вы или ваш ребенок случайно дотронетесь до включенной кон-

форки, вы не обожжетесь! Кроме того, вы не рискуете передержать блюдо на плите, ведь как только отключается конфорка, посуда перестает нагреваться!

Удобство в эксплуатации

Прежде чем очищать обычную варочную панель, надо подождать, пока погаснет индикатор остаточного тепла и остынет поверхность. А если на поверхности панели что-то пригорело, для очистки приходится использовать скребок. С индукционной конфоркой все гораздо проще: пролитая жидкость не пригорает, очищать варочную панель можно сразу, причем, чтобы удалить остатки пищи, достаточно обычной салфетки.

Bosch предлагает индукционные варочные панели с различными вариантами расположения и диаметра конфорок. Есть также и универсальное решение: варочные панели с двумя обычными и двумя индукционными конфорками (NIF 675T01, PIF 645E01E, PIF 645T01E). Причем индукционные конфорки расположены спереди: во-первых, они безопасны для прикосновений, что особенно важно для семей с маленькими детьми, во-вторых, передними конфорками чаще пользуются.

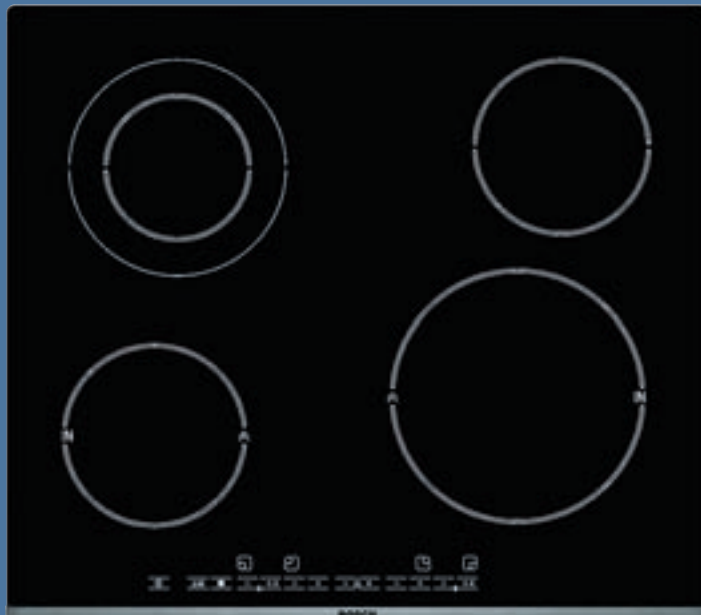
Индукционные варочные панели Bosch можно комбинировать с любой плитой! Устанавливать их так же легко, как и обычные стеклокерамические варочные панели.

Новые варочные панели с индукционными конфорками имеют сенсорное управление, удобный дисплей, функция быстрого нагрева BOOST, безопасные для детей конфорки, автоматическое распознавание наличия посуды и определение ее диаметра.

Функция быстрого нагрева PowerBoost — это концентрация мощности двух конфорок в одной. При включении этой функции одна конфорка дает мощность на 50% больше и работает на 35% быстрее. Вторая конфорка в это время использоваться не может.

Автоматическое распознавание наличия посуды. Если посуда снимается с плиты, через какое-то время конфорка отключается.

Автофокус (PDC) — автоматическое определение диаметра посуды. Специальные датчики функции AutoFocus, встроенные в варочную панель контролируют размер посуды. Благодаря этому конфорка нагревается только в той части, где установлена посуда. Это позволяет экономить электроэнергию и обеспечить равномерный нагрев дна посуды.



Встраиваемая варочная панель BOSCH PIF 675T01E

Характеристики модели

Цвет: нержавеющая сталь

2 индукционные конфорки с распознаванием наличия посуды

Функция PowerBoost для индукционных конфорок

2 конфорки быстрого нагрева, 1 — с круглой зоной расширения

Зоны расширения управляются отдельными сенсорными клавишами

Полностью электронное управление с 17-ступенчатой регулировкой мощности

Индикаторы TopControl

Двухпозиционные индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки

Двухступенчатый индикатор остаточного тепла указывает остаточное тепло, которое можно использовать для доводки блюда или для его поддержания в теплом состоянии. Он помогает сэкономить энергию и предупреждает о горячей конфорке

Защитное отключение

Функция «Защита от детей»

Главный сенсорный выключатель с функцией «Стоп»

Таймер с функцией отключения для каждой конфорки

Функция «Запись в память» для каждой конфорки

Высокопроводная стеклокерамика с фронтальным профилем

Новая стеклокерамика с высокой степенью теплопроводности и большей устойчивостью к температурным нагрузкам и оптимизированными за счет этого параметрами настройки температуры нагревателей позволяет сократить время доведения до кипения на 20%, делает подрумяненную корочку еще более румяной, лучше удаётся и приготовление замороженных продуктов во фритюре

Принадлежности:

Скребок

Мощность подключения: 6,6 кВт

Размеры прибора (В × Ш × Г): 57 × 592 × 520 мм

Размеры ниши для встраивания (В × Ш × Г): 51 × 560 × 500 мм