

ES Ficha informativa del producto CKA2FIT



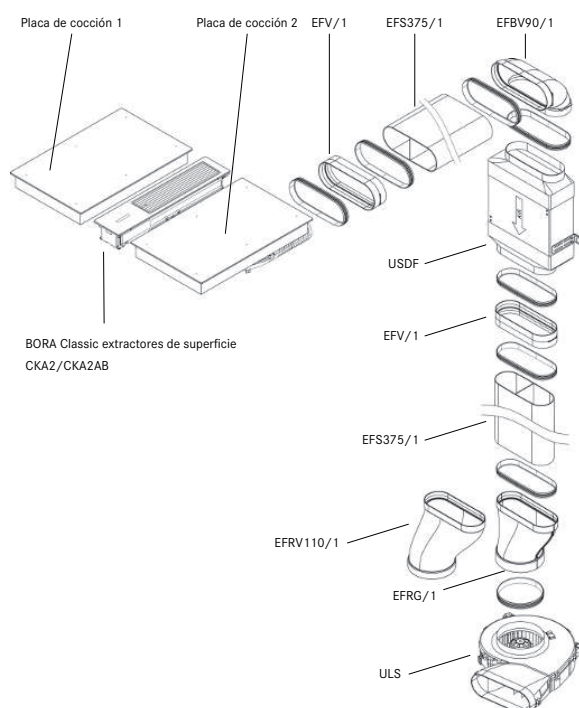
CKA2FIT

BORA Classic 2.0 set inducción total teppanyaki (1x CKASE2, 1x CKFI, 1x CKT)

Información general sobre el producto:

Producto:	Set compuesto por 1 Classic placa de inducción total, 1 Classic teppanyaki de acero inoxidable y 1 Classic sistema de extracción de superficie con silenciador plano, ventilador de zócalo y artículos BORA Ecotube compatibles. Otros componentes disponibles por separado (por ejemplo, filtro de olores, caja de pared, etc.) completan el sistema en función de la variante (extracción al exterior o recirculación).
Aspectos destacados del producto:	Placa de cocción con zonas de inducción total extragrandes, teppanyaki de acero inoxidable con indicador de temperatura en grados exactos, panel de mandos táctil central para el control del sistema, manejo intuitivo con sControl+ en varios colores
Medidas de montaje mínimas: (1 extractor, 2 placas de cocción)	Armario de cocina con mín. 80 cm de ancho
Indicaciones de seguridad y advertencias:	Véanse las Instrucciones de uso y montaje
Clase de eficiencia energética:	 (válido para la variante de extracción al exterior)

Componentes:



PIS-CKA2FITES-10001

CKASE2 / CKASE2AB

Classic 2.0 set de sistema de extracción de superficie (... All Black)

Descripción del producto

- Mando intuitivo multicolor sControl+
- Selección directa de funciones
- Nivel acústico extremadamente bajo
- Bandeja colectora de grasa integrada
- Filtro de grasa de acero inoxidable
- Tamaño compacto

Funciones

- Mecanismo automático de extracción
- Desconexión retardada
- Función booster
- Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación)
- Bloqueo del mando
- Alarma para tiempos cortos

Dispositivos de seguridad

Dispositivo de seguridad para niños, desconexión de seguridad

Volumen de suministro

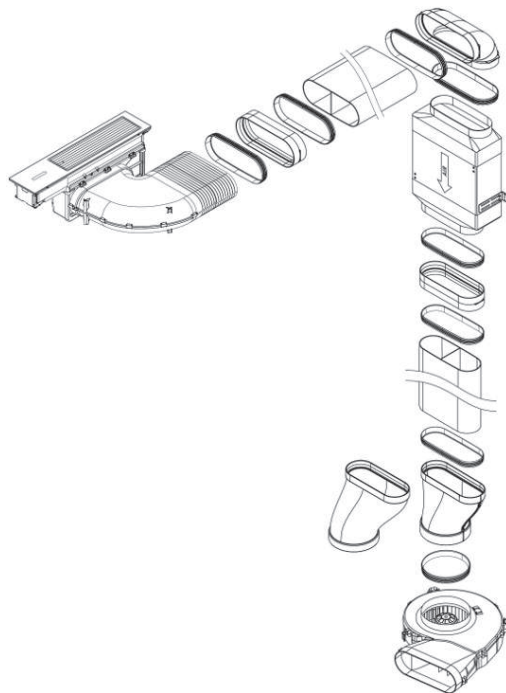
- 1 Classic extractor de superficie CKA2/CKA2AB
- 1 silenciador plano USDF
- 1 ventilador de zócalo EC ULS
- 1 codo de 90° plano vertical Ecotube EFBV90/1
- 1 transición plana redonda recta Ecotube EFRG/1
- 1 transición plana redonda Ecotube con desnivel de 110 mm EFRV110/1
- 1 conducto plano Ecotube con barra de 375 mm EFS375/1
- 2 empalmes de conducto plano Ecotube EFV/1
- 7 juntas planas Ecotube EFD/1
- 1 junta redonda Ecotube ERD/1

Accesorios

BORA Classic tobera de entrada CKAED, BORA Classic tobera de entrada All Black CKAEDAB, BORA Classic unidad de filtrado de grasa incl. bandeja colectora CKAFFE, BORA Classic marco de encastre CER, listones laterales USL515/USL515AB

Notas sobre el producto y la planificación

- Componentes centrales para el sistema completo BORA Classic 2.0 (el funcionamiento del sistema o de sus componentes individuales no es posible sin el extractor de superficie)
- El extractor de superficie y las placas de cocción se controlan por medio del panel de mandos del extractor de superficie
- Combinable con todas las placas de cocción BORA Classic 2.0
- Es posible combinar hasta 2 placas de cocción por cada extractor de superficie Pro
- Sistema de recirculación o extracción opcional
- Posibilidad de montaje enrasado o montaje superpuesto
- La conducción del aire puede diseñarse a la derecha o la izquierda del extractor. Con la pieza de conducto acodada, el aire se conduce hacia atrás, mientras que, con la pieza de conducto recta, es posible conducir el aire hacia el costado.
- Combinable con todos los ventiladores universales BORA (con la excepción del ventilador tubular ULI)
- Se pueden realizar recorridos de salida del aire largos o complejos mediante un módulo de ventilador adicional
- El ventilador de zócalo ULS puede colocarse en la zona del zócalo gracias a la baja altura de montaje (100 mm)
- La unidad de control puede colocarse en la zona del zócalo para ahorrar espacio
- Conexión entre el aparato y la unidad de control mediante el cable de comunicación CAT 5
- Los cajones/estantes del armario inferior deben ser extraíbles (mantenimiento/limpieza)
- Combinable con todas las tomas de corriente BORA
- Una vez terminados todos los trabajos de montaje, el equipo debe sellarse en todo el perímetro con silicona de sellado resistente al calor
- La profundidad de la conexión del conducto (codo de 90°) puede acortarse hasta los 150 mm



CKFI

Classic placa de inducción total

Datos técnicos

Tensión de conexión	220-240 V
Frecuencia	50-60 Hz
Consumo de potencia máximo	3680 W
Potencia conectada máx.	3680 W
Fusible	1 × 16 A
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	327 × 515 × 58 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	7,9 kg
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia placa de cocción	1-9, P
Tamaño zona de cocción delantera	230 × 230 mm
Tamaño zona de cocción trasera	230 × 230 mm
Potencia zona de cocción delantera	2100 W
Potencia zona de cocción trasera	2100 W
Potencia zona de cocción delantera función booster	3680 W
Potencia zona de cocción trasera función booster	3680 W
Cable de alimentación de la placa de cocción	1,5 m

Descripción del producto

- Zonas de inducción total extragrandes
- Tamaño compacto
- Diseño minimalista
- Modo demo

Funciones

- Función booster
- Detección de ollas
- Temporizador de zonas de cocción
- Sistema automático de precalentamiento
- Función de mantenimiento de temperatura
- Función puente
- Función de pausa
- Bloqueo para limpieza

Dispositivos de seguridad

Dispositivo de seguridad para niños, indicador de calor residual, protección contra sobrecalentamiento, desconexión de seguridad

Volumen de suministro

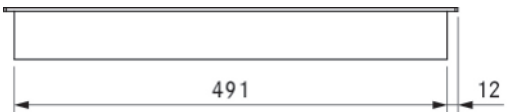
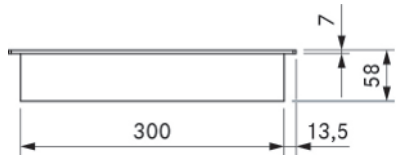
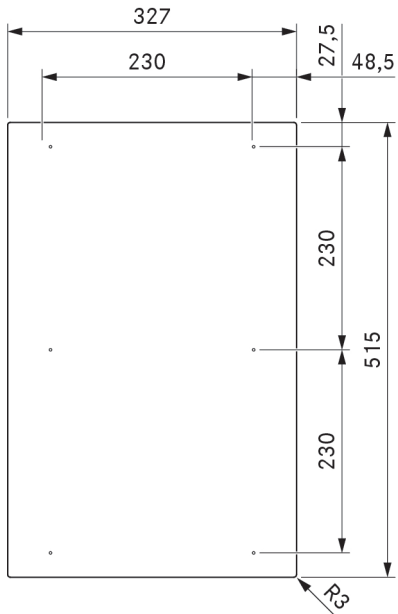
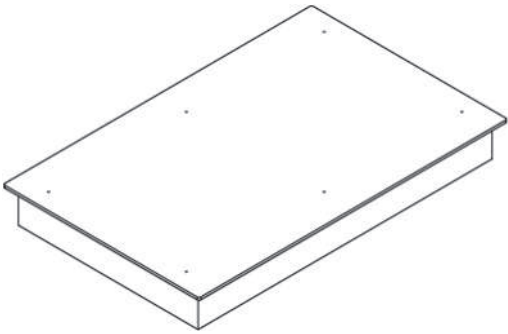
Placa de inducción total CKFI, cable de alimentación, accesorios de montaje

Accesorios

Sartén grill para inducción total KWGPFI

Notas sobre el producto y la planificación

- Posibilidad de uso únicamente en combinación con un extractor de superficie
- Debe haber suficiente ventilación debajo de la placa de cocción
- El recipiente de cocción debe servir para inducción
- Una vez terminados todos los trabajos de montaje, el equipo debe sellarse en todo el perímetro con silicona de sellado resistente al calor



Datos técnicos

Tensión de conexión	220-240 V
Frecuencia	50-60 Hz
Consumo de potencia máximo	3500 W
Potencia conectada máx.	3500 W
Fusible	1 × 16 A
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	327 × 515 × 73 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	13,6 kg
Material de la superficie	Acero inoxidable cepillado
Rango de regulación de temperatura	150 - 230 °C, 250 °C (1-9, P)
Tamaño zona de cocción delantera	250 × 220 mm
Tamaño zona de cocción trasera	250 × 220 mm
Tamaño zona de cocción unida	250 × 440 mm
Potencia zona de cocción delantera	1750 W
Potencia zona de cocción trasera	1750 W
Potencia zona de cocción unida	3500 W
Cable de alimentación de la placa de cocción	1,5 m

Descripción del producto

- Tamaño compacto
- Diseño minimalista
- Control preciso de la temperatura
- Indicador de temperatura en grados exactos
- Calentamiento rápido
- Diseño optimizado para la limpieza
- Modo demo

Funciones

- Función booster
- Temporizador de zonas de cocción
- Función de mantenimiento de temperatura
- Función puente
- Función de pausa
- Bloqueo para limpieza
- Función de limpieza

Dispositivos de seguridad

Dispositivo de seguridad para niños, indicador de calor residual, protección contra sobrecalentamiento, desconexión de seguridad

Volumen de suministro

Teppanyaki de acero inoxidable CKT, espátula teppanyaki PTTS1, cable de alimentación, accesorios de montaje

Accesorios

Espátula teppanyaki KWTS

Notas sobre el producto y la planificación

- Posibilidad de uso únicamente en combinación con un extractor de superficie
- Debe haber suficiente ventilación debajo de la placa de cocción.
- Contemplar la resistencia al calor de la encimera (aprox. 100 °C)
- Una vez terminados todos los trabajos de montaje, el equipo debe sellarse en todo el perímetro con silicona de sellado resistente al calor

