

PT Ficha de informação do produto do CKA2FIT



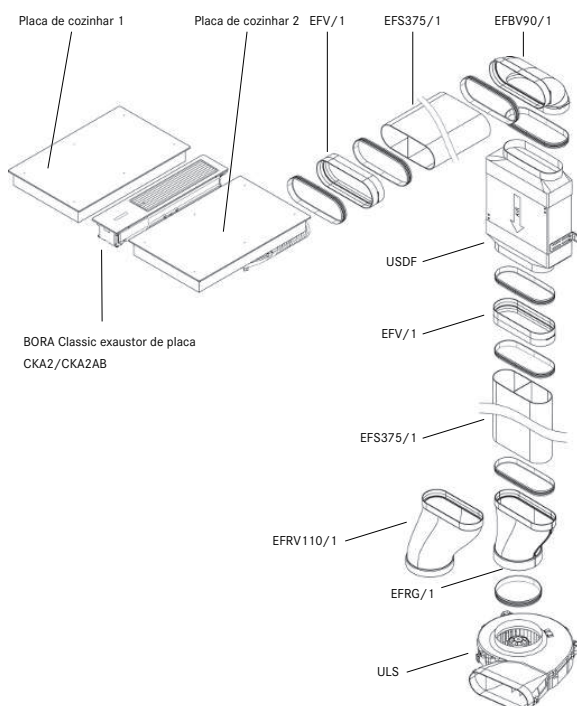
CKA2FIT

BORA Classic 2.0 set indução surface Teppanyaki (1x CKASE2, 1x CKFI, 1x CKT)

Informações gerais do produto:

Produto:	Conjunto composto por 1 Classic placa de cozinhar de indução surface, 1 Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki e 1 Classic sistema de exaustor de placa, incluindo silenciador plano, ventilador de rodapé e artigos BORA Ecotube adequados. Dependendo da variante de extração ou recirculação de ar, outros componentes disponíveis em separado (por exemplo, filtro de odores, caixa embutida, etc.) completam o sistema.
Destaques do produto:	Placa de cozinhar com zonas de indução surface de grandes dimensões, grelhador de aço inoxidável Teppanyaki com indicação exata de temperatura, painel de comando tátil central para controlar o sistema, funcionamento intuitivo colorido sControl+
Medida mínima de montagem: (1 exaustor, 2 placas de cozinhar)	Armários de cozinha com uma largura mínima de 80 cm
Instruções de segurança e advertências:	Verificar as Instruções de utilização e de montagem
Classe de eficiência energética:	 (aplicável à versão de extração de ar)

Elementos:



PIS-CKA2FITPT-10001

CKASE2/CKASE2AB

Classic 2.0 conjunto de sistema de exaustor de placa (All Black)

Descrição do produto

- Comando sControl+ colorido e intuitivo
- Seleção direta da função
- Volume baixo
- Cuba recoleitora de gordura integrada
- Filtro de gordura de aço inoxidável
- Tamanho compacto

Funções

- Sistema de extração automático
- Atraso de desconexão automático
- Função booster
- Indicação de estado e manutenção do filtro (apenas para recirculação de ar)
- Bloqueio de operação
- Temporizador

Dispositivos de segurança

Sistema de segurança para crianças, desconexão de segurança

Âmbito de fornecimento

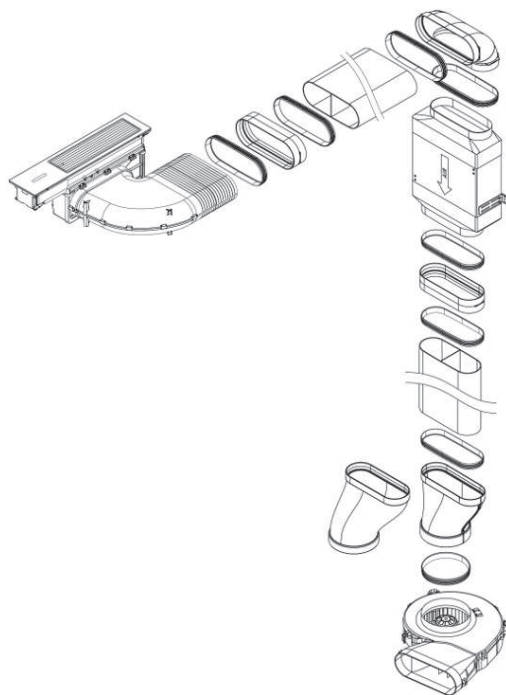
- 1x Classic exaustor de placa CKA2/CKA2AB
- 1x silenciador plano USDF
- 1x ventilador de rodapé EC ULS
- 1x Ecotube cotovelo de 90° plano vertical EFBV90/1
- 1x Ecotube transição plana redonda EFRG/1
- 1x Ecotube transição plana redonda com desnível 110 mm EFRV110/1
- 1x Ecotube conduta plana com barra 375 mm EFS375/1
- 2x Ecotube ligação de conduta plana EFV/1
- 7x Ecotube vedações planas EFD/1
- 1x Ecotube vedação redonda ERD/1

Acessórios

BORA Classic bocal de entrada de ar CKAED, BORA Classic bocal de entrada de ar All Black CKAEDAB, BORA Classic unidade de filtro de gorduras incluindo cuba recoleitora do filtro de gorduras CKAFFE, BORA Classic estrutura de encastrar CER, frisos de proteção USL515/USL515AB

Instruções sobre produtos e planeamento

- Componente central para todo o sistema BORA Classic 2.0 (não é possível a utilização do sistema ou dos componentes individuais sem o exaustor de placa)
- O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através do painel de comando do exaustor de placa
- Combinável com todas as placas de cozinhar do BORA Classic 2.0
- Podem ser ligadas até 2 placas de cozinhar por Pro exaustor de placa
- Possibilidade de sistema de recirculação de ar ou sistema de extração de ar
- Possibilidade de montagem à face ou montagem por sobreposição
- A condução do ar pode ser realizada à direita ou à esquerda do exaustor. A peça da conduta em cotovelo permite que a condução do ar para trás, enquanto a peça da conduta reta permite a condução do ar para o lado.
- Combinável com todos os ventiladores universais BORA (exceto ventilador linear ULI)
- Possibilidade de implementação de canais de extração de ar longos ou complexos através de um módulo do ventilador adicional
- Devido à sua altura de montagem reduzida (100 mm), o rodapé ULS pode ser colocado na zona de rodapé
- A unidade de controlo pode ser colocada de forma compacta na zona de rodapé
- Ligação entre o aparelho e a unidade de controlo através de cabo de comunicação CAT 5
- As gavetas/prateleiras no armário inferior devem ser removíveis (manutenção/limpeza)
- Combinável com todas as tomadas BORA
- Após a conclusão todos os trabalhos de montagem, deve ser aplicada uma massa vedante de silicone termorresistente ao redor do aparelho
- A ligação de conduta (cotovelo de 90°) pode ser encurtada em profundidade até 150 mm



CKFI

Classic placa de cozinhar de indução surface

Dados técnicos

Tensão de ligação	220-240 V
Frequência	50-60 Hz
Consumo de energia máximo	3680 W
Potência máx. instalada	3680 W
Segurança fusível	1x 16 A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	327 x 515 x 58 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	7,9 kg
Material da superfície	Vitrocerâmica
Níveis de potência da placa de cozinhar	1-9, P
Tamanho da zona de cozedura dianteira	230 x 230 mm
Tamanho da zona de cozedura traseira	230 x 230 mm
Potência da zona de cozedura dianteira	2100 W
Potência da zona de cozedura traseira	2100 W
Potência da função booster da zona de cozedura dianteira	3680 W
Potência da função booster da zona de cozedura traseira	3680 W
Cabo de ligação à rede elétrica da placa de cozinhar	1,5 m

Descrição do produto

- Zonas de cozedura de indução surface de grandes dimensões
- Tamanho compacto
- Design minimalista
- Modo de demonstração

Funções

- Função booster
- Detecção da panela
- Temporizador das zonas de cozedura
- Sistema automático de pré-aquecimento
- Função de manutenção da temperatura
- Função ponte
- Função de pausa
- Bloqueio de limpeza

Dispositivos de segurança

Sistema de segurança para crianças, indicação de calor residual, proteção de sobreaquecimento, desconexão de segurança

Âmbito de fornecimento

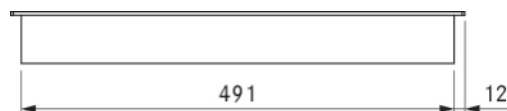
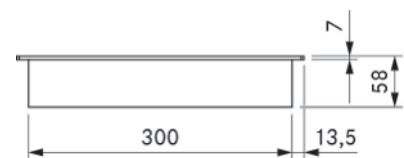
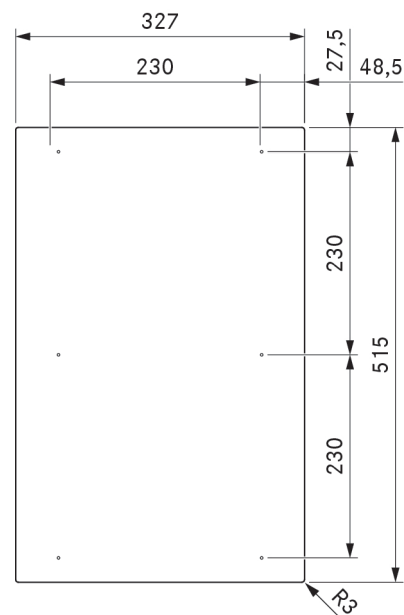
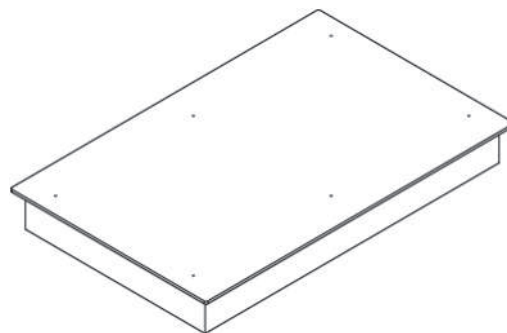
Placa de cozinhar de indução surface CKFI, cabo de alimentação, acessórios de montagem

Acessórios

Placa de grelhar para indução surface KWGPFI

Instruções sobre produtos e planeamento

- Funcionamento apenas disponível em combinação com o exaustor de placa
- Deve ser garantida ventilação suficiente por baixo da placa de cozinhar
- Os utensílios de cozinha devem ser compatíveis com indução
- Após a conclusão todos os trabalhos de montagem, deve ser aplicada uma massa vedante de silicone termorresistente ao redor do aparelho



Dados técnicos

Tensão de ligação	220-240 V
Frequência	50-60 Hz
Consumo de energia máximo	3500 W
Potência máx. instalada	3500 W
Segurança fusível	1x 16 A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	327 x 515 x 73 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	13,6 kg
Material da superfície	Aço inoxidável escovado
Intervalo de regulação da temperatura	150-230 °C, 250 °C (1-9, P)
Tamanho da zona de cozedura dianteira	250 x 220 mm
Tamanho da zona de cozedura traseira	250 x 220 mm
Tamanho das zonas de cozedura interligadas	250 x 440 mm
Potência da zona de cozedura dianteira	1750 W
Potência da zona de cozedura traseira	1750 W
Potência das zonas de cozedura interligadas	3500 W
Cabo de ligação à rede elétrica da placa de cozinhar	1,5 m

Descrição do produto

- Tamanho compacto
- Design minimalista
- Controlo preciso da temperatura
- Indicação exata de temperatura
- Aquecimento rápido
- Design para otimização da limpeza
- Modo de demonstração

Funções

- Função booster
- Temporizador das zonas de cozedura
- Função de manutenção da temperatura
- Função ponte
- Função de pausa
- Bloqueio de limpeza
- Função de limpeza

Dispositivos de segurança

Sistema de segurança para crianças, indicação de calor residual, proteção de sobreaquecimento, desconexão de segurança

Âmbito de fornecimento

Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT, espátula para Teppanyaki PTTS1, cabo de alimentação, acessórios de montagem

Acessórios

Espátula para Teppanyaki KWTS

Instruções sobre produtos e planeamento

- Funcionamento apenas disponível em combinação com o exaustor de placa
- Deve ser garantida ventilação suficiente por baixo da placa de cozinhar.
- Certifique-se de que a bancada é resistente ao calor (aprox. 100 °C)
- Após a conclusão todos os trabalhos de montagem, deve ser aplicada uma massa vedante de silicone termorresistente ao redor do aparelho

