Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/plyta-indukcyjna-ez60-pro-p-409144.html



Płyta indukcyjna EZ60 PRO

Cena brutto	**2 038,99 zł**
Cena netto	**1 657,72 zł**
Numer katalogowy	**HZDRMYIEZ60PRO0**
Kod producenta	**CD37EZ601RDEU**
Kod EAN	**6978841621248**
Data Act	**Dreame - __DRM%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Ruszty	**Nie dotyczy**
Funkcje (płyty)	**Zabezpieczenie przed zalaniem**
Moc całkowita	**7.4**
Informacje o płycie (agd)	**Lewe przednie pole grzewcze: 2,3kW / 3,7kW Lewe tylne pole grzewcze: 2,3kW / 3,7kW Prawe przednie pole grzewcze: 2,0kW / 2,6kW Prawe tylne pole grzewcze: 1,5 kW / 2,0kW Strefy Flex: 3,0kW / 3,7kW**
Sterowanie (AGD)	**dotykowe**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**indukcyjna**
Szerokość	**59**
Wysokość	**6**
Głębokość	**52**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

EZ60 Pro Bridged Induction Hob

Precyzyjne gotowanie, cicha kuchnia.
Kompaktowa płyta indukcyjna Dreame EZ60 Pro z mostkiem o szerokości 60 cm posiada cztery niezależne strefy grzewcze oraz lewą strefę mostkową Expan-Heat, które zapewniają elastyczność gotowania. Wyposażona w technologię Continuous-Field, posiada 15-stopniową regulację suwakową oraz funkcję Boost, która pozwala precyzyjnie kontrolować powolne gotowanie na wolnym ogniu lub szybkie gotowanie. Inteligentne funkcje, takie jak zegar dla każdego pola grzewczego i funkcja podgrzewania uruchamiana jednym przyciskiem, zapewniają wydajną pracę. Wiele zabezpieczeń, w tym ochrona przed wrzeniem przegrzaniem, wskaźniki ciepła resztkowego i blokada przed dziećmi, zapewniają bezproblemowe gotowanie.

Technologia Continuous-Field
Oparta na profesjonalnym rozwiązaniu wykorzystującym półmostek, tworzy stabilne środowisko magnetyczne, zapewniając silne, stabilne ciepło, cichą pracę i energooszczędność, dając Ci precyzyjną kontrolę nad gotowaniem.

Lewa strona mostkowa Expan-Heat
Instynktownie łączy dwa pola grzewcze w jedną długą powierzchnię grzewczą. Nadaje się do dużych rondli i prostokątnych patelni, zapewniając równomierne i wydajne ogrzewanie całej powierzchni.

Wszechstronne gotowanie na czterech polach grzewczych
Cztery niezależne strefy grzewcze wyposażone są w 15-stopniową regulację i 99-minutowy zegar. Takie rozwiązanie ułatwia zarządzanie posiłkami rodzinnymi i codziennym gotowaniem, zapewniając wydajną i swobodną kontrolę nad kuchnią.

Power Boost, szybka reakcja
Zapewniając ciągłą wysoką moc wyjściową do 7400 W, rozwiązanie wykorzystujące półmostek zapewnia wysoką wydajność. Funkcja Boost uruchamiana jednym przyciskiem aktywuje maksymalną moc, eliminując długi czas oczekiwania na zagotowanie lub smażenie, co poprawia ogólną wydajność.

Stałe gotowanie w niskiej temperaturze
Sterowanie mocą eliminuje wahania temperatury typowe dla tradycyjnych cykli włączania/wyłączania. Osiągnij gotowanie na wolnym ogniu w stałej temperaturze z równomiernym rozkładem ciepła idealne do przygotowywania delikatnych sosów owocowych lub gotowanych na wolnym ogniu.

Oszczędność i trwałość
Zoptymalizowany mechanizm konwersji energii minimalizuje straty ciepła podczas gotowania. Pozwala to nie tylko oszczędzać energię, ale także zmniejsza obciążenie kluczowych komponentów, zapewniając stabilną wydajność i wydłużoną trwałość produktu.

15-stopniowa regulacja suwakiem
Każde pole grzewcze jest wyposażone w panel sterowania z czułym suwakiem. Dzięki 15 precyzyjnym poziomom mocy można regulować temperaturę od gotowania na wolnym ogniu po smażenie lub szybkie gotowanie, zapewniając idealną temperaturę dla każdej potrawy.

Zegar pól grzewczych
Każde pole grzewcze gotowania ma własny 99-minutowy zegar z sygnałem dźwiękowym. System automatycznie wyłącza się i powiadamia użytkownika po upływie czasu, umożliwiając zarządzanie gotowaniem w wielu strefach bez konieczności bycia obok.

Podgrzewanie 1 dotknięciem
Po ugotowaniu wystarczy przesunąć potrawę na wolne pole grzewcze i nacisnąć przycisk podgrzewania. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła, utrzymując idealną temperaturę i zachowując smak potrawy.

Szybkie funkcje
Szybkie funkcje zapewniają dostęp do często używanych trybów przygotowania potraw. Wystarczy jedno dotknięcie, aby aktywować tryb grilla i skorzystać z sugerowanych ustawień suwaka do smażenia lub gotowania na wolnym ogniu. Urządzenie precyzyjnie dostosowuje się do różnych potrzeb, ułatwiając przygotowywanie profesjonalnych potraw w domu i czerpanie z tego radości.

Wykrywanie garnka
Jeśli urządzenie jest włączone, ale nie wykryto odpowiedniego naczynia, płyta indukcyjna automatycznie przechodzi w tryb ochronny i nie rozpoczyna podgrzewania. Zapobiega to marnowaniu energii i ryzyku przegrzania, zapewniając bezpieczeństwo gotowania od samego początku.

Ochrona przed przegrzaniem
System stale monitoruje temperaturę dna patelni. W przypadku wykrycia przegrzania automatycznie wyłącza ogrzewanie i odcięcie zasilania, zapobiegając przypalaniu, uszkodzeniu naczyń kuchennych i zagrożeniom bezpieczeństwa.

Zabezpieczenie przed wykipieniem
Jeśli ciecz wykipi i uruchomi czujnik, system automatycznie wyłącza ogrzewanie i odłącza zasilanie, zapobiegając uszkodzeniu urządzenia, wypadkom w kuchni i bałaganowi spowodowanemu przypalonymi resztkami cieczy, co ułatwia czyszczenie.

Zabezpieczenie przed dziećmi
Po włączeniu funkcji zabezpieczenia przed dziećmi wszystkie elementy sterujące dotykowe zostają zablokowane, co skutecznie zapobiega przypadkowej obsłudze przez dzieci i zapewnia bezpieczeństwo całej rodzinie.

Ciepło resztkowe
Po zakończeniu gotowania wskaźniki ciepła resztkowego pozostają na panelu do momentu, aż powierzchnia gotowania ostygnie do bezpiecznej temperatury, przypominając jednoznacznie o tym, że jest ciepła, co pozwala zapobiec przypadkowym oparzeniom.

Kompaktowa zintegrowana forma
W kompaktowej obudowie o szerokości 60 cm znajdują się 4 wysokowydajne pola grzewcze o wysoce zoptymalizowanej konstrukcji. Zapewnia to równomierną dystrybucję ciepła i dużą moc przy niewielkich rozmiarach, gwarantując stabilną i

wydajną pracę zarówno podczas gotowania na wolnym ogniu w jednym garnku, jak i podczas jednoczesnego przygotowywania wielu potraw.

Prosty styl
Płyta grzejna charakteryzuje się fazowanymi krawędziami i eleganckimi liniami, a także ponadczasową czarnoszarą kolorystyką, która idealnie pasuje do każdej nowoczesnej kuchni.