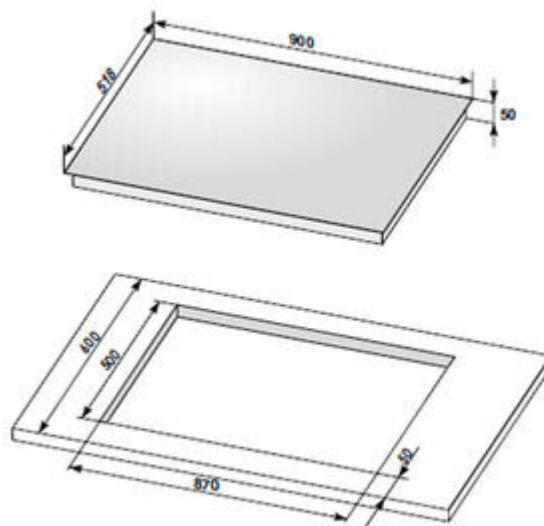
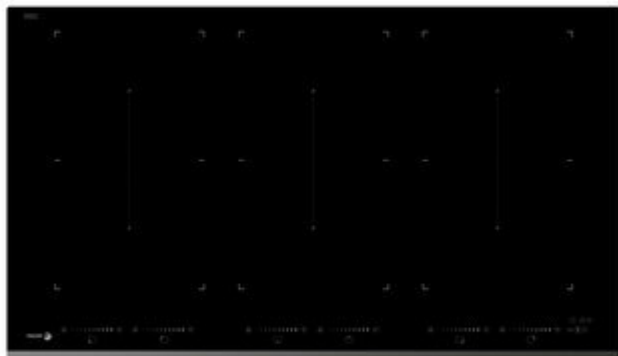


# Inducción Fagor 3IFZONE96C4S



## Características

- Placa inducción de 90 cm - **Potencia total 11.100 W**
- 6 Zonas - o 3 Flexi con Función Bridge Puente
- Bisel Frontal
- Zonas: 6 Zonas de Inducción Con Booster de 22x18,4 cm (3.7 kW cada una) - 3 Zonas de inducción puente 22 x 39 cm (5,5 kW)
- Touch Control Slider
- Temporizador
- Bloqueo infantil
- **Cocción por temperatura** 3 Programas preinstalados: -42°C Derretir chocolate -70°C Fuego Lento -94°C Pasta y Arroz
- Indicador de calor residual
- Ebullición automática
- Mantenimiento de calor
- Indicador de Calor residual
- Potencia total 11,1 kW
- Medidas (alto x ancho x fondo): - Aparato: 50 x 900 x 518 mm - Encastre: 870 x 500 mm.
- **Cocción por temperatura.** Tres programas predefinidos, que te permiten seleccionar rápidamente las opciones de temperatura para cocinar los platos más habituales. La temperatura de 42°C es ideal para fundir mantequilla o chocolate, 70°C para calentar sopas y salsas y 94°C para cocer arroz o pasta. De esta forma puedes elegir rápidamente lo que necesites y disfrutar de la cocina.

● **Función Bridge** Una reunión familiar. Te esfuerzas para servir tus comidas a tiempo. Ahora sería un buen momento para tener una zona de calentamiento más grande donde poder colocar una olla grande y ovalada para cocinar ... ¿Hay un problema con eso?

!Absolutamente no! Las placas Fagor cuentan con la función Bridge con la que puede conectar zonas de calentamiento. ¡Simplemente conectelas y no tendrá que hacer nada más! ¡Olvídense de ollas calentadas de manera desigual, sea cual sea su tamaño o forma y disfruta de tu reunión familiar al máximo

● **FlexiSpace:** Seguro que tú también tienes ollas grandes o de forma irregular, que se salen de la zona de cocción. A partir de ahora, el tamaño y la forma de la olla ya no es un problema. A diferencia de la mayoría de las placas que existen en el mercado, las bobinas de inducción de Fagor no son redondas, sino cuadradas, para que puedas aprovechar de forma óptima la superficie de la placa. Con una mayor superficie de cocción, sacarás más rendimiento a tu placa.

● **Ebullición Automática** Ideal para preparar aquellos platos que hay que llevar a ebullición rápidamente y después cocinar a fuego lento. Gracias a esta función, la temperatura de la zona de cocción se reduce de forma automática transcurrido el tiempo especificado.