

## Bienvenido al futuro con COCINAS BURAGLIA

La inducción es como cualquier otro sistema de cocción, es decir, usa calor. La cocina por inducción tiene los mismos efectos sobre los alimentos. La placa de inducción genera un campo electromagnético que calienta el recipiente metálico.

### Seguridad y Limpieza

Una placa de inducción a su **máxima potencia permanece fría al tacto**. Como sólo calienta el metal, los recipientes se calentarán pero la superficie no. Por este motivo las cocinas de inducción son **mucho más seguras** que las cocinas tradicionales. Los equipos de inducción de Cocinas Buraglia tienen detectores automáticos que apagan las placas si no hay ningún recipiente (reconocimiento electrónico), si el recipiente está vacío (protección al sobrecalentamiento) o si caen objetos sobre la placa. Un mal funcionamiento o problema operacional es indicado por un piloto. Limpiar una cocina de inducción es rápido y fácil, incluso durante la cocción. Sólo hay que levantar el recipiente, limpiar la superficie, secar y volver a colocarlo sobre la placa.



Induction galley range CBI 73 with height adjustable stainless steel feet



Stainless steel handrail and sea rolling bars

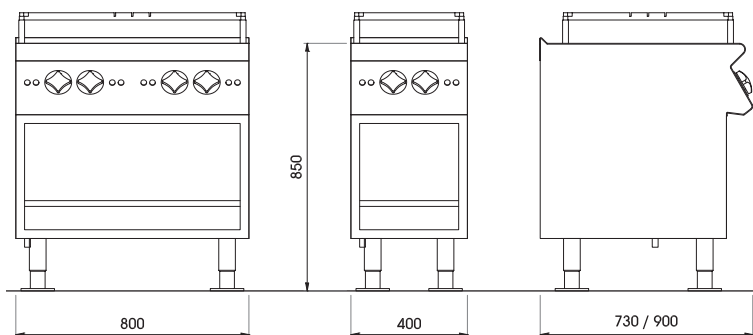
### Precision

Cuando el cocinero ajusta la potencia de cocción, está seguro de que obtendrá una temperatura mantenida y perfecta. Esto es **particularmente beneficioso para cocciones a fuego lento** ya que las cocinas de inducción son capaces de mantener temperaturas inferiores a las cocinas tradicionales eléctricas o de gas.

Las cocinas de inducción de Cocinas Buraglia tienen 10 posiciones para diferentes modos de cocción.

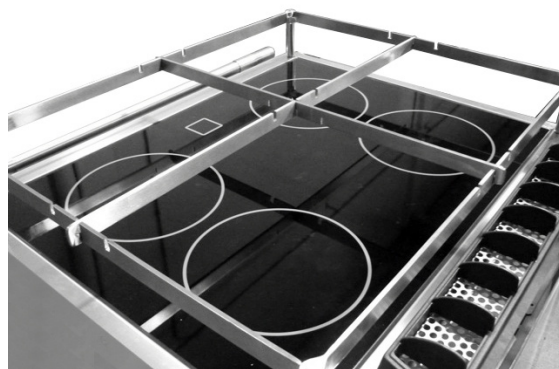


Instant adjustment, no waste of heat, safety and cleanliness



### Eficiencia y Rapidez

El consumo de energía es muy bajo ya que el calor para calentar los alimentos es creado en el metal de los recipientes de cocinar. Según el Departamento de Energía de EEUU la eficiencia de los sistemas de inducción alcanza el 84% frente a los sistemas tradicionales eléctricos o de gas con eficiencias menores al 50%. **La inducción es, con mucho, la más rápida y más eficiente forma de calor.** La rapidez de una cocina de inducción depende de su potencia (en W). A mayor potencia, más calor se genera en la posición de máxima potencia. Cocinas Buraglia dispone de modelos desde 3,5 kW hasta 7 kW.



Sealed 6 mm ceramic countertop with four ø 230 mm hobs

### Datos Técnicos

INDUCTION HOBS	CBI 47	CBI 49	CBI 497	CBI 73	CBI 89	CBI 897
Nº de quemadores	2x3,5 kW	2x5 kW	2x7 kW	4x3,5 kW	4x5 kW	4x7 kW
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	400	400	400	800	800	800
Profund.	730	900	900	730	900	900
Alto	850	850	850	850	850	850
Potencia (kW)	7	10	14	14	20	28
Tensión (V - ph)	230 - III 400 - III 440 - III	400 - III 440 - III	400 - III 440 - III	230 - III 400 - III 440 - III	400 - III 440 - III	400 - III 440 - III