

P705ES



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	70/75 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709179168



Estetica



Estetica	Piano Design
Colore	Acciaio Inox
Finitura	Lucido
Materiale	Inox
Tipo inox	Lucido
Griglie	Inox
Trattamento Griglie	Ever Shine
Buciatori	Piano Design
Materiale bruciatori	Inox
Trattamento Bruciatori	Ever Shine
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	5
Colore manopole	Effetto Inox

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	5
Numero totale di zone di cottura	5

Opzioni



Foro da incasso	478-482x555-560 mm
------------------------	--------------------

Caratteristiche Tecniche

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 0.90 kW
 Posteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.40 kW
 Centrale - Gas - Rapido - 3.50 kW
 Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.70 kW
 Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 0.90 kW
Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto manopola Sì

Collegamento Elettrico

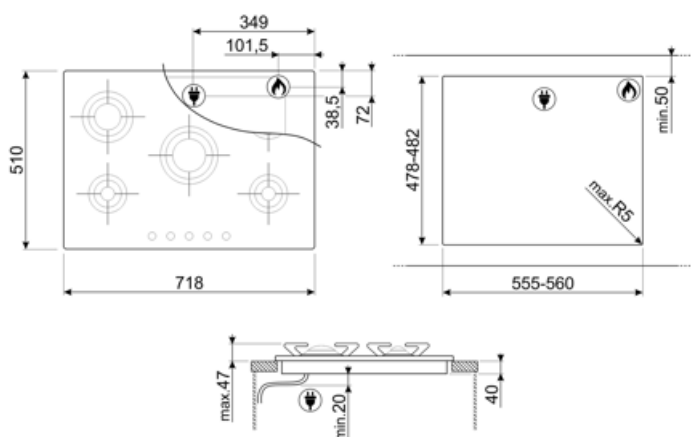
Dati nominali di collegamento elettrico 1 W
Tensione (V) 220-240 V
Tipo di cavo elettrico installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm

Collegamento Gas

Tipo di gas G20 Gas naturale
Collegamento gas Cilindrico
Altri ugelli gas inclusi G30 Gas Liquido GPL

Altri raccordi gas inclusi Conico
Dati nominali di collegamento gas 9500 W



Accessori Compatibili



GP705ES

Confezione griglie e cappellotti in acciaio inox Ever Shine



TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox

Glossario simboli



Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Controllo con manopole



Alcuni modelli di piani cottura a induzione presenti in gamma, si possono installare nei fori di misura 48x56 cm, adatti anche all'alloggiamento dei p



Ever Shine: Ever Shine è un processo tecnologico tramite il quale viene applicata una protezione trasparente che rende i cappellotti e le griglie in acciaio inox lucido altamente resistenti al calore e ne previene l'ingiallimento dovuto alle altre temperature