

P705ES



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

70/75 cm

Gas

Gas

8017709179168



Estetica



Estetica

Colore

Finitura

Materiale

Tipo inox

Griglie

Trattamento Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Trattamento Bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Piano Design

Acciaio Inox

Lucido

Inox

Lucido

Inox

Ever Shine

Piano Design

Inox

Ever Shine

Manopole

Frontale

5

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

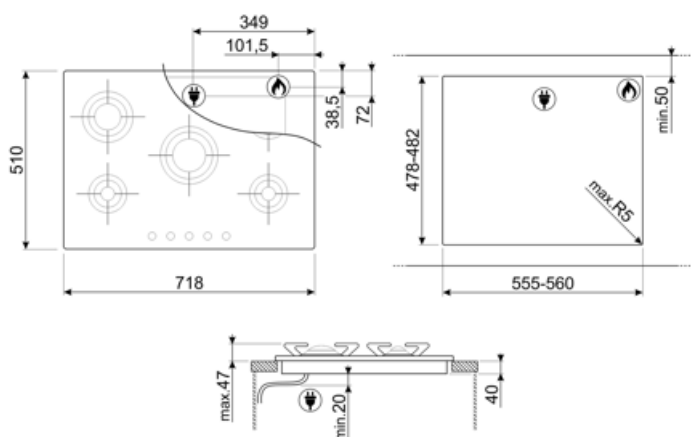
Tipo di gas G20 Gas naturale

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

Benefit

Piano a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Inox

Massima resistenza anche ad alte temperature: il pianale in acciaio inox assicura lunga durata e indeformabilità, resistendo a shock termici senza danneggiarsi

Inox

Solido e facile da mantenere ogni giorno: non si rompe in caso di cadute, resiste alla ruggine e si pulisce con detergenti e non assorbe liquidi o odori

Piano design

Stabilità e spazio per ogni tipo di pentola: i bruciatori geometrici offrono superfici di cottura ampie e stabili, adattabili a ogni forma e dimensione senza sacrificare comfort.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

5 fuochi potenti per una cucina dinamica: offrono ampio spazio e flessibilità per cucinare più pietanze insieme, semplificando l'organizzazione dei pasti e migliorando l'esperienza ai fornelli.

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.