PGA32G

Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Semifilo
Dimensione	30 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709165871

Estetica

Estetica	Classica
Colore	Acciaio Inox
Finitura	Satinato
Materiale	Inox
Tipo inox	Satinato
Griglie	Ghisa
Bruciatori	Standard
Materiale bruciatori	Alluminio
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	2
Colore manopole	Effetto Inox
Colore serigrafia	Nero

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	2
Numero totale di zone di cottura	2

Opzioni

Foro da incasso	494x292 mm

Caratteristiche Tecniche

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario
Posteriore centrale - Gas - Rapido

Valvolatura di sicurezza	Sì	**Accensione rapida sotto manopola**	Sì

Dotazione accessori Inclusi

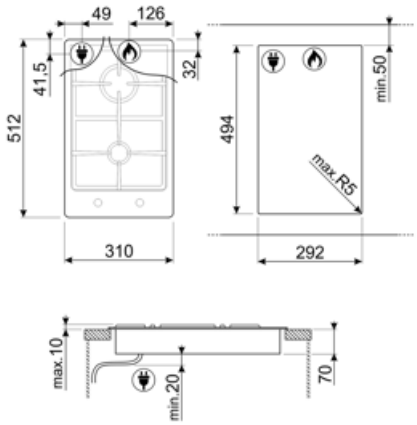
Griglia in ghisa per Wok	1	**Altri accessori**	Kit manopole Linea

Collegamento Elettrico

Spina	(I) Australia	**Frequenza**	50/60 Hz
Dati nominali di collegamento elettrico	1 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Tensione (V)	220-240 V	**Spina**	I
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20 Gas naturale	**Altri ugelli gas inclusi**	G30 Gas Liquido GPL
Collegamento gas	Conico	**Dati nominali di collegamento gas**	4416.67 W



Accessori Compatibili

6MP1PGF

Kit 6 manopole piano estetica Nuova Linea per pianali PGF

GRW

Griglia riduzione wok

WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

GRM

Griglia riduzione moka

LGPGF-1

Connecting strip in alluminio per PGF

Glossario simboli

Semifilo: soluzione d'incasso per piani e lavelli con bordino fino a 4 mm che combina la semplicità di installazione con un design minimal.

Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

Controllo con manopole

Benefit

Gas hobs

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.

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