

PGF32I-1



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Semifilo

30 cm

Elettrica

Induzione

8017709161941



Estetica



Estetica

Colore

Finitura

Materiale

Tipo inox

Cornice

Colore cornice

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Logo

Colore serigrafia

Classica

Inox/Nero

Satinato

Inox

Satinato

Sì

Inox

Manopole

Frontale

2

Effetto Inox

Serigrafato

Nero

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura induzione

2

Numero totale di zone di cottura

2

Opzioni



Foro da incasso

494x292 mm

Opzione Blocco Pulsanti Sì
/ Sicurezza Bambini

Caratteristiche Tecniche



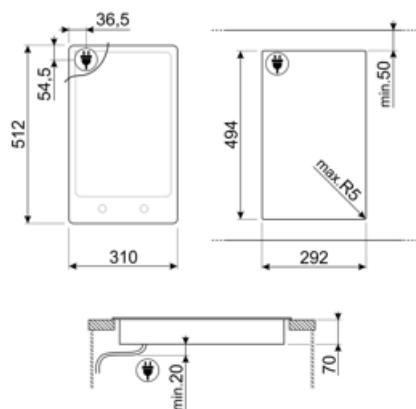
Anteriore centrale - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Posteriore centrale - Induzione - Singolo - 1.80 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì
Rilevamento della presenza pentola	Sì	Indicatore calore residuo	Sì
Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì	Protezione da accensione accidentale	Sì

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3500 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	16 A	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione (V)	220-240 V	Spina	No
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		



Accessori Compatibili

6MP1PGF

Kit 6 manopole piano estetica Nuova
Linea per pianali PGF



LGPGF-1

Listello di giunzione in alluminio per
piani cottura PGF



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per
piani induzione e ceramici

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.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



Controllo con manopole