PGF32I-1



Famiglia	Piano cottura
Incasso	Semifilo
Dimensione	30 cm
Alimentazione	Elettrica
Tipologia	Induzione
Codice EAN	8017709161941

Estetica

Estetica	Classica
Colore	Inox/Nero
Finitura	Satinato
Materiale	Inox
Tipo inox	Satinato
Cornice	Sì
Colore cornice	Inox
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	2
Colore manopole	Effetto Inox
Logo	Serigrafato
Colore serigrafia	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 / Sicurezza Bambini**	Sì

Caratteristiche Tecniche

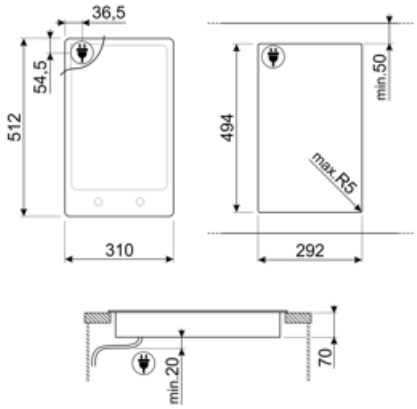
Anteriore centrale - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

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



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

LGPGF-1

Listello di giunzione in alluminio per piani cottura 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.



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.



Controllo con manopole



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.