

PGF32I-1



Familia
 Instalación
 Dimensión
 Alimentación
 Tipología
 Código EAN

Encimera de cocción
 Semifilo
 30 cm
 Eléctrico
 Inducción
 8017709161941



Estética



Estética	Clásica
Color	Acero Inoxidable / Negro
Acabado	Satinado
Material	Acero Inoxidable
Tipo de inox	Cepillado
Marco	Sí
Color marco	Acero Inoxidable
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	2
Color mandos	Efecto inox
Color serigrafía	Negro

Programas/Funciones

Número total de zonas de cocción	2
Número de zonas de cocción por inducción	2

Opciones



Hueco estándar	494x292 mm	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
----------------	------------	--	----

Características técnicas

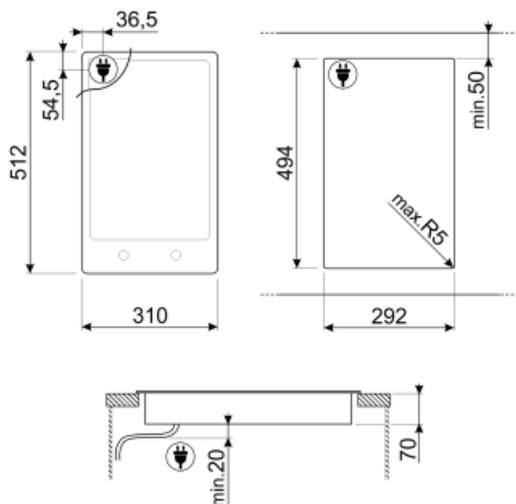


Anterior central - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
 Posterior central - Inducción - individual - 1.80 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí	Indicador de calor residual	Sí
Indicador diámetro mínimo de uso	Sí	Protección contra encendido accidental	Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3500 W	Tipo de cable eléctrico	Monofase
Corriente	16 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm



Not included accessories



LGPGF-1

Tira unión de aluminio para palcas PGF



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

6MP1PGF

Set 6 mandos Linea para encimeras PGF



Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.</p> |  <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p> |
|  <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p> |  <p>Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.</p> |
|  <p>Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.</p> |  <p>Knobs control</p> |