

PGF32I-1



Família
De enca斯特
Dimensões
Tipo de energia
Tipo de placa
Código EAN

Placa
Instalação de perfil baixo sobre a bancada
30 cm
Elétrica
Indução
8017709161941



Design



Design
Cor
Acabamentos
Material
Tipo de aço inox
Moldura
Cor da moldura
Comandos
Posição dos comandos
Nº de comandos
Cor dos comandos
Logótipo
Cor da serigrafia

Classica
Aço Inox/Preto
Aço inox escovado
Aço inox
Escovado
Sim
Moldura em aço inox
Rotativos
Frontais
2
Inox
Logótipo serigrafado
Serigrafia em preto

Programa/ Funções

Número de zonas de indução	2
Número total de zonas de cocção	2

Opções



Corte na pedra 494x292 mm

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças Sim

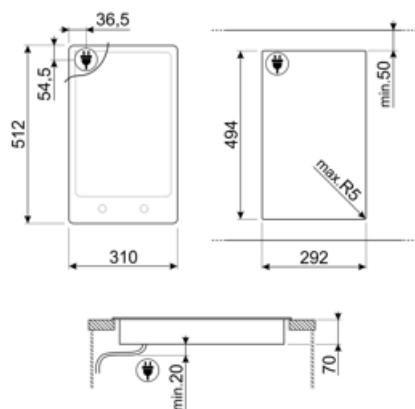
Especificações técnicas



Anterior central - Zona de indução singular - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm	Posterior central - Zona de indução singular - 1.80 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim
Reconhecimento do recipiente	Sim
Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
	Desliga automaticamente por sobreaquecimento
	Indicador de calor residual
	Proteção contra início acidental
	Sim
	Sim

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3500 W	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	16 A	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Ficha elétrica	Não
Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica		



Acessórios Compatíveis

6MP1PGF

6 Linea knobs for PGF hobs



LGPGF-1

Para unir placas dominó PGF da série Classica com bordos em aço inox



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki

Symbols glossary



Lava-louça com instalação superior mas com perfil baixo.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.



Knobs control