

PGF75-4



Ürün Ailesi	Ocak
Ankastre tipi	Ultra düşük profil
Ebatlar	70/75 cm
Güç kaynağı	Gaz
Tip	Gaz
EAN kodu	8017709153601



Estetik



Estetik	Classica
Renk	Paslanmaz çelik
Son işlemler	Saten
Malzeme	Paslanmaz çelik
Çelik tipi	Fırçalanmış
Tava destekleri	Döküm
Brülörler	Standart
Brülör Malzemesi	Alüminyum
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri
Kontrol düğmesi konumu	Ön
Kumanda sayısı	5
Kumandaların rengi	Çelik efekti

Program / Fonksiyonlar

Gazlı pişirme alanı sayısı	5
Toplam pişirme alanı sayısı	5

Seçenekler

Standart kesim 492x700 mm

Teknik özellikler

UR

Ön sol - Gaz - Yardımcı - 1.05 kW
Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.75 kW
Orta - Gaz - UR - 3.90 kW
Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.75 kW
Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.05 kW

Gaz emniyet valfleri Evet

Otomatik Ateşleme Evet

Tedarike Dahil Aksesuarlar

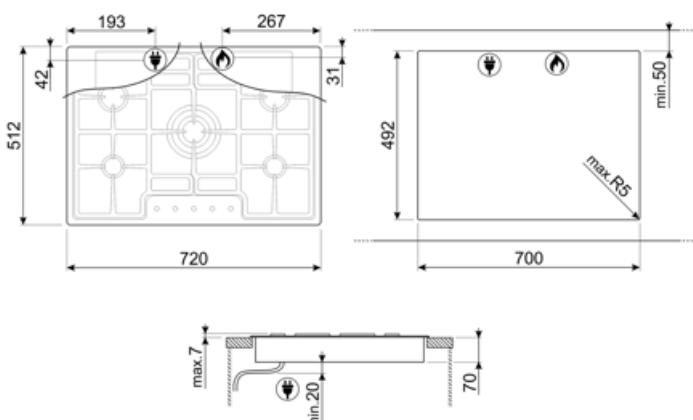
Döküm Wok desteği 1

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi (W)	1 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	120 cm
Voltaj (V)	220-240 V	Terminal box	No
Frekans (Hz)	50/60 Hz	Fiş	No

Gaz Bağlantısı

Gaz Tipi	G20 Doğal gaz	Sağlanan diğer gaz bağlantıları	Konik
Gas connection	Cilindrical	Gaz bağlantı derecesi (W)	9500 W
Diğer gaz nozülleri dahildir	G30 GPL likit gaz		



Compatible Accessories

6MP1PGF

PGF ocaklar için 6 Linea düğme



GRW

Wok desteği



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



WOKGHU

Döküm WOK desteği



Symbols glossary



Ultra düşük profil: Düz kenarlı ürünün montajı - 1 mm yükseklik.



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilité ve güç için.



Düğme kontrolü



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Benefit (TT)

Gas hobs

Consistent heat source control and easy, immediate temperature adjustment

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Inox

Maximum resistance even at high temperatures: the stainless steel surface ensures durability and deformation resistance, withstanding thermal shocks without damage

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Standard

Optimal cooking for any dish: burners combine efficiency and practicality, ensuring precise and even results even with prolonged use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

5 powerful burners for a dynamic kitchen: offer ample space and flexibility to cook multiple dishes at once, simplifying meal prep and improving the cooking experience.

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.