

PGF95D-4



Produktfamilie	Kochfeld
Einbau	Auflage
Abmessungen	90 cm
Energiequelle	Gas
Typ der Heiztechnik	Gas
EAN-Code	8017709161620



Ästhetik



Ästhetik	Classici
Farbe	Edelstahl
Oberfläche	Gebürstet
Material	Edelstahl
Art des Edelstahl	Gebürstet
Abstellroste	Gußeisen
Brenner	Standard
Brennermaterial	Aluminium
Bedienung	Bedienknebel
Position Bedienelemente	Seitlich
Anzahl der Bedienknebel	5
Farbe der Bedienknebel	Edelstahl-Optik

Programme / Funktionen

Anzahl der Gas-Kochzonen	5
Anzahl der Kochzonen	5

Technische Eigenschaften



Vorne links - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW
Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW
Mitte - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 3.90 kW

Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW

Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.05 kW

Thermoelektrische
Zündsicherung Ja

Automatische
Einhandzündvorrichtung Ja

Serienzubehör

Wokring aus Gußeisen 1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer
Gesamtanschlußwert 1 W
Spannung 220-240 V
Frequenz 50/60 Hz

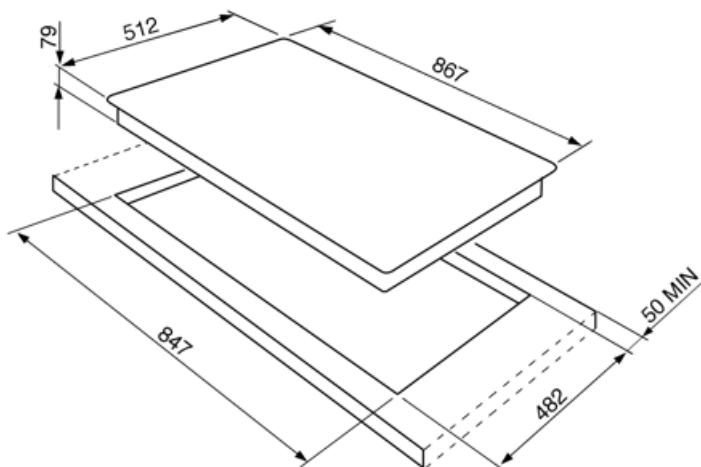
Länge Netzkabel 120 cm
Netzstecker No

Gasanschluss

Gasart Erdgas (H) G20-20 mbar
Gasanschluss Konisch

Weitere mitgelieferte
Gasdüsensätze Erdgas (L) G25-20 mbar -
Flüssiggas (LPG) G30/31-
50 mbar , Flüssiggas (LPG)
G30/31

Nennbelastung Qn 10200 W



Symbols glossary



Ultraflacher Einbau: Oberfläche des Produkts mit flacher Kante.



Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.



Drehknebelbedienung



Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.

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 lateral

Greater safety: side knob placement makes them hard to reach for children, reducing the risk of accidental ignition.

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.