

PX1402



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Semifijo
Dimensión	100 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709253707



Estética



Estética	Línea
Serie	New
Color	Acero inoxidable
Acabado	Satinado
Material	Acero inoxidable
Tipo de inox	Cepillado
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Llama vertical
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	4
Color mandos	Efecto inox
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Negro

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	4
Número total de zonas de cocción	4

Opciones

Hueco estándar	367-371x842-847 mm
----------------	--------------------

Características técnicas

UR

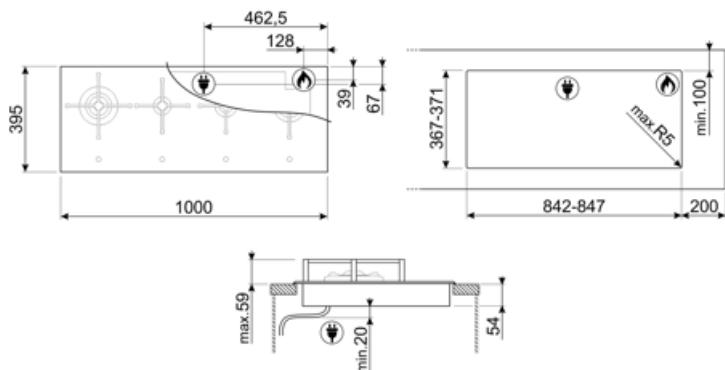
Izquierda - Gas - URP - 4.20 kW
Central izquierda - Gas - AUX - 1.05 kW
Central derecha - Gas - SRD - 1.70 kW
Derecha - Gas - RP - 3.00 kW
Sistema de válvulas de seguridad Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	5 W	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tipo de cable eléctrico	Monofase	Enchufe	No

Conexión de gas

Tipo de gas	G20 gas natural	Otras conexiones de gas previstas	Cónica
Conexión de gas	Cilíndrico		
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Líquido GPL, G110 Gas ciudad	Datos nominales de conexión gas	9950 W



Accesories Compatible



GRW

Soporte para Wok



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

Symbols glossary



Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Knobs control



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



High-Flame: los quemadores High-Flame producen una llama casi vertical que reduce la pérdida de calor y aumenta la potencia transferida a la olla.