

PX1402



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant
Dimension	100 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709253707



Esthétique



Esthétique	Linéa
Couleur	Inox
Finition	Satiné
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Série	Nouveauté
Grilles	Fonte
Brûleurs	A flamme verticale
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	4
Couleur des manettes	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	4
Nombre total de foyers	4

Options

Encastrement	367-371x842-847 mm
--------------	--------------------

Technologie

UR

Gauche - Gaz - Ultra-rapide - 4.20 kW

Gauche central - Gaz - Auxiliaire - 1.05 kW

Droit central - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW

Droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Thermocouples Oui

Allumage automatique intégré aux manettes Oui

Raccordement électrique

Puissance nominale 5 W

Tension 220-240 V

Type de câble d'alimentation installé Mono-phasé

Fréquence 50/60 Hz

Longueur du câble d'alimentation 120 cm

Type de prise No

Raccordement gaz

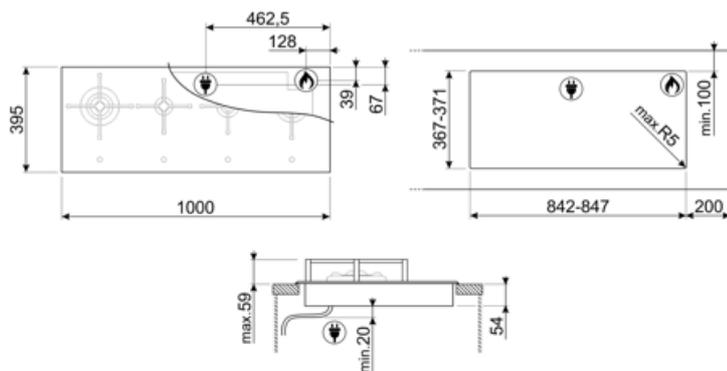
Type de gaz G20 Gaz naturel

Raccordement au gaz Cylindrique

Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110 Gaz de ville

Réglé au gaz naturel Cône

Puissance nominale gaz 9950 W



Accessoires Compatibles

GRW



WOKGHU

Support WOK en fonte



TPK

Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)



Symbols glossary

- | | |
|--|---|
|  <p>Semi-affleurant : un solution d'encastrement pour tables de cuisson et éviers avec un bord jusqu'à 4 mm qui combine la simplicité d'installation avec un design minimaliste.</p> |  <p>Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.</p> |
|  <p>Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.</p> |  <p>Flamme verticale : Les brûleurs à flamme verticale produisent une flamme presque verticale qui réduit les pertes de chaleur et augmente la puissance transférée dans la casserole.</p> |
|  <p>Commandes par manettes</p> | |

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.

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