

PX1402



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Semifilo
Dimensione	100 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709253707



Estetica



Estetica	Linea
Colore	Acciaio Inox
Finitura	Satinato
Materiale	Inox
Tipo inox	Satinato
Serie	New
Griglie	Ghisa
Brucciatori	A fiamma verticale
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	4
Colore manopole	Effetto Inox
Colore serigrafia	Nero

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	4
Numero totale di zone di cottura	4

Opzioni

Foro da incasso	367-371x842-847 mm
-----------------	--------------------

Caratteristiche Tecniche

UR

Sinistra - Gas - Ultrarapido - 4.20 kW

Centrale sinistra - Gas - Ausiliario - 1.05 kW

Centrale destra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto Sì
manopola

Collegamento Elettrico

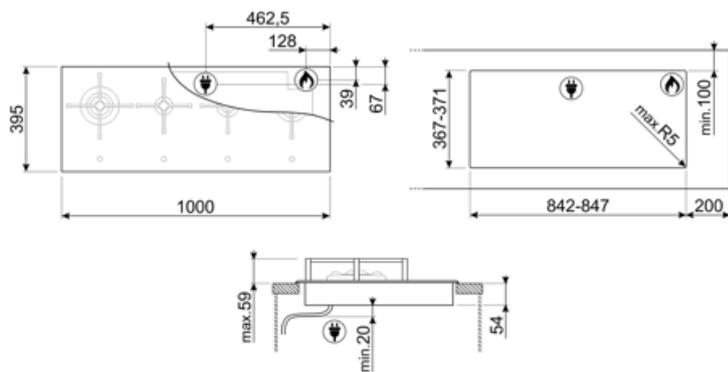
Dati nominali di collegamento elettrico 5 W
Tensione (V) 220-240 V
Tipo di cavo elettrico installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm

Collegamento Gas

Tipo di gas G20 Gas naturale
Collegamento gas Cilindrico
Altri ugelli gas inclusi G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas città

Altri raccordi gas inclusi Conico
Dati nominali di collegamento gas 9950 W



Accessori Compatibili



GRW

Griglia riduzione wok



TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

Glossario simboli

-  Semifilo: soluzione d'incasso per piani e lavelli con bordino fino a 4 mm che combina la semplicità di installazione con un design minimal.
-  Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  Controllo con manopole
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  High-Flame: I bruciatori High-Flame producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.