

# PX7502



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Semifilo
Dimensión	70/75 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709254797



## Estética



Estética	Línea
Serie	New
Color	Acero inoxidable
Acabado	Satinado
Material	Acero inoxidable
Tipo de inox	Cepillado
Marco	Sí
Color marco	Efecto inox
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Llama vertical
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	5
Color mandos	Efecto inox
Logo	Embutido

## Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	5
Número total de zonas de cocción	5

## Opciones

Hueco estándar	500-503x730-733 mm
----------------	--------------------

## Características técnicas

UR

Anterior izquierda - Gas - AUX - 1.05 kW  
 Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW  
 Central - Gas - URP - 5.00 kW  
 Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW  
 Anterior derecha - Gas - SRD - 1.70 kW

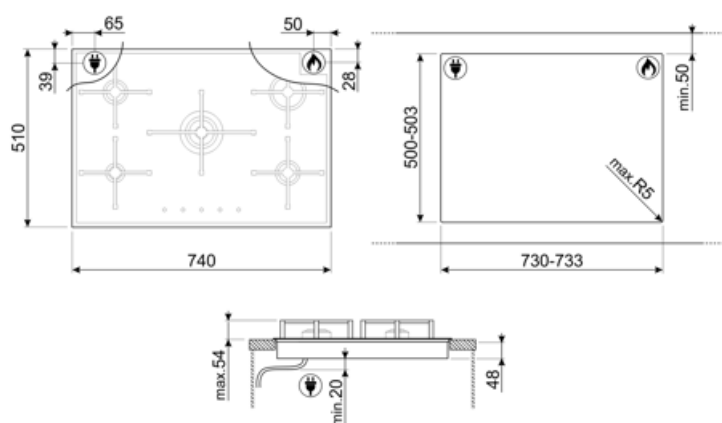
Sistema de válvulas de seguridad **Sí** Conexión automática **Sí**

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	1 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	Cilindrico	Datos nominales de conexión gas	12350 W
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas ciudad		



---

## Accesorios 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.



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.



Knobs control