

PX7502



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



Estética



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

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

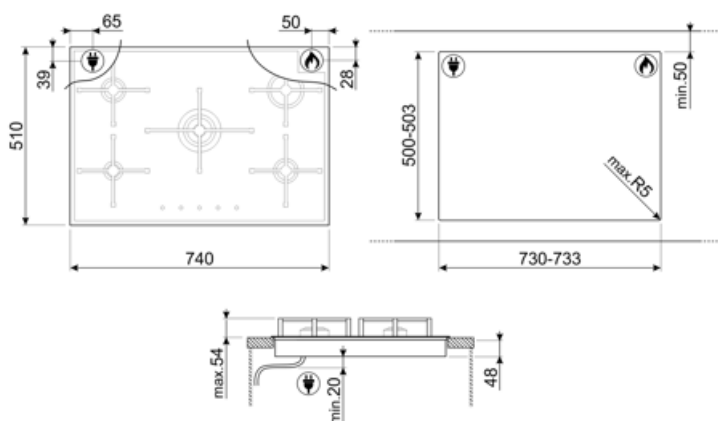
Sistema de válvulas de seguridad Sí Conexión automática Sí

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		

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



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



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.



Knobs control



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.



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.



UR 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.

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.

Vertical flame

Focused power for better results: High-Flame burners create a vertical flame that minimizes heat loss and speeds up heat transfer to the pot.

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

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

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.