

PX7502



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Semifijo
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

Conexión automática

Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

1 W

Frecuencia (Hz)

50/60 Hz

Largo del cable de alimentación

120 cm

Tensión (V)

220-240 V

Enchufe

No

Tipo de cable eléctrico

Monofase

Conexión de gas

Tipo de gas

G20 gas natural

Otras conexiones de gas previstas

Cónica

Conexión de gas

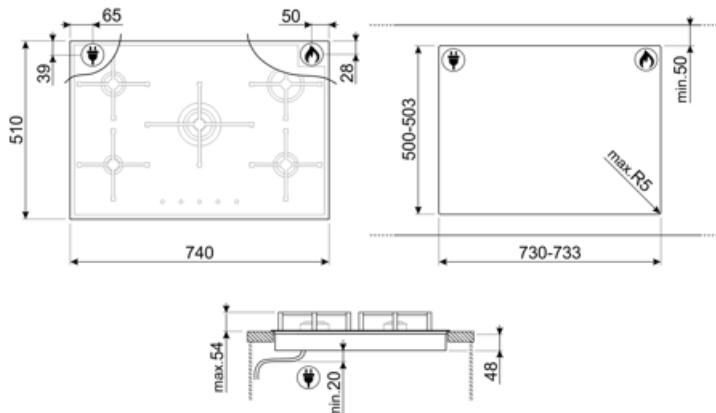
Cilíndrico

Datos nominales de conexión gas

12350 W

Otros inyectores de gas incluidos

G30 Gas Liquido GPL, G110
Gas ciudad



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.



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