

PX7502



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant
Dimension	70/75 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709254797



Esthétique



Esthétique	Linéa
Couleur	Inox
Finition	Satiné
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Cadre	Oui
Couleur du cadre	Effet inox
Série	Nouveauté
Grilles	Fonte
Brûleurs	A flamme verticale
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	5
Couleur des manettes	Effet inox

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	5
Nombre total de foyers	5

Options

Encastrement	500-503x730-733 mm
--------------	--------------------

Technologie

UR

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.05 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW

Central - Gaz - Ultra-rapide - 5.00 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Avant droit - Gaz - Standard - 1.70 kW

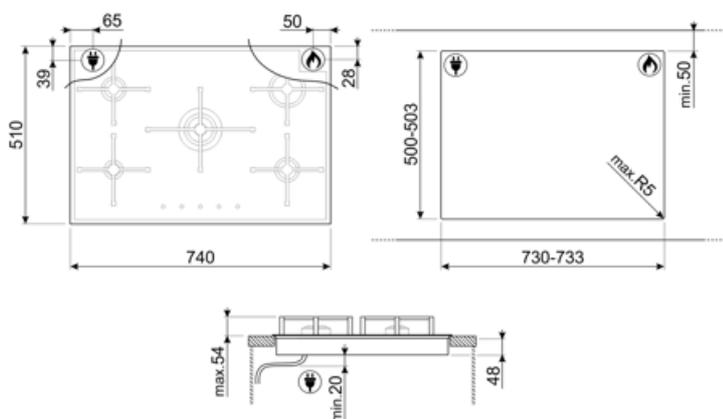
Thermocouples	Oui	Allumage automatique intégré aux manettes	Oui
---------------	-----	----------------------------------------------	-----

Raccordement électrique

Puissance nominale	1 W	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé	Type de prise	No

Raccordement gaz

Type de gaz	G20 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Cônique
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	12350 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide, G110 Gaz de ville		



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



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.



Commandes par manettes



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.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



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.

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.