

SE60SGH3



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	60 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709112059



Estética



Estética	Clásica
Color	Acero inoxidable
Acabado	Satinado
Material	Acero inoxidable
Tipo de inox	Cepillado
Rejillas	Parrillas de fundición
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	4
Color mandos	Efecto inox
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	4
Número total de zonas de cocción	4

Opciones



Hueco estándar	478-482x555-560 mm
----------------	--------------------

Características técnicas

Izquierda - Gas - RP - 3.10 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.70 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.10 kW

Derecha - Gas - RP - 2.60 kW

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Largo del cable de alimentación 120 cm

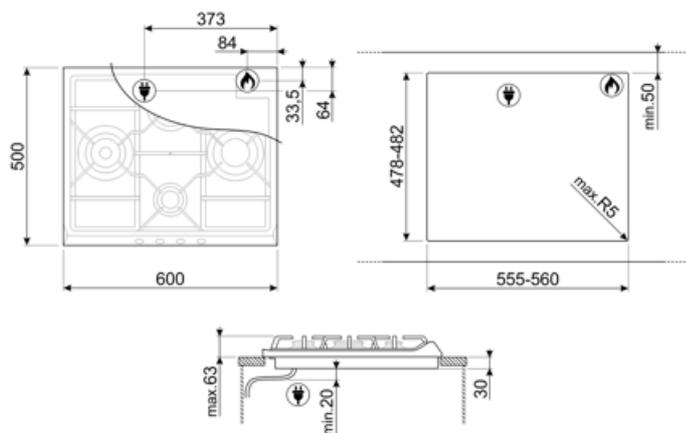
Conexión de gas

Tipo de gas G20 gas natural

Conexión de gas Cilindrico

Otras conexiones de gas previstas Cónica

Datos nominales de conexión gas 8400 W



Symbols glossary



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



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.



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Knobs control

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.

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.

4 burners for every need: cook with precision and versatility thanks to different power levels, ideal for any pot and for managing multiple dishes simultaneously.

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.