

## SI364FXM



Famiglia



Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

60 cm

Elettrica

Induzione

8017709275891



## Estetica



Estetica

Colore

Materiale

Cornice

Colore cornice

Tipo di regolazione comandi

Colore LED comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Logo

Colore serigrafia

Classica

Acciaio Inox

Inox

Sì

Effetto Inox

Manopole

Rosso

Frontale

4

Effetto Inox

Serigrafato

Nero

## Programmi / Funzioni



Numero zone di cottura induzione

4

Numero zone di cottura con booster

4

Livelli di potenza

9

Numero totale di zone di cottura

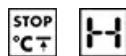
4

## Opzioni



Foro da incasso	478-482x555-560 mm	Opzione Blocco Pulsanti / Sicurezza Bambini	Sì
Opzione Limitatore di Potenza	Sì	Avvio rapido	Sì
Opzione Limitatore di Potenza in W	1900, 2600, 3000, 3800, 4500 W		

## Caratteristiche Tecniche



Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

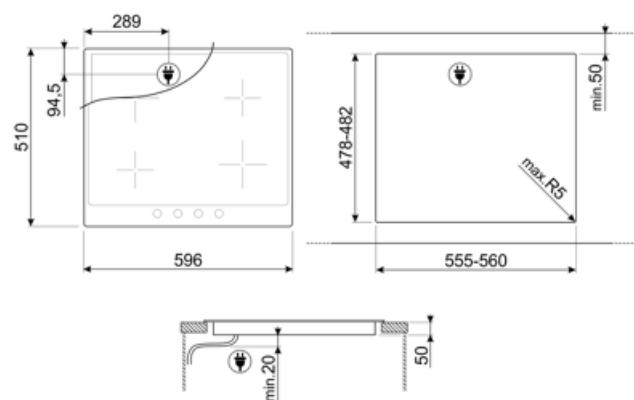
**Adattamento automatico al diametro della pentola** Sì **Auto-arresto in caso di surriscaldamento** Sì

**Rilevamento della presenza pentola** Sì **Indicatore calore residuo** Sì

**Indicatore diametro minimo di utilizzo** Sì **Protezione da accensione accidentale** Sì

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	7400 W	Altre modalità di collegamento	Sì, Bi- e Trifase
Corrente	33 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	6 poli
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase	Spina	No



## Accessori Compatibili

### 5MP3MB



### LGCN



### TPKPLATE



Listello di giunzione in acciaio inox, da 475 a 495 mm

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

### GRILLPLATE



Bistecciera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



### SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

## Glossario simboli



Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Alcuni modelli di piani cottura a induzione presenti in gamma, si possono installare nei fori di misura 48x56 cm.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Avanzamento veloce: Il tasto Avanzamento veloce incrementa rapidamente il livello di potenza secondo impostazioni prefissate, facendo lavorare l'elemento riscaldante al massimo fino raggiungimento della temperatura.



Controllo con manopole