

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

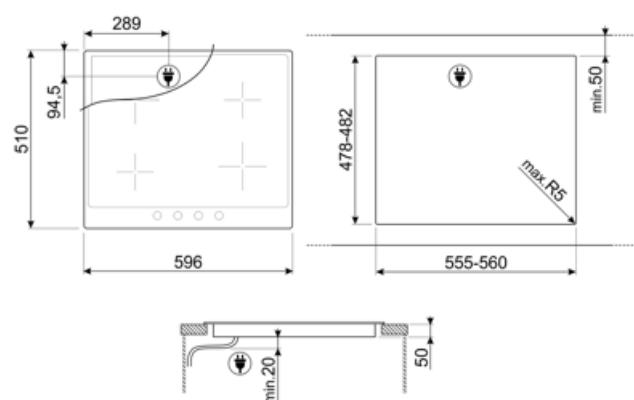
Adattamento automatico al diametro della pentola Sì **Auto-arresto in caso di surriscaldamento** Sì

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