PGF32I-1

Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant
Dimension	30 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709161941

Esthétique

Esthétique	Classica
Couleur	Inox / Noir
Finition	Satiné
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Cadre	Oui
Couleur du cadre	Inox
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	2
Couleur des manettes	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre total de foyers	2
Nombre de foyers induction	2

Options

Encastrement	494x292 mm	**Verrouillage commandes / Sécurité enfant**	Oui

Technologie

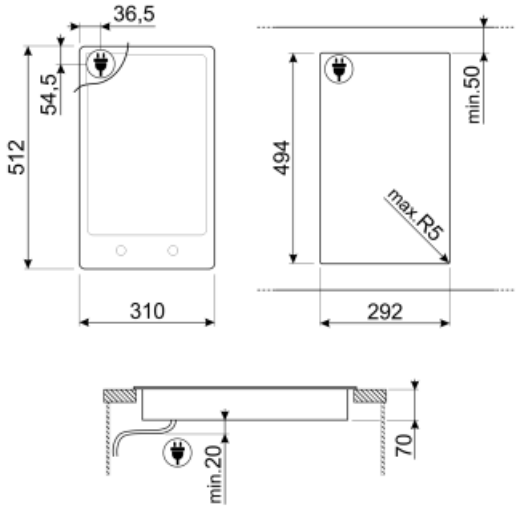
Avant central - Induction - simple - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Arrière central - Induction - simple - 1.80 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	**Auto-arrêt en cas de surchauffe**	Oui
Détection automatique du récipient	Oui	**Affichage chaleur résiduelle**	Oui
Indicateur diamètre minimum d'utilisation	Oui	**Protection pour mise en marche accidentelle**	Oui

Raccordement électrique

Puissance nominale	3500 W	**Type de câble d'alimentation installé**	Mono-phasé
Intensité	16 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Longueur du câble d'alimentation**	120 cm



Not included accessories

LGPGF-1

Barre de jonction pour dominos PGF, avec encastrement standard 49 cm de profondeur (1 jeu pour 2 dominos)

6MP1PGF

Kit de 6 manettes Linéa pour tables de cuisson PGF

SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki

Symbols glossary (TT)

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.

Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.

Commandes par manettes

Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.

Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.