

PGF32I-1



Família
De encastre

Dimensões
Tipo de energia
Tipo de placa
Código EAN

Placa
Instalação de perfil baixo sobre a bancada
30 cm
Elétrica
Indução
8017709161941



Design



Design	Classica
Cor	Aço Inox/Preto
Acabamentos	Aço inox escovado
Material	Aço inox
Tipo de aço inox	Escovado
Moldura	Sim
Cor da moldura	Moldura em aço inox
Comandos	Rotativos
Posição dos comandos	Frontais
Nº de comandos	2
Cor dos comandos	Inox
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto

Programa/ Funções

Número de zonas de indução	2
Número total de zonas de cocção	2

Opções



Corte na pedra	494x292 mm	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
----------------	------------	--	-----

Especificações técnicas

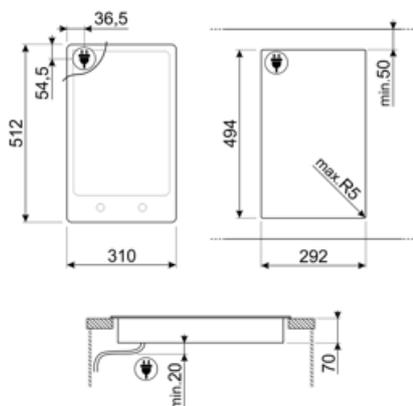


Anterior central - Zona de indução singular - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
 Posterior central - Zona de indução singular - 1.80 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim	Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Reconhecimento do recipiente	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim	Proteção contra início acidental	Sim

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3500 W	Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica
Corrente (Amperes)	16 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm



Not included accessories

6MP1PGF

6 Linea knobs for PGF hobs



SCRP

Raspador para placas de indução,
cerâmica e teppanyaki

LGPGF-1

Para unir placas dominó PGF da série
Classica com bordos em aço inox



Symbols glossary

- | | |
|---|---|
|  <p>Lava-louça com instalação superior mas com perfil baixo.</p> |  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p> |
|  <p>Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p> |  <p>Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.</p> |
|  <p>Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.</p> |  <p>Knobs control</p> |