

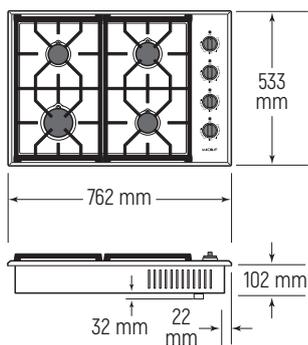
Piano cottura a gas Professional (762 mm)

Modello ICBCG304P/S

piano cottura 4 fuochi



Dimensioni ingombro



Modello Euro Iva esclusa

ICBCG304P/S (gas naturale)	€ 3.550
ICBCG304P/S-LP (gas liquido)	€ 3.550

Caratteristiche

Larghezza	762 mm
Altezza	102 mm
Profondità	533 mm
Potenza bruciatori	[1] 5,3 kW - 0,3 kW [1] 3,5 kW - 0,2 kW [2] 2,7 kW - 0,1 kW
Peso lordo	23 kg

Dati per allacciamento

Alimentazione	220-240 V 50-60 Hz
Assorbimento	0,20 kW - 16 A
Potenza/pressione gas naturale	14,2 kW-12,5 mbar
Potenza/pressione gas liquido (LP)	1014 g/h-25 mbar
Cavo di alimentazione senza spina	1800 mm
Uscita 1/2" NPT (UNI 7/1-14) maschio	
Predisporre tubo gas ø 19 mm	

Accessori

Descrizione	Codice	Euro Iva esclusa
Manopole rosse	9056344	€ 155
Manopole nere	9056353	€ 155
Manopole inox	9056355	€ 155
Manopole ottone	9056357	€ 155
Manopole titanio	9056359	€ 155
Ghiera ottone	9062311	€ 185
A. Griglia di supporto per pentola Wok	827301	€ 185
Panno in microfibra	CLEANCLOTHPK	€ 18

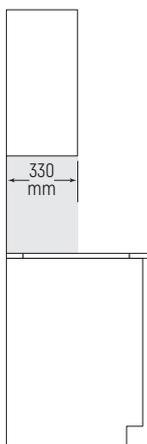
Un kit di manopole rosso Wolf è fornito insieme al piano cottura, disponibili su richiesta in altre finiture.



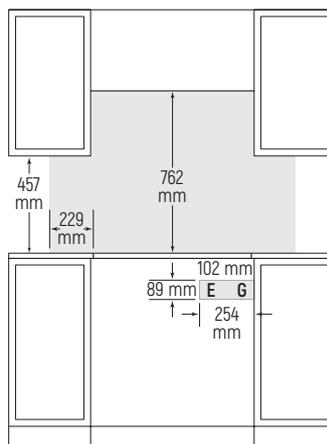
A

Vano incasso installazione in battuta

vista dall'alto



vista laterale



vista frontale

Note importanti:

Lasciare almeno 51 mm tra l'estremità inferiore del piano cottura e qualsiasi materiale combustibile posto sotto di esso.

Le aree ombreggiate indicano la distanza minima richiesta tra il piano e qualsiasi superficie e/o materiale infiammabile.

Se installato sopra un forno lasciare minimo 6 mm di spazio tra i due elettrodomestici.

Se la cucina prevede un sistema di cassette e cassettoni installati sotto i piani cottura, predisporre un pannello divisorio tra i cassettoni e l'area incasso del piano cottura stesso.

La posizione indicata per la presa di corrente e del gas è quella nel caso di installazione con forno posto sotto il piano cottura.