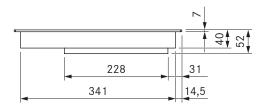
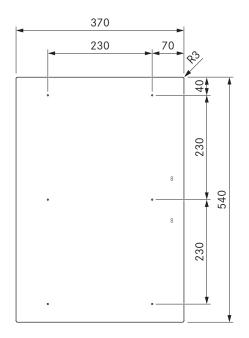
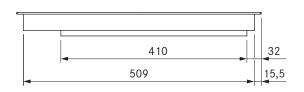
# PKFI3

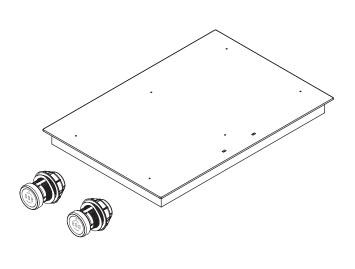
BORA Pro piano cottura a induzione "FULL"











### dati tecnici

| Tensione di collegamento                      | 220 - 240 V       |
|---|-------------------|
| Frequenza                                     | 50/60 Hz          |
| Potenza assorbita massima                     | 3,68 kW           |
| Potenza allacciata massima                    | 3,68 kW           |
| Fusibile minimo                               | 1 x 16 A          |
| Lunghezza cavo di collegamento alla rete      | 1,5 m             |
| Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) | 370 x 540 x 52 mm |
| Peso (incl. accessori / confezione)           | 8,1 kg            |
| Materiale superficie                          | SCHOTT CERAN®     |
| Livello di potenza piano cottura              | 1 - 9, P          |
| Dimensioni zona cottura anteriore             | 230 x 230 mm      |
| Dimensioni zona cottura posteriore            | 230 x 230 mm      |
| Potenza zona cottura anteriore                | 2100 W            |
| Potenza zona cottura posteriore               | 2100 W            |
| Potenza livello power zona cottura anteriore  | 3680 W            |
| Potenza livello power zona cottura posteriore | 3680 W            |

### Descrizione prodotto

- Manopola di comando intuitiva
- Zone cottura ad induzione "FULL" ultra grandi
- Indicatore del livello di potenza sul piano cottura
- Funzione mantenimento calore variabile
- funzione ponte
- sicurezza bambini
- Funzione timer zone cottura
- Timer tempo abbreviato
  Modalità Demo
- Funzione pausa

## Materiale in dotazione

- Piano cottura induzione "FULL" PKFI3
- 2 manopole di comando
- 2 cavi di collegamento manopola di comando
  Cavo di collegamento all'aspiratore
- istruzioni per l'uso e il montaggio
- linguette di montaggioSet di piastre di compensazione dell'altezza

### prodotto- e avvertenze per la progettazione

- Possibilità di montaggio ruotato di 180°
- Si fa notare che con i piani di cottura a induzione devono essere utilizzate stoviglie compatibili con l'induzione
- Provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano cottura