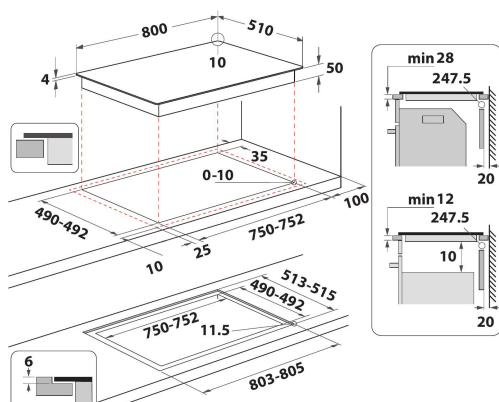




- Tecnologia 6° Senso: adatta e controlla il livello di potenza
- 5 zone di cottura ad induzione
- Installabile senza l'utilizzo di divider o separatori
- **FlexiZone con Heat Control**: combina due zone di cottura in una singola, per ospitare pentole più grandi. Massima flessibilità e distribuzione uniforme del calore con HeatControl.
- Indicatore calore residuo
- Sicurezza bambini
- Funzione tenere in caldo
- Interruttore di accensione/spegnimento
- Funzione fusione
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Comandi Slider Hide & Touch, l'interfaccia utente non è visibile con il piano spento

Piano cottura a induzione in vetroceramica Whirlpool - WTX8017DCF2

Tecnologia FlexiCook che consente di combinare diverse zone cottura in un'unica grande zona di cottura, per pentole e padelle di grandi dimensioni. un cursore intuitivo per controllare facilmente tutte le impostazioni. Tecnologia 6° SENSO che ti consente di selezionare automaticamente la temperatura e la potenza ottimali per lessare, fondere o bollire. Basta premere un pulsante. Caratteristiche di questo piano cottura a induzione in vetroceramica Whirlpool: Un'elegante tecnologia che riscalda la padella, non il piano cottura, riducendo la dispersione di energia con risultati di cottura perfetti. 5 piastre a induzione.



Funzioni Automatiche 6° Senso

L'impostazione del livello di calore corretto non è più un problema, grazie a 4 funzioni speciali preimpostate - fino a 4 per ogni zona di cottura. Basta selezionare il programma e il piano di cottura imposta automaticamente il miglior livello di calore per il metodo di cottura desiderato.



Comandi a sfioramento

L'intuitivo slider touch control consente la regolazione della potenza di ciascuna zona di cottura per un utilizzo intuitivo del piano.



Touch control

Cucinare premendo un pulsante. Grazie al TouchControl, il controllo preciso dei vostri piani cottura è a portata di mano. La regolazione della potenza a sensore fa a meno delle 10 fasi della maggior parte dei quadranti e permette quindi una pulizia e una cura più semplice del vostro piano cottura.



Fondere

La perfetta cottura a bassa temperatura. La funzione per fondere ti consente di cucinare a temperature molto basse, la soluzione ideale per sciogliere cioccolato, burro o preparare sughetti leggeri e delicati.



Mantenere in caldo

Piatti caldi, sempre. La funzione a bassa potenza che mantiene caldi i tuoi piatti mentre prepari le altre ricette.



Tecnologia 6° SENSO

La tecnologia 6° SENSO di Whirlpool: il migliore supporto in ogni fase della cottura. Grazie ai Sensori di cottura, Whirlpool fornisce un'ampia gamma di combinazioni di cottura e una guida per realizzare piatti a regola d'arte.

WTX8017DCF2

12NC: 859991687510

Codice EAN: 8003437058851

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Linea prodotto	Piano cottura
Tipologia costruttiva del prodotto	Da incasso
Tipo di controllo	Elettronico
Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione	-
Numero di bruciatori a gas	0
Numero di punti cottura elettrici	5
Numero di piastre elettriche	0
Numero di piastre radianti	0
Numero di piastre alogene	0
Numero di piastre a induzione	5
Numero di scaldavivande elettrici	0
Ubicazione del cruscotto	Front
Principale materiale della superficie	Vetroceramica
Colore principale	Nero
Dati nominali collegamento elettrico	11100
Dati nominali collegamento gas	0
Tipo di gas	Non disponibile
Corrente	48
Tensione	220-240
Frequenza	50/60
Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica	150
Tipo di spina	No
Collegamento gas	Non disponibile
Larghezza del prodotto	800
Altezza del prodotto	54
Profondità del prodotto	510
Altezza minima della nicchia	28
Larghezza minima della nicchia	750
Profondità della nicchia	490
Peso netto	16.35
Programmi automatici	Sì

SPECIFICHE TECNICHE

Indicatore accensione	Sì
Indicatore accensione piastra	5
Tipo di regolazione	Regolazione energia continua
Tipo di coperchio	Nessuno
Indicatore di calore residuo	Separato
Interruttore principale acceso/spento	Sì
Dispositivo di sicurezza	-
Timer elettronico	Sì

PRESTAZIONI

Funzionamento	Elettrico
---------------	-----------