Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 04:36

Link do produktu: https://www.mixkuchnia.pl/plyta-gazowa-freggia-hf640vgtx-inox-p-285.html



Płyta gazowa FREGGIA HF640VGTX inox

Cena	**1 104,00 zł**
Dostępność	**Produkt niedostępny - zapytaj o dostępność tel. 226674000**
Czas realizacji	**Zapytaj o termin wysyłki: 226674000**
Numer katalogowy	**HF640VGTX**
Kod producenta	**224204501**
Producent	**FREGGIA**
Partner	autoryzowany PARTNER freggia

Opis produktu

Powiększona głębokość

Płyty serii HF posiadają unikalny design powierzchni do gotowania – głębokość płyty wynosi 28,2 mm, co stanowi absolutny rekord na rynku. Powiększona głębokość daje oryginalny wygląd i ma znaczenie praktyczne – w przypadku wycieku płynów nie przeleją się one poza powierzchnię płyty, co z kolei ułatwi użytkownikowi jej czyszczenie.

Design Premium

Pokrętła urządzeń serii HG i HF wykonane są ze stali nierdzewnej. W połączeniu z masywnymi, żeliwnymi rusztami i powiększoną głębokością płyt serii HF, podkreślają dobry gust gospodarzy i czerpią wszystko to, co najlepsze z włoskiego designu.

Dodatkowe wyposażenie

Płyty serii HF wyposażone są w dodatkową nakładkę, dzięki której na palnikach można umieszczać nawet najmniejsze naczynia, np. kawiarkę do parzenia kawy.

Bezpieczeństwo mebli

Frontalne położenie palników turbo zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo meblom. Wynika to z faktu, że położenie palników gazowych dużej mocy z tyłu mogłoby spowodować uszkodzenia mebli z powodu wysokiej temperatury. Przy frontalnym położeniu palnika turbo prawdopodobieństwo uszkodzenia mebli praktycznie nie istnieje.

Wysoka wydajność

Obecność palników turbo z trzema rzędami płomieni pozwala na przygotowywanie posiłków w dużych naczyniach i znaczne skrócenie czasu ogrzewania w porównaniu z palnikami konwencjonalnymi.

Lepsza ergonomia

Frontalne położenie palnika turbo pozwala na bezproblemowe umieszczenie dużych i ciężkich garnków z przodu płyty. Cechę tę docenią szczególnie kobiety.

Wysoka niezawodność

Produkty wykonane we Włoszech z wysokiej jakości komponentów włoskich producentów - m.in.: Sabaf i Defendi – najlepszych producentów palników gazowych. Wszystkie produkty poddawane są obowiązkowej kontroli bezpieczeństwa urządzeń gazowych.

Wytrzymałe materiały

Ruszty i nakładki palników wykonane z żeliwa nadają płycie prestiżowego wyglądu. Wysoka jakość żeliwa gwarantuje wieloletnią eksploatację i łatwe utrzymanie w czystości. Wszystkie ruszty żeliwne posiadają specjalne gumowe nakładki, które zapobiegają uszkodzeniom powierzchni, zapewniają stabilność rusztów, eliminują hałas i wibracje.

Bezpieczeństwo

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu gwarantuje pełne bezpieczeństwo urządeń gazowych. Dzięki tej funkcji dopływ gazu zostanie automatycznie odcięty w sytuacji przypadkowego zalania lub zdmuchnięcia płomienia.

Wygoda użytkowania

Wszystkie płyty gazowe wyposażone są w automatyczną zapalarkę gazu. Funkcja ta pozwala zapalić palnik poprzez lekki obrót i naciśnięcie pokrętła.

Uniwersalność i łatwość instalacji

Do wszystkich modeli płyt dołączony jest dodatkowy komplet dysz do gazu propan-butan oraz profesjonalny komplet montażowy, czytelna instrukcja i schemat instalacji.

2-letnia gwarancja

Firma Fredzha Sp. z o.o. udziela pełnej, 2-letniej gwarancji na wszystkie modele płyt. Jesteśmy pewni jakości naszych wyrobów.

Wyprodukowano we Włoszech

Wzornictwo i jakość włoskich producentów są standardem na rynku urządzeń gospodarstwa domowego.

Typ:Płyta gazowaLinia:PrimoKolor:inoxRodzaj powierzchni :stal nierdzewnaIlość stref nagrzewania:4Palnik podwójna korona :TakAutomatyczna zapalarka w pokretle :TakZabezpieczenie przeciwwypływowe gazu :TakRuszty żeliwne :żeliwneOpcjonalny typ gazu:G30 / G31Szerokość, mm:590Ciężar netto, kg:10
Czytaj więcej

Kup na RATY





Kalkulator rat

OBLICZ

Informacje o wymaganiach

SPRAWDŹ