

P260XGH



Familia de produse
Tip integrat
Dimensiuni
Alimentare cu energie
Tip
Cod EAN

Plită
Tradițional
60 cm
Gaz
Gaz
8017709179663



Estetică



Estetică
Culoare
Finisaj
Material
Tip de oțel
Suporturi pentru tavă
Arzătoare
Material arzătoare
Tip de setare de control
Poziție buton rotativ de control
Nr. de controale
Controlează culoarea
Culoare serie

Selezione
Oțel inoxidabil
Satin
Oțel inoxidabil
Periat
Fontă
Smeg Contemporar
Aluminiu
Butoane rotative de control
Față
4
Argint
Negru

Program / Funcții

Nr. de zone de gătit cu gaz	4
Nr. total de zone de gătit	4

Opțiuni



Decupaj standard	478-482x555-560 mm
------------------	--------------------

Caracteristici tehnice

Stânga - Gaz – rapid - 3.10 kW

Spate-centru - Gaz – semirapid - 1.70 kW

Față-centru - Gaz – AUX - 1.10 kW

Dreapta - Gaz – rapid - 2.60 kW

Supape de siguranță pentru gaz Da

Aprindere automată Da

Conexiune electrică

Puterea nominală a conexiunii electrice (W) 1 W

Tensiune (V) 220-240 V

Tip de cablu electric Monofazat

Frecvență (Hz) 50/60 Hz

Lungimea cablului de alimentare 120 cm

Terminal box No

Fișă No

Conectarea gazului

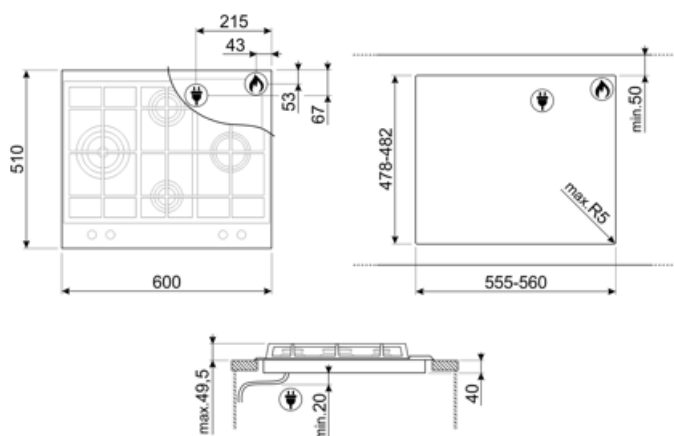
Tip de gaz G20 Gaz natural

Gas connection Cilindrical

Alte duze de gaz incluse G30 GPL Gaz lichid

Alte conexiuni de gaz furnizate Con

Puterea nominală a conexiunii la gaz (W) 8400 W



Compatible Accessories



BB3679

Grătar din fontă



GRW

Suport wok



TPK

Placă grătar din oțel inoxidabil pentru a găti feluri de mâncare Teppanyaki



WOKGHU

Suport din fontă Wok

Symbols glossary



Instalare standard: Instalare tradițională pe masă, potrivită pentru orice seturi de bucătărie



Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Controlul butoanelor

Benefit (TT)

Gas hobs

Consistent heat source control and easy, immediate temperature adjustment

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Inox

Maximum resistance even at high temperatures: the stainless steel surface ensures durability and deformation resistance, withstanding thermal shocks without damage

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

4 burners for every need: cook with precision and versatility thanks to different power levels, ideal for any pot and for managing multiple dishes simultaneously.

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.