PTV64ES

Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	60 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709179182

Estetica

Estetica	Piano Design
Colore	Silver
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	Vetro a Specchio
Bordo vetro	Bisellato
Glass on Steel	Sì
Griglie	Inox
Trattamento Griglie	Ever Shine
Bruciatori	Piano Design
Materiale bruciatori	Inox
Trattamento Bruciatori	Ever Shine
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	4
Colore manopole	Effetto Inox
Colore serigrafia	Grigio

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	4
Numero totale di zone di cottura	4

Caratteristiche Tecniche

Anteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.65 kW

Posteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.30 kW
Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW
Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.05 kW

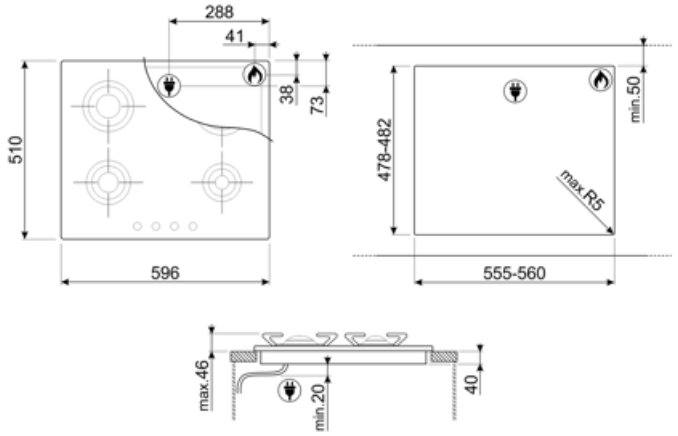
Valvolatura di sicurezza	Sì	**Accensione rapida sotto manopola**	Sì

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	1 W	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20 Gas naturale	**Altri raccordi gas inclusi**	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	**Dati nominali di collegamento gas**	8000 W
Altri ugelli gas inclusi	G30 Gas Liquido GPL		



Accessori Compatibili

GP64ES

Confezione griglie e cappellotti in acciaio inox Ever Shine

Glossario simboli

Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.

Ever Shine: Ever Shine è un processo tecnologico tramite il quale viene applicata una protezione trasparente che rende i cappellotti e le griglie in acciaio inox lucido altamente resistenti al calore e ne previene l'ingiallimento dovuto alle altre temperature

Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.

Controllo con manopole

Benefit

Piano a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vetro

Luminosità ed eleganza in cucina: il vetro acidato del piano conferisce brillantezza alla superficie, creando un effetto raffinato e moderno che valorizza l'ambiente

Inox

Solido e facile da mantenere ogni giorno: non si rompe in caso di cadute, resiste alla ruggine e si pulisce con detergenti e non assorbe liquidi o odori

Piano design

Stabilità e spazio per ogni tipo di pentola: i bruciatori geometrici offrono superfici di cottura ampie e stabili, adattabili a ogni forma e dimensione senza sacrificare comfort.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

4 fuochi per ogni esigenza: permettono di cucinare con precisione e versatilità grazie a potenze differenziate, ideali per tutte le pentole e per gestire più preparazioni in contemporanea.

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.

Vetro su acciaio

Sicurezza anche in caso di rottura: sotto il vetro acidato una lamina d'acciaio inox ne evita la frammentazione, permettendo di continuare a usare il piano fino alla sua sostituzione.