

# PV163B3



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709329747



## Esthétique



Esthétique	Linéa
Série	Nouveauté
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Standard (clair)
Bord de la vitre	Biseauté
Verre sur inox	oui
Grilles	Fonte
Brûleurs	A flamme verticale, design ultra-plat
Matériau des brûleurs	Aluminium
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	3
Couleur des manettes	Noir
Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Blanc
Autres couleurs disponibles	Blanc, Verre miroir

## Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	3
Nombre total de foyers	3

## Options

Encastrement 482-486x560-564 mm

## Technologie

Gauche - Gaz - Rapide - 3.20 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW

Thermocouples oui

Allumage automatique intégré aux manettes oui

## Raccordement électrique

Puissance nominale 1 W

Tension 220-240 V

Type de câble d'alimentation installé Mono-phasé

Fréquence 50/60 Hz

Longueur du câble d'alimentation 120 cm

Type de prise Non

## Raccordement gaz

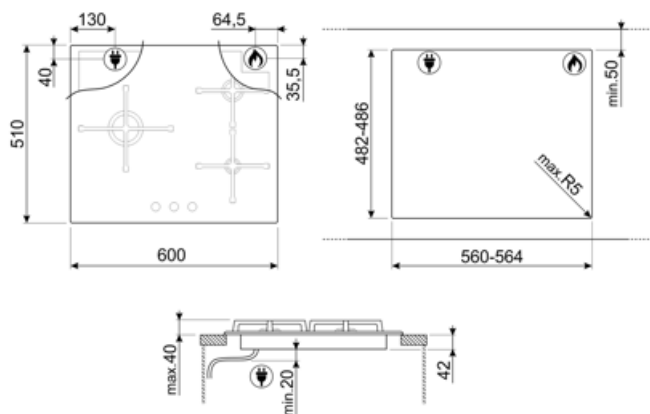
Type de gaz G20/ G25 Gaz naturel

Raccordement au gaz Cylindrique

Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110 Gaz de ville

Réglé au gaz naturel Côneque

Puissance nominale gaz 6900 W



---

## Accessoires Compatibles

---

5MP1G0GB3



---

## Symbols glossary

---



Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Verre-sur-inox : La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau : en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.



Flamme verticale : Les brûleurs à flamme verticale produisent une flamme presque verticale qui réduit les pertes de chaleur et augmente la puissance transférée dans la casserole.



Commandes par manettes