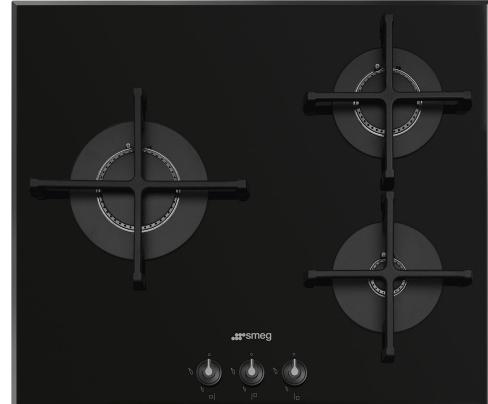


PV163B3



Famille
Type d'encastrement
Dimension
Alimentation
Type
Code EAN

Table de cuisson
Traditionnel
60 cm
Gaz
Gaz
8017709329747



Esthétique



Esthétique
Série
Couleur
Finition
Matériau
Type de verre
Bord de la vitre
Verre sur inox
Grilles
Brûleurs
Matériau des brûleurs
Type de commandes
Position des commandes
Nombre de manettes
Couleur des manettes
Logo
Couleur de la sérigraphie
Autres couleurs disponibles

Linéa
Nouveauté
Noir
Verre
Verre
Standard (clair)
Biseauté
Oui
Fonte
A flamme verticale, design ultra-plat
Aluminium
Manettes
Frontal
3
Noir
Sérigraphié
Blanc
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

Fréquence

50/60 Hz

Tension

220-240 V

Longueur du câble

120 cm

Type de câble
d'alimentation installé

Mono-phasé

d'alimentation

Non

Type de prise

Raccordement gaz

Type de gaz

G20/ G25 Gaz naturel

Réglé au gaz naturel

Cône

Raccordement au gaz

Cylindrique

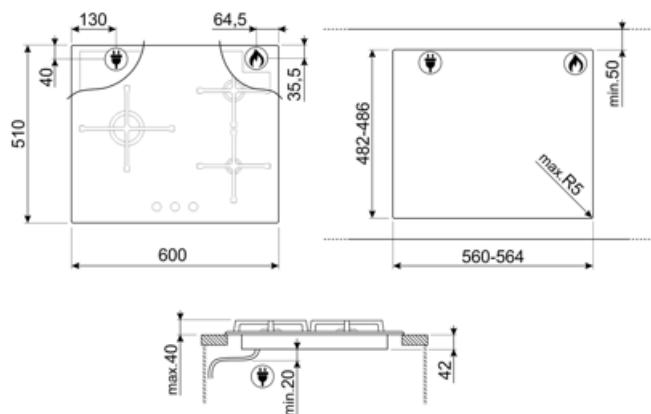
Puissance nominale gaz

6900 W

Injecteurs gaz fournis

G30 GPL Gaz liquide, G110

Gaz de ville





Accessoires Compatibles

5MP1GOGB3



Symbols glossary



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



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.



Commandes par manettes



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



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.