

PV163N2



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709254711



Esthétique



Esthétique	Linéa
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Standard (clair)
Bord de la vitre	Biseauté
Verre sur inox	Oui
Série	Nouveauté
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	Effet inox
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 No

Raccordement gaz

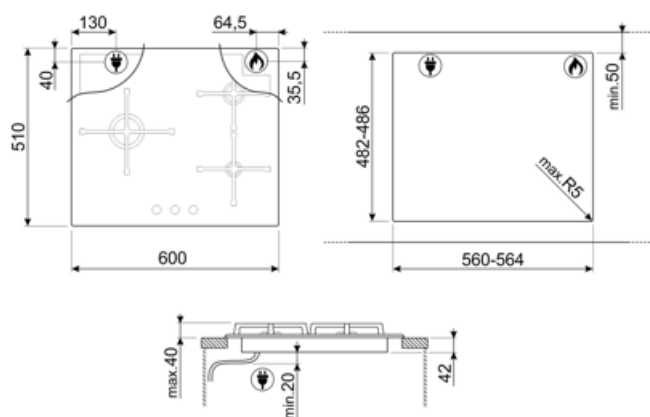
Type de gaz G20/ G25 Gaz naturel

Réglé au gaz naturel Côtique

Raccordement au gaz Cylindrique

Puissance nominale gaz 6900 W

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



Accessoires Compatibles

5MP1GOG

Kit de 5 manettes Linéa pour tables de cuisson PM et PV



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.



Commandes par manettes



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.

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.

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

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.

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.

More freedom to cook without clutter: modular design allows use of pots of various sizes with maximum convenience, making the cooktop versatile and functional.

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.

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.