

PV163S2



Familia Encimera de cocción

InstalaciónTradicionalDimensión60 cmAlimentaciónGasTipologíaGas

Código EAN 8017709254728



Estética









Estética Línea
Color Plata
Acabado Cristal
Material Cristal

Tipo de vidrio Estándar (claro)

Borde de vidrio Biselado
Cristal en acero Sí
Serie New

Rejillas Parrillas de fundición

Quemadores Llama vertical, diseño plano

Material de los quemadoresAluminioTipo de regulación mandosMandosPosición mandosFrontalN.º de mandos3

Color mandosEfecto inoxLogoSerigrafiado

Color de la serigrafía Blanco

Otros colores disponibles Blanco, Negro

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas 3 Número total de zonas de cocción 3

SMEG SPA 01/12/2025



Opciones

Hueco estándar 482-486x560-564 mm

Características técnicas

Izquierda - Gas - RP - 3.20 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 2.60 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.10 kW

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Tensión (V)

220-240 V Tipo de cable eléctrico Monofase

Frecuencia (Hz) Largo del cable de

alimentación

50/60 Hz

120 cm

Conexión de gas

Tipo de gas

Conexión de gas

Otros inyectores de gas

incluidos

G20/G25 gas natural

Cilindrico

1 W

G30 Gas Liquido GPL, G110

Gas ciudad

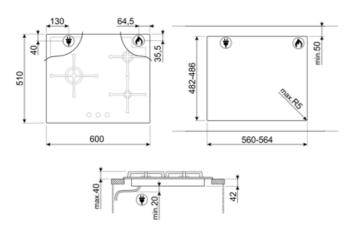
Otras conexiones de gas Cónica

previstas

Datos nominales de

6900 W

conexión gas



SMEG SPA 01/12/2025



Accesorios Compatible

5MP1GOG

Set de 5 mandos Linea para encimeras Gas on Glass



SMEG SPA 01/12/2025



Symbols glossary



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Knobs control



Glass-on-Steel: la solución Glass-on-Steel provista en placas y fregaderos de vidrio Smeg, tiene una lámina de acero inoxidable debajo del vidrio. Estéticamente invisible, este recurso aumenta la robustez de la parte superior: de hecho, incluso en el caso de una rotura accidental, las astillas no se dispersan, sino que permanecen unidas a la parte superior.



High-Flame: los quemadores High-Flame producen una llama casi vertical que reduce la pérdida de calor y aumenta la potencia transferida a la olla.

SMEG SPA 01/12/2025