

PV163S2



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	60 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709254728



Estética



Estética	Línea
Color	Plata
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	Estándar (claro)
Borde de vidrio	Biselado
Cristal en acero	Si
Serie	New
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Llama vertical, diseño plano
Material de los quemadores	Aluminio
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	3
Color mandos	Efecto inox
Color de la serigrafía	Blanco
Otros colores disponibles	Blanco, Negro

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 seguridad Si

Conexión automática Si

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 1 W

Tensión (V) 220-240 V

Tipo de cable eléctrico Monofase

Frecuencia (Hz) 50/60 Hz

Largo del cable de alimentación 120 cm

Conexión de gas

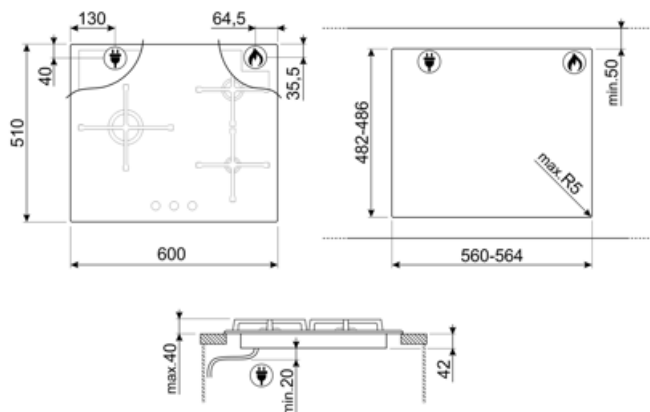
Tipo de gas G20/ G25 gas natural

Conexión de gas Cilindrico

Otros inyectores de gas incluidos G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas ciudad

Otras conexiones de gas previstas Cónica

Datos nominales de conexión gas 6900 W



Not included accessories

5MP1GOG

Set de 5 mandos Linea para encimeras Gas on Glass



Symbols glossary (TT)



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.



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.



Knobs control