

PV163S2



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

60 cm

Gas

Gas

8017709254728



Estetica



Estetica

Colore

Finitura

Materiale

Tipo vetro

Bordo vetro

Glass on Steel

Serie

Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Colore serigrafia

Altri colori disponibili

Linea

Silver

Vetro

Vetro

Standard (chiaro)

Bisellato

Sì

New

Ghisa

Fiamma verticale, design piatto

Alluminio

Manopole

Frontale

3

Effetto Inox

Bianco

Bianco, Nero

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas

3

Numero totale di zone di cottura

3

Opzioni

Foro da incasso 482-486x560-564 mm

Caratteristiche Tecniche

Sinistra - Gas - Rapido - 3.20 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.60 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto Sì
manopola

Collegamento Elettrico

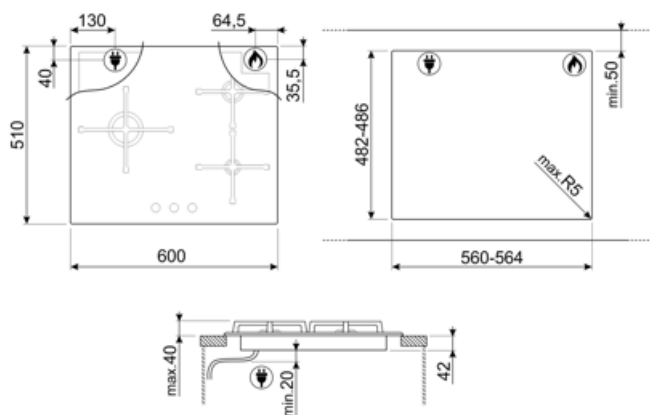
Dati nominali di
collegamento elettrico 1 W
Tensione (V) 220-240 V
Tipo di cavo elettrico
installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di
alimentazione 120 cm

Collegamento Gas

Tipo di gas G20/ G25 gas naturale
Collegamento gas Cilindrico
Altri ugelli gas inclusi G30 Gas Liquido GPL, G110
Gas città

Altri raccordi gas inclusi Conico
Dati nominali di
collegamento gas 6900 W



Accessori Compatibili

5MP1GOG

Set 5 manopole Linea per piani cottura Gas on Glass



Glossario simboli



Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.



High-Flame: I bruciatori High-Flame producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.



Controllo con manopole

Benefit

Piano a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vetro

Luminosità ed eleganza in cucina: il vetro acidato del piano conferisce brillantezza alla superficie, creando un effetto raffinato e moderno che valorizza l'ambiente

Ghisa

Solido e robusto, facile da pulire e da mantenere ogni giorno, grazie alle griglie in ghisa, simbolo di efficienza e durabilità nel tempo.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

Più libertà di cucinare senza ingombri: il design modulare consente l'utilizzo di pentole di varie dimensioni con la massima praticità, rendendo il piano versatile e funzionale.

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.

Vetro su acciaio

Sicurezza anche in caso di rottura: sotto il vetro acidato una lamina d'acciaio inox ne evita la frammentazione, permettendo di continuare a usare il piano fino alla sua sostituzione.