

PV164B-1



Familia Encimera de cocción

InstalaciónTradicionalDimensión60 cmAlimentaciónGasTipologíaGas

Código EAN 8017709220099



Estética









Estética Línea
Color Blanco
Acabado Cristal
Material Cristal

Tipo de vidrioEstándar (claro)Borde de vidrioBiselado

Cristal en acero Sí

Rejillas Parrillas de fundición

Quemadores Llama vertical, diseño plano

Material de los quemadoresAluminioTipo de regulación mandosMandosPosición mandosFrontalN.º de mandos4Color mandosNegroLogoSerigrafiado

Color de la serigrafía Gris

Otros colores disponibles Negro, Silver Glass

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas

Número total de zonas de cocción

4

Características técnicas

SMEG SPA 28/11/2025



Anterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.10 kW

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

1 W

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

G30 Gas Liquido GPL, G110

Gas ciudad

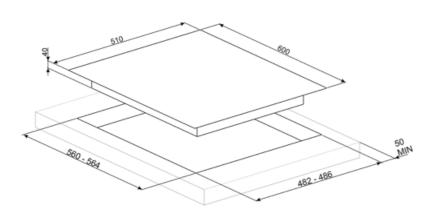
Otras conexiones de gas Cónica previstas

orevistas .

Datos nominales de

conexión gas

7500 W



SMEG SPA 28/11/2025



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.



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

SMEG SPA 28/11/2025