

PV164B2



Familia
Instalación
Dimensión
Alimentación
Tipología
Código EAN

Encimera de cocción
Tradicional
60 cm
Gas
Gas
8017709254735



Estética



Estética
Serie
Color
Acabado
Material
Tipo de vidrio
Borde de vidrio
Cristal en acero
Rejillas
Quemadores
Material de los quemadores
Tipo de regulación mandos
Posición mandos
N.º de mandos
Color mandos
Logo

Color de la serigrafía
Otros colores disponibles

Línea
New
Blanco
Vidrio
Vidrio
Estándar (claro)
Biselado
Sí
Parrillas de fundición
Llama vertical, diseño plano
Aluminio
Mandos
Frontal
4
Efecto inox
Serigrafiado

Gris
Negro, Silver Glass

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	4
Número total de zonas de cocción	4

Opciones

Hueco estándar 482-486x560-564 mm

Características técnicas

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 seguridad

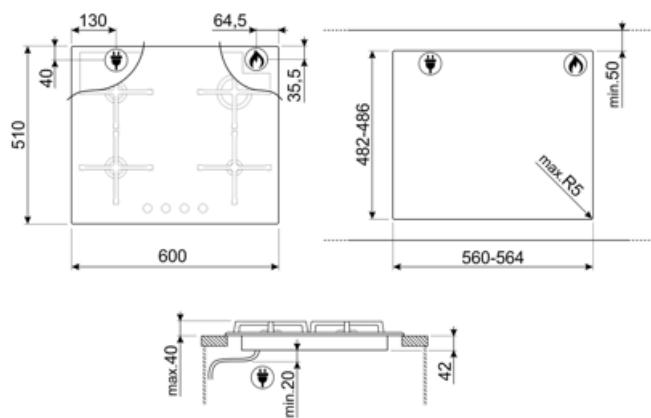
Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	1 W	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tipo de cable eléctrico	Monofase	Enchufe	No

Conexión de gas

Tipo de gas	G20/ G25 gas natural	Otras conexiones de gas previstas	Cónica
Conexión de gas	Cilíndrico		
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Líquido GPL, G110 Gas ciudad	Datos nominales de conexión gas	7500 W



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.