

PV164B3



Familia Encimera de cocción

InstalaciónTradicionalDimensión60 cmAlimentaciónGasTipologíaGas

Código EAN 8017709329754



Estética









Estética Línea
Color Negro
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 mandos4Color mandosNegro

Logo Serigrafiado

Color de la serigrafía Gris

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 Sí seguridad Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de

1 W

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

G20/G25 gas natural

Cilindrico

Otros inyectores de gas

incluidos

G30 Gas Liquido GPL, G110

Gas ciudad

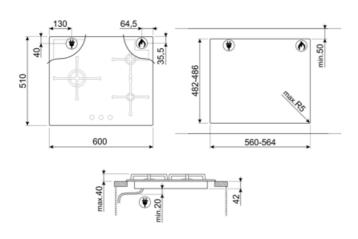
Otras conexiones de gas Cónica

previstas

Datos nominales de

conexión gas

7500 W





Accesorios Compatible

5MP1GOG

5MP1GOGB3

Set de 5 mandos Linea para encimeras Gas on Glass







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.