

PV164B3



FamilleTable de cuissonType d'encastrementTraditionnelDimension60 cmAlimentationGazTypeGaz

Code EAN 8017709329754



Esthétique









Esthétique Linéa
Couleur Noir
Finition Verre
Matériau Verre

Type de verre Standard (clair)
Bord de la vitre Biseauté

Verre sur inox Oui

Série Nouveauté
Grilles Fonte

Brûleurs A flamme verticale, design ultra-plat

Matériau des brûleursAluminiumType de commandesManettesPosition des commandesFrontalNombre de manettes4Couleur des manettesNoir

ogo Sérigraphié

Couleur de la sérigraphie Gris

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz 4 Nombre total de foyers 4

Options

SMEG SPA 30/11/2025



482-486x560-564 mm **Encastrement**

Technologie

Avant gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW **Thermocouples** Oui

Allumage automatique Oui intégré aux manettes

Raccordement électrique

Puissance nominale 1 W Fréquence 50/60 Hz **Tension** 220-240 V Longueur du câble 120 cm

d'alimentation Type de câble Mono-phasé

d'alimentation installé Type de prise No

Raccordement gaz

Type de gaz G20/G25 Gaz naturel Réglé au gaz naturel Cônique Raccordement au gaz Cylindrique Puissance nominale gaz 7500 W

Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110

Gaz de ville

SMEG SPA 30/11/2025



Accessoires Compatibles

5MP1GOG

5MP1GOGB3

Kit de 5 manettes Linéa pour tables de cuisson PM et PV





SMEG SPA 30/11/2025



Symbols glossary



Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Verre-sur-inox: La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau: en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.



Flamme verticale : Les brûleurs à flamme verticale produisent une flamme presque verticale qui réduit les pertes de chaleur et augmente la puissance transférée dans la casserole.



Commandes par manettes

SMEG SPA 30/11/2025