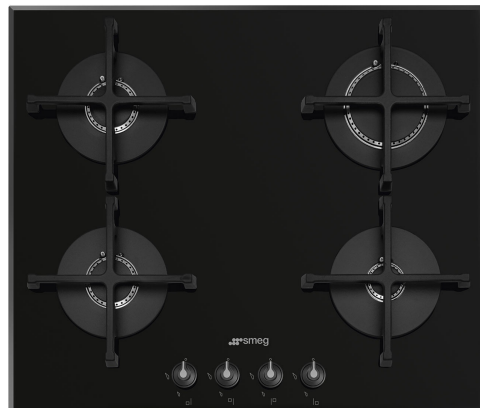


## PV164B3



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
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 brûleurs	Aluminium
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	4
Couleur des manettes	Noir
Couleur de la sérigraphie	Gris

## Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	4
Nombre total de foyers	4

## Options

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

## 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

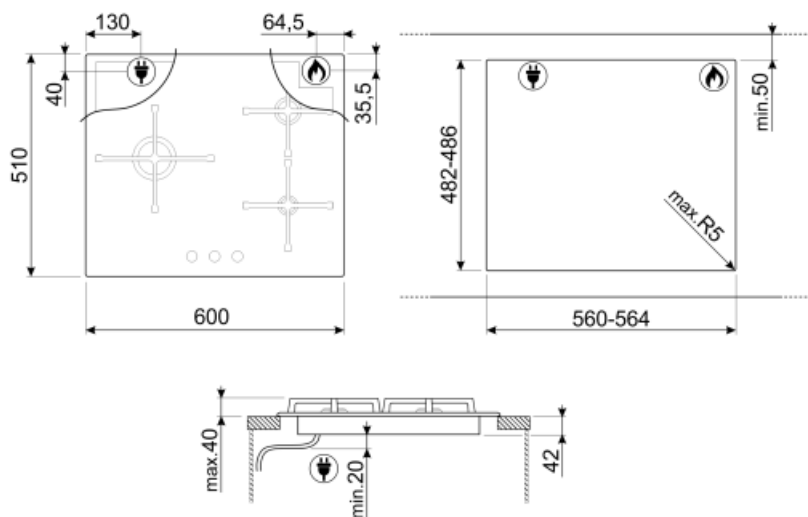
<b>Thermocouples</b>	Oui	<b>Allumage automatique intégré aux manettes</b>	Oui
----------------------	-----	--	-----

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale</b>	1 W	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	120 cm
<b>Type de câble d'alimentation installé</b>	Mono-phasé		

## Raccordement gaz

<b>Type de gaz</b>	G20/ G25 Gaz naturel	<b>Réglé au gaz naturel</b>	Cônique
<b>Raccordement au gaz</b>	Cylindrique	<b>Puissance nominale gaz</b>	7500 W
<b>Injecteurs gaz fournis</b>	G30 GPL Gaz liquide, G110 Gaz de ville		



---

## Not included accessories

---

**5MP1GOG**

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



**5MP1GGOB3**



---

## Symbols glossary (TT)

---



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