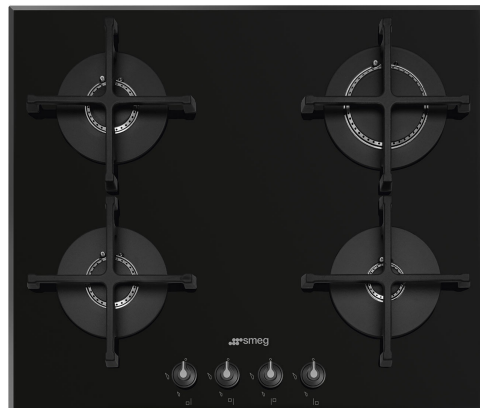


## PV164B3



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709329754



## Esthétique



Esthétique	Linéa
Série	Nouveauté
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Standard (clair)
Bord de la vitre	Biseauté
Verre sur inox	oui
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
Logo	Sérigraphié
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

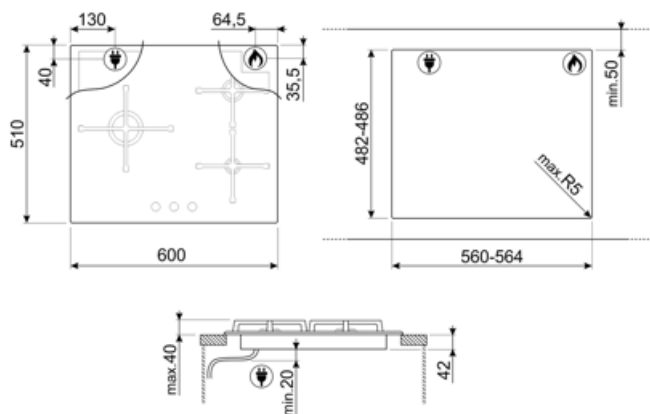
Thermocouples oui Allumage automatique oui  
 intégré aux manettes

## Raccordement électrique

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

## 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		



---

## Accessoires Compatibles

---

5MP1G0GB3



---

## 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