

PV164B3



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

60 cm

Gas

Gas

8017709329754



Estetica



Estetica

Serie

Colore

Finitura

Materiale

Tipo vetro

Bordo vetro

Glass on Steel

Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Logo

Colore serigrafia

Linea

New

Nero

Vetro

Vetro

Standard (chiaro)

Bisellato

Sì

Ghisa

Fiamma verticale, design piatto

Alluminio

Manopole

Frontale

4

Nero

Serigrafato

Grigio

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas

4

Numero totale di zone di cottura

4

Opzioni

Foro da incasso 482-486x560-564 mm

Caratteristiche Tecniche

Anteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW
 Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW
 Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW
 Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto Sì
 manopola

Collegamento Elettrico

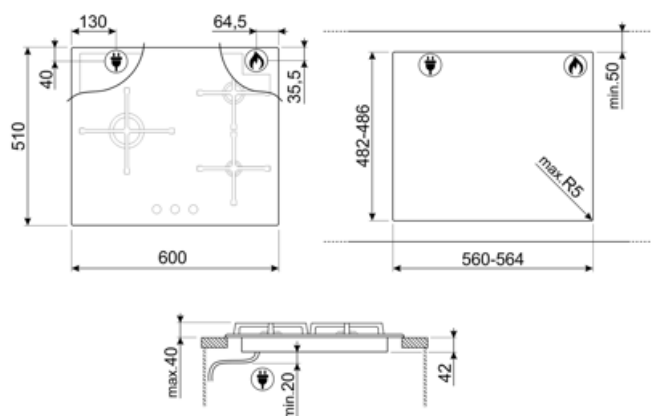
Dati nominali di collegamento elettrico 1 W
 Tensione (V) 220-240 V
 Tipo di cavo elettrico installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
 Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm
 Spina No

Collegamento Gas

Tipo di gas G20/ G25 gas naturale
 Collegamento gas Cilindrico
 Altri ugelli gas inclusi G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas città

Altri raccordi gas inclusi Conico
 Dati nominali di collegamento gas 7500 W



Accessori Compatibili

5MP1G0GB3



Glossario simboli



Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Controllo con manopole



Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.



High-Flame: I bruciatori High-Flame producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.