

PV164B3



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	60 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709329754



Estetica



Estetica	Linea
Serie	New
Colore	Nero
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	Standard (chiaro)
Bordo vetro	Bisellato
Glass on Steel	Sì
Griglie	Ghisia
Bruciatori	Fiamma verticale, design piatto
Materiale bruciatori	Alluminio
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	4
Colore manopole	Nero
Logo	Serigrafato
Colore serigrafia	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

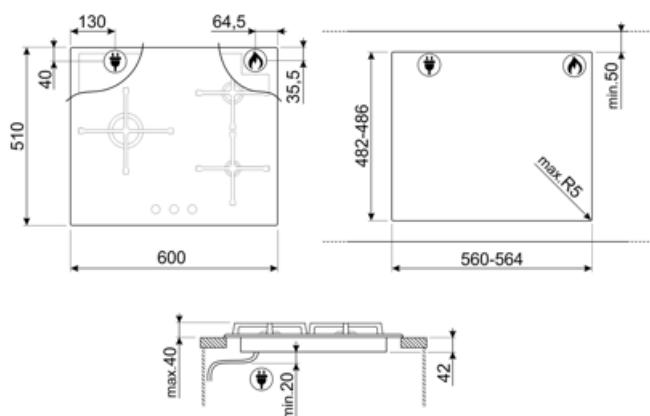
Accensione rapida sotto manopola Sì

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	1 W	Frequenza	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase	Spina	No

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20/ G25 gas naturale	Altri raccordi gas inclusi	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	Dati nominali di collegamento gas	7500 W
Altri ugelli gas inclusi	G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas città		





Accessori Compatibili

5MP1GOGB3



Glossario simboli

 Standard	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 disperdonano, 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.	