

PV164N2



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	60 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709254742



Estética



Estética	Línea
Serie	New
Color	Negro
Acabado	Vidrio
Material	Vidrio
Tipo de vidrio	Estándar (claro)
Borde de vidrio	Biselado
Cristal en acero	Sí
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Llama vertical, diseño plano
Material de los quemadores	Aluminio
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	4
Color mandos	Efecto inox
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Blanco
Otros colores disponibles	Blanco, Silver Glass

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	4
Número total de zonas de cocción	4

Opciones

Hueco estándar 482-486x560-564 mm

Características técnicas

Anterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW
 Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW
 Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW
 Anterior derecha - Gas - AUX - 1.10 kW

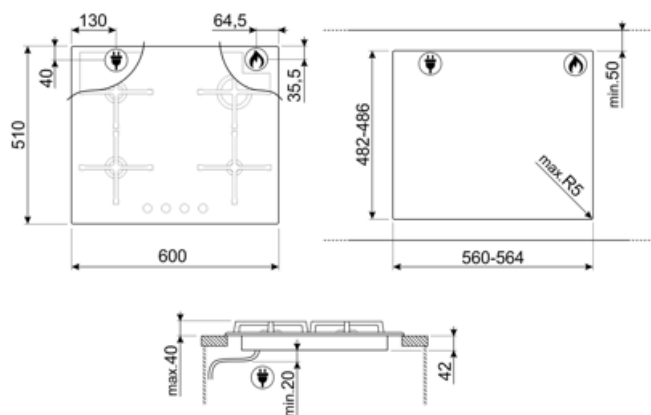
Sistema de válvulas de seguridad Sí Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	1 W	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tipo de cable eléctrico	Monofase	Enchufe	No

Conexión de gas

Tipo de gas	G20/ G25 gas natural	Otras conexiones de gas previstas	Cónica
Conexión de gas	Cilindrico	Datos nominales de conexión gas	7500 W
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas ciudad		



Symbols glossary



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Knobs control



Glass-on-Steel: la solución Glass-on-Steel provista en placas y fregaderos de vidrio Smeg, tiene una lámina de acero inoxidable debajo del vidrio. Estéticamente invisible, este recurso aumenta la robustez de la parte superior: de hecho, incluso en el caso de una rotura accidental, las astillas no se dispersan, sino que permanecen unidas a la parte superior.



High-Flame: los quemadores High-Flame producen una llama casi vertical que reduce la pérdida de calor y aumenta la potencia transferida a la olla.