

## PV164S2



Familia  
Instalación  
Dimensión  
Alimentación  
Tipología  
Código EAN

Encimera de cocción  
Tradicional  
60 cm  
Gas  
Gas  
8017709253691



## Estética



Estética  
Serie  
Color  
Acabado  
Material  
Tipo de vidrio  
Borde de vidrio  
Cristal en acero  
Rejillas  
Quemadores  
Material de los quemadores  
Tipo de regulación mandos  
Posición mandos  
N.º de mandos  
Color mandos  
Logo  
  
Color de la serigrafía  
Otros colores disponibles

Línea  
New  
Plata  
Vidrio  
Vidrio  
Estándar (claro)  
Biselado  
Sí  
Parrillas de fundición  
Llama vertical, diseño plano  
Aluminio  
Mandos  
Frontal  
4  
Efecto inox  
Serigrafiado  
  
Blanco  
Blanco, Negro

## 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

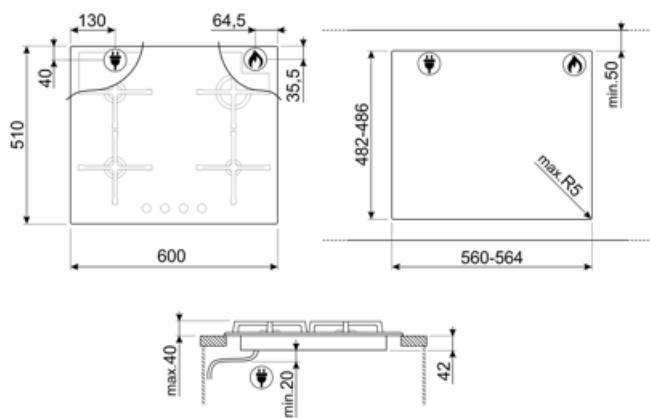
Sistema de válvulas de seguridad Conexión automática Sí

## 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	Cilíndrico		
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Líquido GPL, G110 Gas ciudad	Datos nominales de conexión gas	7500 W



## 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.



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.



Knobs control