

PV164S2



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	60 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709253691



Estetica



Estetica	Linea
Colore	Silver
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	Standard (chiaro)
Bordo vetro	Bisellato
Glass on Steel	Sì
Serie	New
Griglie	Ghisa
Brucciatori	Fiamma verticale, design piatto
Materiale brucciatori	Alluminio
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	4
Colore manopole	Effetto Inox
Colore serigrafia	Bianco
Altri colori disponibili	Bianco, Nero

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

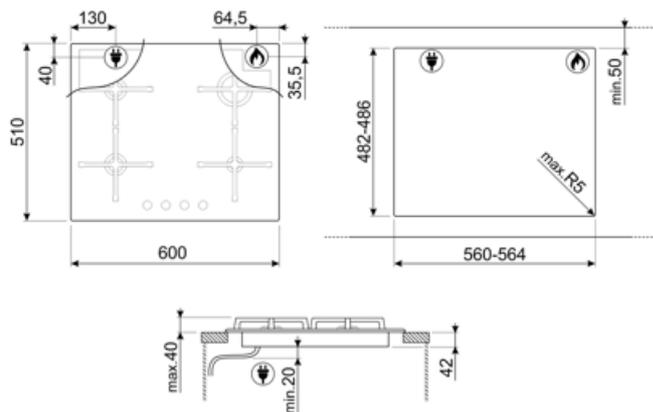
Dati nominali di
collegamento elettrico 1 W
Tensione (V) 220-240 V
Tipo di cavo elettrico
installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di
alimentazione 120 cm

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

5MP1GOG

Set 5 manopole Linea per piani cottura Gas on Glass



Glossario simboli

-  **Standard:** modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.
-  **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.
-  **Controllo con manopole**
-  **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.
-  **High-Flame:** I bruciatori High-Flame producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.

Benefit

Piano a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vetro

Luminosità ed eleganza in cucina: il vetro acidato del piano conferisce brillantezza alla superficie, creando un effetto raffinato e moderno che valorizza l'ambiente

Ghisa

Solido e robusto, facile da pulire e da mantenere ogni giorno, grazie alle griglie in ghisa, simbolo di efficienza e durabilità nel tempo.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

4 fuochi per ogni esigenza: permettono di cucinare con precisione e versatilità grazie a potenze differenziate, ideali per tutte le pentole e per gestire più preparazioni in contemporanea.

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.

Vetro su acciaio

Sicurezza anche in caso di rottura: sotto il vetro acidato una lamina d'acciaio inox ne evita la frammentazione, permettendo di continuare a usare il piano fino alla sua sostituzione.