PV175B3

Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	70/75 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709329761



Estética

Estética	Línea
Serie	Nuevo
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.° de mandos	5
Color mandos	Negro
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	5
Número total de zonas de cocción	5

Opciones

Hueco estándar	482-486x560-564 mm

Características técnicas

Anterior izquierda - Gas - AUX - 1.10 kW
Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW
Central - Gas - RP - 3.20 kW
Posterior derecha - Gas - RP - 2.60 kW
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.70 kW

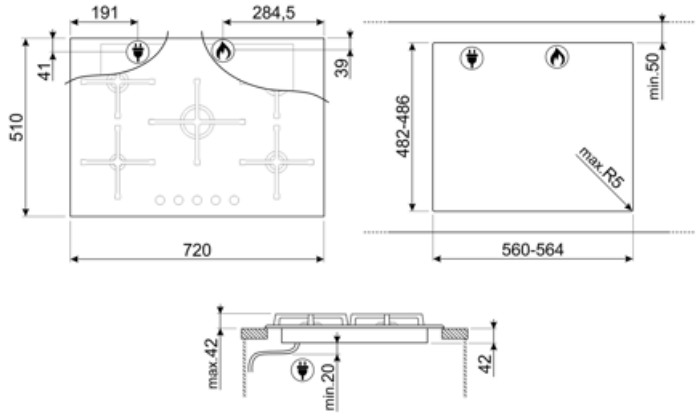
Sistema de válvulas de seguridad	Sí	**Conexión automática**	Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	1 W	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
		Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión (V)	220-240 V		
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		
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas ciudad	**Datos nominales de conexión gas**	10300 W



Accesorios Compatible

5MP1GOGB3



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