

PV175B3



Famille

Table de cuisson

Type d'encastrement

Traditionnel

Dimension

70/75 cm

Alimentation

Gaz

Type

Gaz

Code EAN

8017709329761



Esthétique



Esthétique

Linéa

Série

Nouveauté

Couleur

Noir

Finition

Verre

Matériau

Verre

Type de verre

Standard (clair)

Bord de la vitre

Biseauté

Verre sur inox

Oui

Grilles

Fonte

Brûleurs

A flamme verticale, design ultra-plat

Matériau des brûleurs

Aluminium

Type de commandes

Manettes

Position des commandes

Frontal

Nombre de manettes

5

Couleur des manettes

Noir

Logo

Sérigraphié

Couleur de la sérigraphie

Gris

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz

5

Nombre total de foyers

5

Options

Encastrement 482-486x560-564 mm

Technologie

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW
 Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW
 Central - Gaz - Rapide - 3.20 kW
 Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW
 Avant droit - Gaz - Standard - 1.70 kW

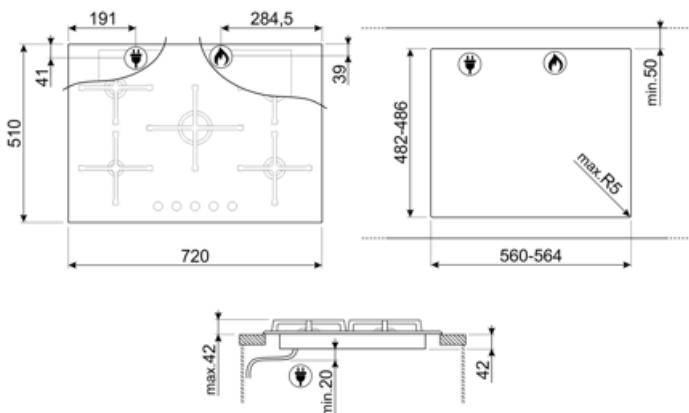
Thermocouples Oui **Allumage automatique intégré aux manettes** Oui

Raccordement électrique

Puissance nominale	1 W	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé	Type de prise	Non

Raccordement gaz

Type de gaz	G20/ G25 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Cône
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	10300 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide, G110 Gaz de ville		





Accessoires Compatibles

5MP1GOGB3



Symbols glossary



Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Verre-sur-inox : La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau : en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.



Flamme verticale : Les brûleurs à flamme verticale produisent une flamme presque verticale qui réduit les pertes de chaleur et augmente la puissance transférée dans la casserole.



Commandes par manettes