

PV175B3



Famiglia Piano di cottura Incasso Tradizionale Dimensione 70/75 cm Alimentazione Gas Tipologia Gas

Codice EAN 8017709329761



Estetica









Estetica Linea
Colore Nero
Finitura Vetro
Materiale Vetro

Tipo vetro Standard (chiaro)

Bordo vetro Bisellato

Glass on Steel Sì
Serie New
Griglie Ghisa

Bruciatori Fiamma verticale, design piatto

Materiale bruciatoriAlluminioTipo di regolazione comandiManopolePosizione comandiFrontaleN° manopole5Colore manopoleNero

LogoSerigrafatoColore serigrafiaGrigio

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas 5 Numero totale di zone di cottura 5

Opzioni



Foro da incasso

482-486x560-564 mm

Caratteristiche Tecniche

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Centrale - Gas - Rapido - 3.20 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.60 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto Sì manopola

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico

1 W

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 120 cm

Tensione (V) Tipo di cavo elettrico 220-240 V

installato

Sì, Monofase

Collegamento Gas

Tipo di gas G20/ G25 gas naturale

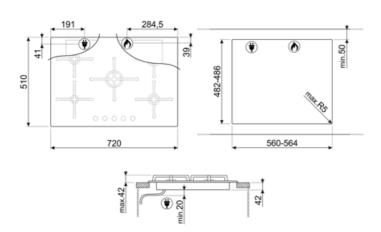
Collegamento gas Cilindrico

Altri ugelli gas inclusi G30 Gas Liquido GPL, G110

Gas città

Altri raccordi gas inclusi Conico Dati nominali di 10300 W

collegamento gas





Accessori Compatibili

5MP1GOG

5MP1GOGB3

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.



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.



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.



High-Flame: I bruciatori High-Flame producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.



Controllo con manopole