

PV175N2



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	70/75 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709254773



Esthétique



Esthétique	Linéa
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Standard (clair)
Bord de la vitre	Biseauté
Verre sur inox	Oui
Série	Nouveauté
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	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Blanc
Autres couleurs disponibles	Blanc, Verre miroir

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

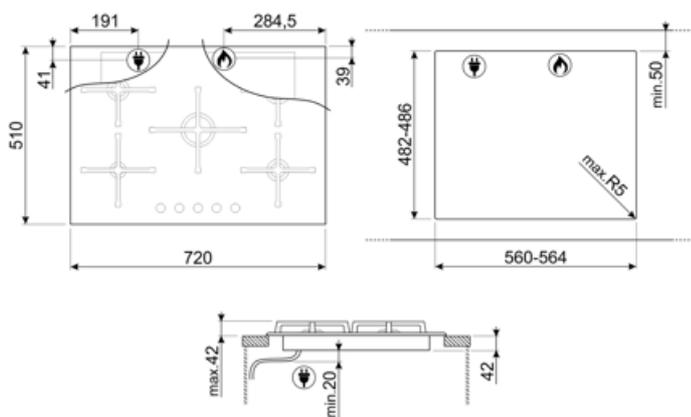
Thermocouples Oui Allumage automatique intégré aux manettes Oui

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	No

Raccordement gaz

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



Accessoires Compatibles

5MP1GOG

Kit de 5 manettes Linéa pour tables de cuisson PM et PV



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

Benefit (TT)

Plaques de cuisson à gaz

Contrôle constant de la source de chaleur et réglage facile et immédiat de la température

Équipé d'un thermocouple, l'alimentation en gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Verre

Luminosité et élégance dans la cuisine : le verre dépoli confère à la surface un aspect raffiné et moderne qui met en valeur l'espace.

Fonte

Solide et robuste, facile à nettoyer et à entretenir au quotidien, grâce aux supports de casseroles en fonte, emblème d'efficacité et de durabilité à long terme.

Réglage précis de la puissance via des boutons, pour un contrôle plus précis du niveau de cuisson

Commandes en position frontale

Contrôle instantané et intuitif grâce aux commandes frontales, facilement accessibles pour une utilisation pratique.

5 brûleurs puissants pour une cuisine dynamique : offrent suffisamment d'espace et de flexibilité pour cuisiner plusieurs plats à la fois, simplifiant la préparation des repas et améliorant l'expérience de cuisson.

Dispositifs de sécurité gaz

Protection automatique contre les fuites de gaz : le thermocouple arrête le flux de gaz en l'absence de flamme, garantissant un environnement sûr même en cas d'arrêts inattendus.

Verre sur acier

Sécurité même en cas de casse : une feuille d'acier inoxydable sous le verre empêche la fragmentation, permettant une utilisation continue jusqu'au remplacement.