

PV75CNR



Ürün Ailesi	Ocak
Ankastre tipi	Geleneksel
Ebatlar	70/75 cm
Güç kaynağı	Gaz
Tip	Gaz
EAN kodu	8017709222147



Estetik



Estetik	Dolce Stil Novo
Renk	Siyah
Son işlemler	Cam
Malzeme	Cam
Cam tipi	Seramik
Çelik üzerine Cam	Evet
Tava destekleri	Döküm
Brülör Kaplaması	Siyah Seramik
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri
Kontrol düğmesi konumu	Ön
Kumanda sayısı	5
Kumandaların rengi	Siyah
Bileşen kaplaması	Bakır
Serigrafi rengi	Gri

Program / Fonksiyonlar

Gazlı pişirme alanı sayısı	5
Toplam pişirme alanı sayısı	5

Seçenekler

Standart kesim 482-486x560-564 mm

Teknik özellikler

UR

Ön sol - Gaz - Yardımcı - 1.10 kW

Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.70 kW

Orta - Gaz - UR - 4.20 kW

Arka sağ - Gaz - Hızlı - 2.60 kW

Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.10 kW

Gaz emniyet valfleri Evet

Otomatik Ateşleme

Evet

Tedarike Dahil Aksesuarlar

Döküm Wok desteği 1

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi (W)

1 W

Güç kaynağı kablosu uzunluğu

120 cm

Terminal box

No

Fiş

No

Gaz Bağlantısı

Gaz Tipi

G20/G25 doğal gaz

Konik

Gas connection

Cylindrical

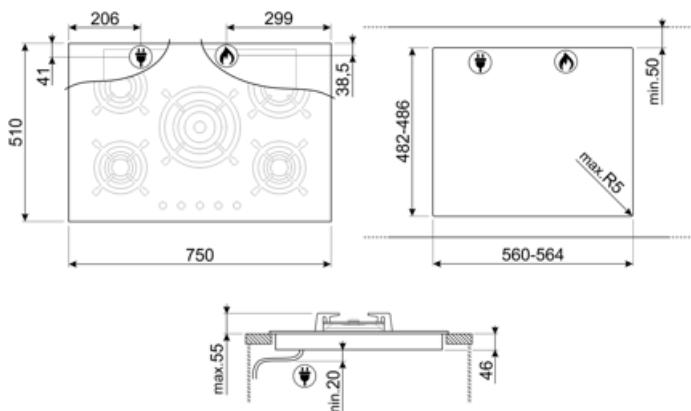
Sağlanan diğer gaz bağlantıları

Diğer gaz nozülleri dahildir

G30 GPL likit gaz

Gaz bağlantı derecesi (W)

10700 W



Compatible Accessories



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



LGCN

Bağlantı Çitası Ankastre ocaklar,
paslanmaz çelik, 475/495 mm



GRW

Wok desteği



WOKGHU

Döküm WOK desteği

Symbols glossary

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Standart kurulum: Masa üstüne geleneksel kurulum, her türlü mutfak setine uygun |  | Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilité ve güç için. |
|  | Düğme kontrolü |  | Güçlendirilmiş taban: Özel olarak Smeg tarafından geliştirilen güçlendirilmiş bir taban, cam ocaklar üzerindeki tüm gazın cam yüzeyinin alt tarafına sabitlenmiş çelik bir tabakadan oluşur. |
|  | Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar. | | |

Benefit (TT)

Gas hobs

Consistent heat source control and easy, immediate temperature adjustment

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Ceramic

Stability and design even up to 700°C: the cooktop material resists high temperatures without deforming, maintaining aesthetics and functionality even with intensive use.

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

5 powerful burners for a dynamic kitchen: offer ample space and flexibility to cook multiple dishes at once, simplifying meal prep and improving the cooking experience.

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.