

PX164L



Famille
Type d'encastrement
Dimension
Alimentation
Type
Code EAN

Table de cuisson
Traditionnel
60 cm
Gaz
Gaz
8017709247416



Esthétique



Esthétique
Couleur
Finition
Matériau
Type d'inox
Série
Grilles
Brûleurs
Matériau des brûleurs
Type de commandes
Position des commandes
Nombre de manettes
Couleur des manettes
Couleur de la sérigraphie

Linéa
Inox
Satiné
Inox
Brossé
Nouveauté
Fonte
Contemporain Smeg
Aluminium
Manettes
Frontal
4
Effet inox
Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	4
Nombre total de foyers	4

Options



Encastrement

478-482x555-560 mm

Technologie

UR

Gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW
 Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
 Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW
 Droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW

Thermocouples Oui

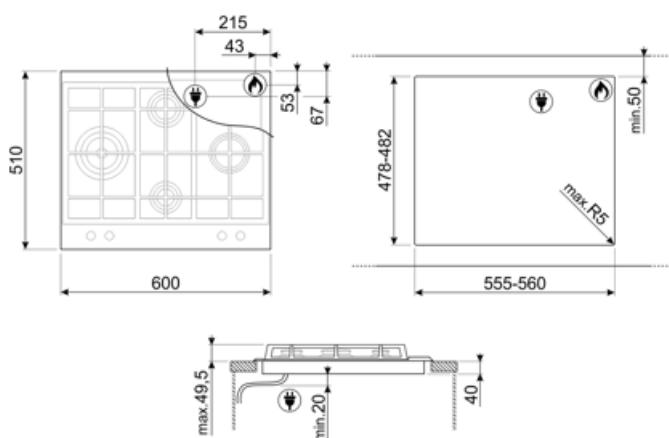
Allumage automatique Oui
intégré aux manettes

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 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Côneique
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	9000 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide		



Accessoires Compatibles

GRW



WOKGHU



Support WOK en fonte

TPK



Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction.
Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)

Symbols glossary



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



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Commandes par manettes



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



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



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.

Inox

Maximum resistance even at high temperatures: the stainless steel surface ensures durability and deformation resistance, withstanding thermal shocks without damage

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.

4 burners for every need: cook with precision and versatility thanks to different power levels, ideal for any pot and for managing multiple dishes simultaneously.

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.