

PX164L



Termékcsalád
Beépített típus
Méretek
Tápellátás
Típus
EAN kód

Főzőlap
Hagyományos
60 cm
gáz
gáz
8017709247416



Design



Design család
Szín
Felületkezelés
Anyag
Acél típusa
Serie
Edénytartó állvány
Égők
Égők anyaga
Vezérlési beállítás típusa
Vezérlőgomb pozíciója
Vezérlők száma
Vezérlőelemek színe
Grafika színe

Linea
Rozsdamentes acél
Szatén
Rozsdamentes acél
Szálcsiszolt
New
Öntöttvas
Smeg Contemporary
Alumínium
Vezérlőgombok
Előlnézet
4
Acél effektus
Fekete

Program/Funkciók

Gázfűző zónák száma 4
Fűzőzónák száma összesen 4

Opciók



Munkalap kivágás 478-482x555-560 mm

MŰSZAKI JELLEMZŐK

UR

Bal - Gáz - UR - 3.50 kW

Hátsó közép - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Elülső közép - Gáz - AUX - 1.10 kW

Jobbra - Gáz - Gyors - 2.60 kW

Gázbiztonsági szelepek Igen

Automatikus gyújtás

Igen

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás
névleges értéke (W) 1 W

Feszültség (V) 220-240 V

Elektromos kábel típusa Egyfázisú

Frekvencia (Hz) 50/60 Hz

Tápkábel hossza 120 cm

Terminal box

No

Dugó

No

Gázcsatlakozás

Gáz típusa G20 Földgáz

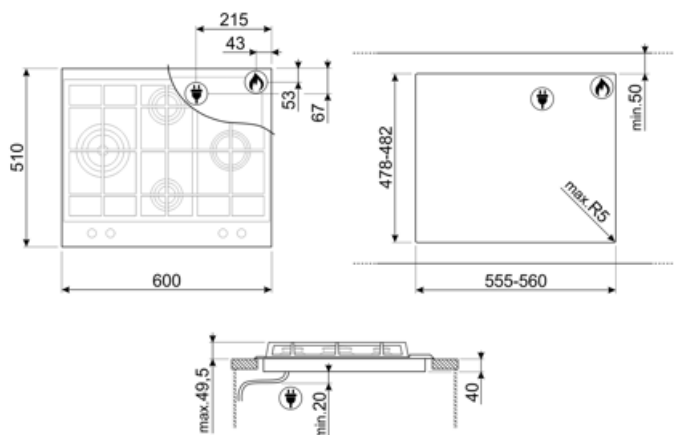
Gas connection Cilindrical

Egyéb gázfűvőkák is G30 GPL cseppfolyós gáz

Egyéb elérhető
gázcsatlakozások Kúp alakú

Gázcsatlakozás
névleges értéke (W)

9000 W



Compatible Accessories



GRW
Woktartó



WOKGHU
Öntöttvas WOK tartó



TPK
Rozsdamentes acél grillező lap
teppanyaki ételek készítéséhez

Symbols glossary



Standard beépítés: Hagyományos beépítés munkalapba, alkalmas bármilyen konyhához



Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.



Vezérlőgombok

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.