

PX364L



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

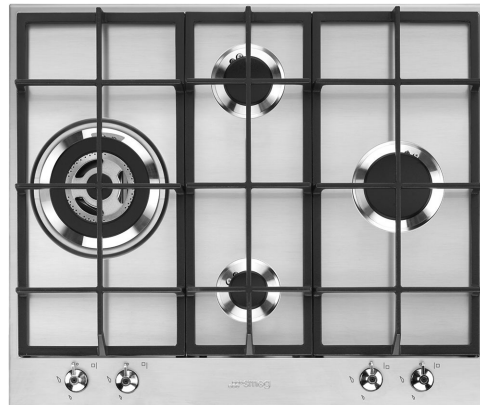
Tradizionale

60 cm

Gas

Gas

8017709252106



Estetica



Estetica

Serie

Colore

Finitura

Materiale

Tipo inox

Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Logo

Colore serigrafia

Classica

New

Acciaio Inox

Satinato

Inox

Satinato

Ghisa

Smeg Contemporanea

Alluminio

Manopole

Frontale

4

Effetto Inox

Serigrafato

Nero

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas

4

Numero totale di zone di cottura

4

Opzioni



Foro da incasso

478-482x555-560 mm

Caratteristiche Tecniche

UR

Sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Destra - Gas - Rapido - 2.60 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto
manopola Sì

Collegamento Elettrico

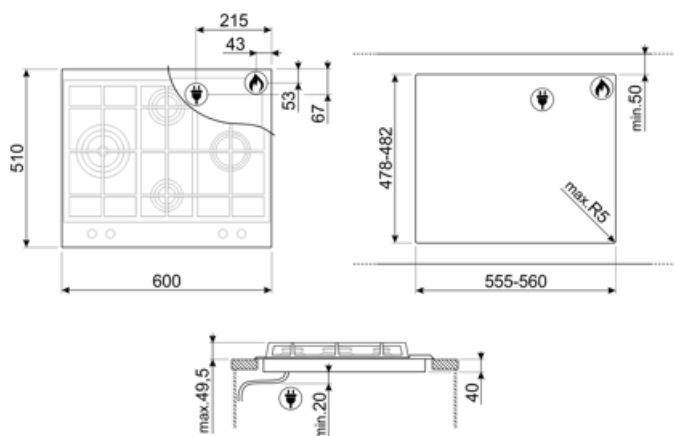
Dati nominali di
collegamento elettrico 1 W
Tensione (V) 220-240 V
Tipo di cavo elettrico
installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di
alimentazione 120 cm
Spina No

Collegamento Gas

Tipo di gas G20 Gas naturale
Collegamento gas Cilindrico
Altri ugelli gas inclusi G30 Gas Liquido GPL

Altri raccordi gas inclusi Conico
Dati nominali di
collegamento gas 9000 W



Accessori Compatibili



GRW

Griglia riduzione wok



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

Prodotti alternativi



PX364LMB

Colore: Nero Opaco

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.



Alcuni modelli di piani cottura a induzione presenti in gamma, si possono installare nei fori di misura 48x56 cm.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Controllo con manopole