PX364LMB

Famiglia	Piano cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	60 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709321611



Estetica

Estetica	Classica
Serie	New
Colore	Nero Opaco
Finitura	Opaco
Materiale	Smaltato
Griglie	Ghisa
Bruciatori	Smeg Contemporanea
Materiale bruciatori	Alluminio
Trattamento Bruciatori	Black Ceram
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	4
Colore manopole	Nero Opaco
Logo	Serigrafato
Colore serigrafia	Silver

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

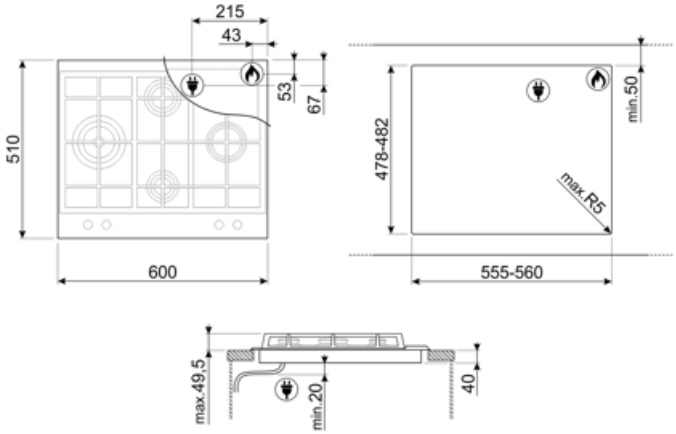
Valvolatura di sicurezza	Sì	**Accensione rapida sotto manopola**	Sì

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	1 W	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase	**Spina**	No

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20 Gas naturale	**Altri raccordi gas inclusi**	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	**Dati nominali di collegamento gas**	9000 W
Altri ugelli gas inclusi	G30 Gas Liquido GPL		



Accessori Compatibili

GRW



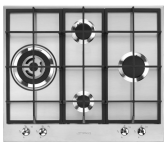
Griglia riduzione wok

WOKGHU



Riduzione per pentola WOK

Prodotti alternativi



PX364L

Colore: Acciaio Inox

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