

SLR64SGH



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

60 cm

Gas

Gas

8017709182335



Estetica



Estetica

Colore

Finitura

Materiale

Tipo inox

Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Colore serigrafia

Selezione

Acciaio Inox

Satinato

Inox

Satinato

Ghisa

Smeg Contemporanea

Alluminio

Manopole

Frontale

4

Silver

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 - 1.70 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Destra - Gas - Rapido - 2.60 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto
manopola

Collegamento Elettrico

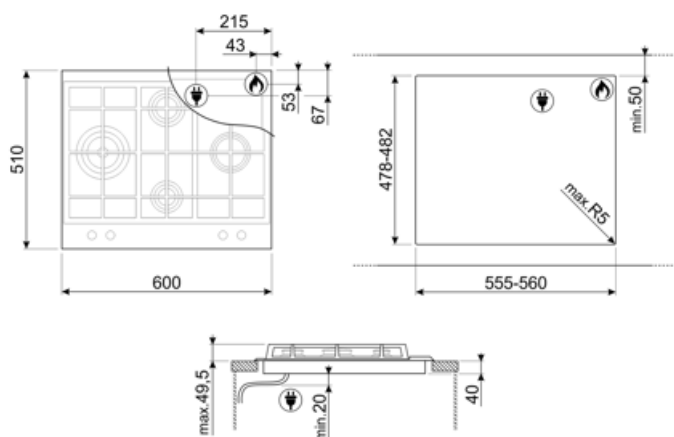
Dati nominali di
collegamento elettrico 1 W
Tensione (V) 220-240 V
Tipo di cavo elettrico
installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di
alimentazione 120 cm

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 8800 W



Accessori Compatibili



GRW

Griglia riduzione wok



TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

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, adatti anche all'alloggiamento dei p



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

Benefit

Piano a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Inox

Massima resistenza anche ad alte temperature: il pianale in acciaio inox assicura lunga durata e indeformabilità, resistendo a shock termici senza danneggiarsi

Ghisa

Solido e robusto, facile da pulire e da mantenere ogni giorno, grazie alle griglie in ghisa, simbolo di efficienza e durabilità nel tempo.

Smeg Contemporanea

Cottura ottimale con ogni pietanza: i bruciatori combinano performance elevate, efficienza e praticità, garantendo risultati precisi e omogenei anche con un uso intenso.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

4 fuochi per ogni esigenza: permettono di cucinare con precisione e versatilità grazie a potenze differenziate, ideali per tutte le pentole e per gestire più preparazioni in contemporanea.

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.