

# PV175B3



Famille Table de cuisson
Type d'encastrement Traditionnel
Dimension 70/75 cm
Alimentation Gaz
Type Gaz

Code EAN 8017709329761



#### Esthétique









Esthétique Linéa
Couleur Noir
Finition Verre
Matériau Verre

Type de verre Standard (clair)

Bord de la vitre Biseauté
Verre sur inox Oui

Série Nouveauté
Grilles Fonte

Brûleurs A flamme verticale, design ultra-plat

Matériau des brûleursAluminiumType de commandesManettesPosition des commandesFrontalNombre de manettes5Couleur des manettesNoirCouleur de la sérigraphieGris

## **Programmes / Fonctions**

Nombre de brûleurs gaz 5 Nombre total de foyers 5

### **Options**

**Encastrement** 482-486x560-564 mm



### **Technologie**

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW

Central - Gaz - Rapide - 3.20 kW Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW Avant droit - Gaz - Standard - 1.70 kW

Thermocouples Oui

Allumage automatique Oui intégré aux manettes

### Raccordement électrique

Puissance nominale1 WFréquence50/60 HzTension220-240 VLongueur du câble120 cm

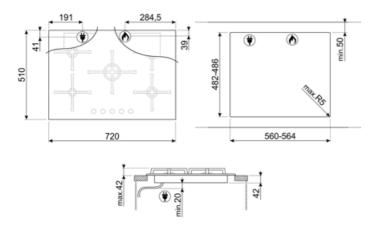
Type de câble Mono-phasé d'alimentation

d'alimentation installé Type de prise No

#### Raccordement gaz

Type de gaz G20/G25 Gaz naturel Réglé au gaz naturel Cônique Raccordement au gaz Cylindrique Puissance nominale gaz 10300 W

Raccordement au gaz Cylindrique Puissance nominale gaz 10300 W Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110



Gaz de ville



## Not included accessories

5MP1GOG

5MP1GOGB3

Kit de 5 manettes Linéa pour tables de cuisson PM et PV







#### Symbols glossary



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



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



Commandes par manettes



Verre-sur-inox: La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau: en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.



Flamme verticale : Les brûleurs à flamme verticale produisent une flamme presque verticale qui réduit les pertes de chaleur et augmente la puissance transférée dans la casserole.