

PV163B3



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709329747



Esthétique



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 brûleurs	Aluminium
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	3
Couleur des manettes	Noir
Couleur de la sérigraphie	Blanc
Autres couleurs disponibles	Blanc, Verre miroir

Programmes / Fonctions

Nombre total de foyers	3
Nombre de brûleurs gaz	3

Options

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

Tech

Gauche - Gaz - Rapide - 3.20 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW

Thermocouples Oui

Allumage automatique Oui
intégré aux manettes

Raccordement électrique

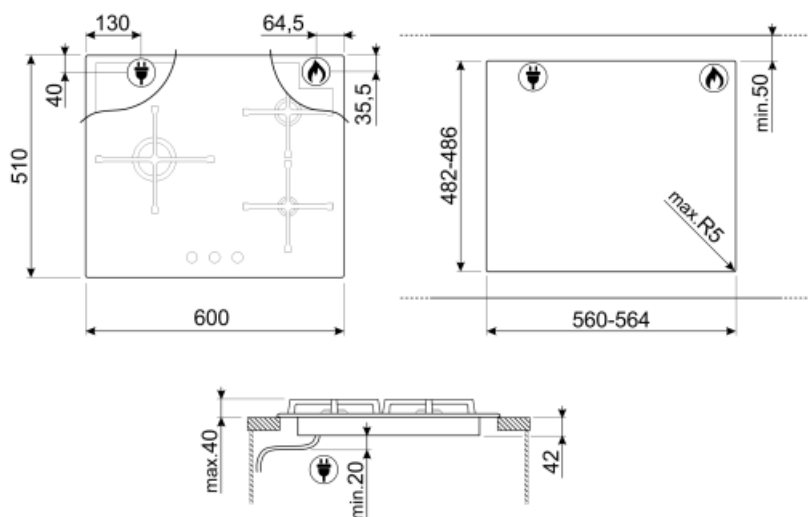
Puissance nominale 1 W
Tension (V) 220-240 V
Type de câble Mono-phasé
d'alimentation

Fréquence (Hz) 50/60 Hz
Longueur du câble
d'alimentation (cm) 120 cm

Raccordement gaz

Type de gaz G20/ G25 Gaz naturel
Raccordement au gaz Cylindrique
Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110
Gaz de ville

Réglé au gaz naturel Côneque
Puissance nominale gaz 6900 W



Not included accessories

5MP1GOG

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



Symbols glossary (TT)



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.