

PV164B3



Code EAN

FamilleTable de cuissonType d'encastrementTraditionnelDimension60 cmAlimentationGazTypeGaz



Esthétique









Couleur Noir Finition Verre Matériau Verre

Type de verre

Bord de la vitre

Verre sur inox

Oui

Série

Nouveauté

Série Nouveauté Grilles Fonte

Brûleurs A flamme verticale, design ultra-plat

8017709329754

Matériau des brûleursAluminiumType de commandesManettesPosition des commandesFrontalNombre de manettes4Couleur des manettesNoirCouleur de la sérigraphieGris

Programmes / Fonctions

Nombre total de foyers 4
Nombre de brûleurs gaz 4

Options

Encastrement 482-486x560-564 mm

SMEG SPA 15/02/2023



Tech

Avant gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW

Thermocouples Oui

Allumage automatique Oui intégré aux manettes

Raccordement électrique

Puissance nominale 1 W Fréquence (Hz) 50/60 Hz Tension (V) 220-240 V Longueur du câble 120 cm d'alimentation (cm) Mono-phasé

Type de câble d'alimentation

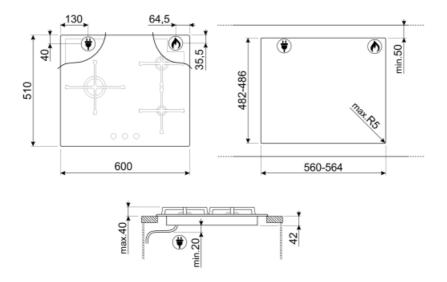
Raccordement gaz

Type de gaz G20/G25 Gaz naturel Réglé au gaz naturel Cônique Raccordement au gaz Cylindrique

Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110

Gaz de ville

Puissance nominale gaz 7500 W



SMEG SPA 15/02/2023



Not included accessories

5MP1GOG

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



SMEG SPA 15/02/2023



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.

SMEG SPA 15/02/2023