

PV163B2



Famille
Type d'encastrement
Dimension
Alimentation
Type
Code EAN

Table de cuisson
Traditionnel
60 cm
Gaz
Gaz
8017709254704



Esthétique



Esthétique
Couleur
Finition
Matériau
Type de verre
Bord de la vitre
Verre sur inox
Série
Grilles
Brûleurs
Matériau des brûleurs
Type de commandes
Position des commandes
Nombre de manettes
Couleur des manettes
Couleur de la sérigraphie
Autres couleurs disponibles

Linéa
Blanc
Verre
Verre
Standard (clair)
Biseauté
Oui
Nouveauté
Fonte
A flamme verticale, design ultra-plat
Aluminium
Manettes
Frontal
3
Effet inox
Gris
Noir, Verre miroir

Programmes / Fonctions

Nombre total de foyers 3
Nombre de brûleurs gaz 3

Options

Encastrement 482-486x560-564 mm

Technologie

Gauche - Gaz - Rapide - 3.20 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW

Thermocouples Oui

Allumage automatique
intégré aux manettes Oui

Raccordement électrique

Puissance nominale 1 W

Tension 220-240 V

Type de câble
d'alimentation installé Mono-phasé

Fréquence 50/60 Hz

Longueur du câble
d'alimentation 120 cm

Raccordement gaz

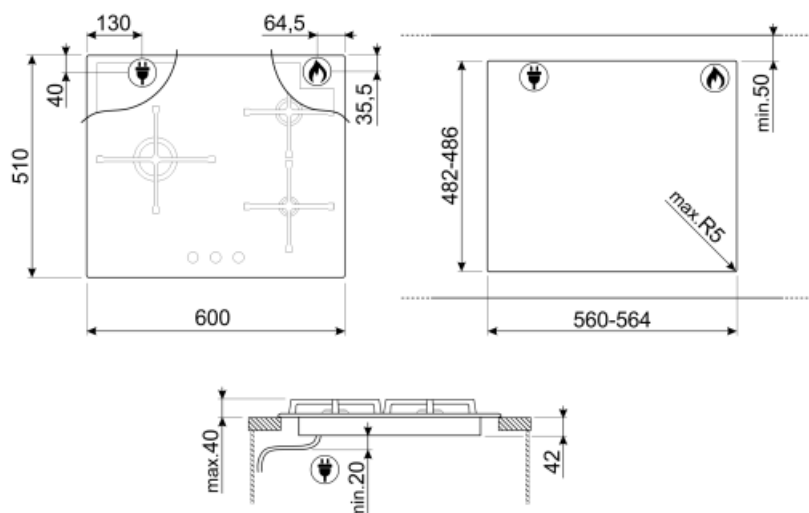
Type de gaz G20/ G25 Gaz naturel

Réglé au gaz naturel Cône

Raccordement au gaz Cylindrique

Puissance nominale gaz 6900 W

Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide, G110
Gaz de ville



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.