PV163S2

Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709254728



Esthétique

Esthétique	Linéa
Couleur	Gris métal
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	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Blanc
Autres couleurs disponibles	Blanc, Noir

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

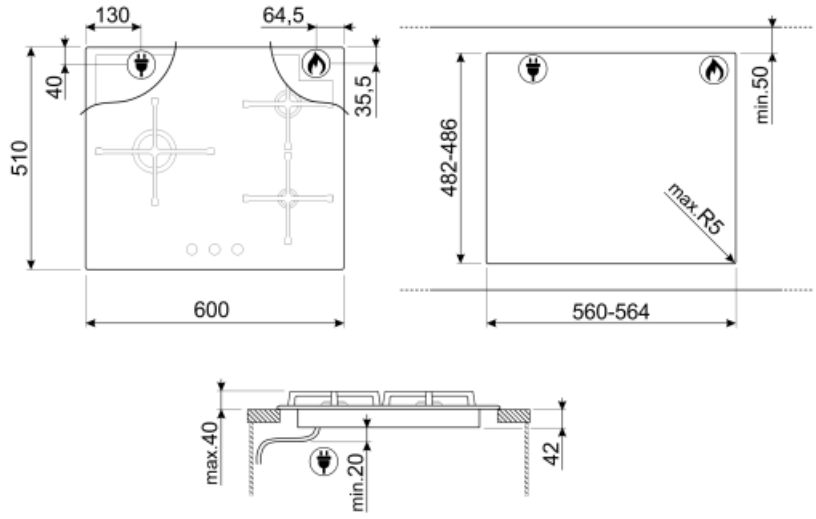
Thermocouples	Oui	**Allumage automatique intégré aux manettes**	Oui

Raccordement électrique

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

Raccordement gaz

Type de gaz	G20/ G25 Gaz naturel	**Réglé au gaz naturel**	Cônique
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.



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.



Commandes par manettes



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



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.