

PV164S2



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

60 cm

Gas

Gas

8017709253691



Estetica



Estetica

Colore

Finitura

Materiale

Tipo vetro

Bordo vetro

Glass on Steel

Serie

Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Colore serigrafia

Altri colori disponibili

Linea

Silver

Vetro

Vetro

Standard (chiaro)

Bisellato

Sì

New

Ghisa

Fiamma verticale, design piatto

Alluminio

Manopole

Frontale

4

Effetto Inox

Bianco

Bianco, Nero

Programmi / Funzioni

Numero totale di zone di cottura

4

Numero zone di cottura gas

4

Opzioni

Foro da incasso

482-486x560-564 mm

Caratteristiche Tecniche

Anteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto
manopola

Collegamento Elettrico

Dati nominali di
collegamento elettrico

1 W

Tensione (V)

220-240 V

Tipo di cavo elettrico
installato

Sì, Monofase

Frequenza

50/60 Hz

Lunghezza cavo di
alimentazione

120 cm

Collegamento Gas

Tipo di gas

G20/ G25 gas naturale

Collegamento gas

Cilindrico

Altri ugelli gas inclusi

G30 Gas Liquido GPL, G110
Gas città

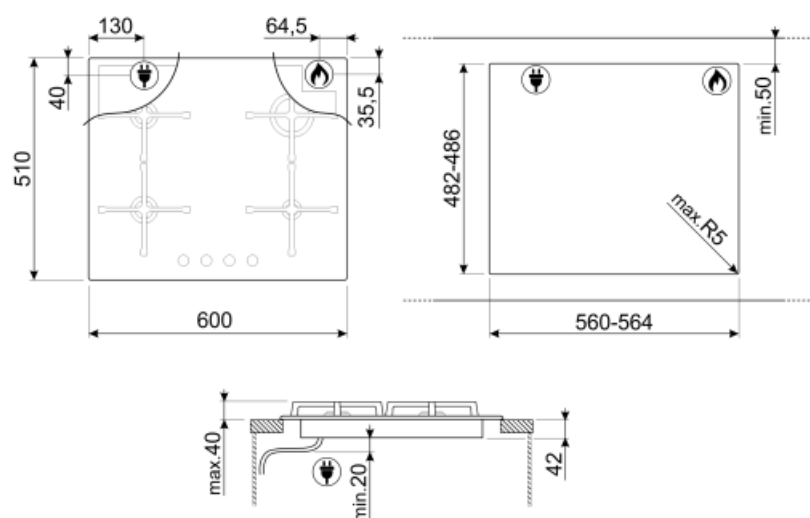
Altri raccordi gas inclusi

Conico

Dati nominali di

7500 W

collegamento gas



Accessori non inclusi

5MP1GOG

Set 5 manopole Linea per piani cottura Gas on Glass



Glossario simboli



Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.



High-Flame: I bruciatori High-Flame producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.



Controllo con manopole