

PV163N2



Famille

Type d'encastrement

Dimension

Alimentation

Type

Code EAN

Table de cuisson

Traditionnel

60 cm

Gaz

Gaz

8017709254711



Esthétique



Couleur

Finition

Esthétique

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

Références des autres versions de couleur

Noir

Verre

Linéa

Verre

Standard (clair)

Biseauté

Oui

Nouveauté

Fonte

A flamme verticale, design ultra-plat

Aluminium

Manettes

Frontal

3

Effet inox

Blanc

Blanc, Verre miroir

PV163B-1, PV163S-1

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

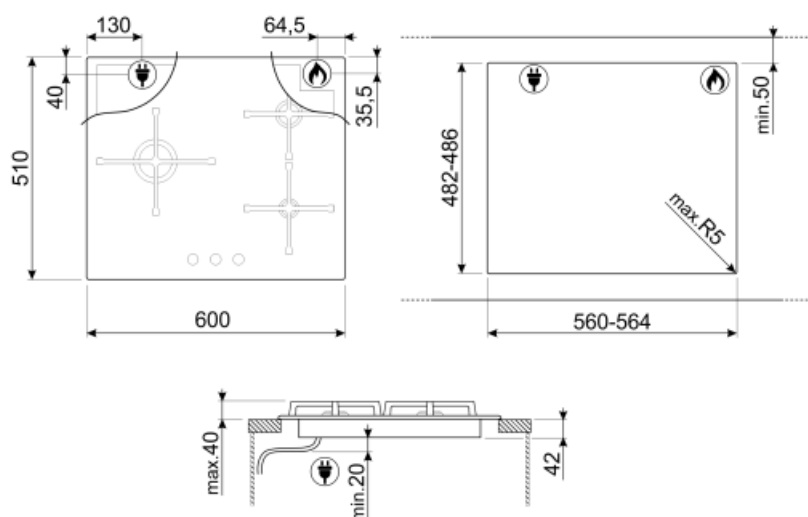
Puissance nominale 1 W
Tension (V) 220-240 V
Type de câble Mono-phasé
d'alimentation

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.