PV164N2

Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	60 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709254742



Estetica

Estetica	Linea
Colore	Nero
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	Standard (chiaro)
Bordo vetro	Bisellato
Glass on Steel	Sì
Serie	New
Griglie	Ghisa
Bruciatori	Fiamma verticale, design piatto
Materiale bruciatori	Alluminio
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	4
Colore manopole	Effetto Inox
Colore serigrafia	Bianco
Altri colori disponibili	Bianco, Silver Glass

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

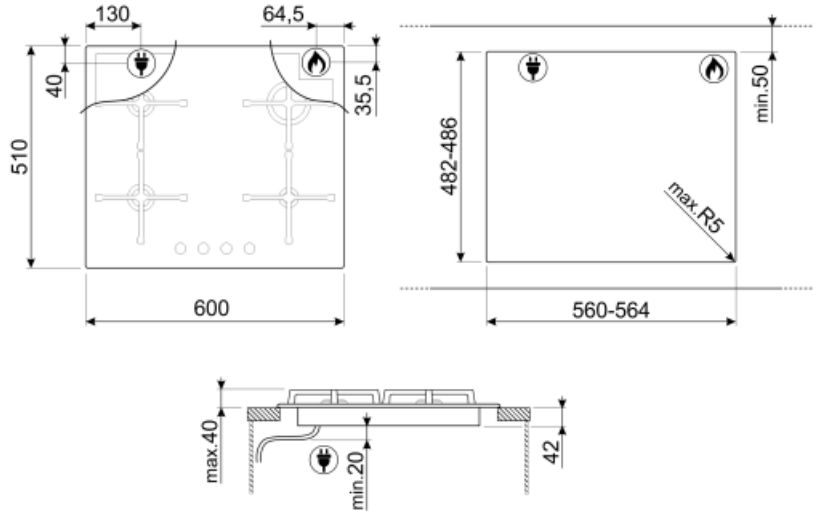
Valvolatura di sicurezza	Sì	**Accensione rapida sotto manopola**	Sì

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	1 W	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20/ G25 gas naturale	**Altri raccordi gas inclusi**	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	**Dati nominali di collegamento gas**	7500 W
Altri ugelli gas inclusi	G30 Gas Liquido GPL, G110 Gas città		



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.



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.



Controllo con manopole



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.



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