

PV175N2



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

70/75 cm

Gas

Gas

8017709254773



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

Nero

Vetro

Vetro

Standard (chiaro)

Bisellato

Sì

New

Ghisa

Fiamma verticale, design piatto

Alluminio

Manopole

Frontale

5

Effetto Inox

Bianco

Bianco, Silver Glass

Programmi / Funzioni

Numero totale di zone di cottura

5

Numero zone di cottura gas

5

Opzioni

Foro da incasso

482-486x560-564 mm

Caratteristiche Tecniche

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Centrale - Gas - Rapido - 3.20 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.60 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.70 kW

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione rapida sotto
manopola Sì

Collegamento Elettrico

Dati nominali di
collegamento elettrico
Tensione (V)
Tipo di cavo elettrico
installato

1 W

220-240 V

Sì, Monofase

Frequenza
Lunghezza cavo di
alimentazione

50/60 Hz

120 cm

Collegamento Gas

Tipo di gas
Collegamento gas
Altri ugelli gas inclusi

G20/ G25 gas naturale

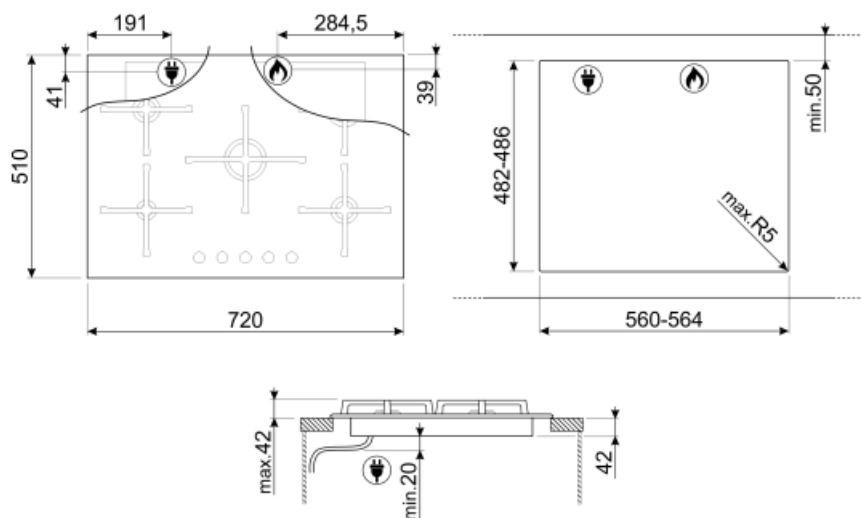
Cilindrico

G30 Gas Liquido GPL, G110
Gas città

Altri raccordi gas inclusi
Dati nominali di
collegamento gas

Conico

10300 W



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