

PV175B3



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Tradizionale
Dimensione	70/75 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709329761



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	5
Colore manopole	Nero
Colore serigrafia	Grigio

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	5
Numero totale di zone di cottura	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

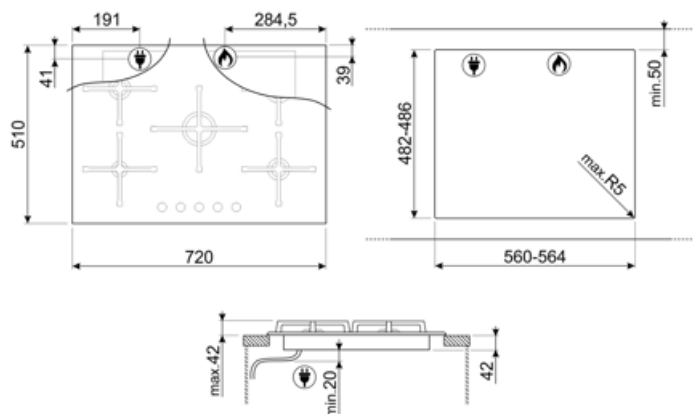
Dati nominali di
collegamento elettrico 1 W
 Tensione (V) 220-240 V
 Tipo di cavo elettrico
installato Sì, Monofase

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
collegamento gas 10300 W



Accessori non inclusi

5MP1GOG

Set 5 manopole Linea per piani cottura
Gas on Glass



5MP1GOGB3



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