

## PV163B3



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709329747



## Esthétique



Esthétique	Linéa
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Standard (clair)
Bord de la vitre	Biseauté
Verre sur inox	Oui
Série	Nouveauté
Grilles	Fonte
Brûleurs	A flamme verticale, design ultra-plat
Matériau des brûleurs	Aluminium
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	3
Couleur des manettes	Noir
Couleur de la sérigraphie	Blanc
Autres couleurs disponibles	Blanc, Verre miroir

## 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

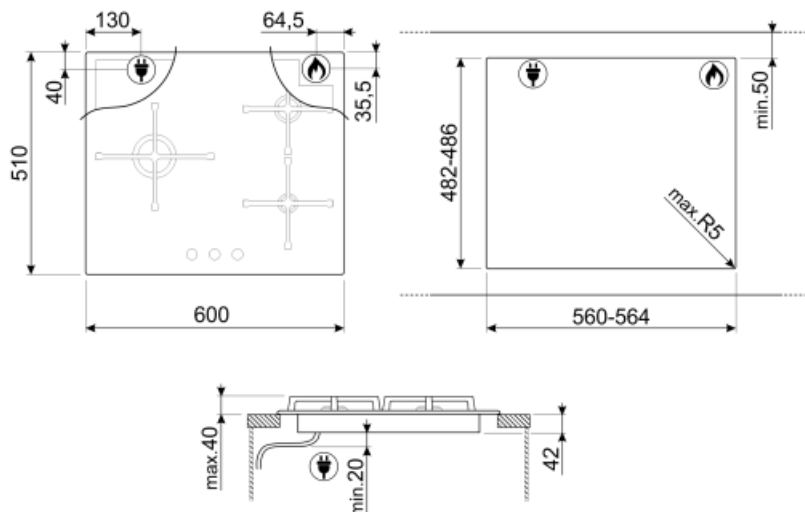
Thermocouples Oui Allumage automatique intégré aux manettes Oui

## Raccordement électrique

Puissance nominale	1 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation (cm)	120 cm
Type de câble d'alimentation	Mono-phasé		

## Raccordement gaz

Type de gaz	G20/ G25 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Cônique
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	6900 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide, G110 Gaz de ville		



## Not included accessories

---

**5MP1GOG**

Kit de 5 manettes Linéa pour tables de cuisson PM et PV








**5MP1GGOB3**



---

## Symbols glossary (TT)

---

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.</p>   |  <p>Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.</p>                         |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Commandes par manettes</p>  |   |