

PV175CB



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Semifilo
Dimensione	70/75 cm
Alimentazione	Gas
Tipologia	Gas
Codice EAN	8017709179076



Estetica



Estetica	Linea
Colore	Bianco
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	Ceramico
Bordo vetro	Dritto
Glass on Steel	Sì
Griglie	Ghisa
Trattamento Griglie	Smaltato effetto porcellanato
Brucciatori	Fiamma verticale, design piatto
Materiale bruciatori	Alluminio
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	5
Colore manopole	Bianco
Colore serigrafia	Grigio
Altri colori disponibili	Nero

Programmi / Funzioni

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

Caratteristiche Tecniche

UR

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW
 Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.70 kW
 Centrale - Gas - Ultrarapido - 3.50 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

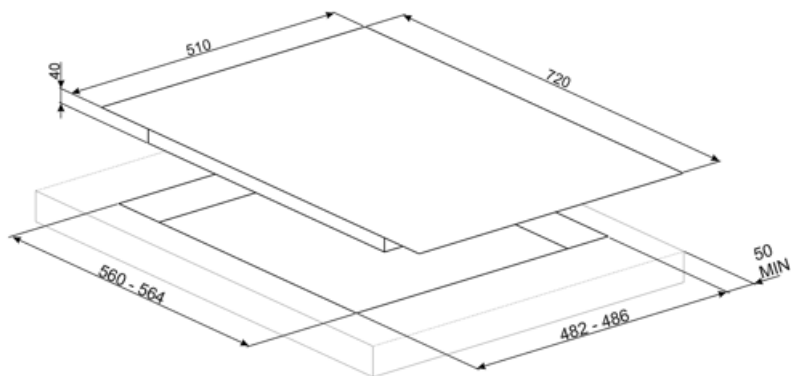
Dati nominali di collegamento elettrico 1 W
 Tensione (V) 220-240 V
 Tipo di cavo elettrico installato Sì, Monofase

Frequenza 50/60 Hz
 Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm







Collegamento Gas

Tipo di gas G20 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 10500 W



Glossario simboli

-  **Semifilo:** soluzione d'incasso per piani e lavelli con bordino fino a 4 mm che combina la semplicità di installazione con un design minimal.
-  **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.
-  **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.
-  **UR** **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **Controllo con manopole**

Benefit

Piano a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Vetro

Luminosità ed eleganza in cucina: il vetro acidato del piano conferisce brillantezza alla superficie, creando un effetto raffinato e moderno che valorizza l'ambiente

Vetro su acciaio

Sicurezza anche in caso di rottura: sotto il vetro acidato una lamina d'acciaio inox ne evita la frammentazione, permettendo di continuare a usare il piano fino alla sua sostituzione.

Ceramico

Stabilità e design anche fino a 700°C: il materiale del piano è indeformabile ad alte temperature, conservando estetica e funzionalità anche dopo lunghi utilizzi ad alta intensità.

Ghisa

Solido e robusto, facile da pulire e da mantenere ogni giorno, grazie alle griglie in ghisa, simbolo di efficienza e durabilità nel tempo.

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.

5 fuochi potenti per una cucina dinamica: offrono ampio spazio e flessibilità per cucinare più pietanze insieme, semplificando l'organizzazione dei pasti e migliorando l'esperienza ai fornelli.