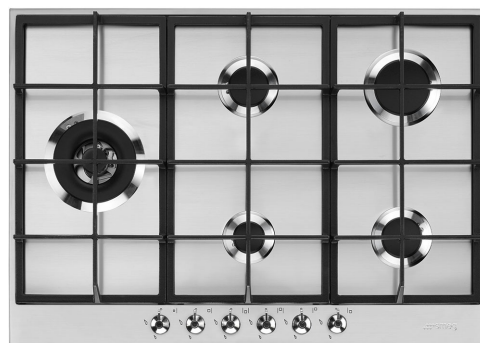


PX375L



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	70/75 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709252083



Estética



Estética	Clásica
Color	Acero inoxidable
Acabado	Satinado
Material	Acero inoxidable
Tipo de inox	Cepillado
Serie	New
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Smeg Contemporanea
Material de los quemadores	Aluminio
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	6
Color mandos	Efecto inox
Color de la serigrafía	Negro

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	5
Número total de zonas de cocción	5

Opciones

Hueco estándar	478-482x655-660 mm
-----------------------	--------------------

Características técnicas

UR

Central izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.10 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 2.60 kW

Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 1 W

Tensión (V) 220-240 V

Tipo de cable eléctrico Monofase

Frecuencia (Hz) 50/60 Hz

Largo del cable de alimentación 120 cm

Conexión de gas

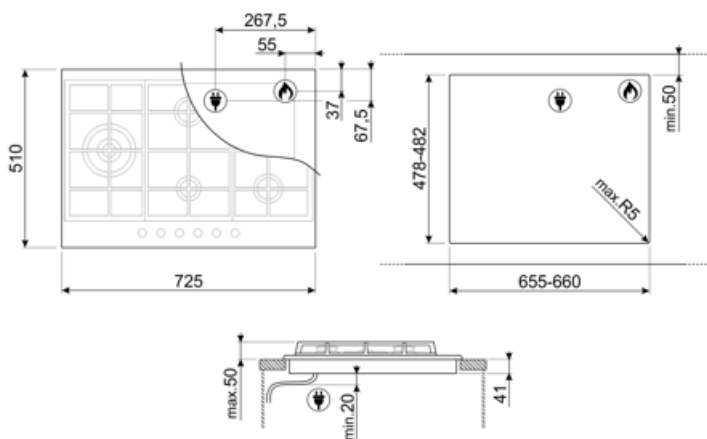
Tipo de gas G20 gas natural

Conexión de gas Cilindrico

Otros inyectores de gas incluidos G30 Gas Liquido GPL

Otras conexiones de gas previstas Cónica

Datos nominales de conexión gas 11500 W



Accesorios Compatible



GRW

Soporte para Wok



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

Symbols glossary



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Knobs control

Benefit (TT)

Gas hobs

Consistent heat source control and easy, immediate temperature adjustment

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Inox

Maximum resistance even at high temperatures: the stainless steel surface ensures durability and deformation resistance, withstanding thermal shocks without damage

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.

5 powerful burners for a dynamic kitchen: offer ample space and flexibility to cook multiple dishes at once, simplifying meal prep and improving the cooking experience.