

P261XGH



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	60 cm
Alimentación	Gas
Tipología	Gas
Código EAN	8017709179656



Estética



Estética	Selección
Color	Acero inoxidable
Acabado	Satinado
Material	Acero inoxidable
Tipo de inox	Cepillado
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Smeg Contemporanea
Material de los quemadores	Aluminio
Tipo de regulación mandos	Mandos
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	4
Color mandos	Plata
Color de la serigrafía	Negro

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	4
Número total de zonas de cocción	4

Opciones



Hueco estándar	478-482x555-560 mm
----------------	--------------------

Características técnicas

UR

Izquierda - Gas - URP - 3.50 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.70 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.10 kW

Derecha - Gas - RP - 2.60 kW

Sistema de válvulas de seguridad

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

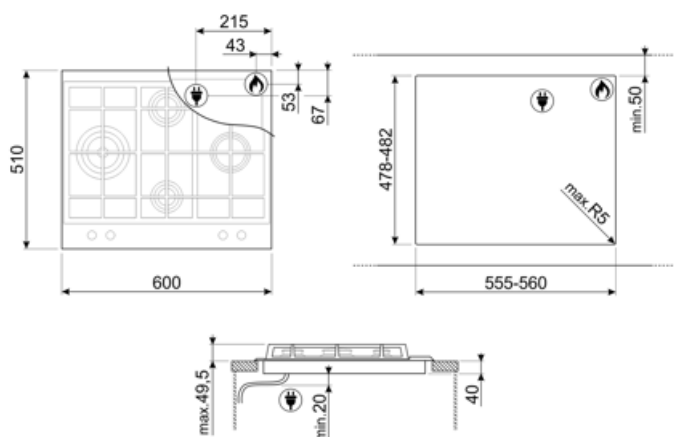
Tipo de gas G20 gas natural

Conexión de gas Cilindrico

Otros inyectores de gas incluidos G30 Gas Liquido GPL

Otras conexiones de gas previstas Cónica

Datos nominales de conexión gas 8800 W



Accesorios Compatible



BB3679

Plancha de hierro fundido



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. |
|  CUT_OUT_STANDARD_72dpi |  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.

4 burners for every need: cook with precision and versatility thanks to different power levels, ideal for any pot and for managing multiple dishes simultaneously.