

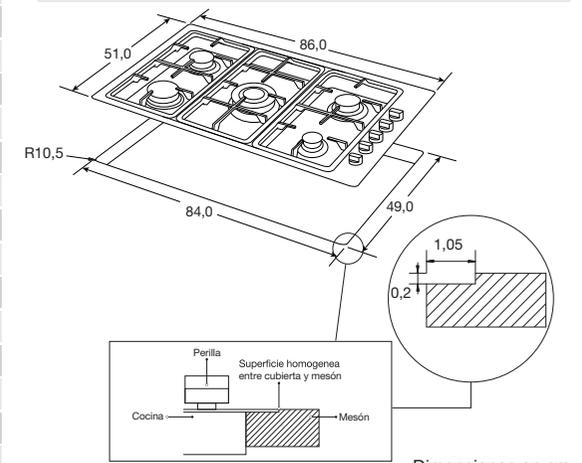


Tensión de alimentación	120 V a. c.
Frecuencia eléctrica	50/60 Hz
Presión nominal gas	20 mbar GN / 29 mbar GLP
Potencia sistema gas natural	Dos (2) Quemadores Semi-rápidos (1,7KW) [6,11 MJ/h] Un (1) Quemador Auxiliar (0,89KW) [3,23 MJ/h] Un (1) Quemador Rápido (2,7KW) [9,7 MJ/h] Un (1) Quemador Triple Corona (3,5KW) [12,58 MJ/h]
Potencia nominal gas natural	(10,9 KW) [37,73 MJ/h]
Potencia sistema GLP	Dos (2) Quemadores Semi-rápidos (1,8KW) [6,47 MJ/h] Un (1) Quemador Auxiliar (1,0KW) [3,59 MJ/h] Un (1) Quemador Rápido (2,99KW) [10,78 MJ/h] Un (1) Quemador Triple Corona (3,5KW) [12,58 MJ/h]
Potencia nominal gas GLP	(10,8 KW) [39,89 MJ/h]
Parrillas	Tres (3) De hierro fundido
Número de puestos	Cinco (5)
Categoría	II 2H3B/P
Tipo	A
Controles	Cinco (5) Perillas laterales metálicas para controlar potencia de los quemadores
Dimensiones de empaque	91,5 cm x 57,5 cm x 16,5 cm (F x P xA)
Peso neto	18,0 Kg
Peso bruto	20,0 Kg

CARACTERISTICAS DE PRODUCTO	
Línea	Serie Kitchen Gourmet
Referencia Industrial	1.6990.73
Código EAN	7707061690036
Tipo de aparato	Cocina de empotrar reglada gas natural para uso doméstico
Acabado	Acero inoxidable (.73)

VENTAJAS COMPETITIVAS

- Quemadores italianos SABAF serie II de alta eficiencia que reducen tiempos de cocción y ahorran gas
- Perillas metálicas que garantizan una mayor vida útil, con diseño ergonómico para facilitar su manipulación.
- Parrillas en hierro fundido con soportes antideslizantes de alta resistencia a la temperatura que garantizan una mayor seguridad y estabilidad en la manipulación de recipientes comparado con las parrillas convencionales, aportando un toque de distinción y elegancia
- Encendido electrónico incorporado que permite activar el funcionamiento del quemador automáticamente para cada mando con seguridad y practicidad
- Empaques anti-derrames de alta resistencia al calor ubicados debajo de las perillas que evitan filtraciones hacia el interior de la cocina
- Quemador Triple Corona que posee una potencia hasta 20% superior a los quemadores normales que permite cocciones más rápidas y uniformes en recipientes grandes
- Cocina de empotrar coplanar, la cual permite un efecto de superficie de trabajo elegante y homogénea
- Parrilla Wok en hierro fundido para saltear los alimentos con facilidad en recipientes cóncavos



Dimensiones en cm

