



VENTAJAS COMPETITIVAS

Quemadores italianos SABAF de alta eficiencia y última generación que reducen tiempos de cocción y ahorran gas entre un 5% y 15% comparado con los quemadores serie II

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

Empaques anti-derrames de alta resistencia al calor ubicados en los platos quemador que evitan filtraciones hacia el interior de la cocina, y protegen el cristal

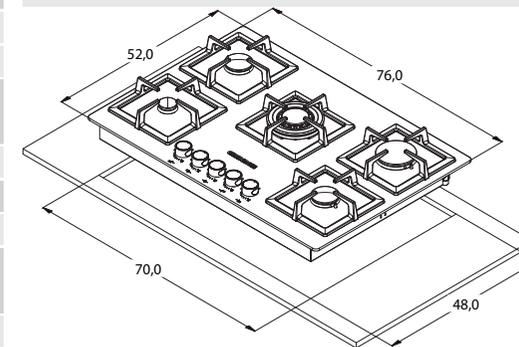
Cubierta en vidrio templado de seguridad con bordes rectos y cantos redondeados, con película de seguridad en aluminio para proteger el vidrio, disipando el exceso de calor de la cocina

Quemador Triple Corona que posee una potencia hasta 20% superior a los quemadores normales que permite cocciones más rápidas y uniformes en recipientes grandes

CARACTERISTICAS DE PRODUCTO

Línea	Serie Cristal Squadra
Referencia Industrial	1.6778.20
Código EAN	7707061694294
Tipo de aparato	Cocina de empotrar reglada gas natural para uso doméstico
Acabado	Vidrio negro (.20)
Clasificación energética	B
Consumo energía	325,5 kWh/mes

Tensión de alimentación	120 V a. c.
Frecuencia eléctrica	50/60 Hz
Presión nominal gas	20 mbar GN / 29 mbar GLP
Potencia sistema gas	Dos (2) Quemadores Semi-rápidos (1,7KW) [6,11 MJ/h] Un (1) Quemador Auxiliar (1,09KW) [3,95 MJ/h] Un (1) Quemador Rápido (2.89Kw) [10,42 MJ/h] Un (1) Quemador Triple Corona (3.5Kw) [12.6 MJ/h]
Potencia nominal gas	(10,88 KW) [39,19 MJ/h]
Parrillas	Cinco (5) De hierro fundido con soportes antideslizantes de alta resistencia a la temperatura
Número de puestos	Cinco (5)
Categoría	II 2H3B/P
Artefacto tipo	A
Controles	Cinco (5) Perillas frontales metálicas para controlar potencia de los quemadores
Dimensiones de empaque	93,7 cm x 55,7 cm x 12,8 cm (F x P x A)
Peso neto	16,2 Kg
Peso bruto	17,2 Kg
Distancia mínima desde cocinas a paredes laterales	10 cm
Distancia mínima desde cocinas a pared posterior	5 cm



Para efectos de instalación por favor verifique el manual de usuario. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso*.

