

| CARACTERISTICAS DE PRODUCTO |   |
|-----------------------------|---|
| Línea                       | Serie Cristal Squadra                                     |
| Referencia Industrial       | 1.6792.20   |
| Código EAN                  | 7707061694300   |
| Tipo de aparato             | Cocina de empotrar reglada gas natural para uso doméstico |
| Acabado                     | Vidrio negro (.20)  |
| Clasificación energética    | В   |
| 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<br>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 xA)   |
| Peso neto  | 17,8 Kg  |
| Peso bruto   | 18,8 Kg  |
| Distancia minima desde cocinas a paredes laterales | 10 cm  |
| Distancia minima desde cocinas a pared posterior   | 5 cm   |

## **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

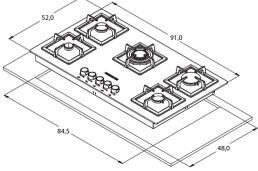
Encendido electrónico incorporado que permite activar el funcionamiento del quemador automáticamente para cada mando con seguridad y practicidad

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



Dimensiones en cm

Para efectos de instalación por favor verifique el manual de usuario.

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso\*.

