



VENTAJAS COMPETITIVAS

Quemadores serie II que reducen tiempos de cocción y ahorran gas.

Perillas 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.

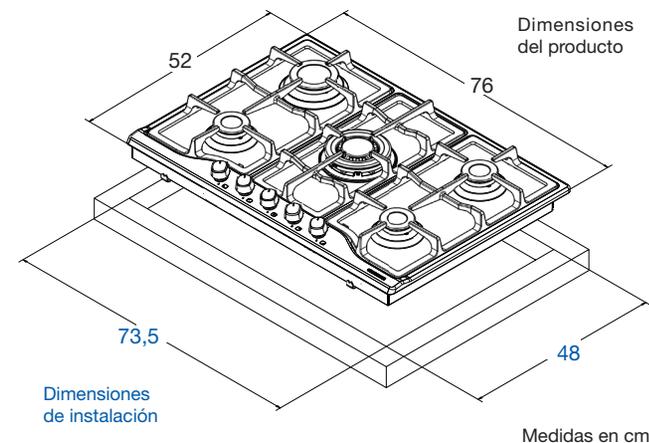
Empaques anti-derrames de alta resistencia al calor ubicados debajo de las perillas que minimizan filtraciones hacia el interior de la estufa.

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

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Línea / Serie	Kitchen Gourmet
Referencia Industrial	1.6951.73.01
Código EAN	7705191041674
Tipo de aparato	Estufa de empotrar para uso doméstico
Acabado	Acero inoxidable (.73)
Clasificación energética	A
Consumo energía	307 kWh/mes
Tensión de alimentación	120 V a. c. / 220 V a. c.
Frecuencia eléctrica	50/60 Hz
Presión nominal gas	20 mbar GN / 29 mbar GLP
Número de quemadores	Tres (3) Quemadores Semi-rápidos de 1,7KW
	Un (1) Quemador Rápido de 2,8KW
	Un (1) Quemador Triple corona de 3,1KW

Potencia nominal gas GN	11 kW
Parrillas	Tres (3) de hierro fundido
Categoría	II 2H3B/P
Artefacto tipo	A
Clase	3
Controles	Cinco (5) perillas frontales
Dimensiones de empaque	93 cm x 55 cm x 13 cm (F x P x A) F = Frente P = Profundidad A = Altura
Peso neto	14,2 Kg
Peso bruto	15,2 Kg



Para efectos de instalación por favor verifique el manual de usuario. Imágenes de referencia. El diseño y especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso