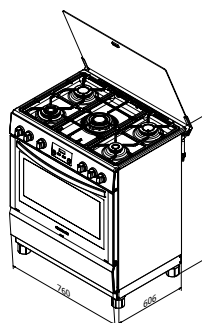




Dimensiones del producto



Medidas en mm

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

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Línea / Serie	Kitchen Gourmet
Referencia Industrial	1.9571.38 (Gas Natural / GN) 1.9572.38 (Gas Propano / GLP)
Código EAN	7705191046082 (Gas Natural / GN) 7705191046099 (Gas Propano / GLP)
Tipo de aparato	Cocina Piso 76 GN 120v/60Hz Básica Horno a Gas Colombia Cocina Piso 76 GLP 120v/60Hz Básica Horno a Gas Colombia
Acabado	Negro (.38)
Tensión de alimentación	120 / 220 V a.c.
Frecuencia eléctrica	50 / 60 Hz
Intensidad	N.a.
Potencia eléctrica	N.a.

COCINA	
Presión nominal gas	20 mbar GN / 29 mbar GLP
Potencia sistema gas natural	Dos (2) Quemadores semi-rápidos Dos (2) Quemadores rápidos Un (1) Quemador triple corona
Potencia nominal gas natural	13,16 KW
Potencia sistema GLP	Dos (2) Quemadores semi-rápidos Dos (2) Quemadores rápidos Un (1) Quemador triple corona
Potencia nominal GLP	13,16 KW
Controles	Cinco (5) Perillas frontales para controlar la potencia de los quemadores
Número de puestos	Cinco (5)
Categoría	II 2H3B/P
Tipo	A
HORNO	
Accesorios	Una (1) parrilla cromada / Sistema de iluminación interna
Controles	Una (1) perilla frontal para controlar la potencia del horno
Capacidad	71 L
Dimensiones del producto	760 mm x 606 mm x 930 mm (F x P x A)
Peso neto	44,7 Kg
Peso bruto	49,7 Kg

VENTAJAS COMPETITIVAS

COCINA
Cubierta en acero inoxidable.
Panel de mandos en acero inoxidable.
Cubierta en cristal de seguridad pivotante.
Quemadores italianos SABAF serie II de alta eficiencia que reducen tiempos de cocción y ahorran gas.
Perillas con diseño ergonómico para facilitar su manipulación.
Parrillas en fundición porcelanizado negro mate 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 a dos manos incorporado que permite activar el funcionamiento de los quemadores automáticamente para cada mando con seguridad y practicidad.
Quemador Triple Corona que posee una potencia hasta 20% superior a los quemadores normales que permite cocciones más rápidas y uniformes en recipientes grandes.
HORNO
Manija en acero inoxidable.
Doble vidrio de seguridad en la puerta para mantener baja temperatura en la zona frontal del horno.
Cuatro (4) niveles para las bandejas.
Una (1) parrilla cromada deslizable.
Sistema de seguridad corta gas con termopar horno.
Sistema de iluminación interna que permite visualizar la cocción de los alimentos desde el exterior sin abrir la puerta del horno.
Encendido electrónico a dos manos incorporado que permite activar el funcionamiento del quemador de horno automáticamente para cada mando con seguridad y practicidad.
Sistema antivoltaje de la cocina que evita accidentes.
Niveladores para distanciar la estufa del piso.
Posibilidad de convertir de Gas Natural a GLP