



VENTAJAS COMPETITIVAS

Quemadores italianos SABAF de alta eficiencia que reducen tiempos de cocción y ahorran gas.

Perillas plásticas con diseño ergonómico y empaque antiderrame.

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.

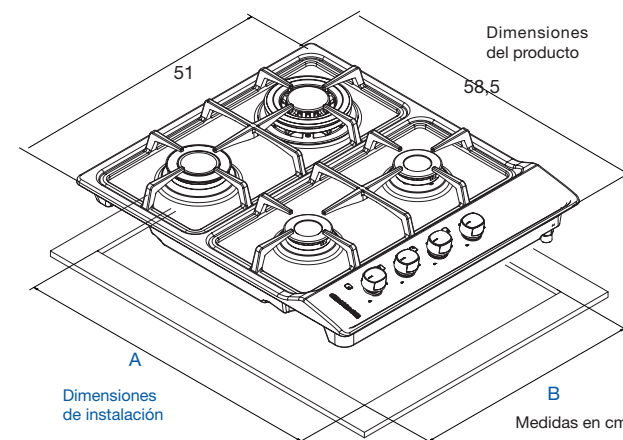
Empaques anti-derrames de alta resistencia al calor ubicados debajo de las perillas que minimizan filtraciones hacia el interior de la estufa.

Quemador triplecorona para cocciones más rápidas y uniformes.

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Línea / Serie	Gamma
Referencia Industrial	1.6051.73
Código EAN	7705191043333
Tipo de aparato	Estufa de empotrar para uso doméstico
Acabado	Acero inoxidable (.73)
Clasificación energética	A
Consumo energía	320 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	Dos (2) 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	9,3 kW
Parrillas	Dos (2) de hierro fundido
Categoría	II 2H3B/P
Artefacto tipo	A
Clase	3
Controles	Cuatro (4) perillas laterales
Dimensiones de empaque	60 cm x 54 cm x 12 cm (F x P x A) F = Frente P = Profundidad A = Altura
Peso neto	8,6 Kg
Peso bruto	9,5 Kg



La cocina es suministrada para un ruteo de A (56,5 cm) x B (48,5 cm), pero también es compatible con un ruteo de A (57 cm) x B (47,3 cm).

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