



Dimensiones del producto

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 DEL PRODUCTO

Línea / Serie	ISOLA
Referencia Industrial	1.9590.38
Código EAN	7705191047324
Tipo de aparato	Estufa autosoportada reglada gas natural, con horno eléctrico control touch
Acabado	Gris mate y acero inox (.38)
Tensión de alimentación	220 V a.c.
Frecuencia eléctrica	50 / 60 Hz
Intensidad	13,18 A
Potencia eléctrica	2900 W

ESTUFA

Presión nominal gas	20 mbar GN / 29 mbar GLP
Potencia sistema gas natural	Dos (2) Quemadores semi-rápidos (1,7c/u) Un (1) Quemador Auxiliar (0,9) Un (1) Quemador rápido (2,7) Un(1) Quemador Triple Corona (3,5)
Potencia nominal gas natural	10,5 KW
Potencia sistema GLP	Dos (2) Quemadores semi-rápidos (1,7) Un (1) Quemador Auxiliar (1,0) Un (1) Quemador rápido (3,0) Un (1) Quemador Triple Corona (3,5)
Potencia nominal GLP	10,9 KW
Controles	Cinco(5) perillas frontales para controlar la potencia de los quemadores
Número de puestos	Cinco (5)
Categoría	II 2H3B/P
Tipo	A
Consumo energía:	323 kWh/mes
Clasificación de eficiencia energética	D

HORNO

Accesorios	· Dos (2) parrillas cromadas · Un (1) kit bandeja asadora (soporte bandeja + 2 bandejas asadoras) · Un (1) kit bandeja airfryer (soporte bandeja + 2 bandejas airfryer)
Controles	Un (1) programador electrónico control táctil para el horno
Capacidad	133 L
Dimensiones de empaque	93,5 cm (frente) x 69,7cm (profundidad)x 99,5cm (alto)
Peso neto	86,5 Kg
Peso bruto	108 Kg

VENTAJAS COMPETITIVAS

ESTUFA

Dispositivo de seguridad (termpar), que cierra el paso de gas si no hay llama en el quemador, para evitar escapes de gas.

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 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 de los quemadores automáticamente para cada mando con seguridad y practicidad.

Parrilla Wok en hierro fundido para saltear los alimentos con facilidad en recipientes cóncavos (incluida).

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

Cuerpo en acero porcelanizado

Versatilidad para la cocción de alimentos ya que cuenta con parrilla cromada, bandeja asadora y bandeja Air Fryer las cuales son desmontables y pueden ser ubicadas en 5 niveles diferentes.

Horno con doce (12) modos de calentamiento.

Control táctil.

Sistema de ventilación del horno.

Función Eco que permite el ahorro de energía.

Selección de funciones para control de tiempo, temperatura, sistema de seguridad, Air Fryer, cocción rápida, que se pueden configurar y ver desde el control digital.

Triple vidrio de seguridad en la puerta para mantener baja temperatura en la zona frontal del horno.