

NEW PENTA 5GX TRI 75

Ref.: 94716/111



Tripla chama
Rapidez e eficiência no preparo dos alimentos



Acendimento superautomático
Basta pressionar e girar o manípulo que a chama se acende



Mesa de aço inox 304
Aço nobre, utilizado para fabricação de produtos de alto desempenho e qualidade



Manípulos de baquelite
Material térmico que resiste altas temperaturas, garantindo durabilidade e beleza por mais tempo



CARACTERÍSTICAS DO COOKTOP:

- Queimadores (maior rendimento e baixo consumo, material leve e de alta resistência)
- Trepes e espalhadores de chama em aço carbono esmaltados (mais robusta e com cobertura uniforme, prolonga a vida útil da trepe)
- Bi-volt automático (não necessita de ajustes de tensão)
- Funcionamento com gás GLP e GN (calibrado para gás GLP)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO COOKTOP:

| | | |
|-----------------------|--------------------------|---------|
| Tensão | 127 - 220 V | |
| Frequência | 50 - 60 Hz | |
| Eficiência energética | A | |
| Rendimento médio | 63% | |
| Potência máxima | Auxiliar (1x) | 1,00 kW |
| | Semirrápido (2x) | 1,75 kW |
| | Rápido (1x) | 3,00 kW |
| | Tripla chama (1x) | 3,80 kW |
| Potência térmica | 11,30 kW | |
| Potência elétrica | 5 W | |
| Classe de Construção | CLASSE II _{2,3} | |
| Peso Bruto | 10,3 kg | |
| Peso Líquido | 8,5 kg | |

Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro n°: 009688/2014



Altura do cooktop: 113 mm
Nicho de instalação: 630 x 470 mm