

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 trempes)
- 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: 710 x 470 mm