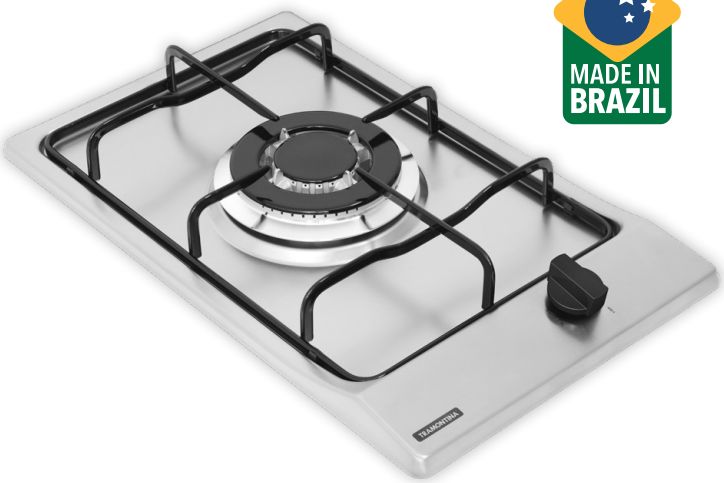
COOKTOP A GÁS

TRAMONTINA

DOMINÓ 1GX TRI 30

Ref.: 94700/111

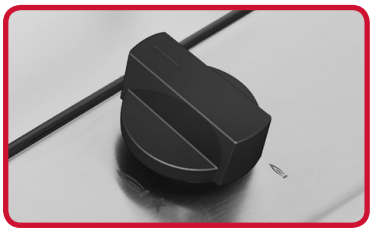


MADE IN BRAZIL

Tripla chama
Rapidez e eficiência no preparo dos alimentos

Acendimento superautomático
Basta 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



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

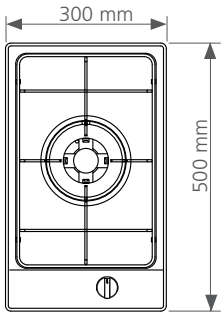
CARACTERÍSTICAS DO COOKTOP:

- Queimador (maior rendimento e de baixo consumo, material leve e de alta resistência)
- Trempe e espalhador de chama em aço carbono esmaltados (mais robusta e com cobertura uniforme, prolonga vida útil da trempe)
- Bi-volt automático (não necessita de ajustes de tensão)
- Tipo de Gás:
  G30 - Butano - 2,75 kPa [28 - 32 mbar]
  G20 - Natural - 1,96 kPa [20 mbar]
  *produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa [28-32 mbar]

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO COOKTOP:

Tensão	127 - 220 V	
Frequência	50 - 60 Hz	
Eficiência energética	D	
Rendimento médio	58%	
Potência máxima	Tripla-chama	3,80 kW
Consumo máximo	3,80 kWh	
Potência elétrica	5 W	
Classe de Construção	CLASSE $II_{2,3}$	
Peso Bruto	4,9 kg	
Peso Líquido	4 kg	

Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro n°: 009687/2014



Altura do cooktop: 91 mm
Nicho de instalação: 480 x 280 mm

A Tramontina reserva-se o direito de modificar essas especificações técnicas e características do produto sem prévio aviso.
Todas as imagens são meramente ilustrativas.

Para mais informações: tramontina.com

03/2018