# SL 6080 IN Gasodomésticos Cocinas

## CARACTERISTICAS DE PRODUCTO

| | |
|---|---|
| Línea | Vitrocerámica |
| Referencia Industrial | 1.6080.20 |
| Código EAN | 7707061695017 |
| Tipo de aparato | Cocina eléctrica vitrocerámica de inducción para uso doméstico |
| Acabado | Vidrio negro (.20) |

| | |
|---|---|
| Tensión de alimentación | 220 V a. c. |
| Frecuencia eléctrica | 50/60 Hz |
| Intensidad | 32,73 A |
| Potencia total | 7200 W |
| Numero de puestos | Dos (2) zonas de Ø 210mm / 1,5 KW (con función de cocción rápida “Booster” a 2,0 KW) |
| | Dos (2) zonas de Ø 145mm / 1,2 KW (con función de cocción rápida “Booster” a 1,6 KW) |
| Niveles de potencia por puesto | 9 |
| Seguridad integrada | Apagado automático |
| | Bloqueo de panel |
| | Indicador de calor residual |
| | Sensor de recipientes |
| Controles | Sensor touch |
| Dimensiones de empaque | 86,0 cm x 61,0 cm x 12,0 cm (F x P x A) |
| Peso neto | 9,7 Kg |
| Peso bruto | 11,1 Kg |

## VENTAJAS COMPETITIVAS

Tecnología de inducción para cocciones más rápidas y eficientes, ya que el calor es generado directamente en el recipiente, ahorrando hasta un 30% de energía respecto a otros sistemas

Sensor de posición de recipiente, el cual permite que se realice la cocción solo cuando el recipiente está puesto sobre la cocina. En caso contrario alertará que no hay ningún recipiente en la zona de cocción activa

Función de calentamiento rápido “Booster”, el cual reduce los tiempos de cocción incrementando en un 35% la potencia total de la zona de cocción durante 10 minutos

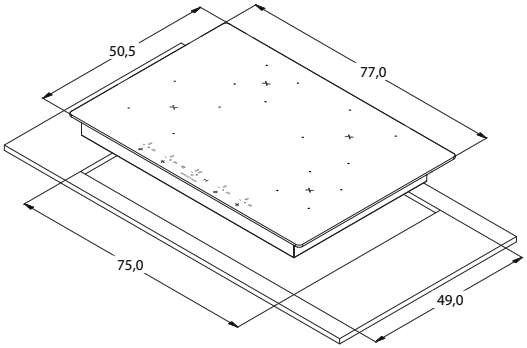
Cubierta en vidrio vitrocerámico de alta resistencia a la temperatura, con bordes biselados que aportan un toque adicional de distinción y elegancia

Función de Timer para finalizar automáticamente las cocciones dentro de un rango de 1 a 99 minutos. Al finalizar el tiempo programado, el puesto de cocción se desactiva por sí solo, emitiendo una señal acústica de finalización

Indicador de calor residual, el cual indica al usuario por medio de la letra “H” en el display, que la superficie de la cocina vitrocerámica se encuentra a una temperatura mayor a 50°C

Bloqueo de seguridad para evitar encendidos o apagados accidentales, para efectuar labores de limpieza y como seguro para niños

Controles con tecnología Sensor Touch, con display indicador tipo LED para cada una de las zonas de cocción




Dimensiones en cm

CHALLENGER