

CO68GMA8

colonial

Cocina a Gas, 60 cm
Clase A

EAN13: 8017709150044

ETÉTICA/MANDOS

- Cocina, 60 cm, antracita
- Clase A
- Línea Colonial
- Mandos y tirador en latón envejecido

ENCIMERA

- 4 quemadores a gas, 1 Ultrarápido 3,5 kW
- Parrillas esmaltadas
- Encendido electrónico incorporado en los mandos
- Válvulas rápidas de seguridad
- Parrillas en hierro colado a ras de encimera
- Preparada para gas natural
- Inyectores gas butano/propano en dotación
- Fácil acceso para cambio de inyectores

HORNO

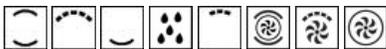
- 9 funciones
- Horno Multifunción Termoventilado
- Volumen útil del primer compartimento de cocción: 70 L
- Capacidad bruta horno 1: 79 L
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Timer cuentaminutos fin de cocción
- Termostato electrónico regulable de forma continua 50° - 260°C
- Puerta 2 cristales, interior termorefectante
- Contrapuerta cristal, cristal interior desmontable para limpieza

DOTACIÓN

- 2 parrillas horno, 1 bandeja
- Potencia nominal eléctrica: 3,00 kW
- Potencia grill: 2,7 kW



Funciones



Horno Principal



Horno Principal



Resistencia inferior+resistencia superior:
ideal para cualquier tipo de alimento



Resistencia Grill:
ayuda a un dorado perfecto del alimento



Resistencia inferior (cocción final):
El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Vapor clean:

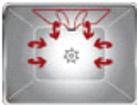
esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.



Resistencia Grill central:
esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.



Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:
Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



Ventilador+resistencia Grill:
El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



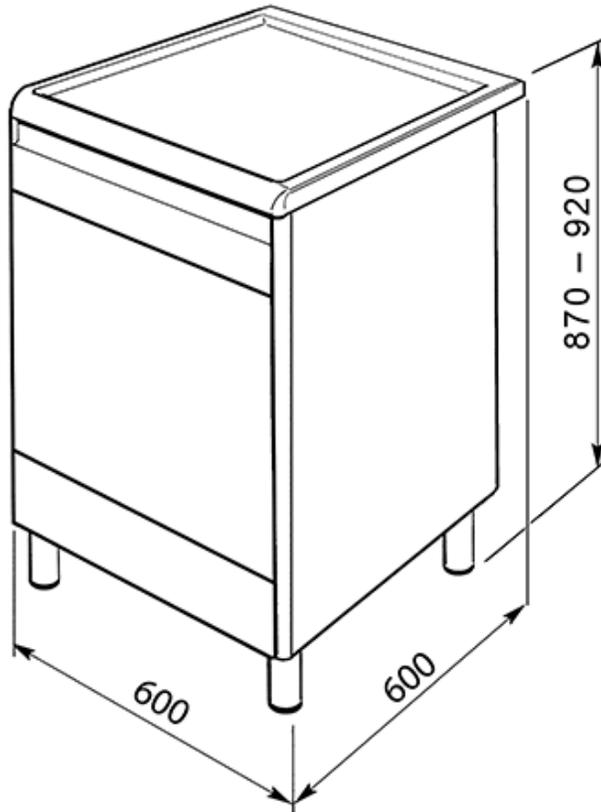
Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):
La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



CO68GMA8

colonial

libre instalación
60 cm
antracita
tipo encimera: gas
tipo horno: eléctrico
clase energética A



SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferreria
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310