

ÍNDICE

INDICE

8 Cooktops
Placas de cocción



30 Coifas
Campanas



48 Fornos
Hornos



58 Micro-ondas
Microondas



68 Pias-fogão
Fregaderos+cocina



72 Produtos para limpeza
Productos para limpieza



COOKTOPS, COIFAS E FORNOS
Placas de cocción, Campanas y Hornos

★ ★ ★ **PRIME**



★ ★ **PERFECTA**



★ **STANDARD**



Produtos top de linha para consumidores exigentes que valorizam inovação, design e estilo. Os eletros possuem características técnicas diferenciadas. Este cooktop, por exemplo, possui mesa em aço inox AISI 304, está disponível em 90 cm com tripla chama deslocada, trepes de ferro fundido que cobrem toda área de cozimento e apresenta válvula de segurança.

Productos top de línea para consumidores exigentes que valoran innovación, diseño y estilo. Los electrodomésticos tienen características técnicas diferenciadas. Esta placa de cocción, por ejemplo, tiene mesa en acero inoxidable AISI 304, está disponible en 90 cm con quemador triple llama desplazado a la izquierda, parrillas de fundición que cubren toda la zona de cocción así como válvula de seguridad.

Produtos de qualidade superior para mercados que buscam alto desempenho funcional e qualidade comprovada.

Os eletros possuem características técnicas intermediárias. Este cooktop, por exemplo, possui mesa em aço inox AISI 304, trepes que cobrem toda a área de cozimento, além de um bom custo x benefício.

Productos de calidad superior para mercados que buscan alto desempeño funcional y calidad comprobada. Los electrodomésticos tienen características técnicas intermedias. Esta placa de cocción, por ejemplo, tiene mesa en acero inoxidable AISI 304 y parrillas que cubren toda la zona de cocción, además de un buen costo x beneficio.

Produtos de qualidade reconhecida com preços mais acessíveis, ideais para consumidores que buscam desempenho e economia.

Os eletros possuem características técnicas básicas. Este cooktop, por exemplo, possui mesa de vidro e trepes individuais.

Productos de calidad reconocida con precios más accesibles, ideales para consumidores que buscan desempeño y economía.

Los electrodomésticos tienen características básicas. Esta placa, por ejemplo, tiene mesa de vidrio y parrillas individuales.



Penta Plus 5GX Tri HE Safestop 90
94752/104



COOKTOPS
Placas de cocción

★ ★ ★ PRIME

14 PENTA PLUS 5GX TRI HE SAFESTOP 90



14 NEW PENTA 5GX TRI HE SAFESTOP 75



21 SQUARE TOUCH 4EV 60



21 DOMINÓ TOUCH 2EV 30



★ ★ PERFECTA

15 NEW PENTA 5GX TRI 75



15 SQUARE 4GX TRI 60



15 DOMINÓ 1GX TRI 30



15 DOMINÓ 2GX 30



15 DOMINÓ 2ER 30



★ STANDARD

18 BRASIL 4GX 60



18 BRASIL TRAPÉZIO 4GG TRI 70



18 BRASIL 4GG 55



24 NEW SQUARE TOUCH B 4EI 60



24 DOMINÓ TOUCH B 2EI 30



25 SQUARE TOUCH B 4EI 60



25 MONO SLIM EI 30



27 VITRO GRILL DESIGN



★ ★ ★ PRIME

16 PENTA PLUS 5GG TRI 90



16 PENTA 4GG TRI 70



16 PENTA 5GG TRI 70



17 DOMINÓ 1GG TRI 30



17 DOMINÓ 2GG 30



21 DOMINÓ 2EV 30



★ ★ PERFECTA

19 BRASIL 3GG 45



19 BRASIL 5GG 70



19 BRASIL 5GG TRI 70



★ STANDARD



COOKTOPS A GÁS

Placas de cocção a gás



QUEIMADORES SABAF

Alta performance em queimadores, aliam potência e economia no mesmo produto. Melhor rendimento e baixo consumo. *Regulado para GLP, com possibilidade de conversão para gás natural (GN).

Quemadores Sabaf

Alto desempeño de las hornallas, reúne potencia y ahorro en el mismo producto. Mejor rendimiento y bajo consumo.



MANÍPULOS DE BAQUELITE

Material térmico que resiste a altas temperaturas.

Perillas de baquelita

Material térmico que resiste a altas temperaturas.



SISTEMA SAFESTOP [VÁLVULA DE SEGURANÇA]

Interrompe automaticamente o fornecimento de gás, caso os queimadores não acendam ou se apaguem.

Sistema de seguridad

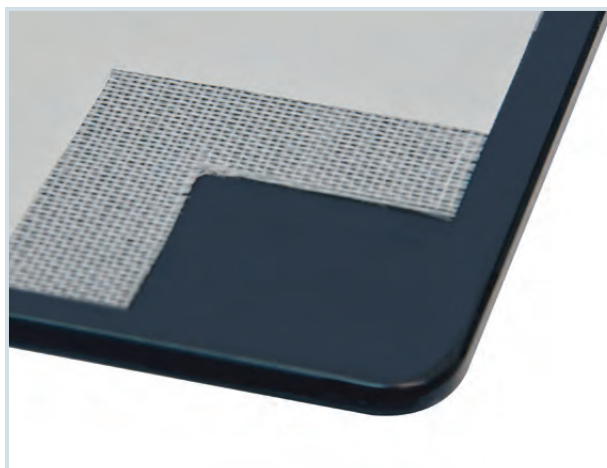
Cierra automaticamente el fornecimiento de gas si los quemadores no se prenden o se apagan.

SEGURANÇA

Mesa em inox ou vidro temperado com espessuras de 6 ou 8 mm.
Os cooktops de vidro possuem um laminado na face inferior com película aluminizada e trama resistente, para maior segurança em caso de quebra.

Seguridad

Acero inoxidable o vidrio templado con espesor de 6 mm a 8 mm.
Las placas de vidrio tienen un laminado en la parte interna con película aluminizada y trama resistente para mayor seguridad en caso de quiebra.

**TREMPES, ESPALHADORES DE CHAMA E FLANGES**

Fabricadas em aço-carbono, uniformemente esmaltados ou ferro fundido.
Facilitam a limpeza e aumentam a vida útil.

Rejillas, sombreros y bridas

Acero carbono uniformemente esmaltados o hierro fundido.
Facilitan la limpieza y aumentan la vida útil.

**ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO**

Basta pressionar e girar o manípulo que a chama se acende.

Encendido superautomático

Solo presionar y girar la perilla que la llama se prende.

**APOIOS DE BORRACHA NAS TREMPES**

Segurança extra para as atividades do dia-a-dia.

Apoyos de goma en las rejillas

Seguridad extra para las actividades del día a día.





PENTA PLUS 5GX TRI HE SAFESTOP 90

94752/104



PRODUTO EXCLUSIVO LOJA FÍSICA

SEMIPROFISSIONAL / SEMIPROFESIONAL



NEW PENTA 5GX TRI HE SAFESTOP 75

94716/114



PRODUTO EXCLUSIVO LOJA FÍSICA

SEMIPROFISSIONAL / SEMIPROFESIONAL



NEW PENTA 5GX TRI 75

94716/111



SQUARE 4GX TRI 60

94701/201



DOMINÓ 1GX TRI 30

94700/111



DOMINÓ 2GX 30

94700/211



DOMINÓ 2ER 30

94700/310





PENTA PLUS W 5GG TRI 90
94709/271

PENTA PLUS B 5GG TRI 90

94709/201



TRAPÉZIO B 4GG TRI 70

94707/201



PENTA B 5GG TRI 70

94708/201



TRAPÉZIO W 4GG TRI 70
94707/271



PENTA W 5GG TRI 70
94708/271



PENTA R 5GG TRI 70
94708/281

Aparelhos para uso exclusivamente doméstico / Aparatos de uso exclusivamente doméstico

As tonalidades e acabamentos (texturas) podem variar de um produto a outro.



DOMINÓ 1GG TRI 30

94702/101



DOMINÓ 2GG 30

94702/201





BRASIL 4GX 60

94701/501



BRASIL TRAPÉZIO 4GG TRI 70

94753/501



BRASIL 4GG 55

94703/501





BRASIL 3GG 45

94726/501



BRASIL 5GG 70

94708/501



BRASIL 5GG TRI 70

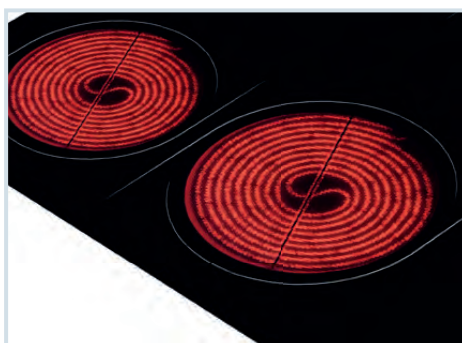
94708/502





COOKTOPS VITROCERÂMICOS

Placas de cocção vitrocerâmicas



FUNCIONAMENTO ELÉTRICO POR RESISTÊNCIAS

Não conduzem calor além da área marcada.

Funcionamiento eléctrico por resistencias

No conducen calor fuera del area marcada.



COMANDO TOUCH

Comando Touch (Ref. 94747/220 e 94748/220) e display digital de fácil compreensão, além de sistema de bloqueio dos comandos [para que crianças não liguem o produto].

Touch-control

Touch-control (Ref. 94747/220 y 94748/220) y display digital de fácil comprensión, además de sistema de bloqueo de los comandos [para que niños no prendan el producto].



CALOR RESIDUAL (H)

O display do cooktop permanece ligado após o uso por tempo determinado para sinalizar que a superfície continua quente, desligando-se somente quando a temperatura for inferior a aproximadamente 50°C, evitando eventuais queimaduras.

Calor residual (H)

El monitor de la placa de cocção permanece encendido después de su uso durante un tiempo determinado para indicar que la superficie esté caliente y se apaga cuando la temperatura es inferior a aproximadamente 50 ° C, evitando quemaduras.



FÁCIL LIMPEZA

A superfície vitrocerâmica é de fácil limpeza, pois líquidos ou respingos de alimentos não aderem, devido a baixa temperatura da superfície entorno das áreas de aquecimento.

Fácil de limpiar

La superficie vitrocerâmica es fácil de limpiar, porque líquidos o salpicados de alimentos no se pegan, debido a la baja temperatura de la superficie alrededor de las áreas de calentamiento.



SQUARE TOUCH 4EV 60

94747/220*



DOMINÓ TOUCH 2EV 30

94748/220*



DOMINÓ 2EV 30

94749/220





COOKTOPS POR INDUÇÃO

Placas de cocção por inducción

Os cooktops por indução funcionam através da criação de um campo eletro-magnético abaixo da superfície vitrocerâmica. Ali são colocados indutores [bobinas] que reagem com o fundo metálico magnético da panela.

Quando uma panela de aço [ou de outro material ferroso] é colocada na zona de aquecimento, uma reação ocorre e transforma a energia em um campo magnético. A corrente elétrica gera calor no fundo da panela que transfere diretamente para o alimento.

Las placas de cocção por inducción funcionan a través de la creación de un campo electromagnético abajo de la superficie vitrocerámica. Allí son colocados inductores (bobinas) que reaccionan con el fondo metálico magnético de la olla. Cuando una olla de acero (u otro material ferroso) es colocada en la zona de calentamiento, una reacción ocurre y transforma la energía en un campo magnético. La corriente eléctrica genera calor en el fondo de la olla y este calor es transferido directamente para el alimento.




MAIOR RAPIDEZ E MENOR CONSUMO

Maior rapidez e menor consumo, em comparação à outros sistemas. Abaixo está demonstrado a comparação entre os sistemas para ferver 2 litros de água.

Mayor rapidez y menos consumo

Más rapidez y menos consumo, en comparación con otros sistemas. Abajo está presentada la comparación entre los sistemas para hervir 2 litros de agua.

 2 L	8,50 min. Indução <small>Inducción</small>	11,22 min. Gás GLP (+ 30%) <small>Gas GLP</small>	15,24 min. Vitrocerâmico (+ 80%) <small>Vitrocerámico</small>
	216 wh Indução <small>Inducción</small>	332 wh Gás GLP (+ 54%) <small>Gas GLP</small>	280 wh Vitrocerâmico (+ 30%) <small>Vitrocerámico</small>



MAIOR SEGURANÇA

Como não há chamas e o calor é gerado pela panela e não na superfície vitrocerâmica, o sistema de cocção por indução garante maior segurança, mesmo com a presença de crianças.

Mayor seguridad

Como no existen llamas y el calor es generado por la olla y no en la superficie vitrocerámica, el sistema de cocción por inducción garantiza una mayor seguridad mismo con la presencia de niños.



BOOSTER / POTÊNCIA EXTRA (P)

Esta função faz com que o cooktop inicie e permaneça por um determinado tempo com um nível de potência mais elevado, possibilitando um rápido aquecimento dos alimentos ou líquidos.
(exceto MONO SLIM EI 30 e SQUARE TOUCH B 4EI 60).

Booster / Potencia Extra (P)

Esta función hace que la placa de cocción empiece y perezca un tiempo con una potencia más alta, lo que permite un rápido calentamiento de alimentos o líquidos.
(excepto MONO SLIM EI 30 y SQUARE TOUCH B 4EI 60).



CALOR RESIDUAL (H)

O display do cooktop permanece ligado após o uso por tempo determinado para sinalizar que a superfície continua quente, desligando-se somente quando a temperatura for inferior a 50°C, evitando eventuais queimaduras.

Calor residual (H)

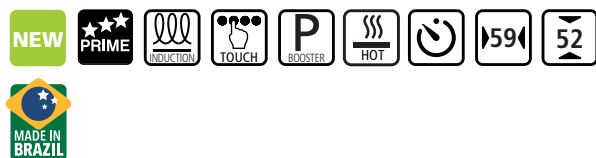
El monitor de la placa de cocción permanece encendido después de su uso durante un tiempo determinado para indicar que la superficie esté caliente y se apaga cuando la temperatura es inferior a aproximadamente 50 °C, evitando quemaduras.





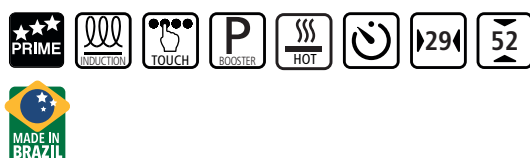
NEW SQUARE TOUCH B 4EI 60

94751/220



DOMINÓ TOUCH B 2EI 30

94750/220





SQUARE TOUCH B 4EI 60

94746/220*



MONO SLIM EI 30

94714/101* | 127 V
94714/102* | 220 V



Portátil



*Certificado de origem não disponível. / Certificado de origen no disponible.

Aparelhos para uso exclusivamente doméstico / Aparatos de uso exclusivamente doméstico

As tonalidades e acabamentos (texturas) podem variar de um produto a outro.



VITRO GRILL DESIGN



O Vitro Grill possibilita uma nova e saudável forma de cozinhar.

Carnes, peixes, legumes, omeletes, entre outros, são preparados diretamente sobre a superfície.

Devido a fonte intensa de calor debaixo do vidro cerâmico, as carnes cozidas diretamente na superfície são facilmente seladas, ficando macias e suculentas.

El Vitro Grill possibilita una nueva y saludable forma de cocinar.

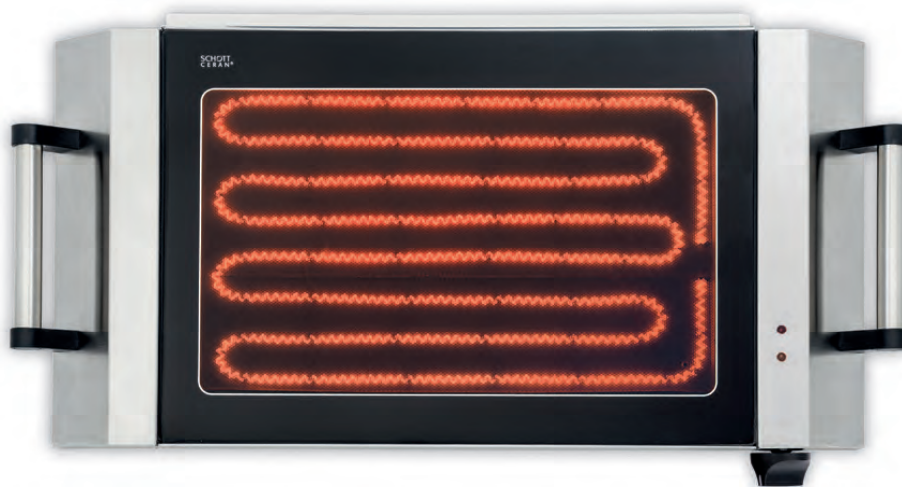
Carnes, pescados, legumbres, tortillas, entre otras comidas, pueden ser preparadas directamente en la superficie.

Debido a la fuerte generación de calor abajo de la superficie vitrocerámica, las carnes cocidas directamente en la superficie, son fácilmente selladas manteniéndose jugosas.



Inclui espátula que facilita a limpeza da superfície vitrocerâmica.

Incluye espátula que facilita la limpieza de la superficie vitrocerámica.

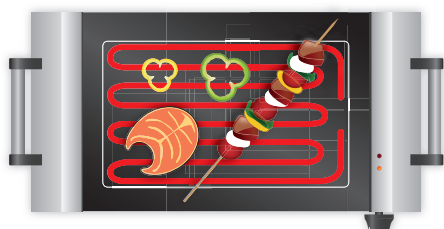


VITRO GRILL DESIGN

94710/022* | 220 V

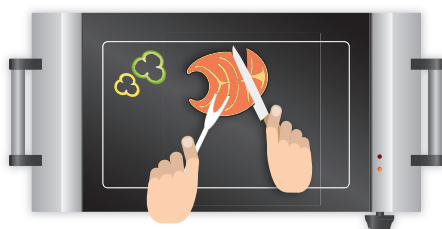


Portátil



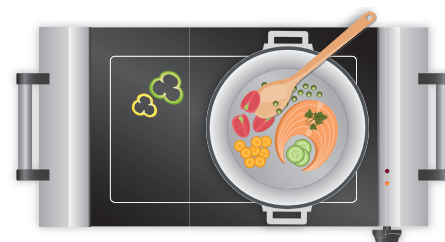
Funcionamento elétrico por resistência, instalada abaixo da superfície vitrocerâmica

Funcionamiento eléctrico por resistencia, instalada abajo de la superficie vitrocerámica



Os alimentos podem ser cortados diretamente sobre a superfície

Los alimentos se pueden cortar directamente sobre la superficie



Permite o uso de panelas adequadas à superfícies vitrocerâmicas

Permite el uso de ollas adecuadas a las superficies vitrocerámicas

Baixe o Livro de Receitas e assista ao vídeo sobre o uso do produto em tramontina.com

Descargue el libro de recetas y mire el vídeo sobre el uso del producto en tramontina.com

COOKTOPS A GÁS PLACAS DE COCCIÓN A GAS








Nome / Nombre		PENTA PLUS 5GX TRI HE SAFESTOP 90	NEW PENTA 5GX TRI HE SAFESTOP 75	NEW PENTA 5GX TRI 75
Referência / Referencia		94752/104	94716/114	94716/111
Eficiência energética - Categoria / Eficiencia energética - Categoría		SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL	A
Rendimento médio / Rendimiento mediano		63%	62%	63%
Potência dos queimadores Potencia de los quemadores	Auxiliar	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
	Semirrápido / Semirápido	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW
	Rápido	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW
	Tripla chama / Triple llama	1 x 4,10 kW	1 x 4,10 kW	1 x 3,80 kW
Potência total / Potencia total		11,60 kW	11,60 kW	11,30 kW
Válvula de segurança / Valvula de seguridad		✓	✓	
Queimadores Sabaf de alta eficiência [HE] / Quemadores Sabaf de alta eficiencia [HE]		✓	✓	
Tensão / Tensión [Bivolt automático]		127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
Frequência / Frecuencia		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Trempe em aço carbono/ Rejillas en acero carbono				✓
Trempe em ferro fundido/ Rejillas en hierro fundido		✓	✓	
Dimensões (mm) Dimensiones	A	890	750	750
	B	500	500	500
	C	102	100	113
	D	755	630	630
	E	490	470	470
Desenho DXF disponível em: / Diseño DXF disponible en: tramontina.com		✓	✓	✓
Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro n°:		-	-	009688/2014









COOKTOPS A GÁS PLACAS DE COCCIÓN A GAS







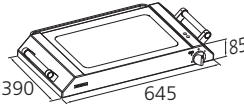
Nome / Nombre		PENTA B 5GG TRI 70	PENTA W 5GG TRI 70	PENTA R 5GG TRI 70
Referência / Referencia		94708/201	94708/271	94708/281
Classificação de eficiência energética / Clasificación de eficiencia energética		A	A	A
Rendimento médio / Rendimiento mediano		63%	63%	63%
Potência dos queimadores Potencia de los quemadores	Auxiliar	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
	Semirrápido / Semirápido	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW
	Rápido	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW
	Tripla chama / Triple llama	1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW
Potência total / Potencia total		11,30 kW	11,30 kW	11,30 kW
Tensão / Tensión [Bivolt automático]		127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
Frequência / Frecuencia		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Trempe em aço carbono/ Rejillas en acero carbono		✓	✓	✓
Dimensões (mm) Dimensiones	A	690	690	690
	B	510	510	510
	C	115	115	115
	D	600	600	600
	E	480	480	480
Desenho DXF disponível em: / Diseño DXF disponible en: tramontina.com		✓	✓	✓
Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro n°:		009688/2014	009688/2014	009688/2014

COOKTOPS ELÉTRICOS PLACAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

Nome / Nombre		SQUARE TOUCH 4EV 60	DOMINÓ TOUCH 2EV 30	DOMINÓ 2EV 30
Referência / Referencia		94747/220	94748/220	94749/220
Funcionamento elétrico/ Funcionamiento electrico		Resistências / Resistencias	Resistências / Resistencias	Resistências / Resistencias
Tensão / Tensión		220 V	220 V	220 V
Frequência / Frecuencia		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Potência das áreas de aquecimento Potencia de las areas de calentamiento	Ø 155 mm	Ø 190 mm	Ø 165 mm	Ø 200 mm
	2 x 1,2 kW	2 x 1,8 kW	1,2 kW	1,8 kW
Booster (Potência extra / Potencia extra)				
Potência total / Potencia total		5,5 kW	3,0 kW	2,8 kW
Níveis de temperatura / Niveles de temperatura		9	9	
Comando / Comando		Touch	Touch	Manípulos / Perrillas
Timer		✓	✓	
Sistema de bloqueio de comandos / Sistema de bloqueo de los comandos		✓	✓	
Desligamento automático de segurança / Cierre automatico de seguridad		✓	✓	
Dimensões (mm) Dimensiones	A	590	288	290
	B	520	520	520
	C	55	55	95
	D	560	268	278
	E	490	500	500
Desenho DXF disponível em: / Diseño DXF disponible en: tramontina.com		✓	✓	✓
Produto certificado cfe. OCP-0029, UL, Segurança, Compulsório, Inmetro		✓	✓	✓

						
SQUARE 4GX TRI 60	DOMINÓ 1GX TRI 30	DOMINÓ 2GX 30	PENTA PLUS B 5GG TRI 90	PENTA PLUS W 5GG TRI 90	TRAPÉZIO B 4GG TRI 70	TRAPÉZIO W 4GG TRI 70
94701/201	94700/111	94700/211	94709/201	94709/271	94707/201	94707/271
A	D	A	A	A	A	A
63%	58%	64%	63%	63%	64%	64%
1 x 1,00 kW		1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
2 x 1,75 kW			2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW
		1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW		
1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW		1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW
8,30 kW	3,80 kW	4,00 kW	11,30 kW	11,30 kW	8,30 kW	8,30 kW
127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
580	300	300	860	860	690	690
500	500	500	510	510	510	510
91	91	85	115	115	115	115
553	280	280	730	730	600	600
473	480	480	480	480	480	480
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
009396/2014	009687/2014	009282/2014	009688/2014	009688/2014	001811/2015	001811/2015

							
DOMINÓ 1GG TRI 30	DOMINÓ 2GG 30	BRASIL 4GX 60	BRASIL TRAPÉZIO 4GG TRI 70	BRASIL 4GG 55	BRASIL 3GG 45	BRASIL 5GG 70	BRASIL 5GG TRI 70
94702/101	94702/201	94701/501	94753/501	94703/501	94726/501	94708/501	94708/502
D	A	A	A	A	A	A	A
58%	64%	66%	64%	66%	66%	66%	63%
	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW		1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
		2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	3 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	3 x 1,75 kW	3 x 1,75 kW
	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW		1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	
1 x 3,80 kW			1 x 3,30 kW				1 x 3,30 kW
3,80 kW	4,00 kW	7,50 kW	7,25 kW	8,25 kW	5,75 kW	9,25 kW	9,55 kW
127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
310	310	580	700	550	450	700	700
510	510	500	400	450	450	450	450
113	103	91	103	98	100	98	102
275	275	553	605	520	418	630	630
475	475	473	335	380	378	395	395
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
009687/2014	009282/2014	000069/2015	001811/2015	000069/2015	001636/2015	001813/2015	009688/2014

					
NEW SQUARE TOUCH B 4EI 60	DOMINÓ TOUCH B 2EI 30	SQUARE TOUCH B 4EI 60	MONO SLIM EI 30	DOMINÓ 2ER 30	VITRO GRILL DESIGN
94751/220	94750/220	94746/220	94714/101 94714/102	94700/310	94710/022
Indução / Inducción	Indução / Inducción	Indução / Inducción	Indução / Inducción	Placas térmicas Queimadores eléctricos	Resistências Resistencias
220 V	220 V	220 V	127 V 220 V	220 V	220 V
50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Ø 160 mm Ø 200 mm	Ø 160 mm Ø 200 mm	Ø 180 mm Ø 180 mm	Ø 200 mm	Ø 145 mm Ø 180 mm	375 x 225 mm
3 x 1,5 kW 1 x 1,7 kW	1,5 kW 1,9 kW	2 x 1,6 kW 2 x 2,0 kW	1,3 kW 2,1 kW	1,3 kW 1,7 kW	1,7 kW
1 x 1,9 kW 1 x 2,0 kW	2,8 kW 2,8 kW				
6,9 kW	4,3 kW	7,2 kW	1,3 kW 2,1 kW	3,0 kW	1,7 kW
9 + Booster	9 + Booster	9	8	6	5
Touch	Touch	Touch	Touch	Manipulos / Perrillas	Manipulo / Perrilla
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
590	290	590	290	300	
520	520	520	360	500	
53	55	60	45	103	
565	275	560		280	
495	500	490		480	
✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓