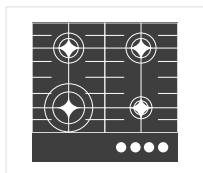


COOKTOP
VETRO 60 cm

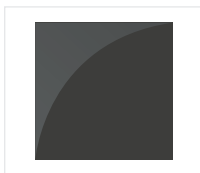
CKG-4Q-60-VT-3TNA



COMERCIAL



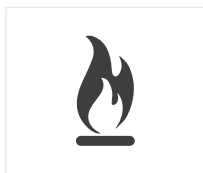
Pertence à família Vetro, que conta com uma série de cooktops de 60, 70, 90, 110 cm e dominó.



Acabamento da mesa em vidro preto: maior resistência a impactos, rigidez e resistência a variação de temperatura.

60 cm

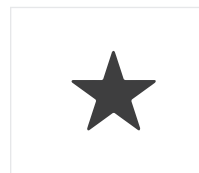
Largura de 60 cm.



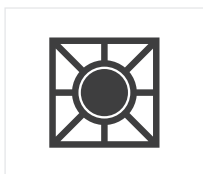
Tipo de cocção: gás.



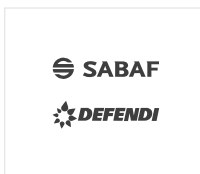
Válvulas de segurança: caso a chama do queimador apague, a passagem de gás é bloqueada, proporcionando maior segurança.



Acendimento superautomático: o fogo é aceso pelo manípulo automaticamente, sem necessidade de botões secundários.



Trempe em ferro fundido: maior durabilidade e resistência evitando desgastes de tempo e uso, com visual parecendo inclinado.



Queimadores originais da marca Sabaf/Defendi, referência mundial no desenvolvimento e fabricação de queimadores.



Possui 4 queimadores: 1 Dual Flame, 2 semirrâpidos e 1 auxiliar.

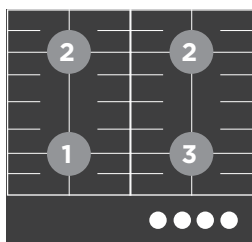


Queimador Dual Flame com 4.000 W de potência, maior rapidez no preparo de seus pratos.



Produto funciona com gás GLP ou GN, kit de conversão incluso.

MAPA DE QUEIMADORES



1	Queimador Dual Flame	4.000 W
2	Queimador Semirrápido	1.800 W
3	Queimador Auxiliar	1.000 W



DICAS ELETTRAMEC

Indicações de Panela aos Queimadores

QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍN.	DIÂMETRO MÁX.
Dual Flame	18 cm	26 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	8 cm	18 cm

Adequações de Uso dos Queimadores

Dual Flame (Chama Rápida)

Indicados para o pré-preparo do alimento, pois possui uma potência maior, aumentando assim a velocidade da preparação dos pratos sem perder tempo e as propriedades do alimento, se mantido por pouco tempo nesses queimadores, e também para selar carne.

Exemplo:

- . Esquentar o óleo até atingir a temperatura ideal de 180° C.
- . Selar carne, criando uma crosta, evitando perdas de suco, independentemente do tamanho ou espessura.
- . Pré-preparo de pratos, como refogar vegetais, fritar alho, entre outros.

Semirrápido (Chama Média)

Indicados para o cozimento de alimentos sólidos, pois mantém a temperatura necessária para atingir 70° C no centro do alimento, sem queimar a parte externa.

Exemplo:

- . Cozimento de carnes.
- . Cozimento de massas.
- . Frituras em geral, pois mantém a temperatura atingida nas bocas de maior potência.

Auxiliar (Chama Baixa)

Indicado para reduções, líquidos em geral, pois possui uma temperatura menor que as demais, que evita a evaporação excessiva da água e a perda de propriedades e nutrientes dos alimentos.

Exemplo:

- . Confit, com cozimento lento.
- . Molhos.
- . Doces e sobremesas.
- . Risotos
- . Utilização de banho-maria



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Gás
Compatível com Gás	GN / GLP
Acabamento	Vidro Temperado
Cor do Acabamento	Vidro Preto
Largura	60 cm
Quantidade de Queimadores	4
Queimador Auxiliar 1.000 W	1
Queimador Semirrápido 1.800 W	2
Queimador Tripla Chama 4.000 W	1
Válvula de Segurança	Sim
Acendimento Superautomático	Sim
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	665 x 165 x 575 mm
Dimensão do Produto (LxP)	584 x 510 mm
Peso com Embalagem	17,3 Kg
Peso sem Embalagem	15,5 Kg
Corrente	0,01 A
Potência	8.600 W
Tensão	Bivolt
Consumo	584 g/h
Garantia	2 anos*

*Você pode estender sua garantia de 1 para 2 anos, basta se cadastrar no Programa de Relacionamento Inspire-se, no site www.elettromec.com.br.



SEGURANÇA/INSTALAÇÃO

Não há cobertura de garantia para defeitos decorrentes de erros em instalações efetuadas por profissionais não credenciados pela Elettromec. Confira os postos de serviços autorizados Elettromec na área "Assistência Técnica" no site www.elettromec.com.br.