

COOKTOP
SOLE 70 cm

CKG-5Q-70-SL-3TNB



COMERCIAL



Pertence à família Sole, que conta com cooktops de 60, 70 e 90 cm.



Acabamento da mesa em aço inoxidável.

70 cm

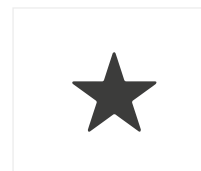
Largura de 70 cm.



Tipo de cocção: gás.



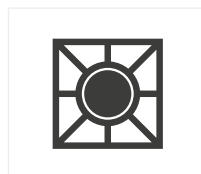
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



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



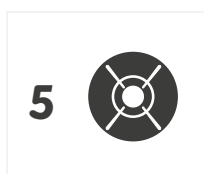
Suporte para panelas Wok.



Trempe em ferro fundido: maior durabilidade contra desgastes de uso.



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

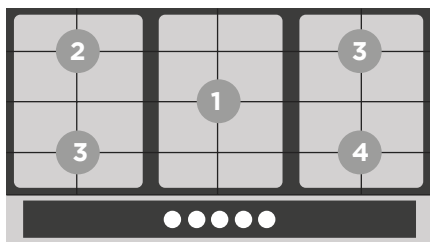


Possui 5 queimadores:
1 Dual Flame
1 Rápido
2 semirrâpidos e
1 auxiliar.



Queimadores originais da marca Sabaf/Defendi, maior durabilidade e segurança.

MAPA DE QUEIMADORES



1	Queimador Dual Flame	4.000 W
2	Queimador Rápido	3.000 W
3	Queimador Semirrápido	1.800 W
4	Queimador Auxiliar	1.000 W



DICAS ELETTRAMEC

Indicações de Painela aos Queimadores

QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍN.	DIÂMETRO MÁX.
Tripla Chama e Dual Flame	18 cm	26 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm
Semirrápido Reduzido	12 cm	22 cm
Auxiliar	8 cm	18 cm

Adequações de Uso dos Queimadores

Tripla Chama Dual Flame e Rápido (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
Largura	70 cm
Quantidade de Queimadores	5
Queimador Auxiliar 1.000 W	1
Queimador Semirrápido 1.800 W	2
Queimador Rápido 3.000 W	1
Queimador Dual Flame 4.000 W	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	760 x 170 x 560 mm
Dimensão do Produto (LxP)	675 x 495 mm
Peso com Embalagem	15,5 kg
Peso sem Embalagem	14 kg
Corrente	0,01 A
Potência	11.600 W
Tensão	Bivolt
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.