

FOGÃO PROFESSIONAL GÁS / GÁS 90 CM

FGG-5Q-90-XP-2GMA



COMERCIAL

90 cm

Disponível na plataforma de 90 cm.

built-in

Possibilidade para usar o fogão embutido, mantendo os pés do fogão.



Compatível com GN e GLP.



MESA



Possui cinco queimadores.



Possui 2 queimadores Dual Flame, cada um com 4.000 W.



Trempe em Ferro Fundido: maior durabilidade contra desgastes de uso.



Queimadores originais das marcas Sabaf/Defendi para maior segurança no uso.



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



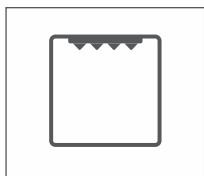
Long Burner, queimador com 2.800 W de potência. Uso versátil: com ou sem a chapa bistequeira. Incluso trempe e chapa bistequeira em ferro fundido.



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



FORNO



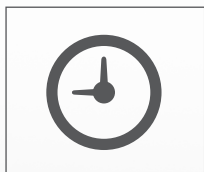
Grill Elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



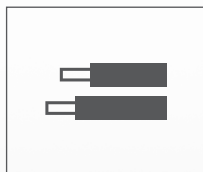
Porta com vidro triplo: reduz o calor proporciona maior segurança ao uso. Removível, facilita a limpeza.



Forno com circulação de ar, proporciona homogeneidade da temperatura.



Timer Sonoro: é possível estabelecer o tempo de preparo dos alimentos.



Contém 2 pares de correias telescópicas: maior segurança e facilidade na movimentação das grades e bandejas.



DICAS ELETTRAMEC

MESA

. INDICAÇÕES DE PANELA AOS QUEIMADORES

QUEIMADOR	DIÂMENTRO MÍNIMO	DIÂMENTRO MÁXIMO
DUAL FLAME	18 CM	26 CM
SEMIRRÁPIDO	12 CM	22 CM

. ADQUAÇÃO DE USO DOS QUEIMADORES

QUEIMADOR	INDICAÇÕES
DUAL FLAME	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	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. 12 cm
Exemplo: • Cozimento de carnes • Cozimento de massas • Frituras em geral, pois mantém a temperatura atingida nas bocas de maior potência.	

FORNO

A tabela a seguir apresenta os resultados dos testes de receitas utilizadas frequentemente. Cada função tem uma temperatura preestabelecida com base nas análises realizadas, podendo ser facilmente ajustada para atender às preferências pessoais.

No entanto este é apenas um guia e os valores indicados são simplesmente para auxiliar na hora de preparar o seu prato. Podem haver variações de funções e indicações de temperatura nos fornos. Para melhor adequação ao uso, verificar o manual que contém as informações referentes ao modelo específico.

PRATOS	TEMPERATURA		POSIÇÃO DE UTILIZAÇÃO DA GUIA	OPERAÇÕES RECOMENDADAS
	MÍNIMO (°C)	MÁXIMO (°C)		
PREAQUECER	-	250	-	
DOCES GRANDES	190	200	CENTRAL	
SUFLÊS	140	160	CENTRAL	
BISCOITOS	140	160	CENTRAL	
BOLO	160	180	CENTRAL	
MASSAS	160	180	CENTRAL	
PIZZA	200	250	INFERIOR/CENTRAL	
FOLHADOS	200	250	INFERIOR/CENTRAL	
PEIXE	200	180	CENTRAL	
LINGUIÇA	220	200	SUPERIOR	
ASSADO LENTO	170	175	CENTRAL	
ASSADO RÁPIDO	190	200	CENTRAL	
FRANGO	180	200	CENTRAL	
VEGETAIS	170	200	CENTRAL	



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Gás
Largura Comercial	90 cm
Acabamento Externo	Aço Inoxidável
Acabamento Mesa	Esmaltada
Quantidade de Queimadores	5
Queimador Dual Flame	2 x 4,0 kW
Queimador Long Burner	1 x 2,8 kW
Queimador Semirrápido	2 x 1,8 kW
Suporte para Panela Wok	Sim
Tipo de Cocção do Forno	Gás
Capacidade	116 Litros
Tipo do Comando	Analógico
Tipo de Grill	Elétrico
Quantidade de Grades	2
Dimensões do Produto	900 x 915-985 x 650 mm
Dimensões da Embalagem	960 x 880 x 710 mm
Peso Líquido	81 Kg
Peso Bruto	95,50 Kg
Potência da Mesa	14,4 kW
Potência do Forno	2,7 kW
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
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 autorizados na área "Assistência Técnica" no site www.elettromec.com.br.