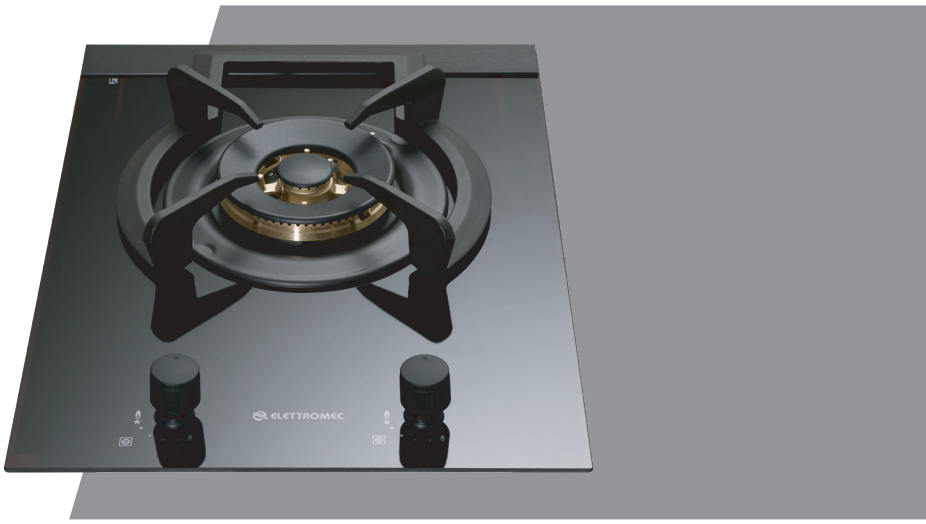
DOMINÓ

VETRO DUAL FLAME 38 CM

DG-1Q-38-VT-3ZEA



COMERCIAL

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

Acabamento da mesa em vitrocerâmico, proporcionando melhor durabilidade e resistência contra choque térmico.

38 cm

Largura de 38 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 contra desgastes de uso.

Possui 1 queimador Dual Flame.

SABAF

DEFENDI

Queimador original da marca Sabaf/Defendi, referência mundial no desenvolvimento e fabricação de queimadores.

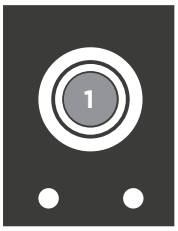
Queimador Dual Flame com 7.000 W de potência, maior rapidez no preparo de seus pratos.

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

Duplo comando, controle preciso da potência do queimador (single flame/ dual flame).

ELETTROMEC

MAPA DE QUEIMADORES



1 **Queimador Dual Flame** 7,0 kW

DICAS ELETTROMEC

Indicações de Panela aos Queimadores

QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍN.	DIÂMETRO MÁX.
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

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 a 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 e Semirrápido Reduzido (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 um atemperatura 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 Aquecimento	Gás
Largura	38 cm
Quantidade de Queimadores	1
Queimador Dual Flame	7,0 kW
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	585 x 145 x 440 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	380 x 60 x 510 mm
Peso com Embalagem	10 Kg
Peso sem Embalagem	9 Kg
Corrente	0,01 A
Potência	7,0 kW
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.