

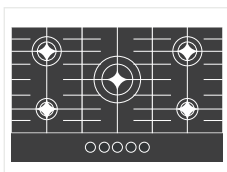
COOKTOP

## VETRO 70 CM

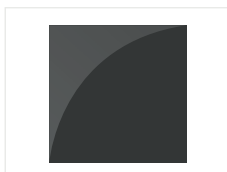
CKG-5Q-70-VT-3TNA



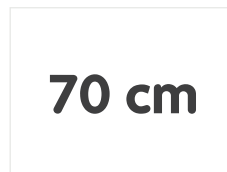
COMERCIAL



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



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



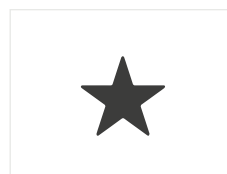
Largura de 70 cm.



Tipo de cocção: gás.



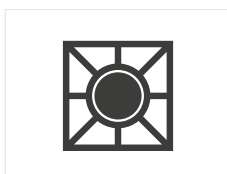
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



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



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



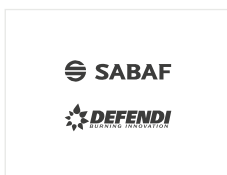
Trempe em ferro fundido: maior durabilidade contra desgastes de uso.



Queimador Dual Flame com 4,0 kW de potência, maior rapidez no preparo de seus pratos.



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



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



## DICAS ELETTRAMEC

### Indicações de Painela aos Queimadores

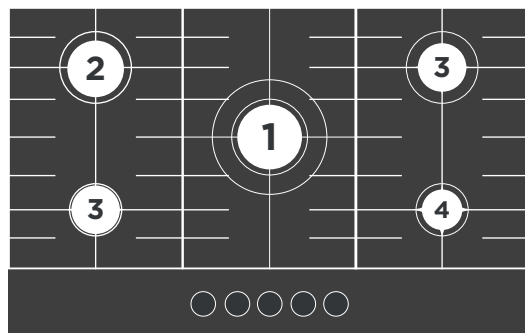
Queimador	Diâmetro Mínimo (cm)	Diâmetro Máximo (cm)
Tripla Chama e Dual Flame	26	maior que 26
Rápido	20	28
Semirrápido	14	24
Auxiliar	8	14

### Adequações de Uso dos Queimadores

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

### Mapa dos Queimadores

- 1 Queimador Dual Flame 4,0 kW
- 2 Queimador Rápido 3,0 kW
- 3 Queimador Semirrápido 1,8 kW
- 4 Queimador Auxiliar 1,0 kW





## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Gás
Largura	70 cm
Total de Queimadores	5
Queimador Frontal Esquerdo	1,8 kW
Queimador Posterior Esquerdo	3,0 kW
Queimador Central	4,0 kW
Queimador Frontal Direito	1,0 kW
Queimador Posterior Direito	1,8 kW
Dimensões da Embalagem (L X A X P)	760 x 170 x 560 mm
Dimensões do Produto (L X P)	684 x 510 mm
Peso com Embalagem	20 kg
Peso sem Embalagem	18 kg
Corrente	0,01 A
Tensão	Bivolt
Potência	11,6 kW
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](http://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](http://www.elettromec.com.br).