

COOKTOP

VETRO 110 CM

CKG-4Q-110-VT-3ZEA



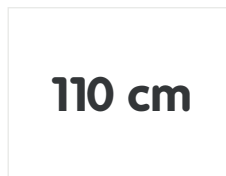
COMERCIAL



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



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



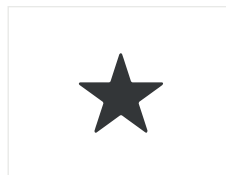
Largura de 110 cm.



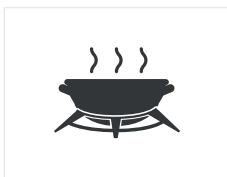
Tipo de cocção: gás.



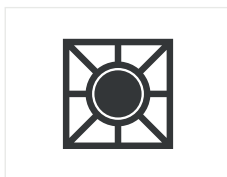
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



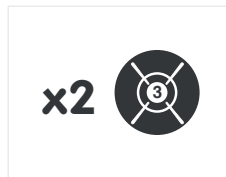
Acendimento superautomático: o fogo é aceso pelo botão automaticamente, sem necessidade de botões secundários.



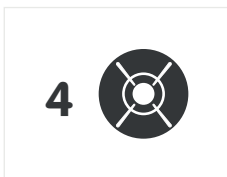
Suporte para panelas Wok.



Trempe em ferro Gusa: maior durabilidade, evitando desgaste de tempo e uso, com visual parecendo inclinado.



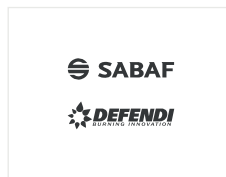
Com dois queimadores tripla chama, maior versatilidade na hora de cozinhar, possibilitando o preparo de diversos pratos.



Possui 4 queimadores: 2 tripla chamas, e 2 semirrâpidos.



Inclui chapa bistequeira.



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



Indicações de Panela aos Queimadores

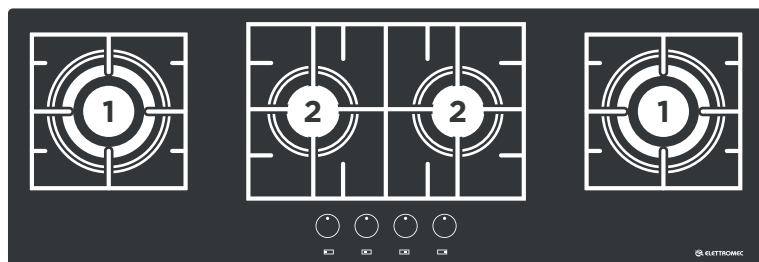
Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Tripla Chama	24 cm	26 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	16 cm	18 cm
Semirrápido Reduzido	12 cm	22 cm
Auxiliar	8 cm	18 cm

Adequações de Uso dos Queimadores

Queimador	Adequação	Exemplos
Tripla Chama 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 e Semirrápido Reduzido (Chama Média)	Indicados para o cozimento de alimentos sólidos, pois mantêm 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 mantêm 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. Risotos. Molhos. Utilização do banho-maria. Doces e sobremesas.

Mapa dos Queimadores

- ① Queimador Tripla Chama 3,1 kW
- ② Queimador Semirrápido 1,4 kW





INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Gás
Largura	110 cm
Quantidade de Queimadores	4
Queimador Tripla Chama Esquerdo	3,1 kW
Queimador Semirrápido Central Esquerdo	1,4 kW
Queimador Tripla Chama Direito	3,1 kW
Queimador Semirrápido Central Direito	1,4 kW
Trempe	Ferro Fundido (3x)
Dimensões da Embalagem (L x A x P)	1.160 x 160 x 460 mm
Dimensões do Produto (L x P)	1.100 x 370 mm
Peso com Embalagem	24 kg
Peso sem Embalagem	22 kg
Corrente	0,01 A
Tensão	Bivolt
Potência	9 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.



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.