

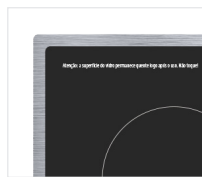
COOKTOP INDUÇÃO 60 CM

CKI-4Q-60-CI-2XBA

COMERCIAL



Pertence à família Indução, que conta com cooktops de 60, 90 cm e um dominó de 30 cm.



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

60 cm

Largura de 60 cm.



Possui 4 zonas de cocção, que correspondem à: 2 semirrâpidos e 2 auxiliares.



Indicadores do diâmetro mínimo das panelas, na mesa do cooktop, facilitando o uso e adequações do mesmo.



Booster: atinge a temperatura máxima com apenas um toque.



Timer sonoro: após o tempo selecionado terminar, é emitido um alarme sonoro.



Desligamento automático: o cooktop é desligado caso não estiver em uso, economizando energia.



Timer Operacional: após o tempo determinado terminar, o queimador selecionado é desligado automaticamente.



Trava de Segurança: proporcionando a você e a família maior tranquilidade e segurança.



Comando frontal com Touch e indicadores de potência e tempo programado.



Tipo de cocção: elétrico.

Mapa de queimadores



- | | | |
|---|-----------------------|---------|
| 1 | Queimador Semirrápido | 1.500 W |
| 2 | Queimador Auxiliar | 1.000 W |

DICAS ELETTRAMEC

Indicações de Panela aos Queimadores

QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍN.	DIÂMETRO MÁX.
Tripla Chama	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 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: <ul style="list-style-type: none">• 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.
Exemplo: <ul style="list-style-type: none">• 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.
Exemplo: <ul style="list-style-type: none">• Confit, com cozimento lento• Molhos• Doces e sobremesas• Risotos• Utilização do banho-maria	



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Aquecimento	Elétrico via Indução
Largura	60 cm
Quantidade de Queimadores	4
Queimador Auxiliar 1.000 W	2
Queimador Semirrápido 1.500 W	2
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	650 x 165 x 565 mm
Dimensão do Produto (LxP)	592 x 522 mm
Peso com Embalagem	9 kg
Peso sem Embalagem	8 kg
Corrente	22,72 A
Potência	5.000 W
Tensão	220 V
Consumo	5,0 kWh
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.