

COOKTOP QUADRATTO 90 CM 6 QUEIMADORES

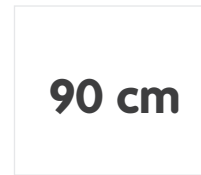
CKG-6Q-90-XQ-3ZEB



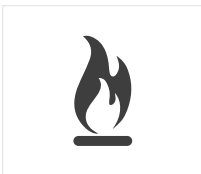
Pertence à família Quadratto, que conta com uma série de cooktops de 60, 75, 90 e dominós.



Acabamento da mesa em aço inoxidável.



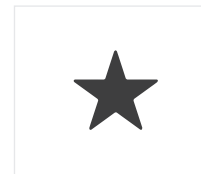
Largura de 90 cm, semiprofissional.



Tipo de cocção: gás.



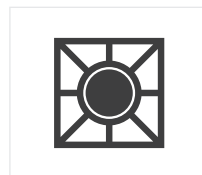
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



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



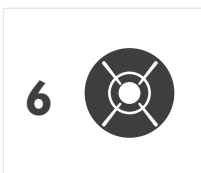
Suporte para panelas Wok.



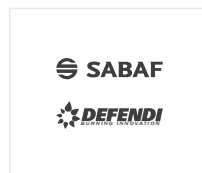
Trempe em ferro Gusa: maior durabilidade contra desgastes de uso.



Trempe individuais para cada queimador, facilitando a limpeza e o manuseio.



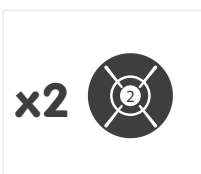
Possui 6 queimadores: 2 Dual Flame, 2 semirrápido e 2 auxiliar.



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



Queimador Dual Flame com 4.000 W de potência, maior rapidez no preparo de seus pratos.



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

Mapa de queimadores



- 1** Queimador Dual Flame 4.000 W
- 2** Queimador Semirrápido 1.750 W
- 3** Queimador Auxiliar 1.000 W

DICAS ELETTROMECC

Indicações de Painela 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 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 Cocção	Gás
Largura	90 cm
Quantidade de Queimadores	6
Queimador Auxiliar 1.000 W	2
Queimador Semirrápido 1.750 W	2
Queimador Dual Flame 4.000 W	2
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	925 x 130 x 590 mm
Dimensão do Produto (LxP)	859 x 510 mm
Peso com Embalagem	17 kg
Peso sem Embalagem	15 kg
Corrente	0,01 A
Potência	13.500 W
Tensão	Bivolt
Consumo	982 g/h
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.