



# COOKTOP SOLE 60 CM

CKG-4Q-60-SL-3TNA



COMERCIAL



Pertence à família Sole, que conta com cooktops de 60, 70 e 90 cm.



Acabamento da mesa em aço inoxidável.

60 cm

Largura de 60 cm, semi profissional.



Tipo de cocção: gás.



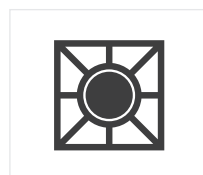
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



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.



Queimador Tripla Chama com 4.000 W de potência, maior rapidez no preparo de seus pratos.

4



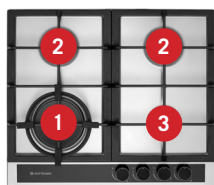
Possui 4 queimadores: 1 Tripla Chama, 2 semirrápidos e 1 auxiliar.

SABAF

DEFENDI

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

## Mapa de queimadores



- 1 Queimador Tripla Chama 4.000 W
- 2 Queimador Semirrápido 1.800 W
- 3 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

<b>Tripla Chama e Rápido (Chama Rápida)</b>	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"><li>• Esquentar o óleo até atingir a temperatura ideal de 180 °C</li><li>• Selar carne, criando uma crosta, evitando perdas de suco, independentemente do tamanho ou espessura</li><li>• Pré-preparo de pratos, como refogar vegetais, fritar alho, entre outros</li></ul>	
<b>Semirrápido e Semirrápido Reduzido (Chama Média)</b>	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"><li>• Cozimento de carnes</li><li>• Cozimento de massas</li><li>• Frituras em geral, pois mantêm a temperatura atingida nas bocas de maior potência</li></ul>	
<b>Auxiliar (Chama Baixa)</b>	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"><li>• Confit, com cozimento lento</li><li>• Molhos</li><li>• Doces e sobremesas</li><li>• Risotos</li><li>• Utilização do banho-maria</li></ul>	



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Gás
Largura	60 cm
Quantidade de Queimadores	4
Queimador Auxiliar 1.000 W	1
Queimador Semirrápido 1.800 W	2
Queimador Tripla Chama 4.000 W	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	655 x 575 x 165 mm
Dimensão do Produto (LxP)	580 x 500 mm
Peso com Embalagem	11,5 kg
Peso sem Embalagem	9,5 kg
Corrente	0,01 A
Potência	8.600 W
Tensão	Bivolt
Consumo	584 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](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 autorizados na área “Assistência Técnica” no site [www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br).