



DOMINÓ QUADRATTO DOIS QUEIMADORES

DG-2Q-30-XQ-3ZEA



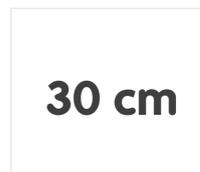
COMERCIAL



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 30 cm.



Tipo de cocção: gás.



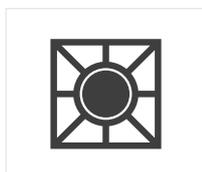
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



Acendimento automático: 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.



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



Possui 2 queimadores: 1 rápido e 1 auxiliar.



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

Mapa de queimadores



1	Queimador Rápido	3.000 W
2	Queimador Auxiliar	1.000 W



DICAS ELETTRAMEC

Indicações de Panela 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 Aquecimento	Gás
Largura	30 cm
Quantidade de Queimadores	2
Queimador Auxiliar 1.000 W	1
Queimador Rápido 3.000 W	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	395 x 130 x 585 mm
Dimensão do Produto (LxP)	305 x 510 mm
Peso com Embalagem	7 kg
Peso sem Embalagem	6 kg
Corrente	0,01 A
Potência	4.000 W
Tensão	Bivolt
Consumo	291 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.