

FOGÃO FREESTANDING LUCE 90 CM

FFE-5Q-90-LC-2MRB



COMERCIAL

90 cm

Largura de 90 cm.

MESA



Acabamento da mesa em aço inoxidável.



Tipo de cocção: gás.



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



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



Queimadores originais das marcas Sabaf/Defendi para maior segurança no uso.



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

5



Possui 5 queimadores: 1 tripla chama, 1 rápido, 2 semirrápidos e 1 auxiliar.



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

FORNO

121 L

Possui capacidade de 121 litros.



9 funções. Adaptando-se a diversos pratos e receitas.



Comando eletrônico: girando o manípulo é selecionado a função e/ou temperatura desejada. E um timer analógico com alerta sonoro.



Porta com vidro duplo: reduz o calor proporcionando maior segurança ao uso. Removível, facilitando a limpeza.



Sistema de convecção: possibilita o preparo de diferentes tipos de prato, garantindo um tempo de cozimento mais rápido e homogêneo.



Bandeja esmaltada: para preparar o alimento diretamente nela ou utilizá-la como proteção, evitando respingos de alimentos no forno. Esmalte antiaderente, que facilita a limpeza.



Timer sonoro: sistema que conta os minutos, avisando quando o tempo preestabelecido termina.



Contém 1 par de corrediças telescópicas: maior segurança e facilidade na movimentação das grades e bandejas.



Tipo de cocção: elétrico.



Grill Elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



MESA

Indicações de Panela aos Queimadores

QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍNIMO	DIÂMETRO MÁXIMO
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

QUEIMADOR	INDICAÇÕES
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. 12 cm
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	Indicado para reduções, pratos 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">• Molhos• Confit, com cozimento lento• Risotos• Utilização do banho-maria• Doces e sobremesas	

FORNO

A tabela a seguir apresenta os resultados dos testes de receitas utilizadas frequentemente. Cada função tem uma temperatura preestabelecida com base nas análises realizadas, podendo ser facilmente ajustada para atender às preferências pessoais.

No entanto este é apenas um guia e os valores indicados são simplesmente para auxiliar na hora de preparar o seu prato. Podem haver variações de funções e indicações de temperatura nos fornos. Para melhor adequação ao uso, verificar o manual que contém as informações referentes ao modelo específico.

PRATOS	TEMPERATURA		POSIÇÃO DE UTILIZAÇÃO DA GUIA	OPERAÇÕES RECOMENDADAS
	MÍNIMO (°C)	MÁXIMO (°C)		
Preaquecer	-	250	-	
Doces Grandes	190	200	Central	
Suflês	140	160	Central	
Biscoitos	140	160	Central	
Bolo	160	180	Central	
Massas	160	180	Central	
Pizza	200	250	Inferior/Central	
Folhados	200	250	Inferior/Central	
Peixe	200	180	Central	
Linguiça	220	200	Superior	
Assado Lento	170	175	Central	
Assado Rápido	190	200	Central	
Frango	180	200	Central	
Vegetais	170	200	Central	



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
GERAL	
Dimensão do Produto (LxAxP)	900 x 890 x 600 mm
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	1.050 x 1.075 x 700 mm
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	82 kg
Corrente	16,9 A
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Garantia	2 anos*
MESA	
Tipo de Cocção da Mesa	Gás
Quantidade de Queimadores	5
Queimador Auxiliar 1.000 W	1
Queimador Semirrápido 1.750 W	2
Queimador Rápido 3.000 W	1
Queimador Tripla Chama Lateral 4.000 W	1
Potência	11.500 W
Consumo Mesa	1.084 g/h
FORNO	
Tipo de Cocção do Forno	Elétrico
Faixa de Temperatura	30 °C – 270 °C
Lâmpada do Forno	2 x 15 W (Halógena)
Potência	3.898 W
Dimensões da Cavidade Interna (LxAxP)	732 x 349 x 473 mm

*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.