

FORNO LUCE GÁS 90 CM

FG-AN-90-LC-2SMA



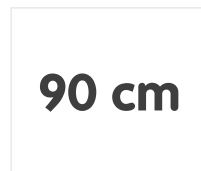
COMERCIAL



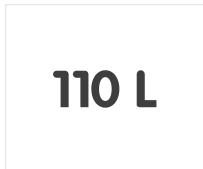
Acabamento em aço inoxidável.



Tipo de cocção: gás.



Largura de 90 cm.



Capacidade de 110 litros.



Comando analógico: o girar do botão seleciona a temperatura desejada e o ajuste do timer sonoro.



O produto funciona com gás GLP e pode ser transformado para gás GN.



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



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



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



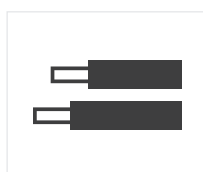
Grill Elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



Sistema de circulação: garantindo um cozimento mais homogêneo.



Grade lateral: melhor encaixe das grades e bandejas, podendo selecionar a altura ideal para o preparo de seu prato.



Corrediça telescópica: maior segurança e facilidade na movimentação das grades e bandejas.



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.



Acabamento Anti-Fingerprint, evitando manchas no inox.



DICAS ELETTRONEC

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	
Tipo de Cocção	Gás
Capacidade	110 litros
Funções	-
Faixa de Temperatura	140 °C – 260 °C
Quantidade de Grades	2
Quantidade de Bandejas Esmaltadas	1
Quantidade de Corrediças Telescópicas	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	980 x 650 x 650 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	895 x 592 x 580 mm
Peso Bruto	56 kg
Peso Líquido	54 kg
Potência	3.300 W
Corrente	15 A
Tensão	220 V
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 de serviços autorizados Elettromec na área “Assistência Técnica” no site www.elettromec.com.br.