

FORNO MASSIMA PIROLÍTICO MULTIFUNÇÃO DIGITAL 60 CM

FP-DG-60-MS-2XBA



COMERCIAL



Acabamento em aço inoxidável.



Tipo de cocção: elétrico.

60 cm

Largura de 60 cm.

73 L

Capacidade de 73 litros.



Comando Digital: torna a operação do forno mais fácil e simples.



14 funções. Diferentes tipos de aquecimento, adaptando-se a diversos pratos e receitas.



Trava de segurança nos botões: trava o painel impedindo que as crianças acionem os botões, evitando possíveis acidentes.



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



Timer operacional: permite selecionar o tempo de preparo do prato. Quando completo, o forno desliga automaticamente.



Programação futura: permite escolher qual horário o forno liga e desliga, determinando a duração de funcionamento e o ajuste de função.



Porta com vidro quádruplo: 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.



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



Grill Elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



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.



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



Função Pirolítica: elimina os resíduos de gordura por meio da alta temperatura em seu interior.



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	Elétrico
Capacidade	73 litros
Funções	14
Faixa de Temperatura	20 °C – 250 °C
Quantidade de Grades	2
Quantidade de Bandejas Esmaltadas	1
Quantidade de Corrediças Telescópicas	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	675 x 650 x 660 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	596 x 595 x 573 mm
Peso Bruto	38 kg
Peso Líquido	34 kg
Potência	2.800 W
Corrente	12,7 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.