

# COOKTOP VITROCERÂMICO 90 CM

CKV-5Q-90-CV-2ZEA



COMERCIAL



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



Acabamento da mesa em vitrocerâmico, proporcionando melhor durabilidade e resistência contra choque térmico.

90 cm

Largura de 90 cm.

5



Possui 5 zonas de cocção, que correspondem à: 2 rápidos, 1 semirrápido e 2 auxiliares.



Indicadores do diâmetro mínimo das panelas, na mesa do cooktop, facilitando o uso e adequações do mesmo.



Função Timer: desliga a zona de aquecimento após o término do tempo pré-estabelecido.



Tipo de cocção: elétrico.



Luz indicadora de calor residual: maior segurança e economia de energia.



Trava de Segurança: proporcionando a você e a família maior tranquilidade e segurança.

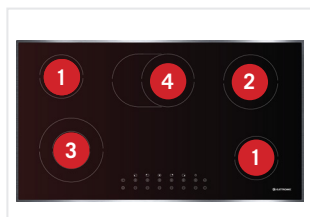


Comando frontal com Touch e indicadores de potência e tempo programado.



Função Heat Up: eleva a potência do queimador ao nível máximo durante um período definido.

## Mapa de queimadores



1	Queimador Rápido	2.400 W
2	Queimador Rápido	2.200 W
3	Queimador Semirrápido	1.800 W
4	Queimador Auxiliar	1.200 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 Aquecimento	Elétrico
Largura	90 cm
Quantidade de Queimadores	5
Queimador Auxiliar 1.200 W	2
Queimador Semirrápido 1.800 W	1
Queimador Rápido 2.200 W	1
Queimador Rápido 2.400 W	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	970 x 125 x 615 mm
Dimensão do Produto (LxP)	915 x 520 mm
Peso com Embalagem	15 kg
Peso sem Embalagem	12 kg
Corrente	40 A
Potência	8.800 W
Tensão	220 V
Consumo	8,8 kw/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).