

FOGÃO FREESTANDING ARGENTA 120 CM

FFE-5Q-120-XX-2TGA



COMERCIAL

120 cm

Largura de 120 cm.

QUEIMADORES



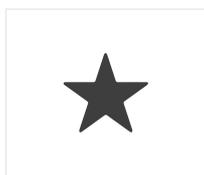
Acabamento da mesa em aço inoxidável.



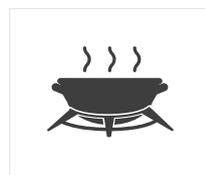
Tipo de cocção: gás.



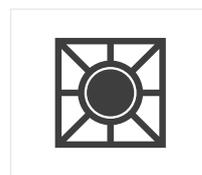
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



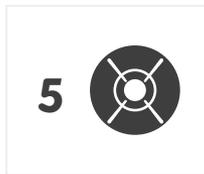
Acendimento superautomático: o fogo é aceso pelo botão automaticamente, sem necessidade de botões secundários.



Suporte para painelas Wok.



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



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



Chapa elétrica em ferro gusa, permitindo o preparo diretamente nela.



Queimador Tripla Chama com 5.000 W de potência, maior rapidez no preparo de seus pratos.



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

FORNO

90+42 L

Forno principal com capacidade de 90 litros e auxiliar com 42 litros.



Forno principal com 11 funções, e auxiliar com 3. Adaptando-se a diversos pratos e receitas.



Com o girar do botão seleciona função e temperatura desejada. Timer analógico para ajustes de tempo.



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



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



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



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.



Tipo de cocção: elétrico.



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



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



MESA

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

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	<ul style="list-style-type: none">• Utilização do banho-maria• Doces e sobremesas

FORNO

Cada função tem uma temperatura conjunta pré-escolhida com base em testes de arte culinária com receitas utilizadas frequentemente, podendo ser facilmente ajustada para atender às preferências pessoais.

A tabela a seguir apresenta os resultados dos testes de cozinha realizados em nossos laboratórios por um chefe profissional.

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	
Dimensão do Produto (LxAxP)	1.200 x 900 x 600 mm
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	1.280 x 1.120 x 70 mm
Peso Bruto	127 kg
Peso Líquido	110 kg
Consumo Mesa	829 g/h
Corrente	25 A
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Tipo de Aquecimento da Mesa	Gás
Tipo de Aquecimento da Chapa	Elétrico
Quantidade de Queimadores	5
Queimador Tripla Chama (5.000 W)	1
Queimador Rápido (3.000 W)	1
Queimador Semirrápido (1.800 W)	2
Queimador Auxiliar (1.000 W)	1
Potência Chapa Bistequeira	1.150 W
Potência Nominal	12.600 W
Tipo de Aquecimento do Forno	Elétrico
Faixa de Temperatura	50 °C – 250 °C
Lâmpada do Forno	25 W
Potência	4.290 W
Dimensões da Cavity Interna (LxAxP)	660 x 422 x 495 mm 295 x 345 x 422 mm
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.