



# DOMINÓ QUADRATTO 30 CM VITROCERÂMICO

**D302-Z2VQ**



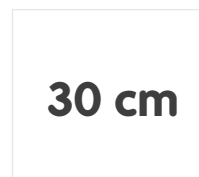
**COMERCIAL**



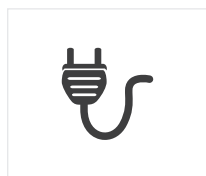
Pertence à linha Elettromec de Quadratto, que conta com uma série de cooktops de 60, 70, 90, 110 cm e diversos dominós.



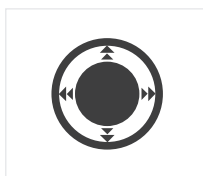
Acabamento da mesa em vitrocerâmico, com borda em aço inoxidável e design em formatos quadrados.



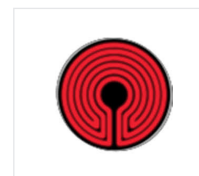
Largura de 30 cm.



Tipo de cocção: elétrico.



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

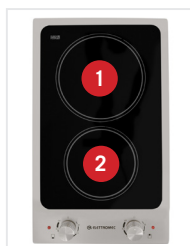


Luz indicadora de calor residual: maior segurança e economia de energia.



Possui 2 zonas de cocção, que correspondem à: 1 semirrápido e 1 auxiliar.

## Mapa de queimadores



**1** Queimador Semirrápido

1.800 W

**2** Queimador Auxiliar

1.200 W



## 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	30 cm
Quantidade de Queimadores	2
Queimador Auxiliar 1.200 W	1
Queimador Semirrápido 1.800 W	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	395 x 125 x 575 mm
Dimensão do Produto (LxP)	305 x 510 mm
Peso com Embalagem	7 kg
Peso sem Embalagem	6 kg
Corrente	11,98 A
Potência	2.500 W
Tensão	220 V
Consumo	1,45 kWh
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).