



COOKTOP BISTEQUEIRA 70 CM

C701-Z5XB



COMERCIAL



Pertence à família Bistequeira, que conta com uma série de cooktops de 60, 70 e 90 cm.



Acabamento da mesa em aço inoxidável e vidro preto no comando frontal.

70 cm

Largura de 70 cm.



Tipo de cocção: gás.



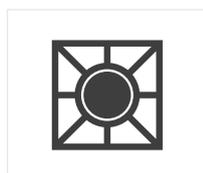
Válvulas de segurança: caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.



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



Suporte para painéis Wok.



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

5



Possui 5 queimadores, 1 tripla chama, 1 rápido, 2 semirrápido reduzidos e 1 auxiliar.

SABAF

DEFENDI

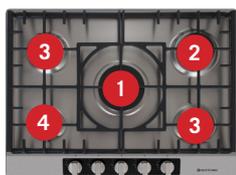
Queimadores originais da marca Sabaf/Defendi, maior durabilidade e segurança.



Possibilidade para adicionar a chapa bistequeira como acessório, vendida separadamente.

ELETTROMECC
inspire-se

Mapa de queimadores



1	Queimador Tripla Chama	3.350 W
2	Queimador Rápido	3.000 W
3	Queimador Semirrápido Reduzido	1.400 W
4	Queimador Auxiliar	1.000 W

DICAS ELETTRAMEC

Indicações de Painela 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.
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 (Chama Baixa)	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">• Confit, com cozimento lento• Molhos• Doces e sobremesas• Risotos• Utilização do banho-maria	



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Aquecimento	Gás
Largura	70 cm
Quantidade de Queimadores	5
Queimador Auxiliar 1.000 W	1
Queimador Semirrápido Reduzido 1.400 W	2
Queimador Rápido 3.000 W	1
Queimador Tripla Chama 3.350 W	1
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	760 x 150 x 590 mm
Dimensão do Produto (LxP)	680 x 503 mm
Peso com Embalagem	19 kg
Peso sem Embalagem	17 kg
Corrente	0,01 A
Potência	10.150 W
Tensão	Bivolt
Consumo	731 g/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



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.