

# FOGÃO PROFESSIONAL GÁS / ELÉTRICO 90

FGE-5Q-90-XP-2GMA



**COMERCIAL**

**90 cm**

Disponível na plataforma de 90 cm.



Compatível com GN e GLP.



**MESA**

**SABAF**

**DEFENDI**  
BURNING INNOVATION

Queimadores originais das marcas Sabaf/Defendi para maior segurança no uso.



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



Long Burner, queimador com 2.800 W de potência. Uso versátil: com ou sem a chapa bistequeira em ferro fundido.



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



Possui cinco queimadores.



Possui 2 queimadores Dual Flame, cada um com 4.000 W.



Trempe em Ferro Fundido: maior durabilidade contra desgastes de uso.

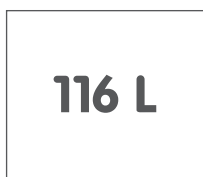
**ELETTROMECC**



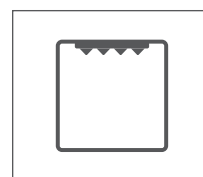
## FORNO ELÉTRICO



Tipo de cocção: elétrico.



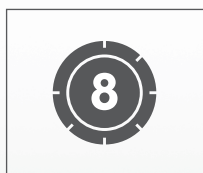
Capacidade de 116 litros.



Grill elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



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



8 operações. Diferentes tipos de aquecimento, adaptando-se a diversos pratos e receitas.



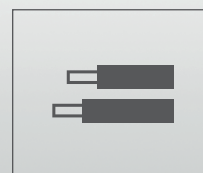
Sistema de convecção: possibilita o preparo de diferentes tipos de prato, garantindo um tempo de cozimento mais rápido e homogêneo.



Timer Sonoro: é possível estabelecer o tempo de preparo dos alimentos.



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



Contém 2 grades com corrediças telescópicas: maior segurança e facilidade no manuseio.



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



Bandeja esmaltada: para preparar o alimento diretamente nela ou utilizá-la como proteção, evitando respingos de alimentos no forno. Esmalte antiaderente, para facilitar a limpeza.



## MESA

### INDICAÇÕES DE PANELAS AOS QUEIMADORES















QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍNIMO	DIÂMETRO MÁXIMO
DUAL FLAME	18 CM	26 CM
SEMI-RÁPIDO	12 CM	22 CM

### ADQUAÇÃO DE USO DOS QUEIMADORES

QUEIMADOR	INDICAÇÕES
DUAL FLAME	<p>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.</p> <p><b>Exemplo:</b></p> <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>
SEMI-RÁPIDO	<p>Indicados para o cozimento de alimentos sólidos, pois mantém a temperatura necessária para atingir 70 °C no centro do alimento, sem queimar a parte externa. 12 cm</p> <p><b>Exemplo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cozimento de carnes</li><li>• Cozimento de massas</li><li>• Frituras em geral, pois mantém a temperatura atingida nas bocas de maior potência.</li></ul>

## FORNO

A tabela a seguir apresenta os resultados dos testes de receitas utilizadas frequentemente. Cada função tem uma temperatura pré estabelecida 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 um auxílio para preparar o seu prato. Poderá ocorrer variações de funções e temperaturas 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	
LARGURA COMERCIAL	90 cm
ACABAMENTO EXTERNO	Aço Inoxidável e Vidro
COR DO ACABAMENTO	Inox e Preto
TIPO DE COCÇÃO DA MESA	Gás
COMPATÍVEL COM GÁS	GLP / GN
ACABAMENTO DA MESA	Esmaltada
QUANTIDADE DE QUEIMADORES	5
QUEIMADOR DUAL-FLAME	2 x 4.000 W
QUEIMADOR LONG BURNER	1 x 2.800 W
QUEIMADOR SEMIRRÁPIDO	2 x 1.800 W
TREMPE	Ferro Fundido
VÁLVULA DE SEGURANÇA	Sim
ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO	Sim
SUPORTE PARA PANELA WOK	Sim
CHAPA BISTEQUEIRA	Sim
TIPO DE COCÇÃO DO FORNO	Elétrico
CAPACIDADE	116 L
TIPO DO COMANDO	Analógico
TIPO DO TIMER	Analógico
FUNÇÕES	8
PROGRAMAÇÃO DE TEMPO	1 tipo (Timer Sonoro)
FAIXA DE TEMPERATURA	120 °C a 250 °C
QUANTIDADE DE VIDROS NA PORTA	Tripla
TIPO DE GRILL	Elétrico
QUANTIDADE DE GRADES	2
QUANTIDADE DE BANDEJAS ESMALTADAS	1
QUANTIDADE DE CORREDIÇAS TELESCÓPICAS	2 pares
GRADE LATERAL	Sim
ESPETO GIRATÓRIO	Não
TRAVA DE SEGURANÇA	Não
ACESSÓRIOS	Não
DIMENSÕES DO PRODUTO	900 x 815-985 x 650 mm
DIMENSÕES DA CAVIDADE INTERNA	780 x 355 x 420 mm
DIMENSÕES DA EMBALAGEM	960 x 870 x 720 mm
PESO LÍQUIDO	81 kg
PESO BRUTO	89 kg
POTÊNCIA DA MESA	14.400 W
POTÊNCIA DO FORNO	2.650 W
CORRENTE	12,2 A
TENSÃO	220 V
FREQUÊNCIA	60 Hz

\*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).