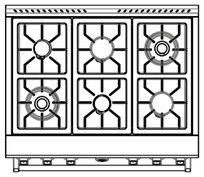
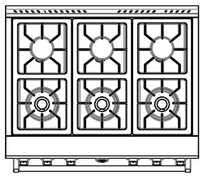
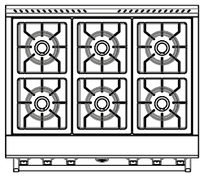
Fogões e Rangetops Wictory Gourmet



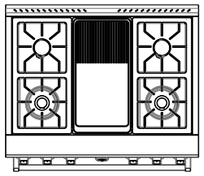
Modelo Standard
2 Queimadores Semi-rápido
2 Queimadores Rápido
2 Queimadores Dual-chama



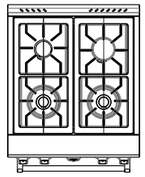
Modelo 2
3 Queimadores Rápido
3 Queimadores Dual-chama



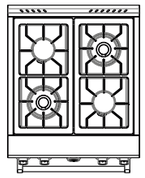
Modelo 3
6 Queimadores Dual-chama



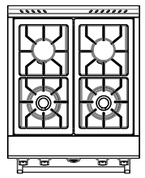
Modelo 4
2 Queimadores Semi-rápido
1 Bifeteira (2 Queimadores Rápido)
2 Queimadores Dual-chama



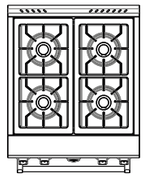
Modelo Standard
1 Queimador Semi-rápido
1 Queimador Rápido
2 Queimadores Dual-chama



Modelo 2
2 Queimadores Rápido
2 Queimadores Dual-chama



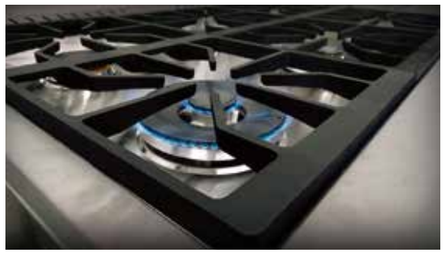
Modelo 3
2 Queimadores Rápido
2 Queimadores Dual-chama



Modelo 4
4 Queimadores Dual-chama

O Fogão

- Modelo com 4 ou 6 queimadores.
- Queimadores italianos de Alta Performance com *Safety Sensor.*
- Possui 3 modelos de queimadores.
  - Queimador Semi-rápido
  - Queimador Rápido
  - Queimador Dual-chama
- Mesa e Painel totalmente em Aço Inoxidável.
- Trempes em Ferro Fundido.



O Design

- Pode ser instalado direto no piso ou embutido.
- Revestimento dos botões do painel em *Soft Touch* proporcionam maciez ao toque.
- Pés reguláveis com ponteiras de borracha.
- Puxador em Aço Inoxidável Escovado.
- Duas versões diferentes:
  - Totalmente em Aço Inox.
  - Linha Color: vermelho, laranja, azul, vinho, amarelo, preto fosco e branco fosco.
- Possibilidade de personalizar as cores dos botões e corpo.

O Forno

- Forno elétrico de alta performance.
- Potência de 4.000W, com Turbo Convecção.
- Porta com Vidro Temperado Duplo.
- Temperatura externa do vidro de 40ºC a 50ºC.
- Iluminação interna.
- Revestimento em esmalte easy-clean.
- Controle de temperatura de 50ºC a 250ºC.
- Forno com Isolamento Térmico em Lã de Rocha.
- Dimensões do forno:
  - Fogão de 4 Queimadores: 360x430x460mm (ALP) ou 71 litros.
  - Fogão de 6 Queimadores: 360x580x460mm (ALP) ou 100 litros.

Modo cocção forçada de ar quente de 50 à 250ºC: O ar circula a grande velocidade em volta dos alimentos, envolvendo-os completamente. Isto faz que as proteínas da carne liguem imediatamente entre si e o interior da peça conserve o seu delicioso molho. O envio contínuo de ar quente a uma temperatura até 250 °C não é um mero detalhe técnico, garante as reservas de potência que o aparelho precisa quando trabalha com carga total.

Modo Grill: Gratinar é um processo culinário usado para dourar a parte superior de um alimento. É levar um alimento ao forno, pré-aquecido, para que a camada superior seja superficialmente tostada. Consultar Modelos Disponíveis.

Cores

Fogão
Revestimento

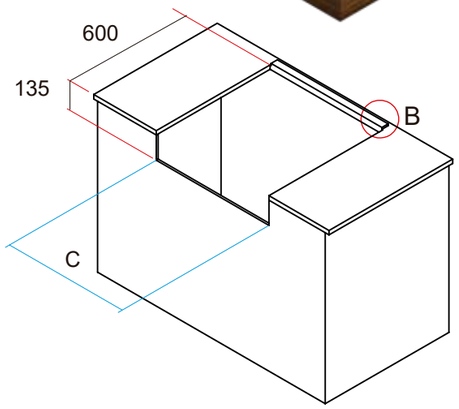
Range top
Botões e Canoplas

Inox

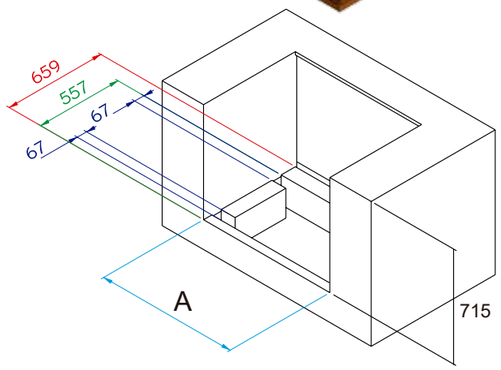
Botões e Canoplas

Orientações para a Instalação

Range Top

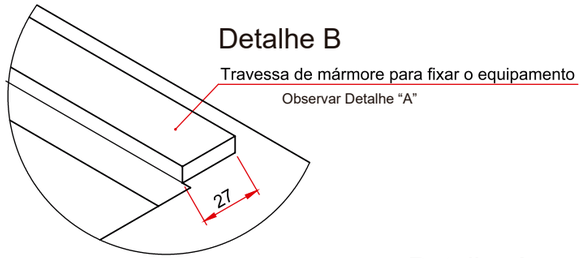


Fogão

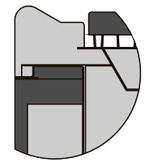


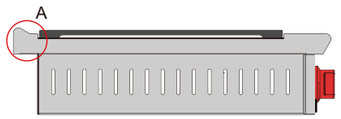
Equipamento	A
Fogão Gourmet 04 Queimadores	621
Fogão Gourmet 04 Queimadores	906

Detalhe B



Detalhe A





Equipamento	C**
Range Top 04 Queimadores	594
Range Top 04 Queimadores	879

Dimenções dos Equipamentos

Equipamento	Fogão		Range Top	
Queimadores	4	6	4	6
Largura (mm)	730	1045	730	1045
Profundidade (mm)	890	890	870	870
Altura (mm)	1090	1090	426	426

Dados Técnicos dos Queimadores

Panela	Dual-chama	Rápido	Semi-rápido
Diâmetro	15 a 24	12 a 18	8 a 14
Potência			
KW	2	3,3	5,5
kCal	1.720	2.835	4.730
BTU/h	6.819	11.251	18.752
Consumo			
GLP (Kg/h)	0,41	0,25	0,15
GNV (m³/h)	0,5	0,3	0,18
Pressão			
kPa	2,8		

10/2016

Imagens meramente ilustrativas. As cores são uma representação aproximada da original do produto. Os valores de potência e temperatura podem variar de acordo com as condições externas.

WICTORY gourmet

Wictory Gourmet, uma empresa do grupo Wictory
Rua Abramo João Mazzochi, 396c | Bairro Pioneiro | CEP 95042-010 | Caxias do Sul - RS | Brasil
54 - 3289 3600 | contato@wictorygourmet.com.br

wictory.gourmet wictorygourmet

www.wictorygourmet.com.br

WICTORY gourmet

PERFORMANCE PROFISSIONAL PARA SUA CASA