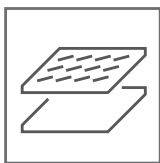
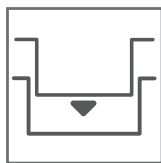


# Modena 28<sup>''</sup>

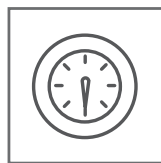
Linha Prime



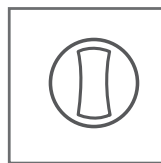
Aço Inox  
304



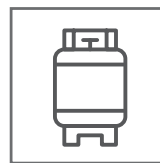
Built in



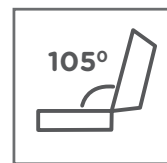
Medidor de  
temperatura



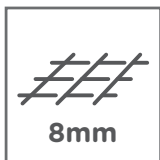
Ignição  
Push Turn



Gás GLP  
Gás GN\*



Abertura da  
Tampa em 105°



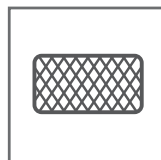
Grelha em  
Aço Inox



Iluminação em  
LED no painel



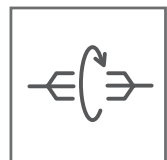
Defletores  
com Briquettes



Infrared



3 Queimadores  
Casting Aço  
Inox 304



Rotisserie  
Bivolt

evol

# Churrasqueira a gás Modena 28<sup>''</sup>

## Características do produto

- Fabricada em Aço Inox 304
- 3 Queimadores Casting Aço Inox 304
- 1 Infrared
- 1 Rotisserie Bivolt
- 3 Defletores em Aço Inox 304
- 3 Defletores em Aço Inox 304 c/ Briquettes
- Grelha de Aço Inox 304 – 8mm maciço
- Gás GLP
- \*Pode ser convertida para gás GN
- Medidas: 71 x 60,5 x 62,5 cm
- Área de cozimento: 68 x 47 cm
- 60.000 BTU's / 17,6 kW
- Consumo de gás 1.269 kg/h
- Medidor de Temperatura
- Sistema de Ignição "Push Turn"
- Iluminação Interna e LED no painel Bivolt
- Bandeja coletora de gordura removível frontal
- Garantia de 1 ano
- Código do produto: CBB-300C



## Dicas Evol

- Ao utilizar o Infrared retire a grelha superior.
- Utilize utensílios de cabo longo. BBQ Tools Set Evol em aço inox.
- BBQ Grill Mat Evol. Uma lâmina de teflon para você grelhar os mais diversos tipos de alimentos, como legumes e peixes.
- Chapa de Ferro Gusa Evol® com dupla face. Você pode utilizar o lado liso ou o lado estriado para deixar seu grelhado com as marcas características.
- Chapa Tepan Evol. Ideal para o preparo de diversos alimentos na própria churrasqueira.
- Grelha Argentina Evol. Em Aço inox 304, é ideal para cortes mais gordos causando menos evaporação.
- Pedra refratária: Ideal para assar pizzas e calzones.

## Dicas de limpeza

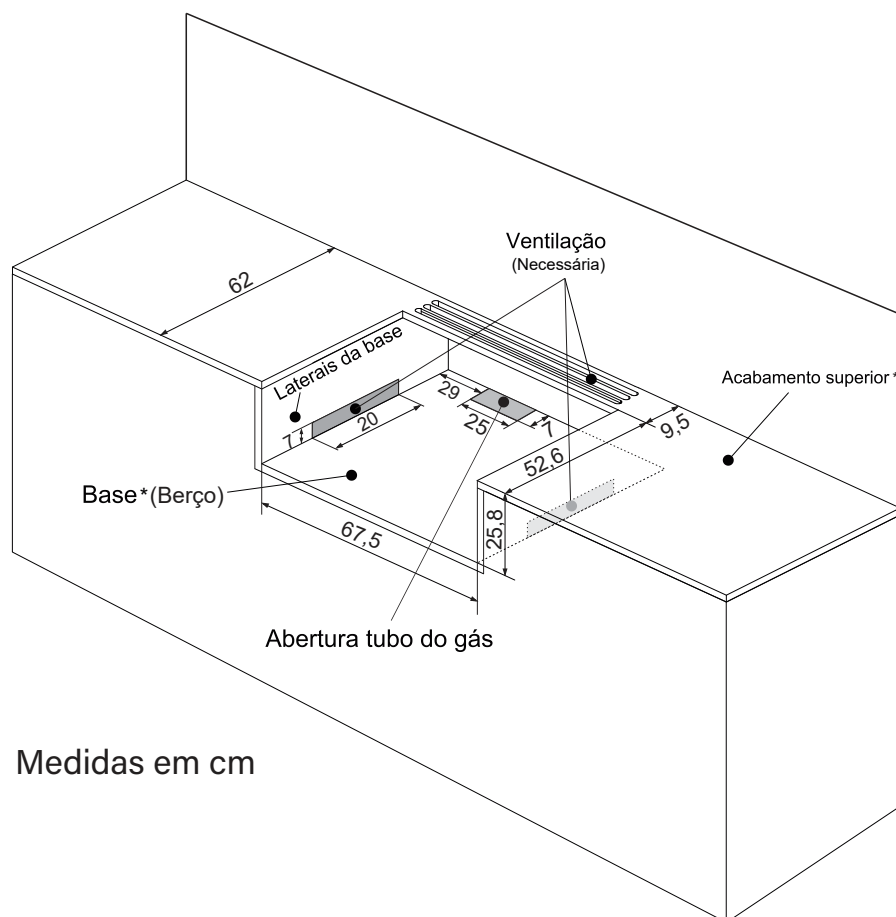
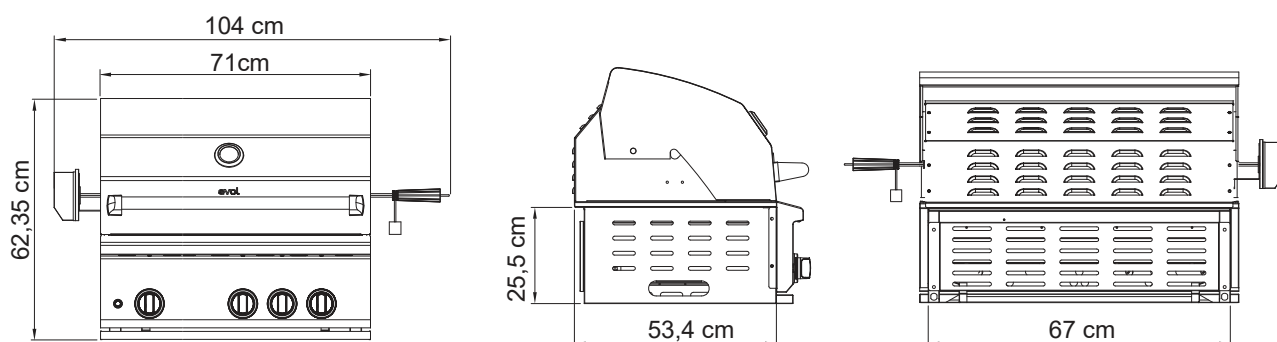
- Limpe a parte interna com desengordurante e esfregue as laterais com uma bucha macia. Após esse passo, limpe a parte interna com uma flanela.
- Para facilitar a limpeza, utilize papel alumínio para forrar a bandeja coletora. Após o uso, retire o papel alumínio da bandeja coletora.
- Lave a bandeja com água e detergente neutro.
- Utilize uma bucha áspera, exclusiva para as grelhas e defletores.
- Em uma bacia, ou na sua pia, deixe as grelhas de molho em água com detergente neutro, de 1 a 24 horas.
- As grelhas e defletores de aço inox sem briquettes também podem ir na lava-louças.
- Os defletores com briquettes devem ser limpos com uma escova, sem o uso de produtos químicos.
- Limpe a parte externa com uma flanela macia e finalize com limpa inox.
- Ligue a churrasqueira por 5 minutos para secar.



# Churrasqueira a gás Modena 28<sup>''</sup>

## Informações de instalação

- Recomendamos bancadas de materiais que suportem temperaturas acima de 240°C (DEKTON e COVERLAN).
- Para projeto de instalação, siga as ilustrações abaixo.
- Recomendamos frontão com superfície lisa, que facilite a limpeza.



Medidas em cm



Acesse o  
Sketchup

evol