Modena 34"

Linha Prime

Aço Inox 304

Built in

Medidor de temperatura

Ignição Push Turn

Gás GLP Gás GN*

Abertura da Tampa em 105º

Grelha em Aço Inox

Iluminação em LED no painel

Defletores com Briquettes

Infrared e Sear Burner

3 Queimadores Casting Aço Inox 304

Rotisserie Bivolt

evol

Linha **Prime**

Churrasqueira a gás Modena 34"

Características do produto

Fabricada em Aço Inox 304
3 Queimadores Casting Aço Inox 304
1 Sear Burner
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: 86,3 x 60,5 x 62,5 cm
Área de Cozimento: 80 x 47 cm
75.000 BTU's / 22,0 kW
Consumo de Gás 1.587 kg/h
Medidor de Temperatura
Sistema de Ignição Push Turn
Iluminação Interna e LED no painel Bivolt
Bandeja Coletora de Gordura Removível Frontal
Peso 68,8 kg
Garantia de 1 ano
Código do Produto: CBB-400C

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.

evol

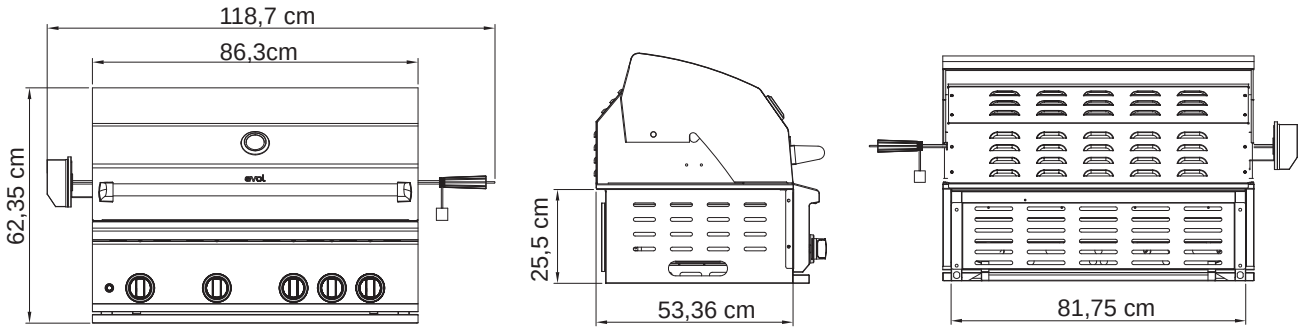
QR code
Vídeo
de limpeza

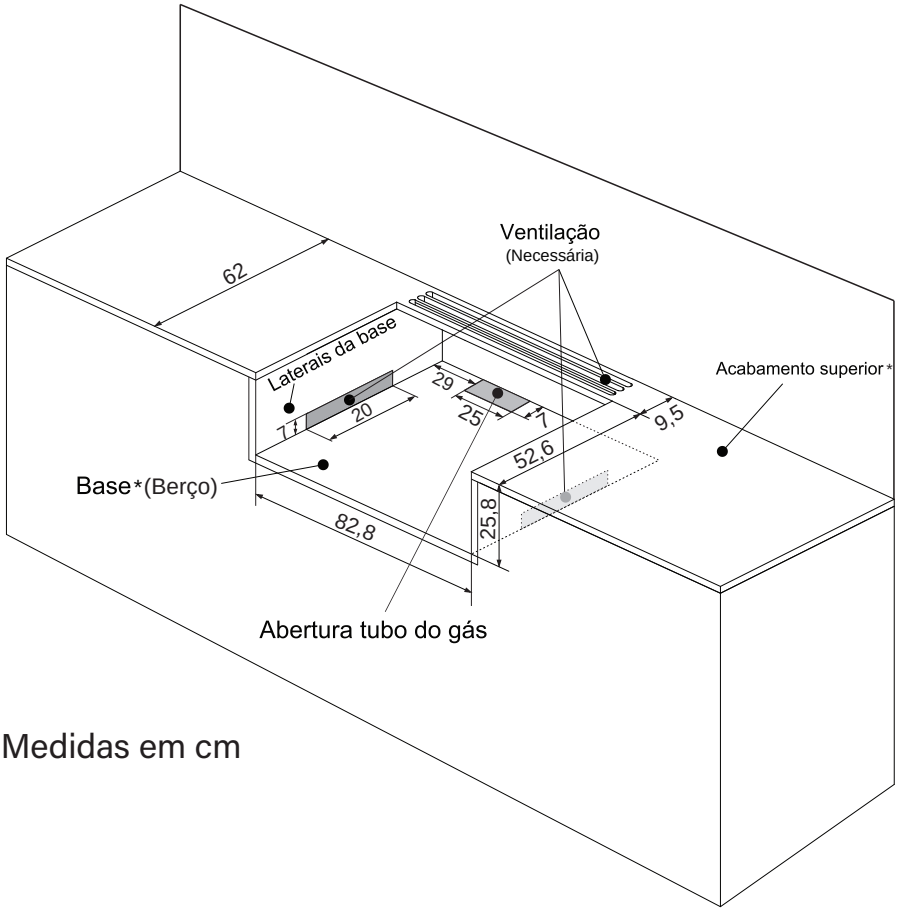
Churrasqueira a gás
Modena 34"

Linha Prime

Informações de instalação

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





Medidas em cm

Imagens Ilustrativas. Material sujeito a alterações sem aviso prévio. Rev0020230404

Acesse o Sketchup

evol