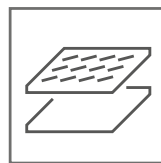
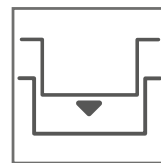


# Churrasqueira Modena 34"

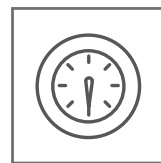
A gás | 3 Queimadores



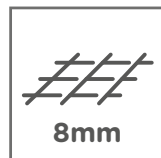
Aço Inox  
304



Built in



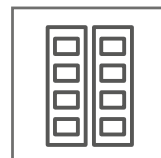
Medidor de  
temperatura



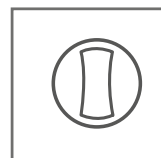
Grelha em  
Aço Inox



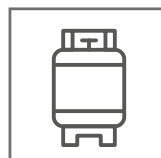
Iluminação em  
LED no painel



Defletores  
com Briquettes



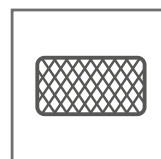
Ignição  
Push Turn



Gás GLP  
Gás GN\*



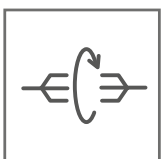
Abertura da  
Tampa em 105°



Infrared  
e Sear Burner



3 Queimadores  
Casting Aço  
Inox 304



Rotisserie  
Bivolt

*Gourmet*

## Sobre

A Churrasqueira Modena 34" da Linha Prime, compõe ambientes projetados com requinte. São eletrodomésticos criados para impressionar pelo design, praticidade e inteligência. Os Eletrodomésticos Gourmet by Evol possuem qualidade incomparável, durabilidade e segurança. Mantenha o seu lifestyle sofisticado, com base no conceito global de wellness e por meio da Linha Gourmet da Evol, que evidencia superioridade, requinte, praticidade, recursos inovadores e qualidade, em sua essência, transpondo o que há de mais moderno no mercado atual.

**evol**

SMART LUXURY

## Informações técnicas

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



## Funcionalidades

- 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 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.

## Higiene e 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, e descarte após o uso.
- Lave a bandeja com água e detergente neutro.
- Utilize uma bucha áspera, exclusiva para grelhas e defletores.
- Deixe as grelhas de molho em água com detergente neutro, de 1 a 24 horas. As grelhas e defletores também podem ser lavadas em sua lava-louças.
- Limpe a parte externa com uma flanela macia e finalize com limpa inox.

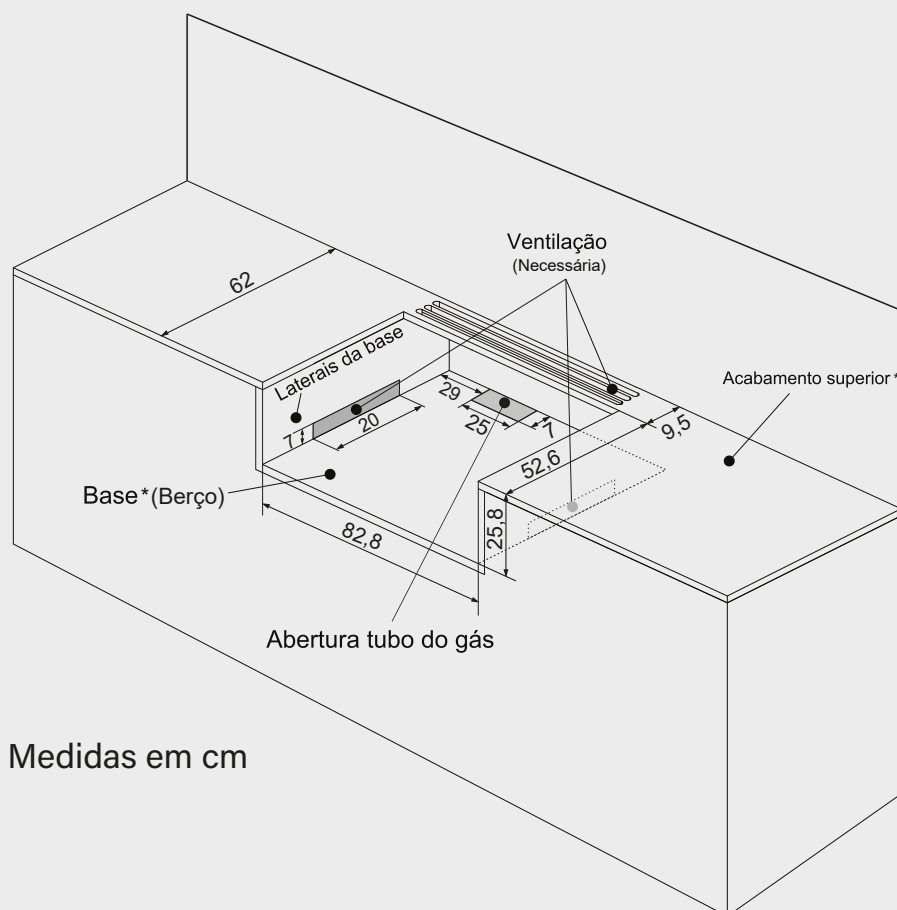
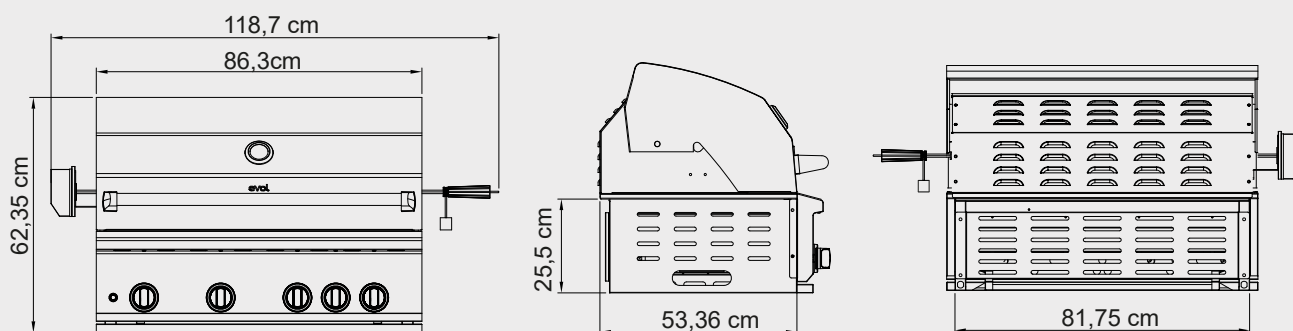


**evol**

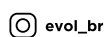
SMART LUXURY

## Informações de Instalação

- Para projeto de instalação, siga as ilustrações abaixo
- 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.



evol.com.br



evol\_br



/evolgourmet



/evolbr



evol\_br



/FaznaEvol



Evol\_Brasil



/Evol



/blogevol

SAC | +55 11 4990 2661 | assistenciatecnica@evol.com.br