Churrasqueira Modena 34"

A gás | 3 Queimadores





Aço Inox 304



Built in



Medidor de temperatura



Grelha em Aço Inox



Iluminação em LED no painel com Briquettes



Defletores



Ignição Push Turn



Gás GLP Gás GN*



Abertura da Tampa em 105º



Infrared e Sear Burner



3 Queimadores Casting Aço Inox 304



Rotisserie Bivolt

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.



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 62,3kg Garantia de 1 ano

Código do Produto: CBY400





Funcionalidades

- Ao utilizar o Infrared retire a grelha superior.
- Utilize utensílios de cabo longo. BBQ Tools Set Evol em aco 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 perte externa com uma flanela macia e finalize com limpa inox.





Informações de Instalação

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























