

Churrasqueira Modena 42”

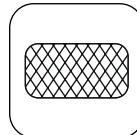
A gás | 4 Queimadores



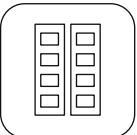
Gourmet



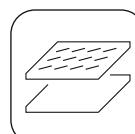
4 Queimadores
Infinity



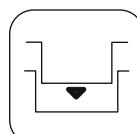
1 Sear
Burner e
1 Infrared



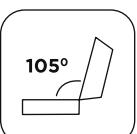
4 Defletores
com
Briquetes



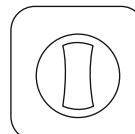
4 Defletores
Aço Inox
304



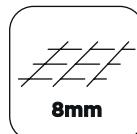
Acabamento
Built in



Abertura
da Tampa
em 105°



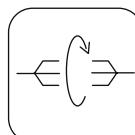
Ignição
Push Turn



Grelha em
Aço Inox
304



Iluminação
em LED
no painel



Rotisserie
Bivolt



Aço Inox

Sobre

A Churrasqueira a Gás Modena 42" é sinônimo de grandiosidade, robustez e sofisticação para áreas gourmet de grandes proporções. Produzida em aço inox 304, combina durabilidade e design imponente, com recursos como Sear Burner, tecnologia Infrared e espeto Rotisserie bivolt.

Com pedras de briquetes refratárias que garantem o autêntico sabor defumado, ela traduz o verdadeiro padrão premium em churrasqueiras.

Informações técnicas

Churrasqueira em Aço Inox 304
4 Queimadores Infinity
1 Infrared e 1 Sear Burner
1 Rotisserie Bivolt
4 Defletores e 4 Defletores com Briquetes
Grelha
Gás GLP (pode ser convertida para gás GN)
Medidas: 106,7 x 60,5 x 62,5cm
Área de Cozimento: 100 x 47cm
Potência Térmica: 108.000BTU / 31,8kW
Consumo de Gás: 2,286kg/h
Medidor de Temperatura
Sistema de Ignição Push Turn
Iluminação Interna e LED no painel
Bandeja Coletora de Gordura
Peso Bruto: 92,5kg
Garantia de 1 ano
Código do Produto: CBY500



Indicações

- Os novos queimadores Infinity oferecem chamas melhor distribuídas e um design ainda mais imponente.
- As pedras refratárias de briquetes proporcionam sabor autêntico, liberando fumaça fina e aromática que eleva o churrasco tradicional.
- O Infrared assegura temperatura uniforme, distribuindo calor de ponta a ponta pela parte traseira.
- Ao utilizar o Infrared, retire a grelha superior.
- Prefira utensílios de cabo longo para maior segurança e eficiência no preparo.

Higiene e Limpeza

- Limpe a parte interna com desengordurante e bucha macia, finalize com flanela.
- Forre a bandeja coletora com papel alumínio e descarte após o uso.
- Lave a bandeja com água e detergente neutro.
- Use bucha áspera exclusiva para grelhas e defletores.
- Deixe as grelhas de molho em água com detergente neutro por 1 a 24h, ou lave na lava-louças.
- Limpe a parte externa com flanela macia e finalize com limpa inox.



Informações de Instalação

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

