

CHURRASQUEIRA INOX A GÁS 30 POLEGADAS

BBQ-5Q-30-XX-2SCA



DIFERENCIAIS

Espeto Rotisserie

Espeto giratório elétrico e controle automático. Gira a carne por igual, garantindo cortes mais suculentos e dourados.

Infrared Traseiro

Queimador infravermelho traseiro de 3,0 kW, para uso com espeto. Perfeito para peças grandes e para selar carnes na grelha superior, com cocção uniforme e mais sabor.

Abertura da Tapa em 105°

Direcionando melhor a fumaça para a coifa, evitando que vá para o ambiente ou diretamente ao rosto.

Iluminação nos Manípulos

Iluminação em LED que indicam o funcionamento dos queimadores. Mais segurança, praticidade e um toque moderno ao design, evitando o esquecimento de queimadores ligados.

Iluminação Interna

Luz halógena resistente a altas temperaturas, ideal para uso durante o preparo. Garante visibilidade total da área de cocção e dos alimentos.

Sistema Soft-Open

Sistema com mola que reduz o peso da tampa e proporciona abertura suave. Facilita o manuseio com mais conforto e segurança.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Potência Total

5 queimadores com potência total de 17,5 kW (3,5 kW cada), oferecendo rapidez, potência e versatilidade para preparar carnes e acompanhamentos em diferentes intensidades de calor.

Acendimento Piezoelétrico

Sistema de acendimento automático e seguro. Com um giro no manipulador, a chama acende imediatamente, trazendo praticidade ao uso.

Instalação

Churrasqueira de 30" projetada para embutir em bancadas. Entrega um visual integrado ao projeto arquitetônico e composição mais sofisticada do ambiente.

Pedra Cerâmica

Pedras que distribuem o calor e reproduzem o sabor do churrasco a carvão. A gordura em contato com as pedras intensifica o aroma e entrega o sabor tradicional de churrasqueira.

Infrared Lateral

Queimador infravermelho lateral de 3,5 kW para selagem intensa e uniforme. Realça o sabor, preserva a suculência e garante textura perfeita com praticidade.

Bandeja Coletora de Gordura

Bandeja removível que coleta a gordura durante o preparo, facilitando a limpeza e deixando a churrasqueira pronta para o próximo uso.

Grelha Superior

Grelha superior para apoio e aquecimento de alimentos. Mantém carnes, pães e vegetais aquecidos ou em descanso, organizando melhor o churrasco.

Family Look

Combina perfeitamente com a Coifa Profissional Churrasqueira Parede 30" ou com a Coifa Profissional Churrasqueira Built-In 34", criando um conjunto harmonioso e elegante para a área gourmet.

DESIGN

Design em Aço Inox 304

Resistente a altas temperaturas e fácil de limpar, o aço inox 304 garante durabilidade superior, sofisticação e perfeita integração em áreas gourmet.

Queimadores em Aço Inox 304

5 queimadores em aço inox 304, resistentes à corrosão e altas temperaturas, garantindo eficiência, durabilidade e desempenho consistente a cada uso.

Largura Comercial

Área de cocção ampla de 30", ideal para preparar vários cortes ao mesmo tempo. Com 5 queimadores, permite usar diferentes zonas de calor com flexibilidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	CHURRASQUEIRA INOX A GÁS 30"
CÓDIGO	BBQ-5Q-30-XX-2SCA
INSTALAÇÃO	Embutido (bancada)
PESO LÍQUIDO	54,5 kg
POTÊNCIA TÉRMICA (X3 QUEIMADORES)	3,5 kW
POTÊNCIA TÉRMICA (X1 QUEIMADOR INFRARED)	3,5 kW
POTÊNCIA TÉRMICA (X1 QUEIMADOR TRASEIRO)	3,5 kW
POTÊNCIA TÉRMICA TOTAL	17,5 kW
PRESSÃO DO GÁS GLP/GN	2,75 / 1,96 kPa
ACENDIMENTO	Piezoelétrico
POTÊNCIA ELÉTRICA	20 W



SEGURANÇA / INSTALAÇÃO

Não há cobertura de garantia para defeitos decorrentes de erros em instalações efetuadas por profissionais não credenciados pela Elettromec. Confira os postos de serviços autorizados na área "Assistência Técnica" do site **www.elettromec.com.br** ou web app **<http://app.elettromec.com.br>**.