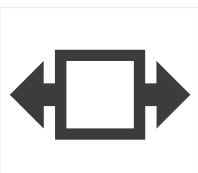


CHURRASQUEIRA
**PROFESSIONAL
GÁS 75 CM**
BBQ-4Q-75-XP-NSCB



COMERCIAL



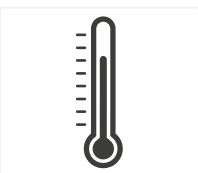
Churrasqueira com largura de 75 cm.

built-in

Built-in, produto projetado para ser totalmente embutido.



Acendimento piezoelétrico, direto do manípulo sem necessidade de ponto elétrico.



Termômetro externo, permite visualizar a temperatura interna de cocção do produto.

**AISI
304**

Produto em aço inoxidável 304, maior resistência a oxidações e amarelamento.



Com 4 queimadores de 3.5 kW, atinge temperaturas altas de forma mais rápida, ideal para assar diferentes tipos de carnes.



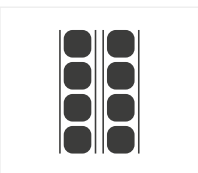
Tampa com dupla camada, auxilia no isolamento térmico e traz robustez ao produto.



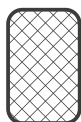
Grade em aço inoxidável com 8 mm de diâmetro, maior segurança, performance e durabilidade.



Instalado com gás GLP, podendo ser transformado em GN, com o kit incluso no produto (recomendável contatar uma assistência técnica para realizar o ajuste do mesmo)..



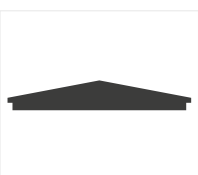
Pedras Cerâmicas, utilizada para manter o sabor tradicional do churrasco.



Infrared Steakzone, ideal para selar carnes e manter sua suculência.



Separador de temperatura, permitindo até 3 zonas de trabalho com temperaturas



Queimadores em aço inoxidável fundido, garantem maior potência e durabilidade do produto, além da praticidade de sua remoção para limpeza.



Existem alguns cuidados básicos na hora de fazer um churrasco gourmet. Separamos aqui as principais dicas para você ter uma verdadeira experiência gastronômica.

Técnica certa para assar as peças:

O segredo do sucesso ao fazer um churrasco é saber explorar bem as técnicas de grelha das carnes. Desta forma, é possível garantir a maciez, a suculência e o sabor das peças.

É aconselhável primeiramente colocar as carnes no Steak Zone, 1 a 2 minutos, para que seja selado a superfície da carne e evitar que seu interior resseque durante o preparo.

Para carnes mais grossas ou mais bem passadas, é necessário transferir as peças seladas para outro queimador, com uma potência inferior, para que a carne seja grelhada de maneira homogênea.

Temperos certos:

O sal grosso é o principal tempero utilizado nos churrascos brasileiros. Mas, é possível ousar e explorar outros temperos nas suas carnes.

Sal: Adicionar o sal somente no momento de grelhar as carnes (para não perder a suculência);

Evitar o excesso de sal em carnes já fatiadas (já que elas absorvem o conteúdo mais facilmente).

Pimenta-do-reino moída: na hora pode dar um sabor incrível às carnes, principalmente aos cortes bovinos. Mas se você deseja utilizar carne suína, prefira as pimentas frescas, tal como a dedo-de-moça, para deixar as marinadas mais temperadas, e as carnes, mais suculentas.

Alho: Quando bem amassadinho, ele pode ser incluído em marinadas — tais como a receita de tempero para carneiro, o lombo ao alho na churrasqueira e a receita de maminha com alho. Se gostar do sabor mais forte, a picanha também pode ser temperada com alho.

Cítricos e especiarias: A carne suína vai bem com sabores levemente adocicados. O lombo de porco pode marinar por quatro horas em suco de laranja ou de abacaxi com pedaços de cravo e canela.

Ervas frescas e especiarias: As ervas frescas podem dar um sabor irresistível às carnes, como o tomilho, alecrim, cominho e salsinha são boas opções e podem garantir marinadas saborosas.

Mel: Para quem gosta de sabores diferentes e ousados, basta passar uma pequena quantidade de mel sobre as carnes na grelha ou então fazer um molho agri-doce de mostarda e mel para churrasco.

Grelhar frutas e vegetais:

Grelhar algumas frutas e vegetais pode ser uma boa ideia para oferecer uma alternativa diferente para seus convidados e ousar no preparo das refeições!

Algumas frutas, como o abacaxi, a manga, a carambola e a banana combinam bastante com a preparação grelhada. Elas podem ser servidas junto com as carnes ou até mesmo como uma sobremesa.

Os legumes, como a berinjela, abobrinha e pimentão, também vão bem à grelha, especialmente se pincelados com um pouco de azeite de oliva e um pouco de sal. Eles são ótimas opções para acompanhar suas carnes.

Fonte: <https://content.paodeacucar.com/prazer-de-comer-e-beber/dicas-para-fazer-um-churrasco>



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Gás
Largura	75 cm
Material do Corpo	Aço Inoxidável 304
Quantidade de Queimadores	4
Potência do Queimador	3.500 W
Tipo de Acendimento	Piezoelétrico
Acabamento de Grade	Aço Inoxidável 304
Acabamento do Queimador	Aço Inoxidável Fundido
Diâmetro da Grade	8 mm
Pedras Cerâmicas	3 Colunas
Dimensões de Embalagem (LxAxP)	820 x 575 x 690 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	750 x 470 x 550 mm
Peso com Embalagem	50 Kg
Peso sem Embalagem	43 Kg
Acessórios	Capa de Chuva
Potência	14.000 W / 48.000 BTU
Garantia	2 anos*

*Você pode estender sua garantia de 1 para 2 anos, basta se cadastrar no Programa de Relacionamento Inspire-se, no site www.elettromec.com.br



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 Elettromec na área "Assistência Técnica" no site www.elettromec.com.br