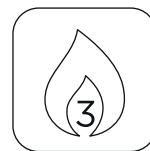
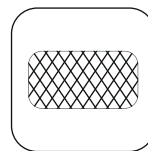


# Churrasqueira Florence

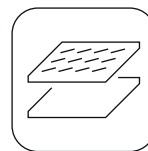
A gás | 3 Queimadores



3 Queimadores  
Aço Inox 304



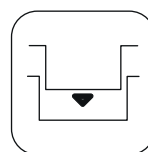
1 Sear  
Burner e  
1 Infrared



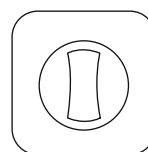
3 Defletores  
Aço Inox  
304



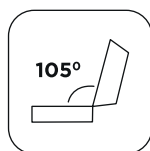
3 Defletores  
com  
Briquettes



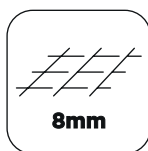
Acabamento  
Built in



Ignição  
Push Turn



Abertura  
da Tampa  
em 105°



Grelha em  
Aço Inox  
304



Aço Inox

*Gourmet*

## Sobre

A Churrasqueira Florence da Linha Design, 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 Aço Inox 304  
1 Infrared e 1 Sear Burner  
Defletores em Aço e em Aço com Briquetes  
Sistema de Ignição Push Turn  
Gás GLP  
\*Pode ser convertido para Gás GN  
Grelha de Aço Inox 304 – 8mm maciço  
Medidas: 79 x 59,7 x 47,3 cm  
Área de Cozimento: 70 x 46 cm  
60.000 BTU's / 17,6 kW  
Consumo de Gás: 1,316 kg/h  
Medidor de Temperatura  
Bandeja Removível Coletora de Gordura Frontal  
Garantia de 1 ano  
Código do Produto: CBK-401B



## Funcionalidades

- 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 de Ferro Gusa Evol com dupla face. Você pode utilizar o lado liso ou o lado estriado para deixar seu grelhado com as marcas características.
- 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.

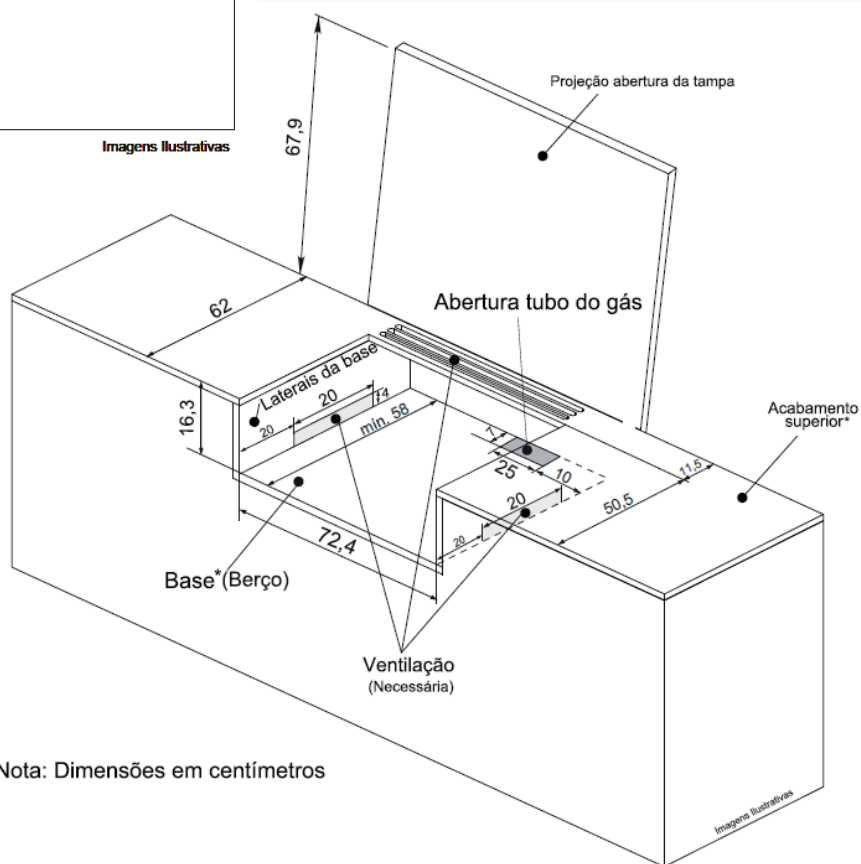
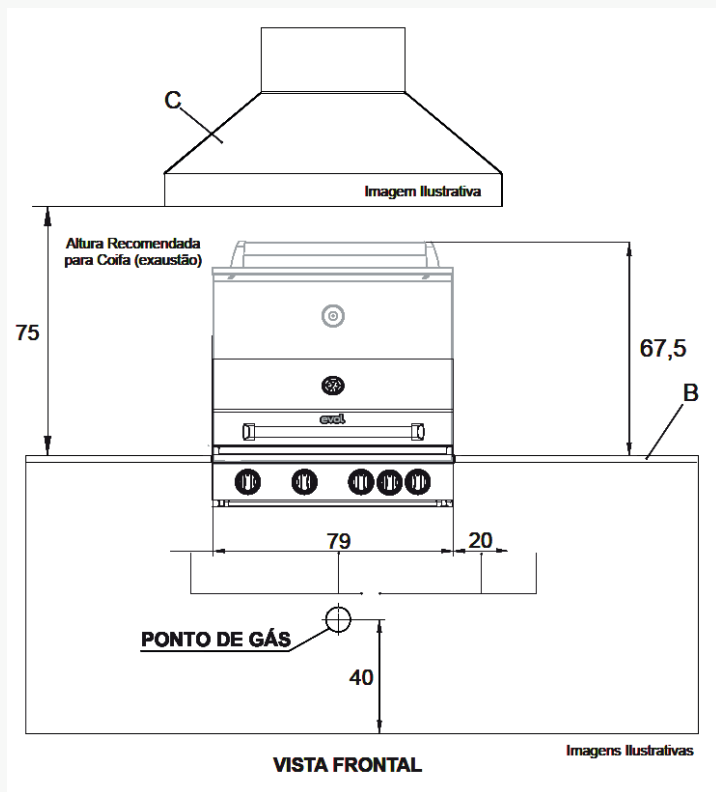
## Higiene e Limpeza

- 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.



## 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.



Nota: Dimensões em centímetros