



Churrasqueiras e Parrillas



# CHURRASQUEIRA PROFISSIONAL CATERING GÁS G-CAT



MODELO CATERING DE 26 ESPETOS

SCHEER CHURRASQUEIRAS  
RUA ROQUE CALLEGE, 133 |  
CEP 95041-440 | UNIVERSITÁRIO |  
CAXIAS DO SUL | RS | BRASIL

BRASIL:  
+55 54 3224.3066  
SCHEER.COM.BR

ESTADOS UNIDOS:  
+1 954 4152161  
SCHEERUSA.COM

JAPÃO:  
+81 3 3280 1035  
KYODAIMARKET.COM

AUSTRÁLIA:  
+61 2 9986 2004  
PROLINEEQUIPMENT.COM.AU



## CARACTERÍSTICAS | BENEFÍCIOS

### PRODUTO CUSTOMIZADO

Comprimento do equipamento personalizado de acordo com as necessidades do cliente. De 13 espetos (39 3/8" – 1,00m) até 65 espetos (98 7/16" – 2,50m) construídos em 2 ou 3 galerias.

### LIMPEZA

Equipamento revestido em aço inox escovado AISI 304 ou AISI 430.

### SISTEMA DE BUCHA ESPECIAL DUPLO

Bucha especial, livre de lubrificação, garantindo durabilidade ao sistema rotativo da churrasqueira.

### MECANISMO DE DIREÇÃO

Engrenagens individuais acionam cada espeto. Espetos próximos um ao outro (distância de 101 ou 125 mm) giram em direções opostas para evitar que as carnes colidam.

### ESPETOS DE AÇO INOXIDÁVEL

Espetos feitos com lâmina de aço inoxidável e cabo de alumínio revestido, madeira ou inox.

### ESTRUTURA

Equipamento com estrutura interna em aço carbono com isolamento térmico nas paredes laterais. Possui rodas grandes que auxiliam no deslocamento, manutenção e limpeza. Dois anos de garantia contra defeitos de fabricação.

## VANTAGENS EM RELAÇÃO AO CARVÃO

### PRODUTIVIDADE

Equipamento aquece rapidamente (cerca de 20 minutos), podendo desligá-lo para controlar o consumo de gás ou regular a temperatura de forma homogênea, possibilitando assar a carne uniformemente.

### LIVRE DE FUMAÇA

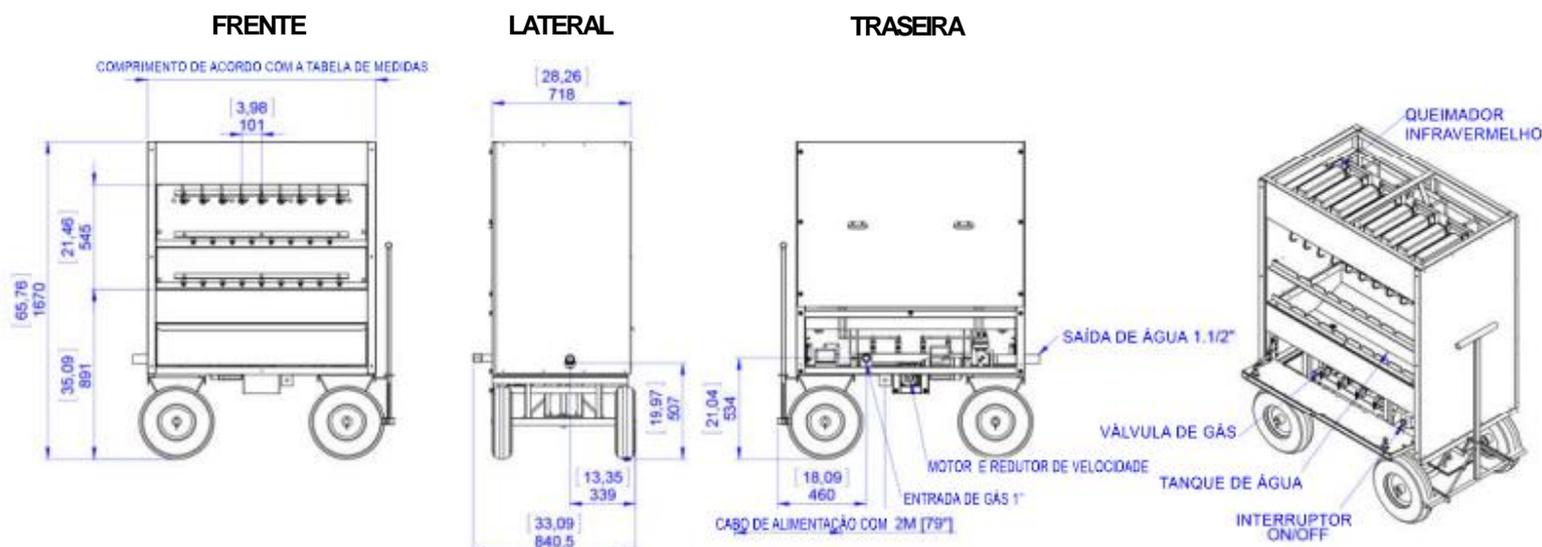
Possui tanque de água em aço inox para coletar gordura e eliminar a formação de fumaça, além de facilitar o trabalho de limpeza do equipamento.

### SEGURANÇA, FÁCIL MANUTENÇÃO E PRATICIDADE

Equipamento possui válvulas de gás para evitar riscos no manuseio, sua manutenção preventiva é simples e barata.

### ENERGIA SUSTENTÁVEL

Equipamento não emite elementos tóxicos, cinzas ou fuligem e não é agressivo ao meio ambiente.



### TABELA DE MEDIDAS (MILÍMETROS / POLEGADAS)

| Galerias | Espetos | Queimador | BTUS   | Largura         | Profundidade  | Altura     |
|----------|---------|-----------|--------|-----------------|---------------|------------|
| 2        | 13      | 6         | 54000  | 1000 (39 3/8")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 2        | 17      | 8         | 72000  | 1200 (47 1/4")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 2        | 23      | 10        | 90000  | 1500 (59 1/16") | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 2        | 29      | 14        | 126000 | 1800 (70 7/8")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 2        | 33      | 16        | 144000 | 2000 (78 3/4")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 2        | 37      | 18        | 162000 | 2200 (86 5/8")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 2        | 43      | 20        | 180000 | 2500 (98 7/16") | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |

| Galerias | Espetos | Queimador | BTUS   | Largura         | Profundidade  | Altura     |
|----------|---------|-----------|--------|-----------------|---------------|------------|
| 3        | 20      | 6         | 54000  | 1000 (39 3/8")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 3        | 26      | 8         | 72000  | 1200 (47 1/4")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 3        | 35      | 10        | 90000  | 1500 (59 1/16") | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 3        | 44      | 14        | 126000 | 1800 (70 7/8")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 3        | 50      | 16        | 144000 | 2000 (78 3/4")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 3        | 56      | 18        | 162000 | 2200 (86 5/8")  | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |
| 3        | 65      | 20        | 180000 | 2500 (98 7/16") | 700 (27 1/2") | 1670 (66") |

### CONSUMO DE GÁS E PRESSÃO

| Largura         | Consumo GLP Kg/h | Consumo GN m³/h | Pressão GLP mmH2O | Pressão GN mmH2O |
|-----------------|------------------|-----------------|-------------------|------------------|
| 1000 (39 3/8")  | 1,14             | 1,43            | 285               | 180              |
| 1200 (47 1/4")  | 1,52             | 1,90            | 285               | 180              |
| 1500 (59 1/16") | 1,90             | 2,38            | 285               | 180              |
| 1800 (70 7/8")  | 2,66             | 3,33            | 285               | 180              |
| 2000 (78 3/4")  | 3,04             | 3,80            | 285               | 180              |
| 2200 (86 5/8")  | 3,42             | 4,28            | 285               | 180              |
| 2500 (98 7/16") | 3,80             | 4,75            | 285               | 180              |

## INFORMAÇÕES ÚTEIS

### ELETRICIDADE

- Esta máquina requer motor de alimentação monofásica 110V or 220 V / 5.85 Amp / 50HZ ou 60 HZ; especifique quando encomendar.
- Tomada de eletricidade com cabo de 5 pés (2 metros). O comprimento do cabo pode variar de acordo com as dimensões do equipamento.

### ITENS OPCIONAIS

- Platibanda frontal. Pode vir abertura para bandeja GN.

### GÁS

- Cada queimador infravermelho utiliza 9.000 BTUs. Todas as unidades seccionais requerem fornecimento de gás regulado. Se estiver utilizando uma conexão com mangueira de gás flexível, o diâmetro interno da mangueira não deverá ser menor do que o da entrada principal de gás (1") para evitar tensão indevida na conexão de gás.
- É necessário utilizar regular de pressão de gás, item não incluso no equipamento.

### IMPORTANTE

- Verifique os códigos locais para regulamentos sanitários e de incêndio.