

LV 660

LV 660 – PARRILLA A GÁS COM PEDRA VULCÂNICA SISTEMA DE ELEVAÇÃO AUTOMÁTICO

EXEMPLO DA FOTO LV660 COM 1500MM DE LARGURA COM GRELHA DE DESCANSO OPCIONAL



TAMANHOS DISPONÍVEIS

- Largura disponível conforme tabela abaixo, de acordo com a necessidade do cliente.

Largura (mm/polegadas)
1000mm (39 1/32")
1200mm (47 7/32")
1500mm (59 1/32")
1800mm (70 27/32")
2000mm (78 23/32")

QUEIMADORES

- Totalmente fabricados em aço inox AISI 304 com proteção dos queimadores;
- Alta geração de calor, assando de forma rápida e uniforme.

FÁCIL CONTROLE DE CALOR

- Dois controles de gás Hi-Lo com ignitor de bateria, para parrilla operar a 50% ou 100%.

PEDRA VULCÂNICA

- Sistema de pedra vulcânica para sabor extra de defumação semelhante ao carvão, adicionando temperatura extra de cozimento;
- Aparência semelhante a cocção com carvão.

GRELHAS

- 5 tipos de grelhas principais disponíveis: Grelha em V, Barra Redonda, Barra Chata, Chapa Lisa ou para Peixe;
- Grelhas disponíveis em aço carbono ou aço inoxidável;
- Sistema de elevação automática da grelha, permitindo ajuste de altura para um controle mais rápido da intensidade de calor;
- Grelhas de descanso traseiro removíveis, incluídas para cada seção de grade principal.

ESTRUTURA DA MÁQUINA

- Estrutura interna em aço inoxidável AISI430 ou AISI304;
- Rodízios de 4 polegadas, que auxiliam no deslocamento para manutenção e limpeza;
- Chapas de acabamento em aço inox AISI430 ou AISI304 escovado;
- Bandejas anguladas na parte inferior do equipamento e bandeja central removível para coleta de respingos de gordura;

LIMPEZA

- Equipamento fabricado em aço inox escovado 304 ou 430 com rodízios para deslocamento;
- Grelhas removíveis que facilitam a limpeza.

GÁS

- A parrilla possui 2 conexões de gás de 3/4 de polegada cada na parte traseira;
- Pode utilizar GN ou GLP, especifique ao fazer o pedido;
- É necessário um regulador de pressão independente para cada entrada de gás.
- A rede de gás deve ter uma pressão constante de 280 MMCA/ 2,8KPa/ para GLP e 180 MMCA/ 1,8KPa/ para Gas Natural.

ELETRICIDADE

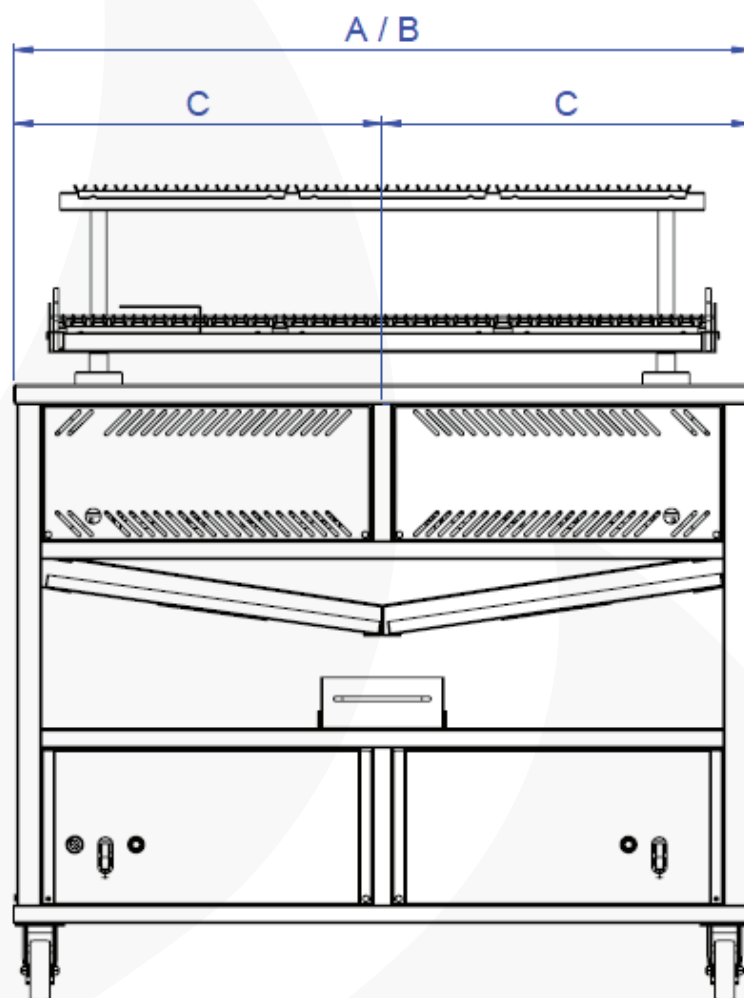
- O aparelho possui motor monofásico 240VAC – 1,2A potência 270w 50Hz;
- Consumo de energia elétrica 0,27 kWh – 240VAC;
- Equipamentos com 1500mm ou mais possuem dois motores.

OPCIONAIS

- Platibanda retrátil;

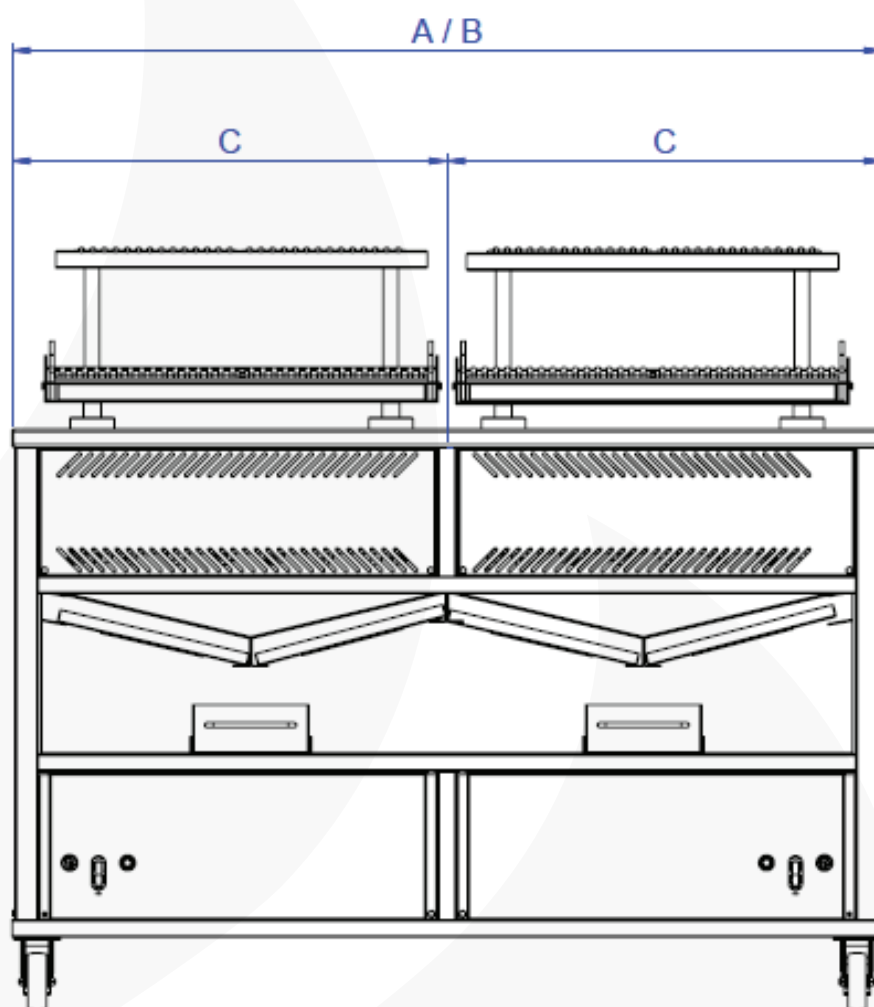
DIVERSOS

- Para instalação somente sob coifa. O fabricante não é responsável pela instalação;
- 2 anos de garantia contra defeitos de fabricação;
- Reguladores de pressão não inclusos. Consultar regulamentos locais.


TABELA DE TAMANHOS E CONSUMO (MILÍMETROS - POLEGADAS)

LARGURA COMERCIAL (A)	LARGURA REAL (B)	QTD. TOTAL GRELHAS	LARGURA DE CADA SEÇÃO DO QUADRO (C)	ÁREA DE COCÇÃO TOTAL	PROFUN.	ALTURA DA SOLEIRA	QTD. QUEIM.	QTD. VÁLV.	CONSUMO GN m³/h GLP Kg/h		BTUs
1000mm - 39 1/32"	1000mm - 39 1/32"	1	500mm - 19 21/32"	880mm - 34 5/8"	900mm - 35 7/16"	1000mm - 39 1/32"	10	2	3,1 GN	2,5 GLP	160.000

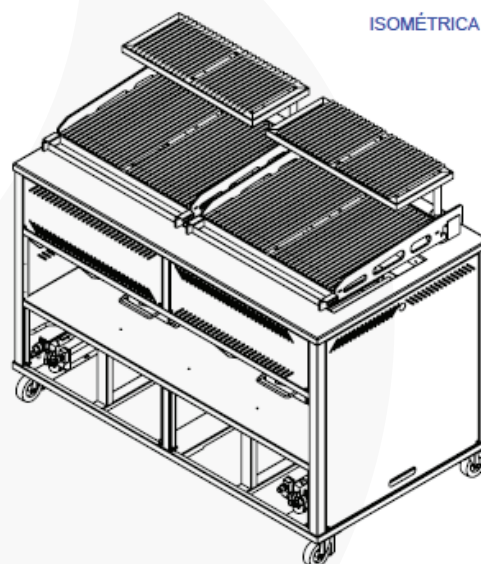
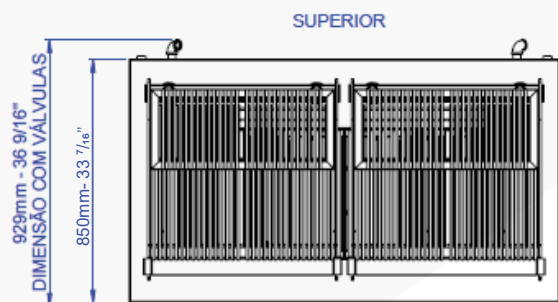
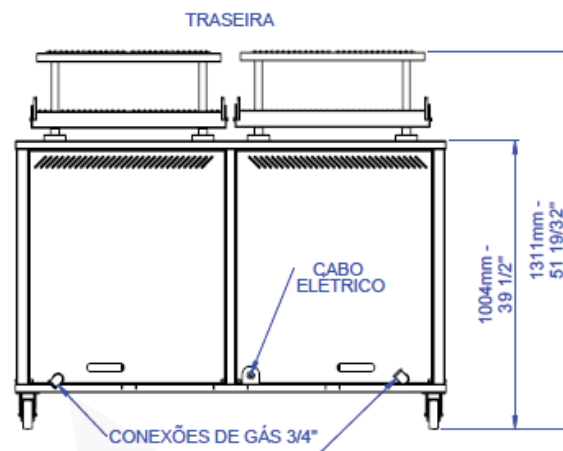
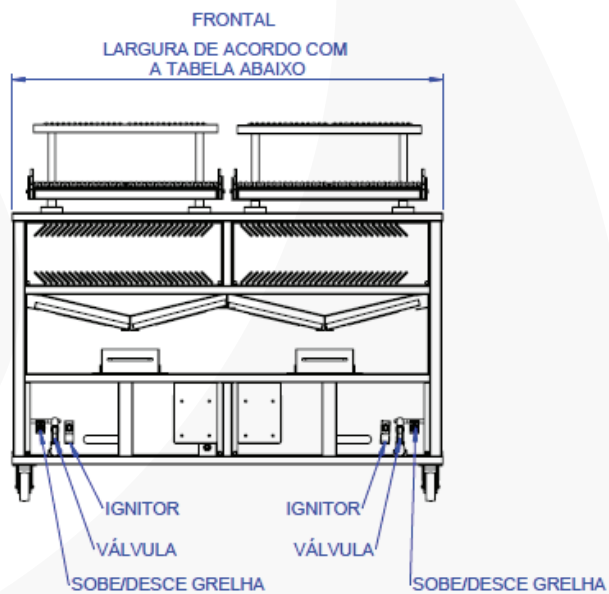



TABELA DE TAMANHOS E CONSUMO (MILÍMETROS - POLEGADAS)

LARGURA COMERCIAL (A)	LARGURA REAL (B)	QTD. TOTAL GRELHAS	LARGURA DE CADA SEÇÃO DO QUADRO (C)	ÁREA DE COCÇÃO TOTAL	PROFUNDIDADE	ALTURA DA SOLEIRA	QTD. QUEIM.	QTD. VÁLV.	CONSUMO GN m³/h GLP Kg/h		BTUs
1200mm - 47 1/2"	1200mm - 47 1/2"	1	600mm - 23 9/16"	1080mm - 42 1/2"	900mm - 35 1/16"	1000mm - 39 1/32"	12	2	3,8 GN	2,9 GLP	192.000
1500mm - 59 1/32"	1500mm - 59 1/32"	2	750mm - 29 1/2"	1380mm - 54 9/16"			16		5,0 GN	3,9 GLP	256.000
1800mm - 70 27/32"	1800mm - 70 27/32"	2	900mm - 35 13/32"	1680mm - 66 1/8"			18		5,6 GN	4,4 GLP	280.000
2000mm - 78 23/32"	2000mm - 78 23/32"	2	1000mm - 39 11/32"	1880mm - 74"			20		6,3 GN	4,9 GLP	320.000



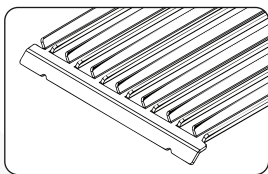
DIMENSÕES E CONEXÕES



OPÇÕES DE GRELHAS

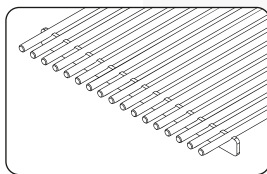
Formato "V"

Aço Carbono - Aço Inox 430/304



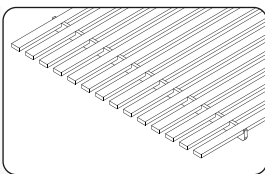
Barra Redonda

Aço Carbono - Aço Inox 304



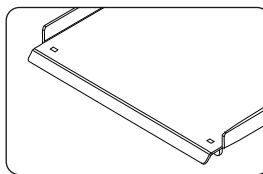
Barra Chata

Aço Carbono



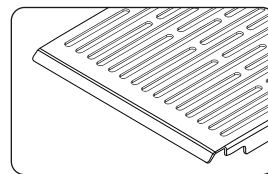
Chapa Lisa

Aço Carbono - Aço Inox 430/304



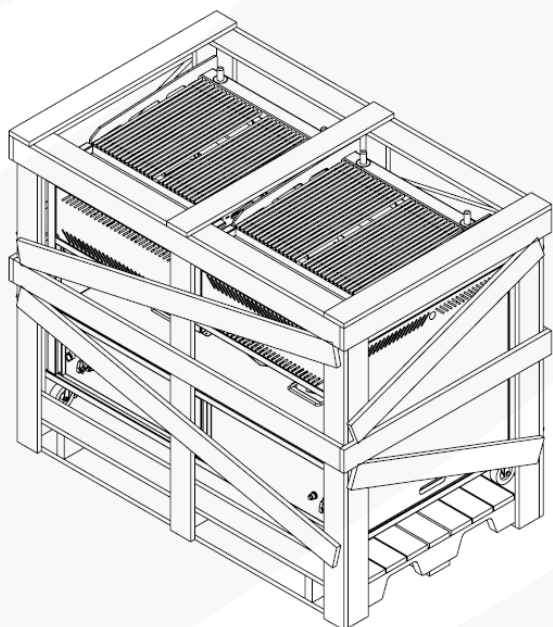
Para Peixe

Aço Inox 430/304



DIMENSÕES E PESOS EMBALAGEM

(MILÍMETROS - POLEGADAS / KG - LIBRAS)



LARGURA DO EQUIP.	PESO LÍQUIDO APROXIMADO	DIMENSÕES COM EMBALAGEM	PESO BRUTO EMBALADO
1000mm - 39 1/2"	307Kg/677lb	1150x990x1330mm - 45 1/4x38 3/32x52 1/32"	358Kg/789lb
1200mm - 47 1/2"	339Kg/747lb	1350x990x1330mm - 53 1/8x38 3/32x52 1/32"	394Kg/869lb
1500mm - 59 1/2"	344Kg/758lb	1650x990x1330mm - 64 1/16x38 3/32x52 1/32"	407Kg/897lb
1800mm - 70 2/32"	412Kg/908lb	1950x990x1330mm - 76 3/4x38 3/32x52 1/32"	488Kg/1076lb
2000mm - 78 23/32"	459Kg/1012lb	2150x990x1330mm - 84 3/8x38 3/32x52 1/32"	543Kg/1197lb

SCHEER CHURRASQUEIRAS E PARRILLAS

BR-116, KM 148, Nº 17204 | CEP 95054-780
Sagrada Família | Caxias do Sul | RS | Brasil



BRASIL:

+55 54 3224.3066 – SCHEER.COM.BR

EUA:

+1 9544152161 – ZAFILL.COM

EUROPA:

+31 6 21674858 – ABMBBQ.NL

JAPÃO:

+81 3 3280 1035 – SCHEER.JP

AUSTRÁLIA:

+61 0 422 477725 – PROLINEEQUIPMENT.COM.AU

ÁFRICA DO SUL:

+27 11 568 4598 – SCHEERSA.CO.ZA

