



Churrasqueiras e Parrillas



PARRILLA PROFISSIONAL LV 620



LV 620 DE 1 METRO DE COMPRIMENTO.

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

TAMANHO PERSONALIZADO

Equipamento personalizável de acordo com a necessidade do cliente. De 39 3/8" (1,00 metro) até 78 3/4" (2,00 metros).

LIMPEZA

Equipamento revestido em aço inox escovado AISI 304 ou AISI 430. Possui rodízios para auxiliar na limpeza.

QUEIMADORES

Os queimadores são utilizados como fonte de aquecimento. Possui de 10 a 20 queimadores conforme o tamanho da parrilla.

CONTROLE DE GÁS

Controle de gás através de duas válvulas e faiscador.

GRELHAS

Grelhas de aço carbono de fácil remoção e manuseio, disponíveis nos formatos em V ou redondo de aço carbono e com possibilidade de descanso para legumes.

ESTRUTURA

Equipamento com estrutura de tubo interno em aço carbono. Possui gavetas de água para coletar gordura e dois anos de garantia em peças e mão de obra.

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.

PEDRAS VULCÂNICAS

Possui pedras vulcânicas que auxiliam no processo de cocção da carne, proporcionando economia de gás e realçando o sabor do assado.

SEGURANÇA, FÁCIL MANUTENÇÃO E PRATICIDADE

Equipamento possui válvulas de gás para evitar riscos no manuseio, sua manutenção preventiva é simples e barata, além de possibilitar o fornecimento contínuo e programado de gás, economizando o espaço destinado ao armazenamento de carvão.

ENERGIA SUSTENTÁVEL

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

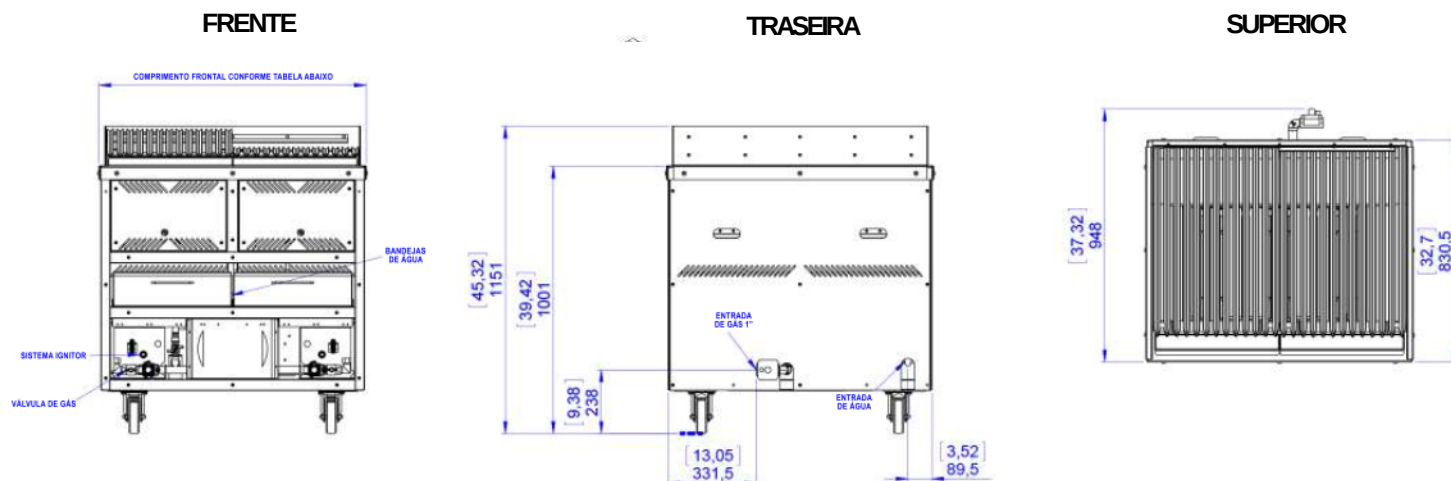


TABELA DE MEDIDAS (MILÍMETROS / POLEGADAS)

Largura	Queimadores	BTUs	Válvulas
1000 (39 3/8")	10	140000	2
1200 (47 1/4")	12	168000	2
1500 (59 1/16")	16	224000	2
1800 (70 7/8")	18	252000	2
2000 (78 3/4")	20	280000	2

CONSUMO DE GÁS E PRESSÃO

Consumo GLP Kg/h	Consumo GN m³/h	Pressão GLP mmH2O	Pressão GN mmH2O	Largura
4	5	285	120	1000 (39 3/8")
4,80	6	285	120	1200 (47 1/4")
6,40	8	285	120	1500 (59 1/16")
7,20	9	285	120	1800 (70 7/8")
8	10	285	120	2000 (78 3/4")

INFORMAÇÕES ÚTEIS

INSTALAÇÃO

- O fabricante não se responsabiliza pela instalação. É necessário um mangote flexível de gás de 3/4 polegada que não é fornecido junto ao equipamento. Além disso, é necessário uma entrada de água de 1/2 polegada para abastecimento das bandejas.

DIVERSOS

- Verifique a regulamentação local para instalação em segurança e prevenção de incêndios.

ITENS OPCIONAIS

- Opção de grelha redonda em aço inox.
- Grelha formato em U em aço inoxidável.
- Grelha formato em V em aço inoxidável.

EXAUSTÃO

- Os cálculos de ventilação precisam ser confirmados por empresa especializada em exaustão para garantir que o sistema atenda aos códigos locais.