



## PARRILLA 690 PROFISSIONAL

### CARACTERÍSTICAS | BENEFÍCIOS

#### MODELO CUSTOMIZADO

Encaixe do equipamento em módulos independentes (módulo braseiro + módulo de grelhas) com opções de tamanho personalizado com a necessidade do cliente.

Caso o restaurante inicie sua operação com apenas um módulo e precise aumentar sua capacidade de atendimento, este modelo tem a opção de encaixe de mais módulos para aumentar a capacidade da Parrilla.

#### ISOLAMENTO TÉRMICO

Para manter o calor na caixa de fogo da churrasqueira gerando economia de carvão em comparação a um equipamento de alvenaria convencional.

#### PRONTO PARA USO

Dispensa construção de alvenaria.

#### ACIONAMENTO MANUAL DE GRELHAS

Através do volante lateral.

#### ALTA QUALIDADE

Equipamentos projetados e construídos com alta qualidade para proporcionar a melhor performance do churrasco e maior durabilidade no uso profissional.

#### LIMPEZA

Parte superior revestida em aço inox escovado (Inox 304 ou Inox 430) com rodízios para deslocamento da churrasqueira e grelhas removíveis que facilitam a limpeza.

Gaveta coletora de gordura na parte superior do equipamento.

SCHEER CHURRASQUEIRAS

R. Roque Callege, 133

Cep: 95041-440 - Universitário

Caxias do Sul | RS | Brasil



@scheerchurrasqueiras

BRASIL

+55 54 3224.3066

SCHEER.COM.BR

JAPÃO

+81 3 3280 1035

KYODAIMARKET.COM

ESTADOS UNIDOS

+1 954 4152161

SCHEERUSA.COM

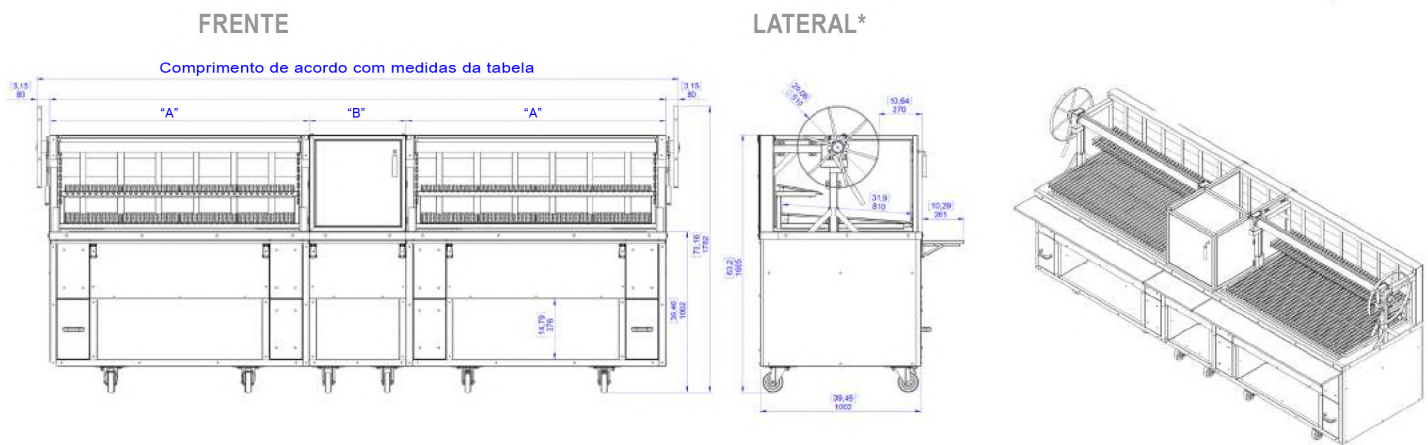
AUSTRÁLIA

+61 2 9986 2004

PROLINEEQUIPMENT.COM.AU

EUROPA

+31 6 82902464

**TABELA DE MEDIDAS**

| Comprimento Externo*<br>"A" | Área de Cocção*<br>(Comp x Prof.) | Braseiro*<br>"B"         | Profundidade* | Altura*                |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------|------------------------|
| 600 + 80 (Volante)          | 400 x 810                         | 500<br>600<br>700<br>800 | 1000mm        | 1610 + 170mm (volante) |
| 800 + 80 (Volante)          | 600 x 810                         |                          |               |                        |
| 1000 + 80 (Volante)         | 800 x 810                         |                          |               |                        |
| 1200 + 80 (Volante)         | 1000 x 810                        |                          |               |                        |
| 1500 + 80 (Volante)         | 1300 x 810                        |                          |               |                        |

\*Dimensões em milímetros.

**INFORMAÇÕES ÚTEIS****ALTURA DA CAIXA DE FOGO (Braseiro)**

Altura padrão do tijolo até a grelha de 200mm. Caso necessite outra medida, solicite a viabilidade de mudança no momento do pedido.

**ELETRICIDADE**

- Esta máquina não requer instalação elétrica.
- Acionamento 100% manual.

**EXAUSTÃO**

- Equipamento requer instalação de um exaustor para eliminar a propagação de fumaça.
- Verifique as especificações locais de incêndio e regulamentos sanitários.
- Os cálculos de ventilação precisam ser confirmados por um especialista em ventilação mecânica, consultor local ou contratado para garantir que o sistema atenda as especificações locais.

**ITENS OPCIONAIS**

- PLATIBANDA: fixa ou retrátil. Opção de abertura para cuba GN.
- Gaveta de cinzas possível apenas se NÃO houver braseiro.
- Braseiro com ou sem cesto de lenha.
- TIPO DE AÇO: Parte superior fabricada em Inox 304 e 430 (até a soleira). Parte abaixo da soleira é produzida na versão Black.

**ACESSÓRIOS**

- Compartimento de Carvão revestido em inox 304 ou 430.
- Cesto de lenha.
- Grelhas em barras redondas de inox ou grelha chapada em formato U para assar peixe.
- Possibilidade de gravar o logo do comprador na porta do braseiro.