



CHAR BROILERS A GÁS

Preparam carnes assadas e grelhados em geral, com controle, alta potência e economia.

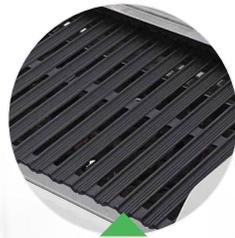
CBG24

CHAR BROILER A GÁS INOX



CBG36

CHAR BROILER A GÁS INOX



EXCLUSIVA GRELHA DUPLA FUNÇÃO

Com um lado para grelhados tradicionais e o outro para alimentos delicados.

A EVOLUÇÃO DA CHURRASQUEIRA

O Char Broiler é perfeito para assar carnes de todos os tipos, deixando aquela marquinha de grelhado inconfundível, com economia e sem a fumaça e as cinzas do carvão.

- ✓ Todo feito em aço inox
- ✓ Grelhas em ferro fundido
- ✓ Chama piloto para acendimento rápido
- ✓ Bandeja coletora de gordura
- ✓ Desmontável para limpeza
- ✓ Não precisa de pedra vulcânica
- ✓ Acompanha kit de conversão para Gás Natural



VÍDEO



CAVALETE INOX: PARA CHAPA, FOGÃO OU CHAR-BROILER. C24 / C36

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	CBG24	HD	CBG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	54.000 BTU/h		81.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 880 x 810 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	510 x 680 x 930 mm		410 x 980 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 75,00 kg		77,00 kg / 92,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
Consumo máximo [GN]	2,16 m³/h		3,24 m³/h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi [0,025 kgf/cm²]		0,361 psi [0,025 kgf/cm²]	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi [0,013 kgf/cm²]		0,180 psi [0,013 kgf/cm²]	
Área útil [LxP]	580 x 540 mm		870 x 540 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637306		7895707637313	

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.