

TECNO



CHURRASQUEIRA A GÁS TECNO PROFESSIONAL TBBQ64A

TENSÃO 220 V

Churrasqueira a Gás de Embutir Tecno Professional TBBQ64A

A linha de churrasqueiras a gás Tecno Professional foi criada com os mais avançados recursos de performance, praticidade, beleza e durabilidade, proporcionando facilmente deliciosos momentos ao preparar todos os tipos de alimentos.

A TBBQ64A prepara com rapidez grandes refeições por oferecer exclusivas grelhas piramidais em inox de 8 mm com melhor distribuição de calor e potentes queimadores em inox fundido e um selador Sear, todos com potência de 15.000 BTUs.

Um painel de refinado design com bordas angulares exclusivo Tecno se integra com mais elegância aos espaços gourmet por trazer a bandeja coletora integrada em sua parte inferior e manípulos iluminados em LED de 2 cores.

Sua estrutura é construída 100% em aço inox 304 e recebe soldas a laser por toda a extensão dos cantos da cavidade interna, o que garante maior facilidade de limpeza e evita a entrada de resíduos no interior da churrasqueira.

Acompanha um amplo conjunto de acessórios que inclui chapa grill em inox, pedra para pizzas em cordierita, caixa defumadora em inox, espeto giratório, briquetes cerâmicos e defletores de calor em W para preparos mais fáceis e saborosos.

A churrasqueira a gás TBBQ64A compõe elegantes conjuntos com os demais produtos da ampla coleção Tecno Professional equipados com os mesmos puxadores tubulares em aço escovado.

As churrasqueiras TECNO utilizam componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade.

A TECNO

Marca criada em 2009 pela Lofra Sud America é reconhecida por oferecer eletrodomésticos com características técnicas especiais. Eles são desenvolvidos para atender as necessidades específicas dos amantes da arte culinária no Brasil.

Suas 3 linhas completas de produtos são compostas por refrigeradores, adegas, cervejeira, frigobar, fornos de embutir, fornos combinados com micro-ondas, gavetas aquecidas, cooktops a gás e a indução, coifas de parede e de ilha.

Os produtos TECNO são uma das melhores escolhas dos aficionados da culinária e gastronomia refinadas que buscam produtos a altura de suas elevadas expectativas.

DIFERENCIAIS

Performance



Grelhas com Perfis Piramidais em Inox de 8 mm

Melhoram a distribuição do calor para selagens perfeitas, reduzem o contato das carnes com as chamas e criam deliciosas marcas nos grelhados.

Fabricação 100% em Aço Inox 304

Utiliza o melhor e mais resistente aço em toda a estrutura das churrasqueiras Tecno.





Queimadores em Inox Fundido de 15.000 BTUs

Proporcionam longa durabilidade com ampla variação de potência que inicia em 6.000 BTU. Acompanham 4 defletores de calor em W e 4 separadores de calor aplicados nos queimadores para melhor controle da temperatura em cada área de preparo da grelha.

Queimador Sear de 15.000 BTUs

Calor potente e homogêneo para selagem perfeita das carnes para resultados suculentos.



Briquetes Cerâmicos

Proporcionam sabor autêntico de churrasco, mantêm o calor uniforme por toda a grelha e reduzem labaredas evitando a queima dos alimentos.

Descansador de Alimentos

Zona de calor indireto ideal para preparar vegetais, aquecer pães, finalizar e descansar carnes antes de fatiar para uma maior suculência nas carnes.



Beleza



Manípulos Iluminados em LEDs

Em robusto zamac maciço com luz branca que se torna laranja ao acionar qualquer queimador da churrasqueira. Com acendimento superautomático piezoelétrico de todos os queimadores.

Painel em Inox com Bordas Angulares

Se integra com elegância aos mais diversos estilos de cozinhas, com bandeja coletora integrada na sua parte inferior. As informações do painel são gravadas à laser no inox para maior durabilidade.





Embutimento Perfeito

Churrasqueira com abas em inox nas laterais que recobrem as bancadas para uma elegante aplicação sem frestas.

Compõe Conjuntos

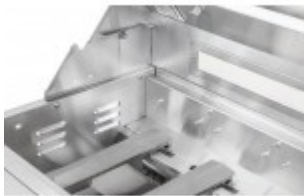
Com os demais produtos da Coleção Tecno Professional com os mesmos design e puxadores em inox escovado.



Controles de Iluminação Independentes

O acionamento das luzes potentes internas halógenas e dos LEDs dos manípulos é feito em botões separados nos cantos superiores do painel.

Praticidade



Interior Soldado a Laser

Sem frestas facilitando sempre uma melhor e mais rápida higienização da churrasqueira.

Chapa Grill em Inox

Saboreie apetitosos alimentos preparados na chapa, com reforço antiempenamento e coletor de gorduras integrado.



Pedra de Cordierite para Pizzas

Excelente ao reter e distribuir calor de forma uniforme para pizzas crocantes por fora e macias por dentro.

Caixa defumadora em Inox

Adiciona deliciosos sabores defumados e únicos nos alimentos ao aquecer lascas de madeira.



Espeto Giratório

Com queimador traseiro infravermelho de 11.000 BTUs de calor homogêneo para assados deliciosos.

Segurança



2 Anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.

Capa Protetora

Mantém a churrasqueira limpa durante os períodos em que ela não é utilizada.



Termômetro de Preparo

Faça o controle do ambiente interno sem precisar abrir a tampa, evitando a perda de calor para manter uma temperatura sempre estável durante os preparos.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 67.00 Kg

Profundidade 760 mm

Altura 680 mm

Largura 750 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 60.00 Kg

Profundidade 660 mm

Altura 580 mm (tampa fechada)

Largura 642 mm

PRODUTO

Cor aço inox escovado não poroso.

Garantia 2 anos contra defeitos de fabricação.

Aplicação embutida.

Acabamento abas laterais em inox que evitam frestas no nicho de embutimento.

INSTALAÇÃO

Tensão 220 V

Conexão elétrica com cabo através de plugue padrão brasileiro 03 pinos 4 mm.

Grupo Tecno

Distribuidor oficial LOFRA, Bertazzoni, Tecno e Elica no Brasil.

LOFRA[®]

BERTAZZONI

TECNO

elica

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 041 5757

VENDAS DIRETAS AO CONSUMIDOR

0800 757 5757

Rua Tomazina, 79 - Pinhas, PR - CEP 83325-040

CNPJ: 03624173/0001-79