



CHURRASQUEIRAS À GÁS



Alguns ambientes merecem
mais do que o normal.



Merecem Selmetal.



Apresentamos nossas modernas churrasqueiras a gás feitas com o que existe de melhor em tecnologia, segurança e design. Combinamos tudo isso para trazer a perfeição num dos momentos mais importantes da vida: estar em volta da família e amigos para comemorar e ser feliz!

<i>Modelos</i>	<i>Pag.</i>
HOUSTON <i>A top das churrasqueiras, com requinte, bom gosto, qualidade e um toque a mais de perfeição.</i>	4 / 5
PHOENIX <i>Design exclusivo para se adequar ao seu gosto.</i>	6
ATLANTA <i>Ideal para dar aquele toque especial em suas receitas.</i>	7
DALLAS <i>A queridinha de quem entende de culinária.</i>	8
ACESSÓRIOS <i>O toque que faltava para completar esse time campeão.</i>	9

 **SELMETAL**



Houston, Texas



*Houston, we don't have any problem.
Aqui tudo funciona! Mais do que uma churrasqueira,
um objeto de desejo. Uma máquina esculpida e soldada
em aço inox 304, com tecnologia de ponta para
completar todo tipo de missão culinária.*



HOUSTON

Características técnicas

- Fabricada em aço inox 304
- Grelha em aço inox 304 com 8 mm de espessura
- Grelha de descanso
- 3 ou 4 queimadores fundidos em aço inox 304
- Controladores de chamas
- Funciona com gás GLP ou GN
- Pode ser convertida para gás natural
- Medidas 3 queimadores - **62,5 x 63 x 49,5** cm (C x L x A)
- Medidas 4 queimadores - **82 x 63 x 49,5** cm (C x L x A)
- Área de cozimento 3 queimadores - **57 x 43,2** cm
- Área de cozimento 4 queimadores - **77 x 43,2** cm
- Potência 3 queimadores - **45.000** BTU's
- Potência 4 queimadores - **60.000** BTU's
- Peso líquido 3 queimadores - **41** kg
- Peso líquido 4 queimadores - **50** kg
- Consumo de gás em torno de **1,5** kg/h
- Medidor de temperatura
- Sistema de ignição "Push Turn"
- Bandeja removível coletora de gordura frontal
- 1 ano de garantia (em defeitos de fabricação)





Phoenix, Arizona



Good day sunshine! Com a Phoenix, todo dia é dia para cozinhar e celebrar a vida. Sua potência e calor são as provas perfeitas de que não existe tempo ruim para se fazer o que se tem vontade. Aqui, o sol nunca nos abandona!



Características técnicas

- Fabricada em aço inox 304
- Grelha em aço inox 304, com 6 mm de espessura
- Grelha de descanso
- 3 ou 4 queimadores em aço inox 304
- Controladores de chamas
- Funciona com gás GLP ou GN
- Pode ser convertida para gás natural
- Medidas 3 queimadores **62 x 63 x 49,5** cm (C x L x A)
- Medidas 4 queimadores **82 x 63 x 49,5** cm (C x L x A)
- Área de cozimento 3 queimadores **57 x 43,2** cm
- Área de cozimento 4 queimadores **77 x 43,2** cm
- Potência 3 queimadores **36.000** BTU's
- Potência 4 queimadores **48.000** BTU's
- Peso líquido 3 queimadores **28,5** kg
- Peso líquido 4 queimadores **37** kg
- Consumo de gás em torno de **1,5** kg/h
- Medidor de temperatura
- Sistema de ignição "Push Turn"
- Bandeja removível coletora de gordura frontal
- 1 ano de garantia (em defeitos de fabricação)



PHOENIX



Atlanta, Geórgia



Take the podium. Chegar na frente dos concorrentes não é para qualquer um. Atlanta sabe bem disso, pois ela conta com aço inox 304 com 6 mm. Entre muitas outras características, é a favorita para levar o ouro em seus momentos de lazer.



Características técnicas

- Fabricada em aço inox 304
- Grelha em aço inox 304 com 6 mm de espessura
- Grelha de descanso
- 3 ou 4 queimadores em aço inox 304
- Controladores de chamas
- Funciona com gás GLP ou GN
- Pode ser convertida para gás natural
- Medidas 3 queimadores **62 x 63 x 49,5 cm** (C x L x A)
- Medidas 4 queimadores **82 x 63 x 49,5 cm** (C x L x A)
- Área de cozimento 3 queimadores **57 x 43,2 cm**
- Área de cozimento 4 queimadores **77 x 43,2 cm**
- Potência 3 queimadores **36.000 BTU's**
- Potência 4 queimadores **48.000 BTU's**
- Peso líquido 3 queimadores **28,5 kg**
- Peso líquido 4 queimadores **37 kg**
- Consumo de gás em torno de **1,5 kg/h**
- Medidor de temperatura
- Sistema de ignição "Push Turn"
- Bandeja removível coletora de gordura frontal
- 1 ano de garantia (em defeitos de fabricação)



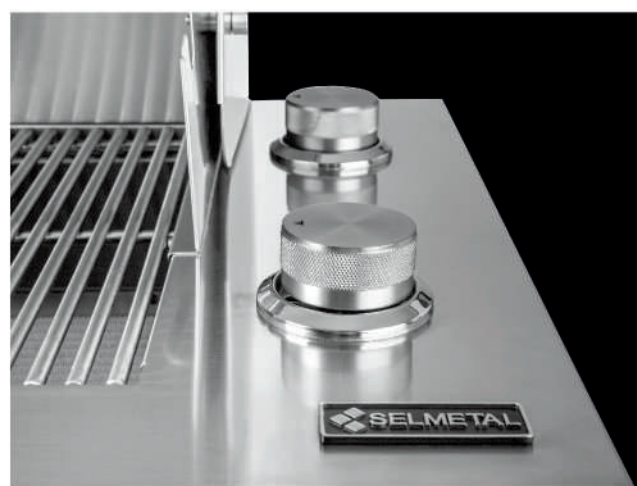
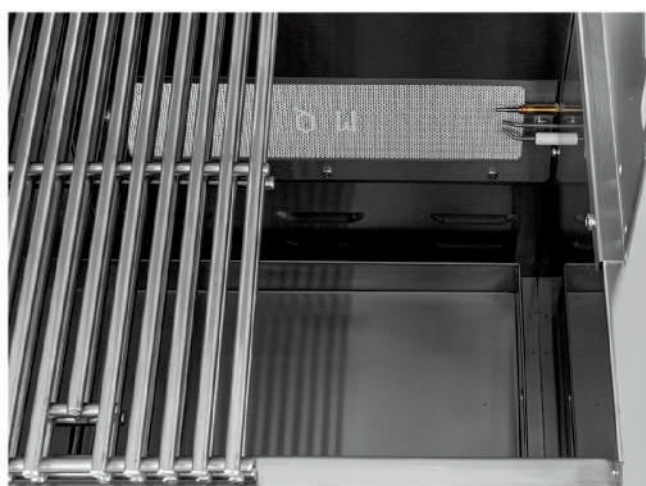
ATLANTA



Dallas, Texas



Go Cowboys! Com a Dallas, você faz o seu touchdown sem precisar correr muitas jardas. Isso porque ela foi projetada para otimizar o espaço. Praticidade no dia a dia para quem não tem tempo a perder, nem abre mão de uma comida saudável.



Características técnicas

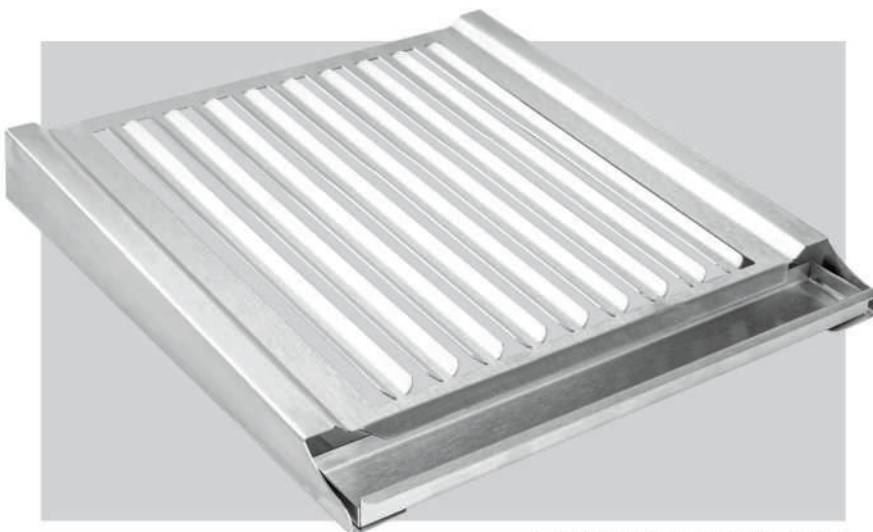
- Fabricada em aço inox 304
- Grelha em aço inox 304 com, 8 mm de espessura
- 2 queimadores infravermelhos
- Funciona com gás GLP ou GN
- Pode ser convertida para gás natural
- Medidas modelo 600 **52 x 33 x 60,5** cm (C x L x A)
- Medidas modelo 700 **52 x 33 x 70** cm (C x L x A)
- Área de cozimento modelo 600 **36 x 37** cm
- Área de cozimento modelo 700 **46 x 37** cm
- Potência de modelo 600 **17.800** BTU's
- Potência de modelo 700 **17.800** BTU's
- Peso líquido modelo 600 **16,5** kg
- Peso líquido modelo 700 **19,5** kg
- Consumo de gás em torno de **0,3** kg/h
- Medidor de temperatura
- Sistema de ignição "Push Turn"
- Bandeja removível coletora de gordura
- 1 ano de garantia (em defeitos de fabricação)

DALLAS

Grelha Argentina

A Grelha Argentina, ou grelha parrilla, é tradicionalmente usada em churrascos ou parrilladas argentinas e uruguaias. Ela é construída em canaletas, normalmente em formato V, com leve inclinação que faz a gordura ou o sumo da carne escorrerem para o reservatório e não entrarem em contato com o fogo, não formando labaredas, o que possibilita assar bem perto da brasa com o máximo de aproveitamento do calor, aumentando a suculência da carne.

Outro diferencial das grelhas parrillas são as marcas deixadas por suas canaletas. Assim como nos mais tradicionais restaurantes argentinos, **a carne fica visualmente muito mais apetitosa.**



* exclusiva para o modelo Dallas



Smoker

Transforme sua churrasqueira em um verdadeiro defumador e tenha carnes com sabores incríveis! Com o Smoker Box Selmetal, é possível defumar várias peças de carnes, ou usar para aguçar o gosto das suas carnes assadas. Basta inserir lascas da madeira de sua preferência, segundo o odor e gosto que lhe satisfaçam e posicionar no fundo da churrasqueira.



* não compatível com o modelo Dallas

Chapa

Chapas são essenciais para o preparo de hambúrgueres, sanduíches, lanches, hot dogs e até mesmo de legumes grelhados, conferindo a esses alimentos sabor e textura inigualáveis. A chapa apresenta uma superfície lisa e se assemelha a uma frigideira, por exemplo.



* não compatível com o modelo Dallas

Churrasqueiras nas versões com 4 queimadores



HOUSTON



PHOENIX



ATLANTA

Tabela Comparativa

	Houston		Phoenix		Atlanta		Dallas 600	Dallas 700
Queimadores	3	4	3	4	3	4	2	2
Medidas em cm Comprimento x Largura x Altura	62,5 x 63 x 49,5	82 x 63 x 49,5	62,5 x 63 x 49,5	82 x 63 x 49,5	62,5 x 63 x 49,5	82 x 63 x 49,5	52 x 33 x 60,5	52 x 33 x 70
Área de cozimento em cm	37,6 x 43,2	56,4 x 43,2	37,6 x 43,2	56,4 x 43,2	37,6 x 43,2	56,4 x 43,2	36 x 37	46 x 37
Potência em BTU's	45.000	60.000	36.000	48.000	36.000	48.000	17.800	17.800
Peso líquido em kg	41	50	28,5	37	28,5	37	16,5	19,5
Consumo de gás em kg/h	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3



Mais do que algo primordial em nossas vidas, os alimentos também têm o poder de encantar e tornar inesquecíveis simples momentos do nosso dia a dia.

O ato de cozinhar pode ter vários significados: amor, hobby, relaxamento, paciência, terapia, entre outros.

Porém, a memória afetiva muitas vezes é o gatilho mais potente que nos faz sempre começar algo do zero para poder colher aquele sabor que tanto nos faz bem!

E isso só é possível com produtos de qualidade feitos sob medida, e com a segurança necessária para o bem-estar e a comodidade, tanto de quem adora se arriscar no mundo gastronômico, quanto de quem já é especialista no assunto.

Por isso, jogue-se de corpo e alma e sinta o prazer de servir, agradar, cuidar e nutrir quem está ao seu lado, e claro, sempre aproveitando ao máximo os incontáveis sabores que nossas churrasqueiras a gás são capazes de proporcionar a você.

Aproveite tudo de melhor que temos a lhe oferecer e comemore o bom da vida!



RUA ARINOS, 902 - Galpão 2
Parque Industrial Água Vermelha
Osasco / SP
CEP 06276-032
CNPJ 12.351.344/0001-24
SAC 11 3693 4488
sac@selmetal.com.br



<https://www.selmetal.com.br/>



selmetaloficial



Selmetal Ind. Com. de Metais Ltda