



**MUSSO  
BBQ**



**GRELHAS  
OPCIONAIS**

**FABRICADA EM  
AÇO 304**

**UM CHURRASCO  
PERFEITO**

**COLETOR  
DE GORDURA**

**MODELOS A  
CARVÃO**

**GRELHA  
PARRILLA**

# O SEGREDO DAS PARRILLAS

## FUMAÇA

As Parrillas Argentinas, possuem canaletas inclinadas para escoar a gordura até um recipiente coletor. Como a maior parte da gordura é escoada, ela não pinga na brasa, evitando aquela fumaça densa e escura, que além de dar um gosto ruim a carne, não é muito saudável. LEMBRE-SE: a Parrilla faz MENOS fumaça, e não nenhuma fumaça, afinal, utilizamos carvão.

## CALOR

Como a Parrilla se posiciona bem próxima à brasa, o calor é muito mais intenso, assim o cozimento da sua carne fica muito melhor, e com aquela marquinha característica na carne que dá água na boca!

## SABOR

Diferente dos espetos, onde a carne é furada (o que é um crime), a carne na Parrilla fica inteira, concentrando todo o suco e sabor dela, ficando assim muito mais succulenta.

## HIGIENE

O inox é muito mais higiênico, mais fácil de ser limpo e se receber bons cuidados, não enferruja. Assim sua grelha dura muito mais.

# PARRILLA MINI



Leve seu churrasco para qualquer lugar! A mini pesa 10kg. Medidas (largura x profundidade x altura): 31cm x 34cm x 25cm



Coletor de gordura e braseiro interno.



Tampa de vidro



Pegador de grelha para adicionar carvão durante o churrasco.

**A PARTIR DE R\$ 980\***

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



TAMPA DE VIDRO

TOTALMENTE EM INOX

ALÇA PARA TRANSPORTE

PEGADOR DE GRELHA

# MODELO BANCADA

- + 01 grelha argentina e 01 grelha de apoio lateral.
- + Firebox como opção para substituir a grelha lateral.
- + Largura sob medida para seu espaço.
- + Braseiro em tijolos refratários.

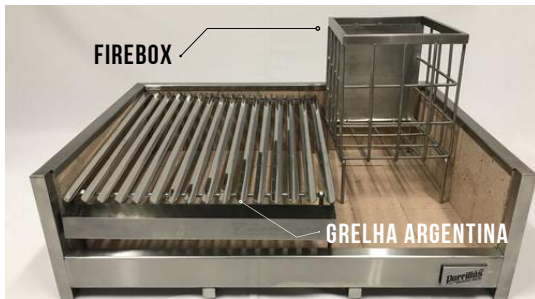
A PARTIR DE R\$ 1.990\*

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*

GRELHA DE APOIO LATERAL



FIREBOX



GRELHA ARGENTINA

# MODELO ORIGINAL

- + Liberdade para aproveitar melhor o espaço da sua casa.
- + Braseiro em tijolos refratários para queima do carvão, com manta interna para isolamento térmico
- + Opções com armário ou prateleira.
- + 01 grelha argentina e 01 grelha lateral.
- + Possui barras maciças de 1/4" ( 6.35 mm de diâmetro ), e estrutura para encaixe no braseiro. Grelha medindo 20 x 40 cm.

A PARTIR DE R\$ 2.350\*

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



# MODELO GARDEN

- + Estrutura em perfil quadrado de 25 x 25 mm, com paredes na espessura de 1.2 mm;
- + Tamanho permite uma combinação maior de grelhas.
- Braseiro em tijolos refratários, com manta interna para isolamento térmico, revestido externamente em chapa de aço inox com acabamento polido
- + Opções com armário ou prateleiras, para guardar tudo no final.

A PARTIR DE R\$ 4.310\*

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*





# MODELO MASTER

- + Modelos sob medida para o seu negócio.
- + Diversas combinações de grelhas, espetos e acessórios.
- + Grelhas e acessórios personalizados.

~~DE R\$ 5.998\*~~




**A PARTIR DE R\$ 5.570\***

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



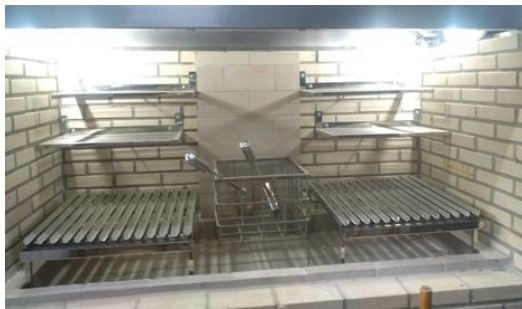
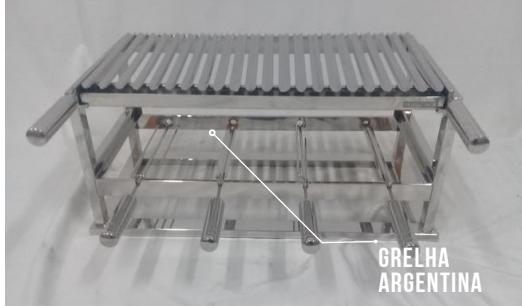


# MODELO ALVENARIA

-  Até 3 andares para grelha ou espetos.
-  Espetos giratórios no primeiro andar.
-  Todas as grelhas e espetos totalmente em aço 304.

A PARTIR DE R\$ 1.998\*

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



# MODELO LUXO

- + Revestida internamente com tijolo refratário, que distribui o calor e mantém a chama por mais tempo.
- + Grelha argentina em inox levemente inclinada para um coletor de gordura que reduz a fumaça.
- + Acessórios para manuseio da brasa, com uma pá para repor e outra para espalhar / limpar.
- + Opções com armário ou prateleiras, para guardar tudo no final.

A PARTIR DE R\$ 2.850\*

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



# MODELO LUXO COM ARMÁRIO

- + Revestida internamente com tijolo refratário, que distribui o calor e mantém a chama por mais tempo.
- + Grelha argentina em inox levemente inclinada para um coletor de gordura que reduz a fumaça.
- + Acessórios para manuseio da brasa, com uma pá para repor e outra para espalhar / limpar.
- + Opções com armário ou prateleiras, para guardar tudo no final.

A PARTIR DE R\$ 4.650\*

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



# MODELO GARDEN COM ARMÁRIO

- + Revestida internamente com tijolo refratário, que distribui o calor e mantém a chama por mais tempo.
- + Grelha argentina em inox levemente inclinada para um coletor de gordura que reduz a fumaça.
- + Acessórios para manuseio da brasa, com uma pá para repor e outra para espalhar / limpar.
- + Opções com armário ou prateleiras, para guardar tudo no final.

**A PARTIR DE R\$ 5.290\***

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*



# PIT SMOKER 24"



# PIT SMOKER 24"

- + Reverse Flow.
- + Firebox construído em chapa dobrada, e grelha interna.
- + 02 Grelhas em aço inoxidável para o smoker.
- + Chaminé removível, com válvula para controle da saída de fumaça.
- + Cabos em aço inox com isolamento térmico.
- + 1,60 x 50 x 1,50

- + Grelha para apoio frontal em inox.
- + 02 Termômetros para controle da temperatura, com graduação em F° e C°.
- + Um andar para colocar lenha/ carvão, feito de cantoneira de ferro.
- + Dreno no tambor para limpeza.
- + Rodízios para mobilidade.
- + Capacidade aproximada de 15 à 20 kg.

**A PARTIR DE R\$ 6.500\***

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*

# PIT SMOKER 24"





# PIT SMOKER 24"

- ⊕ Reverse Flow.
- ⊕ Firebox construído em chapa dobrada, e grelha interna.
- ⊕ 02 Grelhas em aço inoxidável para o smoker.
- ⊕ Chaminé removível, com válvula para controle da saída de fumaça.
- ⊕ Cabos em aço inox com isolamento térmico.
- ⊕ Forno com 3 lances de grelha em aço inoxidável
- ⊕ Grelha para apoio frontal em inox.
- ⊕ 02 Termômetros para controle da temperatura, com graduação em F° e C°.
- ⊕ Dois andares para colocar lenha/carvão, feito de cantoneira de ferro.
- ⊕ Dreno no tambor para limpeza.
- ⊕ Rodízios para mobilidade.
- ⊕ Capacidade aproximada de 80kg

**A PARTIR DE R\$ 9.999\***

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 31/08/2020\*

# FORMAS DE PAGAMENTO

- CARTÃO DE DÉBITO
- ENTRADA DE 50% E O RESTANTE NO CARTÃO DE CRÉDITO ATÉ 3X S/ JUROS
- TRANSFERÊNCIA (BANCO DO BRASIL, SANTANDER, SICOOB, CAIXA)
- DINHEIRO



**MUSSO** INOX

 MUSSOINOX

CONTATO@MUSSOINOX.COM.BR

