M.Prime
CHURRASQUEIRAS

EliteGrill

A Nova Referência em Churrasqueiras Premium.

M.Prime
CHURRASQUEIRAS

A M.Prime nasceu da visão de Roberto Magno Jr., diretor comercial do renomado Grupo Magno, com raízes firmes no mercado desde 1980. No cenário de apartamentos pequenos e médios de alto padrão, Roberto percebeu que os produtos destinados às áreas gourmet ainda tinham muito potencial a ser explorado.

Ao unir seu conhecimento técnico em climatização e sistemas de refrigeração, que aplica em empreendimentos de grande porte desde 2018, e sua experiência com gases combustíveis, Roberto enxergou uma oportunidade única: criar uma linha de produtos que atendesse às necessidades do público que busca qualidade, eficiência e sofisticação em espaços reduzidos.

A M.Prime foi idealizada para atender esse público exigente, que deseja transformar suas áreas gourmet em verdadeiros refúgios de prazer culinário, mas não abre mão de design e desempenho. Com a experiência adquirida pela Magno Equipamentos, que comercializa churrasqueiras, fogões e fornos para o setor comercial desde 1990, Roberto estava bem ciente dos padrões rigorosos de qualidade e segurança que precisariam estar presentes em cada produto M.Prime.

E foi essa bagagem, aliada à sua própria vivência em um apartamento de 140m² e ao desafio de encontrar eletrodomésticos premium e compactos, que o impulsionou a criar uma linha que redefine o conceito de praticidade e requinte para ambientes residenciais.A marca M.Prime, com seu portfólio de eletrodomésticos e churrasqueiras premium, reflete a essência de produtos duráveis, eficientes e, acima de tudo, únicos. Com um design sofisticado e soluções projetadas para otimizar o uso do espaço, cada produto é uma expressão de modernidade e exclusividade, mais do que eletrodomésticos, M.Prime oferece uma experiência única, permitindo que o uso do seu espaço gourmet se torne um ritual de satisfação, mesmo em um espaço compacto.

Com foco na inovação, a M.Prime acredita que a qualidade de vida começa em casa e que o lar pode ser o cenário perfeito para momentos inesquecíveis.

Por que o Aço Inox 304 é a Escolha Ideal para a EliteGrill

Quando se trata de churrasqueiras premium, a escolha do material faz toda a diferença. É por isso que a E**liteGrill é fabricada 100%* em aço inox 304**, o mesmo material utilizado em equipamentos profissionais e utensílios de alta performance. Mas o que torna o aço inox 304 tão especial, e por que ele supera o aço inox 430, amplamente usado em produtos mais básicos?

A resposta está na composição química:

Aço Inox 304: Com **18% de cromo e 8% de níque**l, oferece r**esistência excepcional à corrosão**, mesmo em ambientes úmidos, regiões costeiras ou submetido a altas temperaturas. Além disso, sua **durabilidade superior** garante um acabamento impecável e alta resistência.

Aço Inox 430: Mais simples e econômico, possui **apenas 16% de cromo e não contém níquel**, o que o torna **muito mais suscetível a ferrugem e desgaste**, comprometendo a longevidade em condições adversas.

Na prática, isso significa que a EliteGrill vai durar mais, manter sua aparência impecável e resistir aos desafios de vários e vários churrascos como nenhuma outra.

Agora que você conhece a base de qualidade que sustenta a EliteGrill, explore cada detalhe que torna esta churrasqueira a escolha definitiva para quem busca o melhor em **desempenho, design e funcionalidade.**

**Com exceção dos manípulos e base do puxador, que são em alumínio, com acabamento de coloração aço inox.*

Potência sem igual, sabor autêntico

A EliteGrill redefine o churrasco com seus **queimadores a gás infravermelhos exclusivos**, fabricados em cerâmica e aço inox 304.

Diferente dos modelos convencionais, que utilizam queimadores de aço esmaltado com telas metálicas que enferrujam e se desgastam rapidamente, a **EliteGrill garante durabilidade e eficiência.**

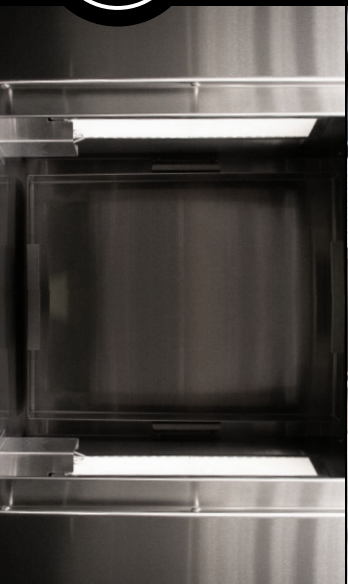
CERAMIC POWER

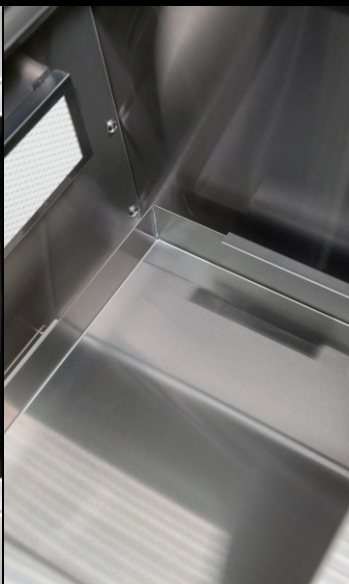
Seus **2 queimadores de 12.000 BTU/h cada** proporcionam a **maior potência por cm² de grelha do mercado**, alcançando até **300°C, uma verdadeira brasa cerâmica! – perfeito para selar carnes sem cozinhá-las**, preservando suculência e sabor.

A EliteGrill eleva o conceito de churrasco em ambientes internos, como varandas sem exaustão, com uma solução projetada para aliar desempenho e conforto. **Seus queimadores laterais** de alta potência trabalham em perfeita harmonia com a **bandeja coletora de gordura posicionada estrategicamente a uma profundidade ideal.**

Diferente de churrasqueiras mais rasas, onde a gordura entra em ebulição rapidamente e gera fumaça que impregna móveis e paredes, a EliteGrill minimiza esse problema com eficiência. Experimente uma experiência premium de verdade, onde cada detalhe faz a diferença.

Baixa Emissão de Fumaça: **A Escolha Ideal para Varandas Gourmet**





Design
inteligente e eficiente

Tampa com isolamento térmico: Sua **manta de fibrocerâmica** proporciona **mais potência**, além de **proteger o usuário contra queimaduras** – algo essencial para um uso seguro e confortável.

Display panorâmico em vidro curvo temperado: Aliado à **iluminação interna**, resistente à altas temperaturas, permite observar em cores vibrantes a cocção dos alimentos, tanto na grelha de primeiro quanto na de segundo nível, **sem a necessidade de abrir a tampa**, evitando a perda de temperatura.

Assim, você pode preparar não apenas carnes, mas também **pizzas autênticas, bolos, lasanhas e muito mais**. Ao contrário de outros modelos que requerem abertura constante, aqui não há risco de errar o ponto da carne ou queimar sua pizza.

Enquanto outros modelos utilizam uma fina espessura de aço 430 e até mesmo aço galvanizado, com emendas aparentes, que empenam e deterioram com o tempo, a EliteGrill oferece **durabilidade e acabamento incomparável**.

DESIGN CLEAN
DESIGN CLEAN

Estrutura sem emendas em aço inox 304: **Design, resistência e fácil limpeza.**

Versatilidade e
segurança em cada detalhe

Espeto giratório elétrico em aço inox maciço, de série: Diferente dos modelos que dependem de pilhas – que podem acabar no meio do churrasco ou até estourar durante o uso, liberando substâncias tóxicas – **o sistema elétrico da EliteGrill oferece praticidade e segurança** para churrascos sem preocupações.

Grelhas Robustas e práticas: As grelhas de primeiro nível, feitas em aço inox 304 maciço de 8mm, são **bipartidas**, facilitando a limpeza e permitindo o uso até em lava-louças. Já a **grelha de segundo nível amplia a versatilidade culinária**.

Controle independente dos queimadores: Cada queimador possui sua **própria válvula de regulagem**, permitindo ajustes precisos de temperatura para diferentes tipos de alimentos.

Mais segurança
para você e sua família

A **válvula de segurança bloqueia automaticamente o gás caso a chama se apague** – algo comum em churrasqueiras convencionais com maior exposição ao vento. Esse cuidado **elimina o risco de vazamentos de gás**, trazendo tranquilidade para o seu churrasco.

Escolha a durabilidade e o desempenho do aço inox 304

FULL INOX 304

Ao contrário de churrasqueiras fabricadas com materiais inferiores, como aço inox 430 ou até mesmo aço galvanizado, a **EliteGrill é feita inteiramente de aço inox 304**, desde a bandeja coletora até os espetos e grelhas. Isso garante r**esistência à corrosão, maior vida útil** e **desempenho superior**, mesmo em uso intenso.

A EliteGrill é o equilíbrio perfeito entre **inovação, estilo e funcionalidade. Experimente o churrasco autêntico**, com sabor e praticidade que só um produto premium pode oferecer.

Design Clean, Alta Performance e Máxima Conveniência

Características técnicas

IMPORTADOR/FABRICANTE	**MAGNO E FILHOS LTDA.**
CÓDIGO DO APARELHO:	**MP-CG-02QLI-P**
POTÊNCIA DE AQUECIMENTO	**2 x 11.933 BTU/h (2 x 3,5 Kw)**
CONSUMO MÁXIMO DE GÁS	**2 x 233g/h**

TIPOS DE GÁS:	**GLP**	**PRESSÃO DE GÁS:**	**(28-30) mbar**
TAMANHO DO ORÍFICIO DO BICO INJETOR			**0,9 mm**
TIPOS DE GÁS:	**GN**	**PRESSÃO DE GÁS:**	**(20-25) mbar**
TAMANHO DO ORÍFICIO DO BICO INJETOR			**1,2 mm**

CONEXÃO DE GÁS	**ROSCA½"BSP(E)** **RoscaExterna (rosca macho)**

1 ANO DE GARANTIA

acesse nossos contatos através do link:

linktr.ee/m.prime