

*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 140m<sup>2</sup> 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 **EliteGrill 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?

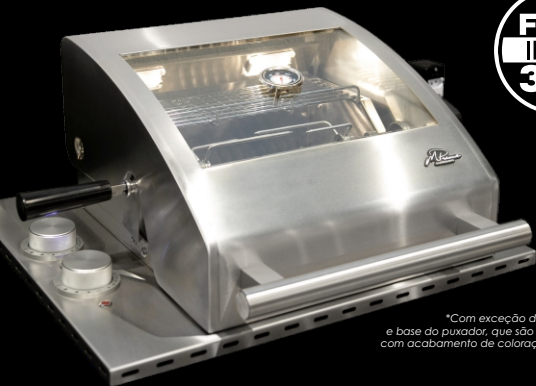
A resposta está na composição química:

**Aço Inox 304:** Com **18% de cromo e 8% de níquel**, oferece **resistência 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.

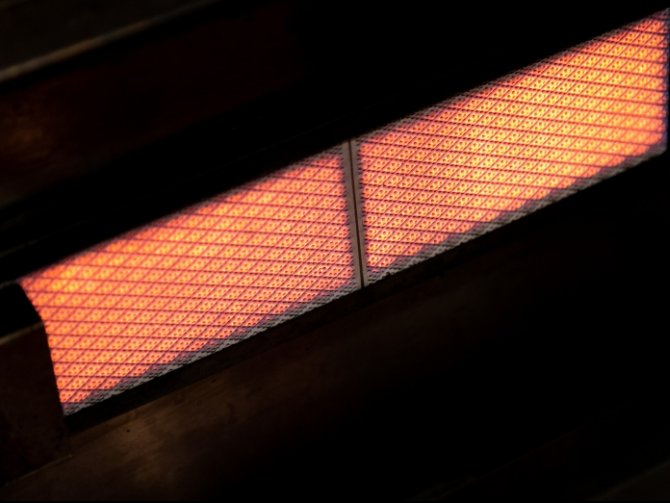
**Aço Inox 430:** Mais simples e econômico, possui **apenas 16% de cromo e não contém níquel**, o que o torna **muito mais suscetível a ferrugem e desgaste**, comprometendo a longevidade em condições adversas.

**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**.



Seus **2 queimadores de 12.000 BTU/h** cada proporcionam a **maior potência por cm<sup>2</sup> 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



M

# 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.

M



*M Prime*  
CHURRASQUEIRAS

M

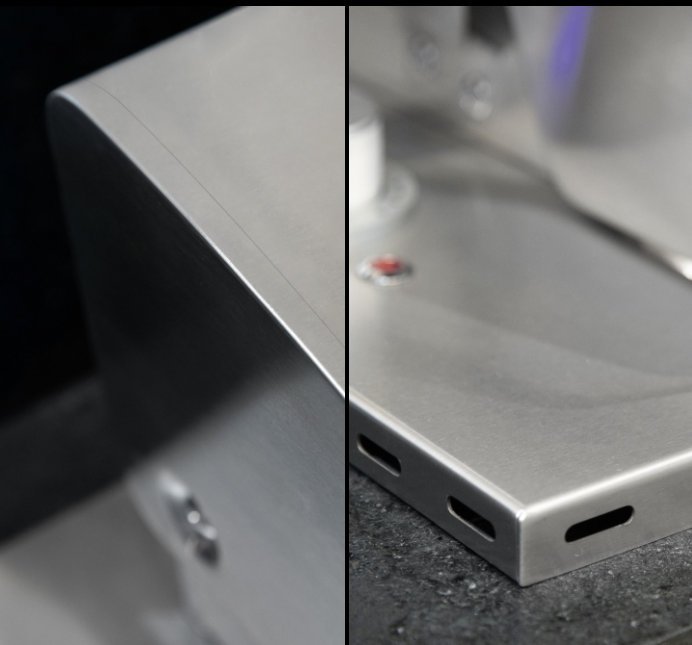


m

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.**



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





# Versatilidade e segurança em cada detalhe

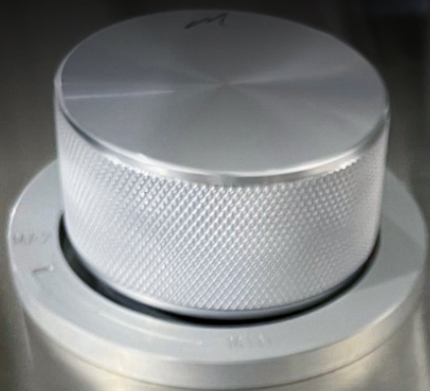
**Espeto giratório elétrico em aço inox maciço, de série:** Diferente dos modelos que dependem de pilhas – que podem acabar no meio do churrasco ou até estourar durante o uso, liberando substâncias tóxicas – **o sistema elétrico da EliteGrill oferece praticidade e segurança** para churrascos sem preocupações.



**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.**

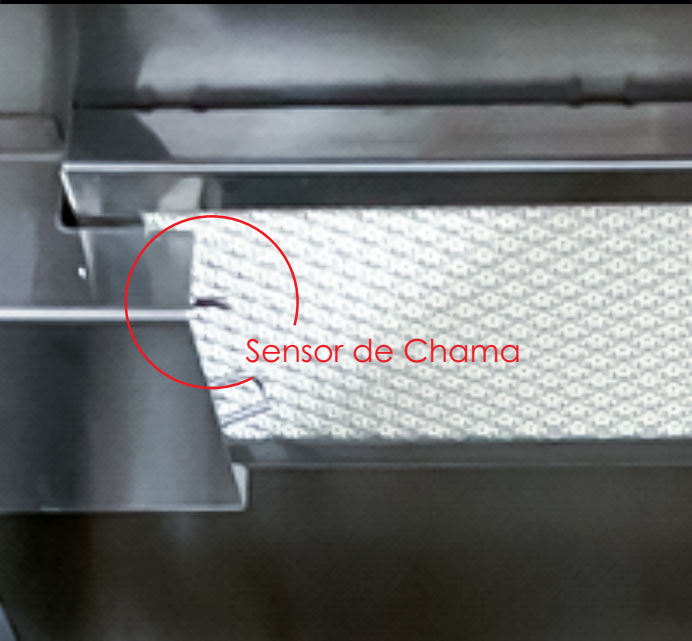


**Controle independente dos queimadores:** Cada queimador possui sua própria válvula de **regulagem**, permitindo ajustes precisos de temperatura para diferentes tipos de alimentos.



M

# Mais segurança para você e sua família



Sensor de Chama



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.

M



## Escolha a durabilidade e o desempenho do aço 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 **resistência à corrosão, maior vida útil e desempenho superior**, mesmo em uso intenso.

M

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-V		
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	ROSCA 1/2" BSP(E) Rosca Externa (rosca macho)		

**1 ANO DE GARANTIA**



acesse nossos contatos através do link:

[linktr.ee/m.prime](https://linktr.ee/m.prime)