

Pedido del cliente

Barbacoa modular de carbón vegetal, Longitud 790 mm

Precio: 5.125,00 € + IVA



Referencia: DEMETRA

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Barbacoas

Pedido del cliente

Descripción

Barbacoa modular de carbón vegetal, con dimensiones L 790 mm x P 670+300 mm x A 2400 mm.

La barbacoa modular es un módulo compacto que funciona con carbón vegetal y está diseñado para hacer barbacoas profesionales. El modelo, diseñado para cocinas pequeñas, garantiza un buen rendimiento y es completamente autónomo, práctico de usar, seguro y fácil de limpiar.

El modelo está fabricado con **materiales** y mano de obra de primera calidad, en particular **acero y hierro fundido**. Está disponible en diferentes combinaciones y variantes de color con pintura no tóxica resistente hasta 350°C, completamente **Made in Italy, probada y certificada según la normativa vigente**.

El módulo de parrilla simple es un modelo profesional adecuado para cualquier tipo de local, incluso con cocina a la vista. **La producción es de unas 70/90 platos por hora.**

La barbacoa es muy adecuada para la cocción profesional de alimentos como la carne, las verduras y el pescado, lo que permite mantener inalterados el sabor y las características organolépticas de los productos.

Está equipado con **1 recipiente para contener el carbón** con fondo de hierro fundido, regulable en altura, **con 5 niveles de cocción**, para aumentar o disminuir la temperatura de los alimentos a cocinar según el proceso de cocción. **Hay entradas de aire ajustables bajo la parrilla.**

El aparato tiene una **estructura externa robusta con paredes laterales y traseras de acero inoxidable satinado con lana mineral de roca interpuesta para el aislamiento térmico.**

El combustible adecuado para este modelo de barbacoa es el **carbón vegetal**.

La máquina es apta para su uso en interiores y exteriores.

El módulo simple puede estar acompañado por el módulo del brasero o combinarse con el módulo doble o triple, según las necesidades de uso.

La parrilla estándar está fabricada con malla de acero inoxidable de 3 mm de diámetro para garantizar una perfecta transmisión del calor y una cocción uniforme. Permite que los jugos se vaporicen, elimina el exceso de grasa sin quemarse y da a la comida su clásico aroma a barbacoa. Puede elevarse para cargar la fosa y retirarse para su limpieza.

El recipiente para el combustible, situado debajo de la parrilla, está hecho de hierro fundido perforado para garantizar la máxima resistencia y una perfecta distribución del calor. Puede cargarse directamente con carbón o con brasas encendidas, producidas por el brasero combinable, y ajustarse a 5 niveles de cocción. El cajón de recogida de cenizas extraíble hace que la limpieza sea rápida y sencilla.

La campana, que debe tener aspiración forzada, asegura la correcta expulsión de los humos de la cocción a través de la chimenea, minimizando así la propagación de los olores en la cocina. Dispone de un regulador de tiro y puede complementarse con un soplador de hollín.

La parrilla se puede alimentar directamente con carbón vegetal, que proporciona una mayor potencia de calentamiento, el doble de tiempo que el carbón vegetal y ahorra mucho dinero en comparación con las brasas de madera. Se puede encender fácilmente con encendedores de carbón (líquidos o sólidos) y es una garantía de higiene en la cocina, gracias a su envase estéril y certificado.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Pedido del cliente

- 1 CAJÓN DE RECOGIDA DE CENIZAS:

- 1 PARRILLA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE ELEVABLE PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS DE 700 mm X 580 mm:

- 1 BANDEJA DE HIERRO FUNDIDO PERFORADA DE 10 mm DE GROSOR PARA ALMACENAR EL CARBÓN:

- 1 ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE EXTRAÍBLE:

- 1 ESTANTE DE SOPORTE BAJO PARA EL CARBÓN:

- 1 CAMPANA COMPLETA:

- 1 PLENUM EXTRAÍBLE SOBRE LA CAMPANA PARA LA DECANTACIÓN DE HUMOS Y GRASAS.

CARACTERÍSTICAS:

Estructura autoportante con paneles laterales y traseros de acero, que garantizan solidez, seguridad e higiene:

Parrilla de cocción de acero inoxidable que se puede levantar para cargar las brasas y retirar completamente para lavarla:

Recipiente de hierro fundido perforado, muy resistente y ajustable a 5 niveles de cocción:

Cajón de recogida de cenizas extraíble para una rápida limpieza al final del servicio:

Respiraderos de oxigenación para facilitar la gestión del aire al encender y mantener las brasas:

Estante de trabajo frontal y práctico estante inferior para ahorrar espacio:

Campana de aspiración integrada, con válvula para regular el tiro de los humos:

Carga máxima de carbón 3 Kg:

Tiempo de encendido 20 minutos:

Temperatura recomendada 200°C:

Duración media de la carga 2 h:

Placa 700 mm x 580 mm:

Tiro mínimo 2000 mc/h:

Lavado y limpieza 15 minutos:

Capacidad para 70-90 platos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 790 mm x P 670+300 (estante de acero inoxidable) mm x A 2400 mm
Fuente de alimentación parrilla	carbón
Medidas de la parrilla de cocción	L 700 mm x P 580 mm
Caudal de la campana (m3/h)	2000 m3/h
Cantidad de cubiertos	70 / 90
para uso interno	Si
para uso externo	Si