

Pedido del cliente

Barbacoa de carbón modular triple, Longitud 2200 mm

Precio: 10.560,00 € + IVA



Referencia: ZEUS

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Barbacoas

Pedido del cliente

Descripción

Barbacoa de carbón modular triple con dimensiones L 2200 mm x P 670+300 mm x A 2400 mm.

La **barbacoa modular triple** es un modelo compacto que funciona con **carbón vegetal** y está diseñado para cocinar de forma profesional. 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 inoxidable y hierro fundido**. Está disponible en diferentes combinaciones y variantes de color con pintura no tóxica resistente hasta 350°C, completamente **Made in Italy y 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 140/200 platos por hora.**

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

Está equipado con **3 recipientes 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 triple puede colocarse junto al módulo del brasero o combinarse con el módulo simple o doble en función de las necesidades de uso.

Las parrillas son de varilla de acero inoxidable de 3 mm de diámetro para garantizar una perfecta transmisión del calor y una cocción uniforme. Permiten la vaporización de los jugos, eliminan el exceso de grasa sin quemarse y dan a la comida el clásico aroma de la barbacoa. Pueden levantarse para cargar las cacerolas y retirarse para su limpieza.

Los recipientes para las brasas, situados debajo de las parrillas, son de hierro fundido perforado para garantizar la máxima resistencia y una perfecta distribución del calor. Se pueden cargar directamente con carbón o con brasas encendidas, producidas por el brasero combinable, y se regulan en 5 niveles de cocción. Los cajones de recogida de cenizas extraíbles hacen 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 tres reguladores de tiro y puede complementarse con un soplador de hollín.

La parrilla se puede alimentar directamente con carbón vegetal, que proporciona una mayor potencia calorífica, 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.

Pedido del cliente

Para la posible integración de un motor de aspiración es necesario solicitar un presupuesto específico a nuestro proveedor con un coste adicional.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 3 CAJONES DE RECOGIDA DE CENIZAS:

- 3 PARRILLAS ELEVABLES DE ACERO INOXIDABLE DE 700 mm X 580 mm PARA TODO TIPO DE COMIDA, 1 PARACARNE Y 1 PARA PESCADO/VERDURA:

- 3 PLACAS DE HIERRO FUNDIDO DE 10 mm DE ESPESOR PARA CONTENER BRASAS:

- 1 ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE EXTRAÍBLE:

- 1 ESTANTE DE SOPORTE INFERIOR PARA EL CARBÓN VEGETAL:

- 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:

Rejillas de cocción de acero inoxidable, elevables para cargar las brasas y completamente desmontables para su lavado:

Recipientes de brasas de hierro fundido perforados, muy resistentes y ajustables a 5 niveles de cocción:

Cajones de recogida de cenizas extraíbles 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 válvulas para ajustar el tiro de los humos:

Alimentación con carbón vegetal:

Carga máxima de carbón 9 Kg:

Tiempo de encendido 20 minutos:

Temperatura recomendada 200°C:

Duración media de la carga 2 h:

Placa 2100 mm x 580 mm:

Tiro mínimo de 4000 mc/h:

Lavado y limpieza 25 minutos.

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 2200 mm x P 670+300 (estante de acero inoxidable) mm x A 2400 mm
Peso neto	400 Kg
Fuente de alimentación parrilla	carbón
Medidas de la parrilla de cocción	L 2100 mm x P 580 mm
Uso	Interno / externo
Caudal de la campana (m3/h)	4000 m3/h
Cantidad de cubiertos	140 - 200
para uso interno	Si
para uso externo	Si