

## Pedido del cliente

**Barbacoa modular, con dimensiones L 790 mm x P 670+300 mm x A 2400 mm**

**Precio: 5.220,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** APOLLO

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Barbacoas

### Descripción

**Módulo de brasero de carbón o de leña con dimensiones L 790 mm x P 670+300 mm x A 2400 mm.**

El módulo de brasero es una herramienta profesional adecuada para cualquier tipo de local, incluidos los de cocina a la vista.

El **módulo de brasero** combinable se dedica exclusivamente a la preparación de brasas y puede utilizarse junto a los distintos módulos de parrilla, como el simple, el doble y el triple, garantizando, además de la comodidad de un suministro continuo de brasas, un agradable efecto escénico en los restaurantes con cocina abierta.

**Se puede alimentar con madera o carbón.**

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

El modelo está fabricado con **materiales y mano de obra de primera calidad**, en particular **acero y hierro fundido**, está disponible en **color negro con un acabado de pintura resistente a altas temperaturas de hasta 350°C**, completamente **Made in Italy, probado y certificado según la normativa vigente**.

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

**El brasero está fabricado con placas de recubrimiento de hierro fundido de 10 mm de espesor** (laterales y traseras), para garantizar una perfecta protección de las altas temperaturas, facilitando así la gestión de las llamas. También **cuenta con un soporte de acero inoxidable** de alta calidad, que puede cargarse fácilmente con diferentes troncos de madera y extraerse cómodamente para el funcionamiento del carbón o la limpieza.

**La bandeja de recogida de las brasas**, situada bajo el brasero, **es de hierro fundido perforado** para garantizar la máxima resistencia al calor. Se puede vaciar fácilmente de brasas encendidas, para cargarlas en las parrillas modulares, utilizando una pala común. **El cajón de recogida de cenizas extraíble** hace que la limpieza sea rápida y sencilla.

**La campana**, que debe tener una aspiración forzada y un conducto de humos específico, asegura la correcta expulsión de los humos, evitando así la propagación del hollín en la cocina. Se fabrica en un solo color (resistente a las altas temperaturas), tiene un regulador de tiro y puede complementarse con un soplador de hollín.

**El brasero** se puede alimentar con carbón vegetal, lo que proporciona una mayor potencia de calentamiento, duplica la vida útil y ahorra dinero. También puede funcionar con madera, preferentemente con madera curada como el olivo, el fresno y el roble. Se puede encender fácilmente con encendedores de carbón (líquido o sólido) o de leña.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 RECIPIENTE PARA CONTENER CARBÓN VEGETAL O LEÑA CON FONDO DE HIERRO FUNDIDO DE 10 mm DE ESPESOR Y PAREDES CON RANURAS REGULABLES PARA LA ENTRADA DE AIRE BAJO LA PARRILLA:

- 1 CAJÓN DE RECOGIDA DE CENIZAS:

- 1 ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE:

## Pedido del cliente

- 1 ESTANTE DE SOPORTE BAJO PARA EL CARBÓN;

- 1 CAMPANA;

- 1 PLENUM SOBRE LA CAMPANA PARA DECANTAR LOS HUMOS Y LAS CENIZAS EN ELLA;

- 1 SOPORTE PARA LA LEÑA DE ACERO INOXIDABLE;

- 1 ASPIRADOR EXTRACTOR DE HUMO CON DIÁMETRO 250 mm, COMPLETO CON REGULADOR DE VELOCIDAD;

- 1 TUBO DE ACERO INOXIDABLE MONO PARED DE 250 mm DE DIÁMETRO;

- 1 TUBO DE ACERO INOXIDABLE DE DOBLE PARED DE 250 mm DE DIÁMETRO.

### CARACTERÍSTICAS:

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

Placas de revestimiento de hierro fundido altamente resistentes y refractarias;

Bandeja de recogida de brasas de hierro fundido perforado de gran resistencia;

SopORTE para la leña de acero inoxidable;

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

Respiraderos de oxigenación para facilitar la gestión del aire durante el encendido y el mantenimiento de 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;

Alimentación con carbón vegetal;

Alimentación alternativa de leña;

Carga máxima de carbón 5-6 Kg;

Tiempo de encendido 20 minutos;

Parte superior de carbón 700 mm x 580 mm;

Tiro mínimo de 500-600 mc/h;

Lavado y limpieza 15 minutos.

### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 790 mm x P 670+300 (estante de acero inoxidable) mm x A 2400 mm
<b>Fuente de alimentación parrilla</b>	carbón - madera
<b>Medidas de la parrilla de cocción</b>	L 700 mm x P 580 mm
<b>Material de la estructura</b>	Paredes laterales y traseras de acero inoxidable, bandeja para brasas de hierro fundido perforada
<b>Caudal de la campana ( m3/h )</b>	600 m3/h
<b>para uso interno</b>	Si
<b>para uso externo</b>	Si