



## HORNOS DE BRASA

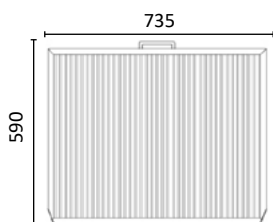
### ESTANTE 110 - FONDO 777

#### MARCAR LA DIFERENCIA

Hornos utilizados por los chefs más especializados de todo el mundo. Útil para restaurantes, tabernas, hoteles, cafeterías bistró...

- Funciona exclusivamente con carbón.
- Cuenta con un moderno diseño de barbacoa cerrada y varios niveles de parrilla.
- Con sistema de ventilación para el control de la temperatura.
- Otorgan un sabor único a todo tipo de alimentos, a la vez que aumenta la productividad de la cocina. Pueden cocinar al mismo tiempo: carne, pescado, pollo, hamburguesas, bistecs, aperitivos...

PARRILLA  
MODELOS 110



#### OPCIONES ACABADO PUERTA



NEGRO  
(Estándar)



ROJO  
(Opcional)



INOX  
(Opcional)



1630  
984  
777

ESTANTE 110

INFORMACIÓN TÉCNICA	ESTANTE 110
Dimensiones ext. (LxPxH)	984 x 777 x 1630
Productividad estimada	110 comensales
Tiempo de encendido	30 min promedio
Consumo diario de carbón*	15 - 17 kg
Tiempo útil de uso	9 horas
Temperatura de asado	250 °C a 350 °C
Tasa de escape	2.500 m <sup>3</sup> /hora
Salida de calor *	8 KW
Diámetro de extracción	Ø 180mm
Peso	350 Kg
INSTALACIÓN	
Separación con equipos no inflamables	100 mm
Separación con equipos inflamables	300 mm

\*Depende de la calidad del carbón.

\*Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso.

#### ACCESORIOS INCLUIDOS

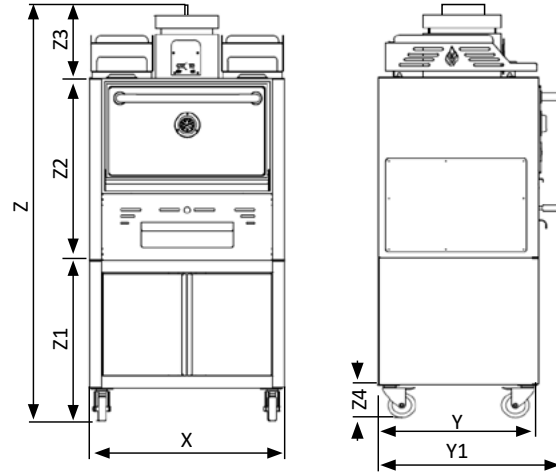
2 Parrillas de acero inox	Kit chimenea (cortafuegos)	2 Rejillas Gastronorm (2 niveles)	1 Pinza de acero inox
Cajón cenicero			Atizador
Pala para cenizas	Bandeja recoge grasas	Rascador de parrilla	





## HORNOS DE BRASA

### ESTANTE 110 - FONDO 777



DIMENSIONES	110
X	985
Y	777
Z	1685
X1	250
Y1	875
Y2	285
Z1	650
Z2	730
Z3	305
Z4	130

Los hornos están sujetos a cambios técnicos y de diseño sin previo aviso. Dimensiones en mm.

