



HORNOS DE BRASA

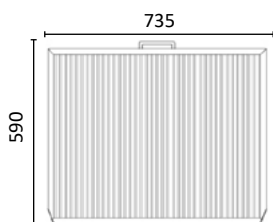
SOBREMESA 110 - FONDO 777

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)



SOBREMESA 110

INFORMACIÓN TÉCNICA	SOBREMESA 110
Dimensiones ext. (LxPxH)	984 x 777 x 1040
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 ³ /hora
Salida de calor *	8 KW
Diámetro de extracción	Ø 180mm
Peso	302 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.

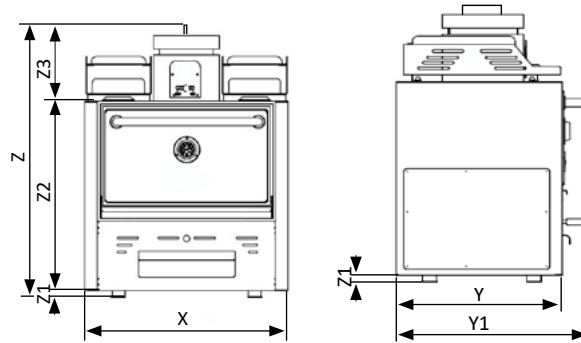
ACCESORIOS INCLUIDOS

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 recogegrasas	Rascador de parrilla	



HORNOS DE BRASA

SOBREMESA 110 - FONDO 777



DIMENSIONES	110
X	985
Y	777
Z	1095
X1	250
Y1	875
Y2	285
Z1	60
Z2	730
Z3	305

