



Barbecue modulare singolo alimentato a carbone vegetale Lunghezza 790 mm

MODELLO: DEMETRA

Dimensioni esterne

L 790 x P 670+300 (ripiano in acciaio inox) x H 2400 mm

4.576,00 € + IVA

 [Richiedi tempi di consegna](#)



Dimensioni esterne	L 790 mm x P 670+300 (ripiano in acciaio inox) mm x H 2400 mm
Dimensioni griglia cottura	L 700 mm x P 580 mm
Portata cappa (m3/h)	2000 m3/h
Alimentazione griglia	carbone vegetale

Per uso esterno	Si
Per uso interno	Si
Normative	CE

Descrizione

Barbecue modulare singolo alimentato a carbone vegetale con dimensioni L 790 mm x P 670+300 mm x H 2400 mm.

Il barbecue modulare singolo è un modulo compatto alimentato a carbone vegetale e ideato per la cottura professionale di piatti alla brace. Il modello, pensato per cucine di dimensioni contenute, garantisce buone prestazioni ed è completamente autonomo, pratico da utilizzare, sicuro e facile da pulire.

Il modello è realizzato con **materiali** e lavorazioni di altissima qualità, in particolare **acciaio e ghisa**. E' disponibile in diverse combinazioni e varianti di colore con verniciature atossiche resistenti fino a 350°C, completamente **Made in Italy**, testato e **certificato secondo le normative vigenti**.

Il modulo grigliera singolo è un modello professionale adatto a locali come griglierie, bracerie, steakhouse, taverne, osterie, trattorie, birrerie, paninoteche, alberghi, mense e tutti i ristoranti in genere, anche con cucina a vista. **La produzione si attesta attorno ai 70/90 coperti all'ora.**

Il barbecue ben si adatta alla cottura professionale di cibi quali carni, verdure, pesce, permettendo di mantenere inalterati il gusto e le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

E' dotato di **1 pozzetto per il contenimento del carbone vegetale con fondo in ghisa, regolabile in altezza, con 5 livelli di cottura, per aumentare o diminuire in base alle cotture la temperatura sui cibi da cuocere**. Sotto alla griglia sono presenti delle **bocchette regolabili**

per l'ingresso dell'aria sotto alla griglia.

L'apparecchio ha una robusta **struttura esterna con pareti laterali e posteriori in acciaio inox satinato con lana di roccia minerale interposta per isolamento termico.**

Il combustibile adatto per questo modello di barbecue è il **carbone vegetale.**

Il macchinario è adatto sia per uso interno sia per uso esterno.

Il modulo singolo può essere affiancato dal modulo braciere o combinato con il modulo doppio o triplo a seconda delle esigenze di utilizzo.

La **griglia di serie è realizzata in rete di acciaio inox diametro 3 mm**, per garantire una perfetta trasmissione del calore e una cottura uniforme. Consente così la vaporizzazione dei succhi, elimina i grassi in eccesso, senza bruciature, e conferisce al cibo il classico aroma barbecue. Può essere sollevata per il caricamento del pozzetto e rimossa per la pulizia.

Il **pozzetto di contenimento per la brace**, posto sotto la griglia, **è in ghisa forata** per assicurare la massima resistenza e la perfetta distribuzione del calore. Può essere caricato direttamente con carbone o con brace accesa, prodotta dal braciere combinabile, e regolato su 5 livelli di cottura. Il cassetto estraibile per il recupero della cenere ne rende rapida la pulizia.

La cappa, che deve disporre di un'aspirazione forzata, assicura la corretta espulsione dei fumi di cottura attraverso la canna fumaria, riducendo così al minimo la propagazione degli odori in cucina. Dispone di un regolatore per il tiraggio e può essere ulteriormente integrata con un abbattitore di fuliggine.

La griglia può essere alimentata direttamente con carbone vegetale (carbonella), il quale assicura un maggiore potere calorifero, una doppia durata e un notevole risparmio economico rispetto alla brace da legna. Può essere innescato facilmente mediante accendi carbone (liquidi o solidi) ed è garanzia d'igiene in cucina, grazie a confezioni sterili e certificate.

Per l'eventuale integrazione di un motore aspirante è necessario richiedere un preventivo specifico al nostro fornitore con costo aggiuntivo.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 CASSETTO DI RACCOLTA CENERI:

- 1 GRIGLIA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX SOLLEVABILE IDONEA PER TUTTI I TIPI DI CIBI DI DIMENSIONI 700 mm X 580 mm:

- 1 VASCA FORATA IN GHISA DI SPESSORE 10 mm PER CONTENIMENTO BRACI:

- 1 RIPIANO DI APPOGGIO DEI PIATTI IN ACCIAIO INOX SMONTABILE:

- 1 RIPIANO BASSO DI APPOGGIO PER CARBONE VEGETALE:

- 1 CAPPА COMPLETA DI SERRANDE PER EVACUAZIONE FUMI DI COTTURA (SENZA MOTORE):

- 1 PLENUM SOPRACAPPA PER DECANTARE FUMI E GRASSI SMONTABILE.

CARATTERISTICHE:

Struttura autoportante con pannelli laterali e posteriori in acciaio, garanzia di solidità, sicurezza e igiene;

Griglia di cottura in acciaio inox, sollevabile per il caricamento della brace e completamente rimovibile per il lavaggio;

Pozzetto di contenimento brace in ghisa forata, altamente resistente e regolabile su 5 livelli di cottura;

Cassetto raccogli cenere estraibile per una veloce pulizia a fine servizio;

Bocchette di ossigenazione per una facile gestione dell'aria durante l'accensione e il mantenimento della brace;

Mensola di lavoro frontale e comodo ripiano salvaspazio inferiore;

Cappa di aspirazione integrata, completa di valvola per la regolazione del tiraggio dei fumi;

Carica massima carbone 3 Kg;

Tempo di accensione 20 minuti;

Temperatura consigliata 200°C ;

Durata media carica 2 h;

Piano cottura 700 mm x 580 mm;

Tiraggio minimo 2000 mc/h;

Lavaggio e pulizia 15 minuti;

Capacità di produzione 70-90 coperti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA