



Barbecue modulare triplo alimentato a carbone vegetale Lunghezza 2200 mm

MODELLO: ZEUS

Dimensioni esterne

L 2200 x P 670+300 (ripiano in acciaio inox) x H 2400 mm

9.429,00 € + IVA



Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 2200 mm x P 670+300 (ripiano in acciaio inox) mm x H 2400 mm
Dimensioni griglia cottura	L 2100 mm x P 580 mm
Peso netto	400 Kg
Portata cappa (m3/h)	4000 m3/h
Alimentazione griglia	Carbone vegetale

Uso	Interno / esterno
Per uso esterno	Si
Per uso interno	Si
Normative	CE

Descrizione

Barbecue modulare triplo alimentato a carbone vegetale con dimensioni lunghezza 2200 mm x profondità 670+300 mm x altezza 2400 mm.

Il **barbecue modulare triplo** 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 inox e ghisa**. E' disponibile in diverse combinazioni e varianti di colore con verniciature atossiche resistenti fino a 350°C, completamente **Made in Italy** e 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 140/200 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 **3 pozzetti per il contenimento del carbone vegetale con fondo in ghisa, regolabili 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 triplo può essere affiancato dal modulo braciere o combinato con il modulo singolo o doppio a seconda delle esigenze di utilizzo.

Le **griglie** sono **realizzate in tondino di acciaio inox diametro 3 mm**, per garantire una perfetta trasmissione del calore e una cottura uniforme. Consentono così la vaporizzazione dei succhi, eliminano i grassi in eccesso, senza bruciature, e conferiscono al cibo il classico aroma barbecue. Possono essere sollevate per il caricamento dei pozzetti e rimosse per la pulizia.

I **pozzetti di contenimento per la brace**, posti sotto le griglie, sono in ghisa forata per assicurare la massima resistenza e la perfetta distribuzione del calore. Possono essere caricati direttamente con carbone o con brace accesa, prodotta dal braciere combinabile, e regolati su 5 livelli di cottura. I cassetti estraibili per il recupero della cenere ne rendono 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 tre regolatori 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:

- 3 CASSETTI DI RACCOLTA CENERI:

- 3 GRIGLIE DI COTTURA IN ACCIAIO INOX SOLLEVABILI DI DIMENSIONI 700 mm X 580 mm IDONEE PER TUTTI I TIPI DI CIBI, 1 PER LA CARNE E 1 PER PESCE/VERDURE:

- 3 PIASTRE FORATE 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 CAPPA 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:

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

Pozzetti di contenimento brace in ghisa forata, altamente resistenti e regolabili su 5 livelli di cottura;

Cassetti raccogli cenere estraibili 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 valvole per la regolazione del tiraggio dei fumi;

Alimentazione a carbone vegetale;

Carica massima carbone 9 Kg;

Tempo di accensione 20 minuti;

Temperatura consigliata 200°C;

Durata media carica 2 h;

Piano cottura 2100 mm x 580 mm;

Tiraggio minimo 4000 mc/h;

Lavaggio e pulizia 25 minuti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA