

**Modulo braciere L 790 mm x P 670+300 mm x H 2400 mm****MODELLO: APOLLO****Dimensioni esterne**

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

4.661,00 € + 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)	600 m3/h
Alimentazione griglia	Carbone vegetale - legna

Materiale struttura	Pareti laterali e posteriori in acciaio inox, vasca per braci in ghisa forata
Per uso esterno	Sì
Per uso interno	Sì
Normative	CE

Descrizione

Modulo braciere alimentato a carbone vegetale o a legna con dimensioni L 790 mm x P 670+300 mm x H 2400 mm.

Il modulo braciere è uno strumento 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.

Il **modulo braciere** abbinabile è dedicato esclusivamente alla preparazione delle **braci** ed è utilizzabile affiancato ai vari moduli grigliera quali modulo singolo, modulo doppio, modulo triplo, assicurando, oltre alla comodità della continua fornitura di braci, un gradevole effetto scenico nei ristoranti con cucina a vista.

Può essere alimentato a legna o a carbone vegetale.

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

Il modello è realizzato con **materiali e lavorazioni di altissima qualità**, in particolare **acciaio e ghisa**, è disponibile in **colore nero con verniciatura resistente alle alte temperature fino a 350°C**, completamente **Made in Italy**, testato e certificato secondo le normative vigenti.

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 **braciere** è realizzato con **piastre di rivestimento** (laterali e posteriori) in **ghisa spessore 10 mm**, per garantire una perfetta protezione dalle alte temperature, facilitando così la gestione dalle fiamme. **Dispone** inoltre un **alare in acciaio inox** di alta qualità, che può essere facilmente caricato con diversi ceppi di legna e comodamente rimosso per il funzionamento a carbone vegetale o per la pulizia.

La **vasca di raccolta per la brace**, posizionata sotto il braciere, è in **ghisa forata** per assicurare la massima resistenza al calore. Può essere comodamente svuotata dalla brace accesa, da caricare nelle griglierie modulari, con l'utilizzo di una comune paletta. Il **cassetto estraibile** per il recupero della cenere, ne rende rapida la pulizia.

La **cappa**, che deve disporre di un'aspirazione forzata e di una canna fumaria dedicata, assicura la corretta espulsione dei fumi, evitando così la propagazione della fuliggine in cucina. Prodotta in un unico colore (resistente alle alte temperature), dispone di un regolatore per il tiraggio e può essere ulteriormente integrata con un abbattitore di fuliggine.

Il **braciere** può essere alimentato a carbone vegetale, il quale assicura un maggiore potere calorifero, una doppia durata e un notevole risparmio economico. In alternativa può funzionare anche a legna, preferibilmente stagionata come quella di ulivo, frassino e quercia. Può essere innescato facilmente mediante accendi carbone (liquidi o solidi) o legnetti.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 POZZETTO PER IL CONTENIMENTO DEL CARBONE VEGETALE O LEGNA CON FONDO E PARETI IN GHISA DI 10 mm DI SPESSORE CON BOCCHETTE REGOLABILI PER

L'INGRESSO DELL'ARIA SOTTO ALLA GRIGLIA:

- 1 CASSETTO DI RACCOLTA DELLE CENERI:

- 1 RIPIANO DI APPOGGIO PER I PIATTI IN ACCIAIO INOX:

- 1 RIPIANO BASSO DI APPOGGIO PER CARBONE VEGETALE:

- 1 CAPPA DI ASPIRAZIONE COMPLETA DI SERRANDE PER APERTURA EVACUAZIONE DEI FUMI:

- 1 PLENUM SOPRACAPPA PER DECANTARE FUMI E CENERI AL SUO INTERNO:

- 1 ALARE PORTALEGNA IN ACCIAIO INOX:

- 1 TORRINO DI ASPIRAZIONE CON DIAMETRO 250 mm A GETTO VERTICALE DA INSTALLARE ALL'ESTERNO DELLO STABILE. COMPLETO DI VARIATORE DI GIRI:

- 1 TUBAZIONE IN ACCIAIO INOX MONO PARETE DIAMETRO 250 mm:

- 1 TUBAZIONE IN ACCIAIO INOX DOPPIA PARETE DIAMETRO 250 mm.

CARATTERISTICHE:

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

Piastre di rivestimento in ghisa altamente resistenti e refrattarie:

Vasca di raccolta brace in ghisa forata altamente resistente:

Alare porta legna in acciaio inox:

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:

Alimentazione a carbone vegetale:

Alimentazione alternativa a legna:

Carica massima carbone 5-6 Kg:

Tempo di accensione 20 minuti:

Piano braci 700 mm x 580 mm:

Tiraggio minimo 500-600 mc/h:

Lavaggio e pulizia 15 minuti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA