

# HORNOS BRASA



COCCIÓN

## HORNO + ARMARIO SUPERIOR CALIENTE + CORTA VIENTOS + CHIMENEA

Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla.

El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos suculentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% más de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor (350gr) le llevará sólo 4 minutos de preparación, y un pollo "mariposa" unos 20 minutos..

Además, comparado con otros hornos de la misma capacidad, nuestro horno, tiene una ventaja importante - ahorra 20% energía y por ende costos de operación.

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

El cocinero trabajara en una ambiente más fresco evitándole el calor insoportable que genera una parrilla tradicional

Obtiene una magnífica combustión, absorbiendo la mayor parte del hollín que se genera.

Es Multifuncional: combina un horno con una parrilla a alta temperatura,



## COLORES DE SERIE

haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes, pescados, verduras, pizzas, panes y preparados en sartenes. Fácil de usar, con un sistema especial que le permite abrir y cerrar la puerta, de una manera segura, con un solo dedo.

No requiere una chimenea especial. Simplemente colóquelo bajo la campana de extracción de la cocina, ya que posee un accesorio anti-chispas.


Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

### En dotación:

- Bandeja colectora de grasa desmontable.
- Termómetro analógico de 600 °C.
- Colector de cenizas.
- Conductos de ventilación regulables.
- Parrilla (1).



# HORNOS BRASA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP	
	HORNO 90 CUBIERTOS	B-300	20	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110	<b>7.395€</b>
	HORNO 120 CUBIERTOS	B-400	30	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+47	160	<b>8.985€</b>
	HORNO 160 CUBIERTOS	B-500	40	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210	<b>10.990€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



Horno+armario caliente superior mod 300	C-300							71x55x23	27	<b>9.190€</b>
Horno+armario caliente superior mod 400	C-400							71x70x33	38	<b>11.295€</b>
Horno+armario caliente superior mod 500	C-500							91x70x33	45	<b>14.090€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



Horno+estante mod 300	OC-300							71x55x23	14	<b>8.685€</b>
Horno+estante mod 400	OC-400							71x70x33	17	<b>10.600€</b>
Horno+estante mod 500	OC-500							91x70x33	20	<b>13.155€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



Horno+mesa neutra mod 300	S-300							71x55x97	48	<b>9.500€</b>
Horno+mesa neutra mod 400	S-400							71x70x83	52	<b>11.590€</b>
Horno+mesa neutra mod 500	S-500							91x70x75	55	<b>13.155€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.

## OPCIONALES



Cortavientos + chimenea mod B-300									40 h	<b>610€</b>
Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500									46 h	<b>680€</b>
Acabado Inox										<b>(+) 7%</b>



Mesa patas de apoyo 300	M-300							62x42x92	40	<b>999€</b>
Mesa patas de apoyo 400	M-400							60x55x82	45	<b>1.070€</b>
Mesa patas de apoyo 500	M-500							80x55x82	54	<b>1.095€</b>



Parrilla 300 (380 x 570)				h = 5mm						<b>385€</b>
Parrilla 400 (530 x 570)				h = 5mm						<b>415€</b>
Parrilla 500 (530 x 764)				h = 5mm						<b>455€</b>



Rejilla para carbón 300 (5 piezas)				h = 5mm						<b>345€</b>
Rejilla para carbón 400 (5 piezas)				h = 5mm						<b>430€</b>
Rejilla para carbón 500 (5 piezas)				h = 5mm						<b>645€</b>



Plancha hierro fundido 42x31				h = 5mm						<b>110€</b>
------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	-------------



Plancha hierro fundido estriada 32x26				h = 5mm						<b>75€</b>
---------------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Sartén de hierro fundido redonda ø 18				h = 5mm						<b>55€</b>
---------------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Sartén de hierro fundido redonda ø 20				h = 5mm						<b>55€</b>
---------------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26				h = 5mm						<b>65€</b>
--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Ruedas										<b>375€</b>
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Pinzas										<b>95€</b>
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------



**El horno de ahumar** sirve para cocinar, con carbón, a baja temperatura. Es un asado indirecto. La comida no está en contacto con el carbón.

Se cuece con el aire caliente.














Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

Se usa tanto para carne como pescado o verdura.

**La parrilla de carbón** va dirigida al chef que desea cocinar con carbón y que el cliente pueda disfrutar del espectáculo.

La Robata permite asar a distintas alturas, con temperaturas distintas. Los soportes están preparados para asar pinchos.

## BARBACOAS DE CARBÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	PESO	PVP	
	PARRILLA CON 1 RUEDA	P1301R	130x95x197	192	11.995€
	PARRILLA CON 2 RUEDA	P2402R	240x95x197	192	19.650€
<i>Dimensiones de la parrilla: 93x68. Modelo 240 lleva 2 parrillas y ruedas. La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios</i>					
	ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	192	5.525€
	ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	221	6.525€
	ROBATA CON MESA	R90T	98x69x70	232	6.145€
	ROBATA CON MESA	R120T	144x69x70	252	7.250€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	245	7.410€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	268	8.700€
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R90S	98x69x125	276	7.990€
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R120S	144x69x125	307	9.440€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R90ST	134x83x125	289	9.265€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R120ST	180x83x125	323	10.895€
<i>Varios niveles de trabajo y distintas temperaturas. Soportes para apoyar pinchos. Niveles altos para mantener la comida caliente.</i>					
	HIBACHI	HB	40x25x25	26	1.140€
	YAKITORI	YT	69x26x25	43	1.710€
<i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i>					

## HORNOS DE AHUMAR




MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD	°C	KW	DIMENSIONES			PESO	PVP
					PARRILLA	CÁMARA	MÁQUINA		
SMOKING OVEN	110 H	10 GN 1/1	80-160°C	3,8	53x48	56x51x83	104x79x170	280	20.300€

*Cocción a baja temperatura, con carbón.  
Horno de carbón indirecto y eléctrico. Gestión electrónica. Alimentación del carbón por gravedad.  
También puede complementarse con madera si se desea más ahumado.  
Las parrillas son compatibles con GN 1/1.*

# HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

C



MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD PIZZA			DIMENSIONES	PVP		
		LEÑA	GAS	Ø		LEÑA	GAS	
	<b>HORNO CUADRADO+SOPORTE</b>	<b>LGC 4</b>	4	5	30	140x145x185	<b>10.590€</b>	<b>17.670€</b>
		<b>LGC 6</b>	6	8	30	160x165x185	<b>13.420€</b>	<b>20.440€</b>
		<b>LGC 8</b>	8	9	30	170x175x185	<b>14.950€</b>	<b>22.100€</b>

Modelos superiores consultar


Decoración frontal desde

1.620€

Resto 2 laterales y techo decorado desde

2.560€

Estructura en acero negro. Interior cámara redondo de ladrillo refractario para cocción más uniforme y mayor comodidad de trabajo. Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	<b>HORNO PENTAGONAL+SOPORTE</b>	<b>LGP 4</b>	4	5	30	150x150x185	<b>11.880€</b>	<b>18.840€</b>
		<b>LGP 6</b>	6	8	30	170x170x185	<b>14.740€</b>	<b>21.670€</b>
		<b>LGP 8</b>	8	9	30	180x180x185	<b>16.160€</b>	<b>23.200€</b>

Modelos superiores consultar

Decoración frontal (tres paredes chaflán)


2.180€

Decoración resto dos laterales desde

1.300€

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	<b>HORNO CÚPULA FIJO</b>	<b>LGR 4</b>	4	5	30	145x145x200	<b>11.880€</b>	<b>18.860€</b>
	<b>+SOPORTE</b>	<b>LGR 6</b>	6	8	30	165x165x200	<b>14.740€</b>	<b>21.670€</b>
		<b>LGR 8</b>	8	9	30	175x175x200	<b>16.150€</b>	<b>23.200€</b>

Modelos superiores consultar

Decoración completa tipo mosaico desde

5.950€

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	<b>HORNO ESFERA DE CEMENTO</b>	<b>LGE 4</b>	4	5	30	140x140x185	<b>11.610€</b>	<b>18.500€</b>
	<b>+ SOPORTE</b>	<b>LGE 6</b>	6	8	30	160x165x185	<b>14.410€</b>	<b>21.340€</b>
		<b>LGE 8</b>	8	9	30	170x175x185	<b>15.740€</b>	<b>22.870€</b>

Modelos superiores consultar

Pintado en blanco.

Exterior de material refractario y aislante revestido, interior de ladrillo refractario. Soporte de hierro.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

# HORNOS ARTESANALES LEÑA-GAS DIGITALES GIRATORIOS

\*\*\*(CON RESISTENCIA ELÉCTRICA DE APOYO)\*\*\*



	<b>HORNO REDONDO GIRATORIO</b>	<b>LGR 8G</b>	8	8	165x205x207	<b>30.070€</b>	<b>32.550€</b>
	<b>+ SOPORTE</b>	<b>LGR 13G</b>	13	13	195x235x207	<b>33.250€</b>	<b>34.750€</b>

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

7%


Diámetro interior de 1200 mmk (LGR 8G) y 1500 mm (LGR 13G).

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.



	<b>HORNO CÚPULA GIRATORIO</b>	<b>LGE 8G</b>	8	8	165x205x207	<b>31.550€</b>	<b>34.100€</b>
	<b>+ SOPORTE</b>	<b>LGE 13G</b>	13	13	195x235x207	<b>35.000€</b>	<b>36.320€</b>

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

7%

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Diámetro interior de 1200 mmk (LGE 7G) y 1500 mm (LGE 16G). Decoración ladrillo/mosaico incluida

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

NOTA: el precio del soporte está incluido en todos los modelos fijos y giratorios.