

1.1 HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

HORNOS BRASA / CHARCOAL OVENS  
FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN



HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

OVEN90 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen

**80 - 90**  
comensales / diners /  
couverts / gäste

**NEW!**



- Cada horno se entrega con:**
- 1 parrilla de acero inoxidable
  - 1 pinzas
  - 1 pala recoge cenizas
  - 1 atizador de carbón
  - 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

- Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
  - 1 pince
  - 1 pelle pour ramasser les cendres
  - 1 tisonnier à charbon
  - 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

- Each oven comes with:**
- 1 stainless steel grille
  - 1 tongs
  - 1 ash shovel
  - 1 charcoal poker
  - 1 metal brush to clean the grill

- Jeder Ofen wird mit geliefert:**
- 1 Edelstahl-Grillrost
  - 1 Zange (Pinzette)
  - 1 Ascheschaufel
  - 1 Schürhaken für Kohle
  - 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills

REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen Kg/h	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	
P850.90N									
P850.90R	720x700x655	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145	1
P850.90B									
P850.90G									

OVEN140 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen

**130-140**  
comensales / diners /  
couverts / gäste

**NEW!**



- Cada horno se entrega con:**
- 1 parrilla de acero inoxidable
  - 1 pinzas
  - 1 pala recoge cenizas
  - 1 atizador de carbón
  - 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

- Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
  - 1 pince
  - 1 pelle pour ramasser les cendres
  - 1 tisonnier à charbon
  - 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

- Each oven comes with:**
- 1 stainless steel grille
  - 1 tongs
  - 1 ash shovel
  - 1 charcoal poker
  - 1 metal brush to clean the grill

- Jeder Ofen wird mit geliefert:**
- 1 Edelstahl-Grillrost
  - 1 Zange (Pinzette)
  - 1 Ascheschaufel
  - 1 Schürhaken für Kohle
  - 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills

REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen Kg/h	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	
P851.40N									
P851.40R	880x900x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235	1
P851.40B									
P851.40G									

OVEN50 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen

**40 - 50**  
comensales / diners /  
couverts / gäste

**NEW!**



- Cada horno se entrega con:**
- 1 parrilla de acero inoxidable
  - 1 pinzas
  - 1 pala recoge cenizas
  - 1 atizador de carbón
  - 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

- Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
  - 1 pince
  - 1 pelle pour ramasser les cendres
  - 1 tisonnier à charbon
  - 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

- Each oven comes with:**
- 1 stainless steel grille
  - 1 tongs
  - 1 ash shovel
  - 1 charcoal poker
  - 1 metal brush to clean the grill

- Jeder Ofen wird mit geliefert:**
- 1 Edelstahl-Grillrost
  - 1 Zange (Pinzette)
  - 1 Ascheschaufel
  - 1 Schürhaken für Kohle
  - 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills

REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen Kg/h	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	
P850.50N									
P850.50R	620x700x555	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130	1
P850.50B									
P850.50G									

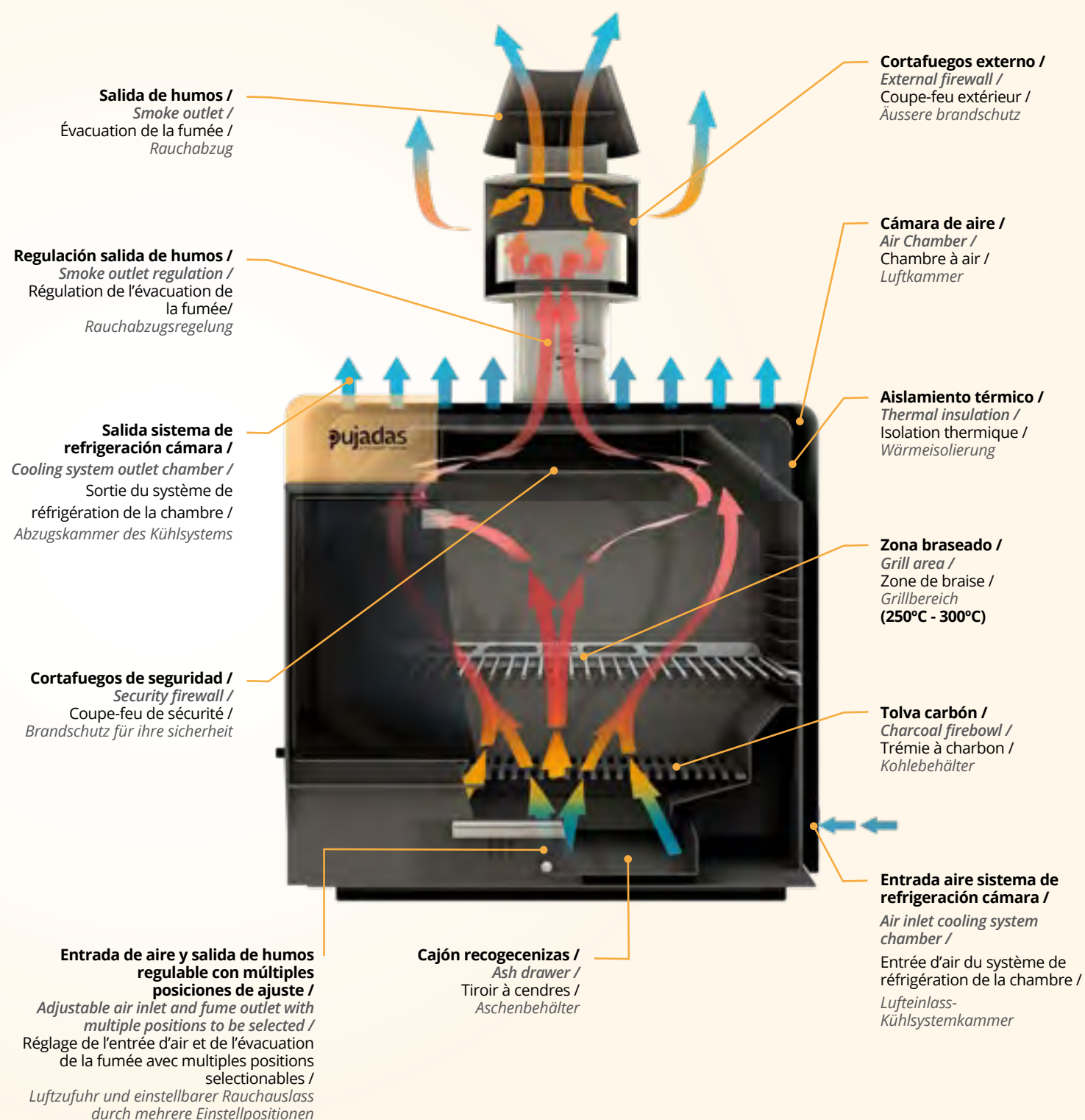
## FUNCIONAMIENTO HORNO / OVEN OPERATION FONCTIONNEMENT DU FOUR / BETRIEB DES OFENS

Explicación grafica del funcionamiento de nuestros hornos y detallando la circulación del aire en su interior.

Graphic explanation of how our ovens work and details of internal air circulation.

Illustration du fonctionnement de nos fours et précisions sur la circulation de l'air à l'intérieur.

Grafische Erklärung der Funktionsweise unserer Öfen und ausführliche Darstellung der Luftzirkulation im Inneren der Öfen.



## ¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

## Qu'est-ce qu'un grill fermé ?

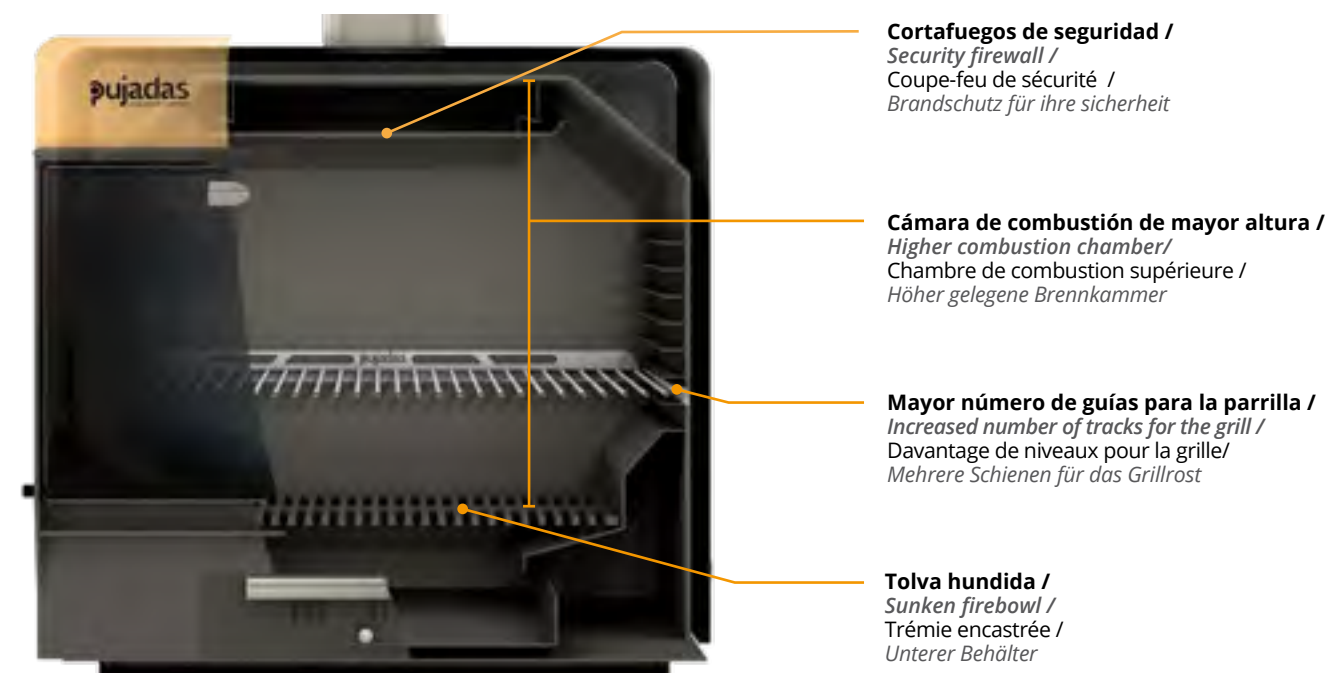
Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs donner cette saveur si caractéristique.

## What's a closed grill?

Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

## Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens uns erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



- Fabricados en acero de primera calidad. / Made of premium steel.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica. / Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste. / Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad. / Interior firewall for added security.
- Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno. / Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente. / Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas. / Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 colores a elegir para el frontal. / 5 colors to choose from for the grill front.
- Se recomienda el uso de carbón vegetal como combustible. / The use of charcoal as fuel is recommended.
- Asa de la puerta y del cajón de cenizas construido en tubo de acero inoxidable para un mejor aislamiento. / Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.
- Fabriqué en acier de qualité supérieure. / Made of premium steel.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques. / Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Réglage de l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions sélectionnables. / Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité. / Interior firewall for added security.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four. / Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs racks et un travail confortable. / Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Plus de niveaux pour placer la grille à différentes hauteurs. / Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 couleurs possibles pour la partie frontale. / 5 colors to choose from for the grill front.
- L'utilisation du charbon de bois comme combustible est recommandée. / The use of charcoal as fuel is recommended.
- Anse de la porte et du tiroir à cendres en tube d'acier inoxydable afin de permettre un meilleur isolement thermique. / Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.
- Hergestellt aus erstklassigem Stahl. / Made of premium steel.
- Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren. / Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen. / Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit. / Interior firewall for added security.
- Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums. / Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht. / Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern. / Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 Frontfarben zur Auswahl. / 5 colors to choose from for the grill front.
- Es wird die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff empfohlen. / The use of charcoal as fuel is recommended.
- Tür- und Aschekasten griff aus Edelstahlrohr für eine bessere Isolierung. / Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.