

Horno de brasa 140 premium

pujadas®
grill

 130 – 140
comensales



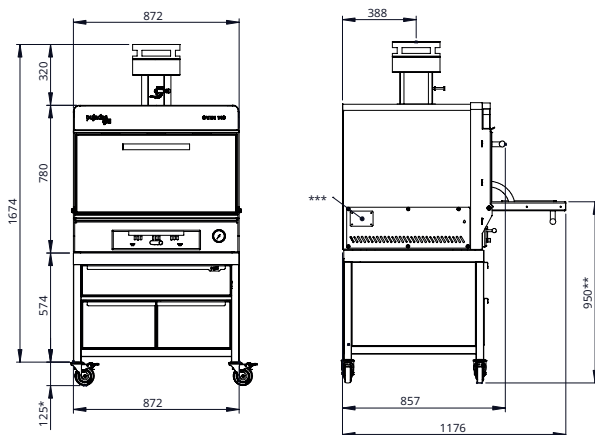
- Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero de primera calidad.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad
- Cabina interior de mayor altura que permite el uso de varias parrillas para trabajar cómodamente
- Cajón recoge cenizas construido en acero inoxidable de alta calidad que permite un mejor aislamiento térmico durante el período de encendido.

Colores disponibles:



Accesorios incluidos:

- 1 parrilla de acero inoxidable
- 1 pinzas
- 1 pala recoge cenizas
- 1 atizador de carbón
- 1 cepillo de metálico



Tiempo de encendido ¹	35 min aprox
Carga carbón Marabú (Kg)	6-7
Consumo diario de carbón Marabú (Kg)	10
Autonomía de carga ²	9 - 10 horas
Temperatura de cocción recomendable	250°C a 350°C
Producción (Kg/h)	70 kg de media
Potencia equivalente (kW)	4
Capacidad de extracción (m ³ /h)	4070
Caudal máximo de humo (m ³ /h)	7.5

Medidas y peso sin embalaje

Horno	400 Kg	86 x 87.2 x 179.9
-------	--------	-------------------

Medidas y peso con embalaje

	Kg	cm W x D x H
Horno	360	94 x 96 x 128
Mesa	92	120 x 80 x 88

¡IMPORTANTE!

- Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
- No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

1. Consulta manual de instrucciones. 2. Varía según el uso y la calidad del carbón. * Valores orientativos