

Horno de brasa 140



130 - 140
comensales

pujadas®
grill



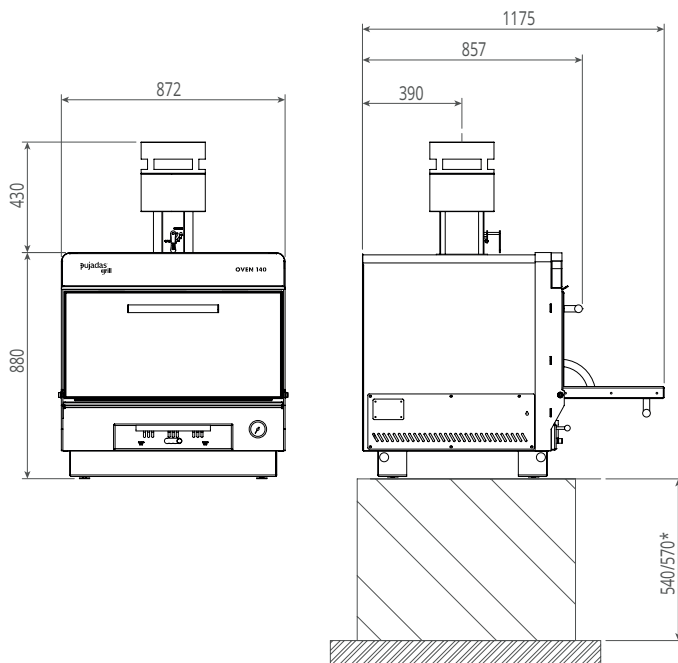
- Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero de primera calidad.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad
- 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)	8-9
Consumo diario de carbón Marabú (Kg)	12
Autonomía de carga ²	10 - 12 horas
Temperatura de cocción recomendable	250°C a 350°C
Producción (Kg/h)	100 kg
Potencia equivalente (kW)	4.8
Capacidad de extracción (m ³ /h)	4675
Caudal máximo de humo (m ³ /h)	8.4

Medidas y peso sin embalaje

Horno	320 Kg	87 x 86 x 88
-------	--------	--------------

Medidas y peso con embalaje

	Kg	cm W x D x H
Horno	350	94 x 96 x 108
Regulador tiro sup.	3	20 x 20 x 23
Cortafuegos externo	4	25 x 25 x 24
Filtro sombrero	2	25 x 25 x 13

¡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