

Horno de brasa 50



40 - 50
comensales

pujadas®
grill



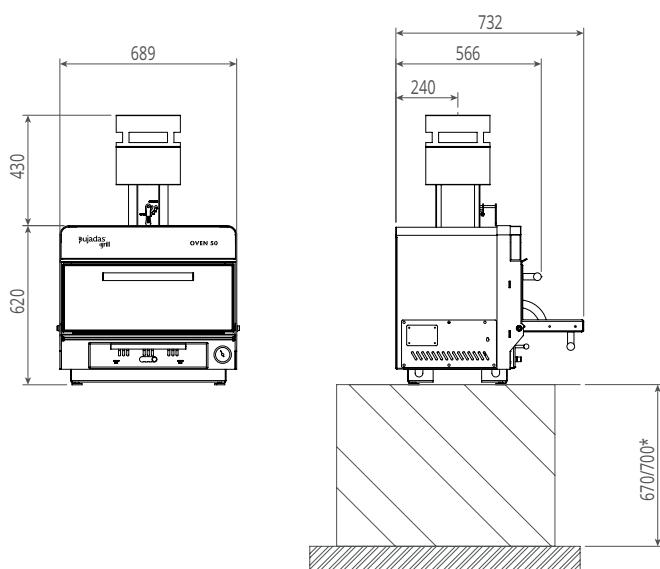
- Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero de primera calidad.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad
- 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)	4-5
Consumo diario de carbón Marabú (Kg)	7
Autonomía de carga ²	6 - 7 horas
Temperatura de cocción recomendable	250°C a 350°C
Producción (Kg/h)	30 kg de media
Potencia equivalente (kW)	3.2
Capacidad de extracción (m³/h)	3650
Caudal máximo de humo (m³/h)	13.5

Medidas y peso sin embalaje

Horno	169 Kg	69 x 57 x 62
-------	--------	--------------

Medidas y peso con embalaje

	Kg	cm W x D x H
Horno	180	78 x 65 x 80
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