

Cocina a la brasa | Parrilla vasca

La nueva parrilla vasca de Fagor Industrial ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.



01.

Calidad de cocinado a la brasa

Con su parrilla vasca, Fagor Industrial ofrece un elemento de cocción que proporciona una excelente calidad a la cocción de alimentos a la brasa.

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción.

El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente.

02.

Precisión y control de la cocción

La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón/madera.

Cuenta con un sistema de ventilación forzada para acelerar la generación de brasas en la puesta a punto, reduciendo el tiempo de puesta en marcha de 20 a 5 minutos.

El sistema de entrada de aire es regulable, para mejorar el control de la combustión del carbón durante el uso.

Características generales

- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.
- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recoge grasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5°. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recoge grasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

- CARRO PARA CARBÓN.
- Cajón de acero inoxidable con la parte superior reforzada.
- Cuenta con cuatro ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Concebido para el almacenamiento de carbón para alimentar la parrilla vasca a mitad de servicio de una forma más cómoda.
- Permite tener el carbón almacenado en una zona externa que no afecte la higiene de las zonas de manipulación de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidad interior: 48 litros.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€	
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	11.788,00
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	20.974,00

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	984,00

Cocina a la brasa | Robotas

En la cocina japonesa, robotayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.



01.

Eficiencia

Las nuevas barbacoas-robata de Fagor Industrial proporcionan una solución de showcooking gourmet.

El diseño de la parrilla permite una concentración de temperatura que posibilita una cocción más eficiente.

La profundidad es la idónea para maximizar el aprovechamiento de la temperatura, generando un notable ahorro de carbón ó madera.

Poseen un sistema de entrada de aire regulable para mejorar el encendido y controlar la combustión del carbón durante el uso.

02.

Versatilidad

Gracias al uso de distintas maderas y carbones se puede aromatizar el producto durante su cocción.

Poseen el tamaño idóneo para poder tener una o varias zonas de cocción independientes.

Su estrecho perfil permite el cocinado de pequeñas brochetas gourmet, con una cocción rápida y en su punto.



RGF-060

RGF-100

Características generales

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.
- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.
- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.

- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

MODELOS SOBREMESA

- Robotas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
- Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
- En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.

ACCESORIOS:

- Atizador para el mantenimiento de las brasas.
- Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
- Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	4.022,00
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	5.501,00
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	7.945,00

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	43,00
PARRILLA MALLA INOX	19048690	282,00
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	599,00