

Modelo

Parrilla Kea Pro



Características técnicas del modelo Kea Pro

- Diseño vertical orientado a cocinas profesionales que valoran tanto la estética como el rendimiento.
- Cuba compacta, forrada con ladrillo refractario, que concentra el calor y mejora la eficiencia del uso de la brasa.
- Red de parrilla de varilla redonda en acero inoxidable, fácilmente extraíble para su limpieza.
- Disponible en anchos de 500 y 700 mm. Posibilidad de trabajar en módulos combinados.
- Sistema de elevación mediante cadena y volante, con recorrido de hasta 36 cm.
- Posiciones de trabajo: horizontal, inclinada o de carga de carbón.
- Incluye parrilla de atemperación adicional.
- Encendido asistido con turboventilador (opcional) y cajón recoge cenizas.
- Cajón extraíble para almacenamiento de carbón.
- Construcción en acero inoxidable o acero pintado, a elección del cliente.
- Diseño compacto y modular, adaptable al espacio disponible.
- Montada sobre ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Requiere de un sistema de extracción de humos en instalaciones interiores.





DATOS TÉCNICOS

Referencia: Kea Pro

Tiempo de encendido: 20 min

Temperatura media de asado : 250 °C

Recorrido de la parrilla: +/- 350 mm

Carga inicial de carbón: 10-20 kg

Caudal de extracción: 4100 m³/h

Peso neto: 500 kg

Dimensiones 1 modulo de red 700 :

1600 x 900 x 900 mm

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Pala recoge cenizas
- Atizador
- Cepillo metálico
- Pinzas Elitxu
- Tenedor

Redes Opcionales de PARRILLA

- Varilla redonda
- T Invertida
- Plancha

