

Modelo Parrilla Kea



Características técnicas del modelo Kea BASQ

- Diseño orientado a sidrerías, asadores y establecimientos de alto rendimiento y exigencia.
- Cajón hogar corrido, forrado con ladrillo refractario, que permite trabajar con mayor cantidad de brasa y desplazarla para organizar focos de mayor o menor calor.
- Encendido eléctrico con turbo ventilador (opcional) y cajón recoge cenizas.
- Construcción en acero inoxidable o acero pintado, a elección del cliente.
- Diseño modular y adaptable. Permite ajustar medidas a las necesidades del cliente.
- Sistema de doble brazo que le dota de mayor estabilidad y soporte de carga.
- Dotada de ruedas para facilitar su desplazamiento
- Regulación en altura y posición de la red: Horizontal, inclinada o de carga de carbón.
- Requiere de un sistema de extracción de humos en instalaciones en interiores



DATOS TÉCNICOS

Referencia: Kea BASQ

Tiempo de encendido: 20 min

Temperatura media de asado : 250 °C

Recorrido de la parrilla: +/- 350 mm

Carga inicial de carbón: 10-20 kg

Dimensiones: Modulo DOBLE RED :

1600 x 800 x 900 mm (sin peto protector)

Superficie util de red: 700x550 x Por red

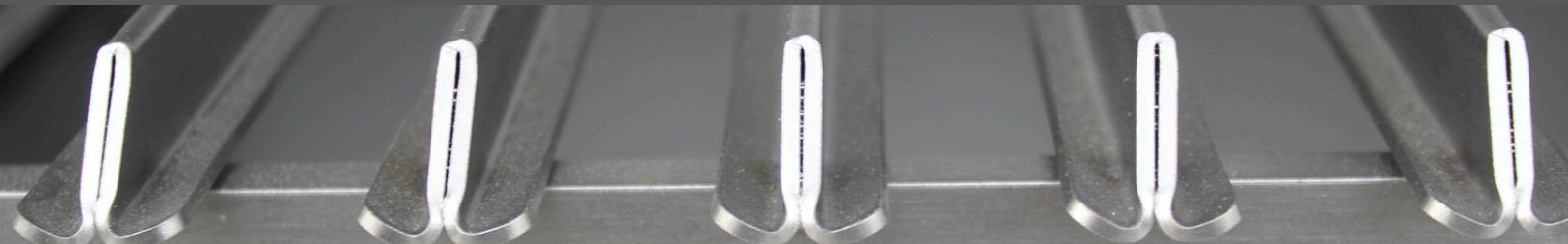
Peso neto: 500 kg

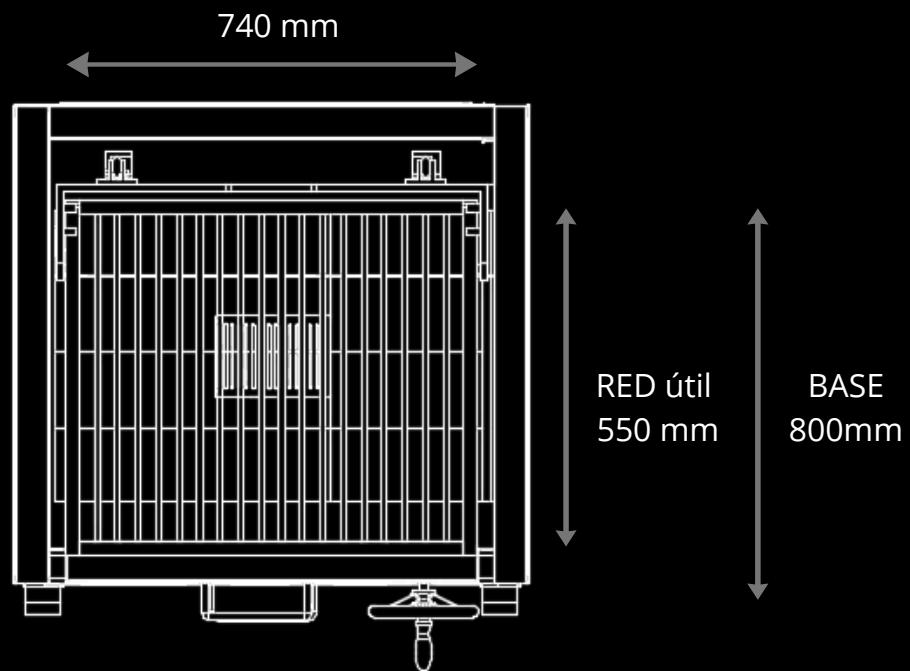
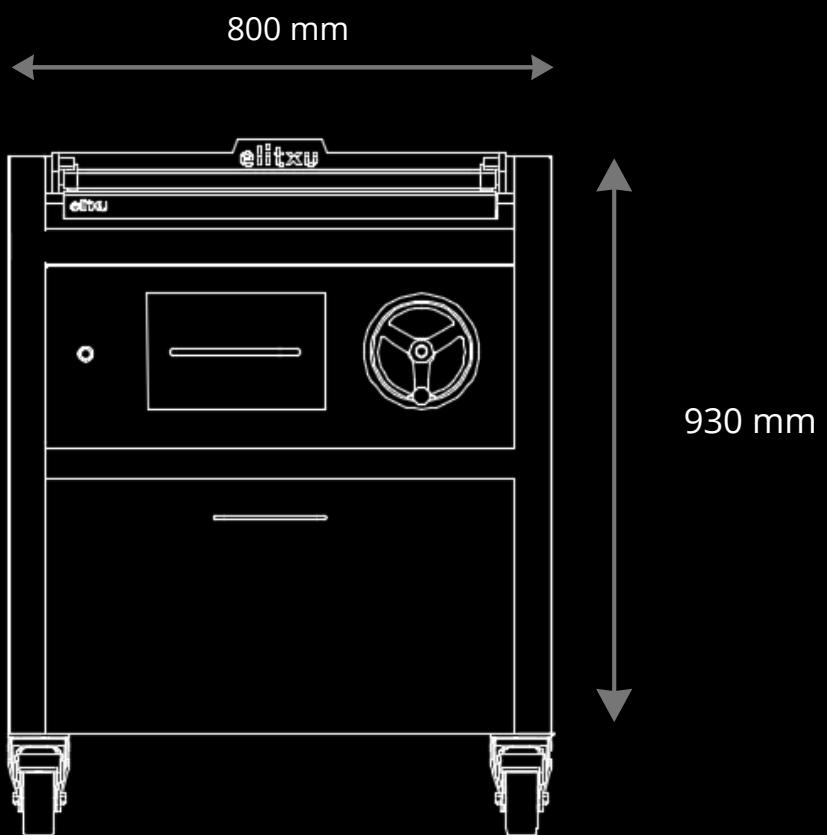
ACCESORIOS INCLUIDOS

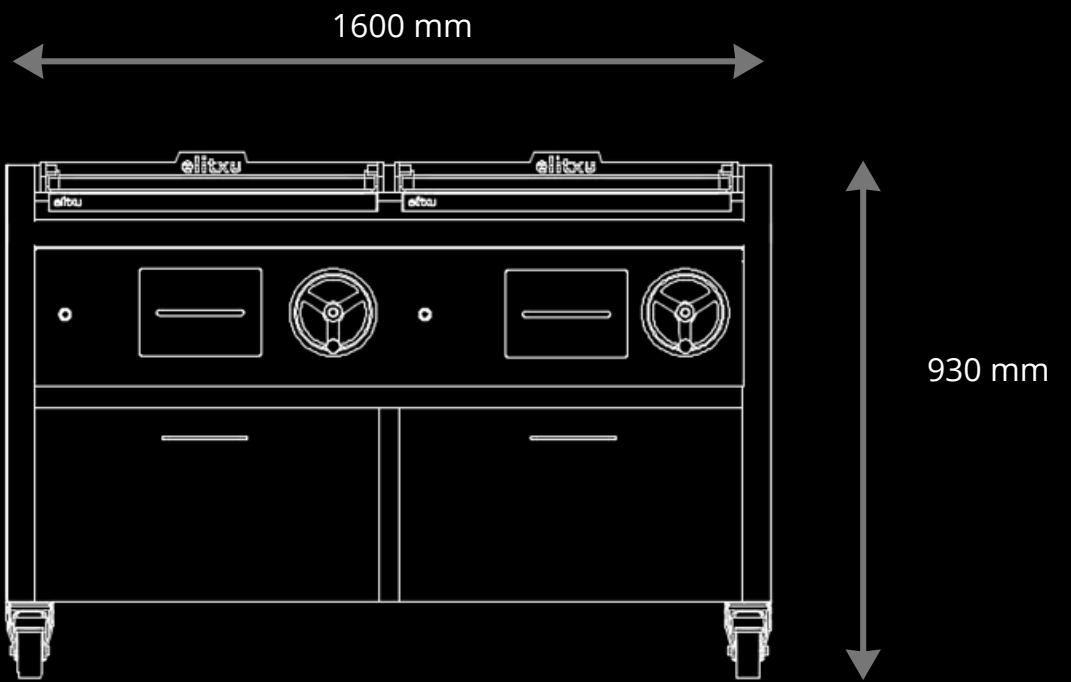
- Pala recoge cenizas
- Atizador
- Cepillo metálico
- Pinzas Elitxu
- Tenedor

Redes OPCIONALES

- Varilla redonda
- T Invertida (elitxu)
- Plancha







RED útil

