

LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA A LA BRASA



LOS PEQUEÑOS CAMBIOS, MARCAN GRANDES DIFERENCIAS

PARRILLAS
elitxu

LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA A LA BRASA

www.elitxu.com

Polígono Industrial Abendaño, Calle Abendaño 2 - 20800 Zarautz (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 240 039 - elitxu@elitxu.com

ROBUSTEZ Y POTENCIA. CALIDAD Y SEGURIDAD SIN CONCESIONES

elitxu RRP9000 MODELO PROFESIONAL



+ saludable

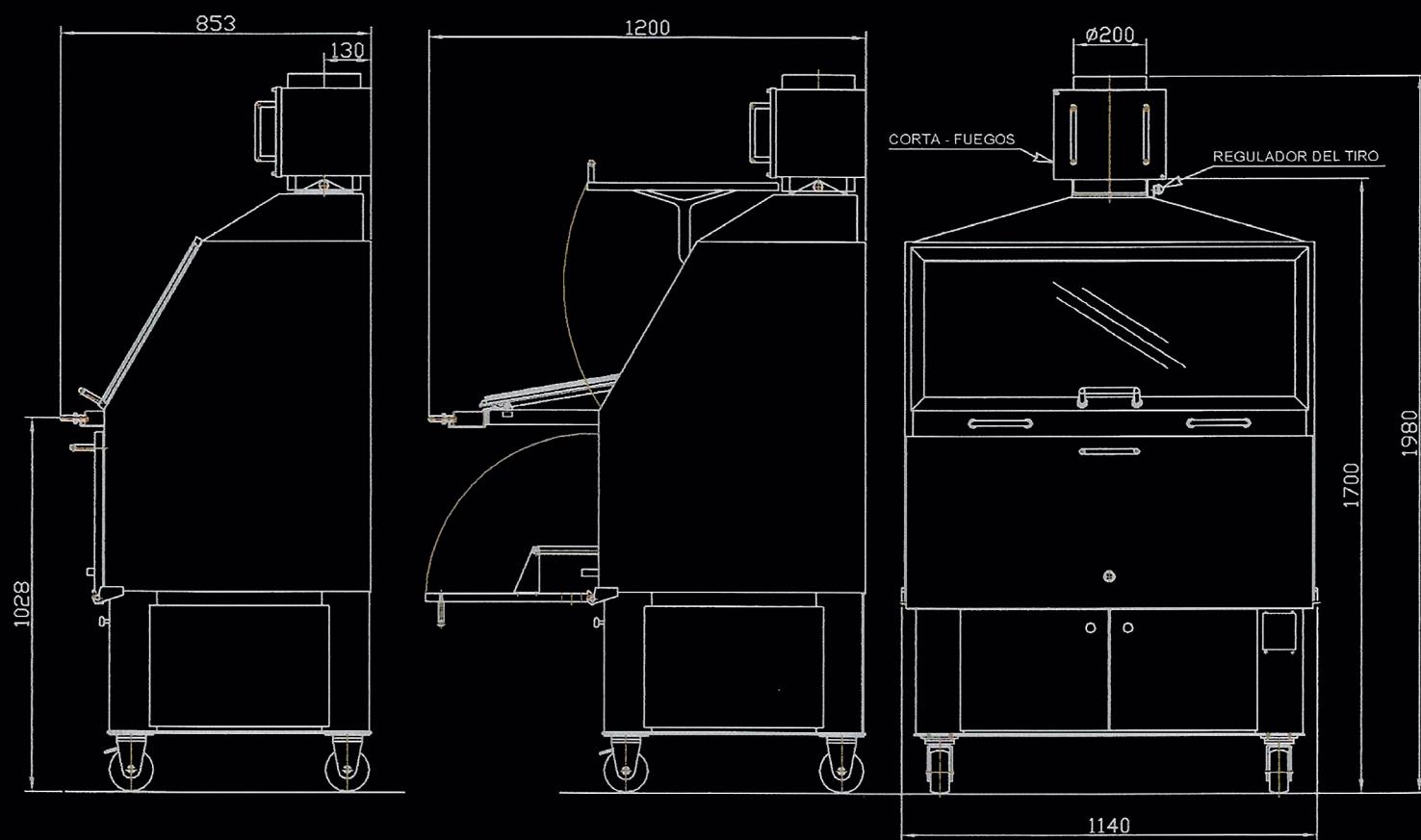
La parrilla Elitxu, serie RRP, gracias a su sistema de red en 'T' invertida, ayuda a canalizar mejor la grasa que sueltan los alimentos, evitando que caiga directamente a la llama. Así conseguimos reducir o incluso eliminar los grandes humos, olores y las llamaradas incontroladas durante el asado. La grasa se recoge en un recipiente de acero inoxidable de fácil limpieza.

Dependiendo del entorno de la instalación, interior o exterior, puede ser necesario el apoyo de un sistema de extracción. En instalaciones exteriores, un tubo de salida de 200 mm de diámetro y un metro de altura suele ser suficiente para canalizar el humo de forma efectiva. En instalaciones interiores, especialmente si se utiliza un sistema antichispas, puede ser necesaria una ayuda de extracción adicional.

+ cómoda

La parrilla Elitxu evita el contacto directo con el calor gracias a su estructura de doble capa de acero diseñada para soportar altas temperaturas, y a su puerta de cristal templado elevable, que permite observar el asado de forma cómoda y segura.

Su parrilla extraíble hacia el exterior y sus dos posiciones, horizontal o inclinada, facilitan la colocación y el control de los alimentos durante el asado, reduciendo el riesgo de quemaduras y mejorando la ergonomía de trabajo.



DISEÑO DISCRETO, RENDIMIENTO PROFESIONAL

elitxu RRP8000 MODELO PROFESIONAL



+ segura

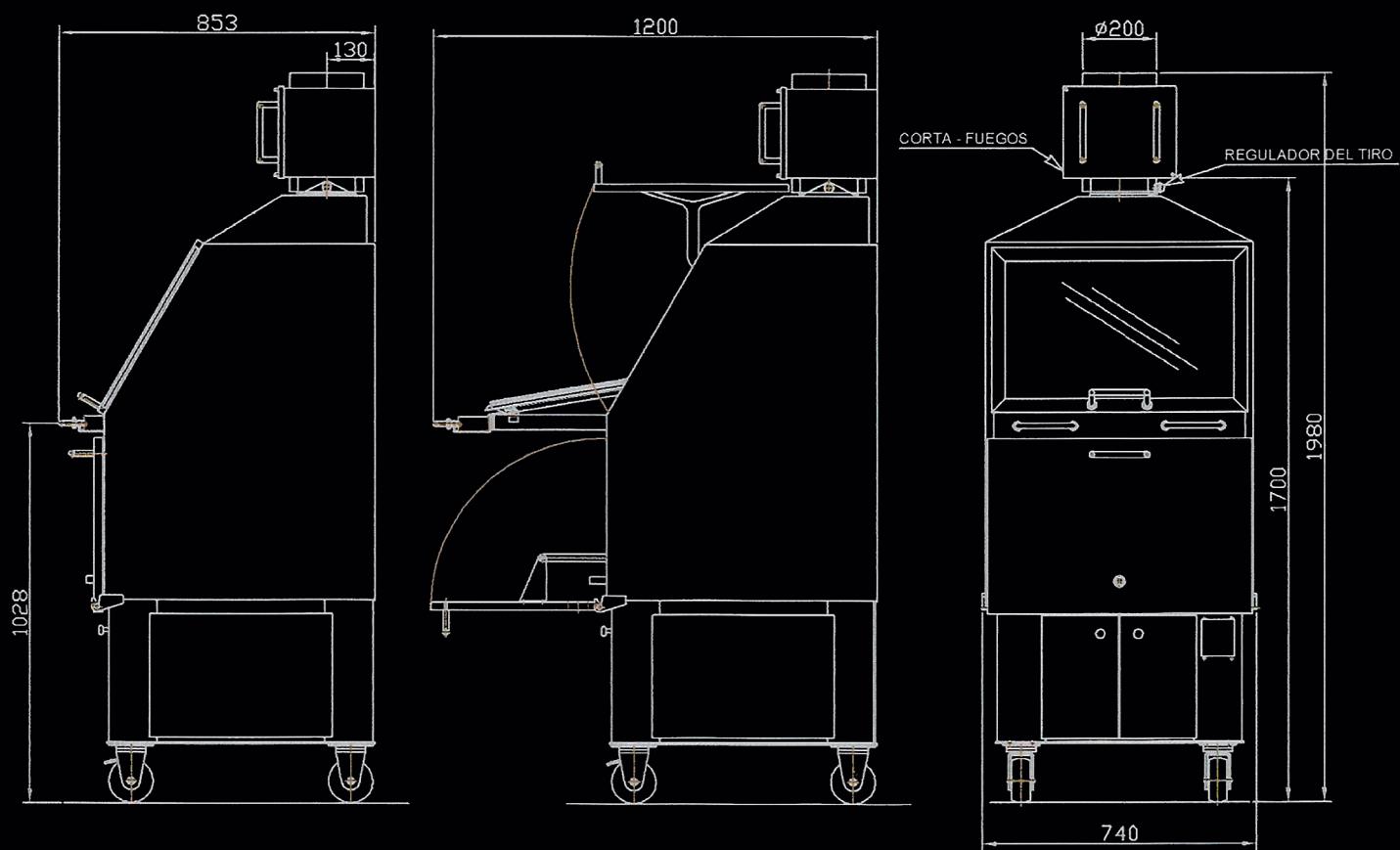
La parrilla Elitxu, por su diseño y su antichispas incorporado que cumple con la Norma UNE-EN 12815:2002, puede instalarse tanto en interiores como en exteriores. Además, una vez terminado el asado, basta con cerrar la puerta y el tiro de la chimenea para que el carbón se consuma de forma segura y sin riesgos.

+ limpia

Al trabajar cerrada, la parrilla Elitxu evita la dispersión de cenizas y suciedad hacia el exterior. Tanto la parrilla, como el recoge-grasas y todos los componentes, se desmontan fácilmente, para una limpieza rápida y eficaz.

+ aplicaciones

Gracias a su diseño, en la parrilla Elitxu se pueden preparar todo tipo de elaboraciones: carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas... además de otros platos como arroces secos, caldosos, guisos de pescado o asados húmedos. El resultado: un sabor auténtico y característico que realza cada receta.



PARA LOS FANÁTICOS DE LA PARRILLA, EL ESPACIO YA NO ES PROBLEMA

elitxu RRP6000 MODELO SOBREMESA



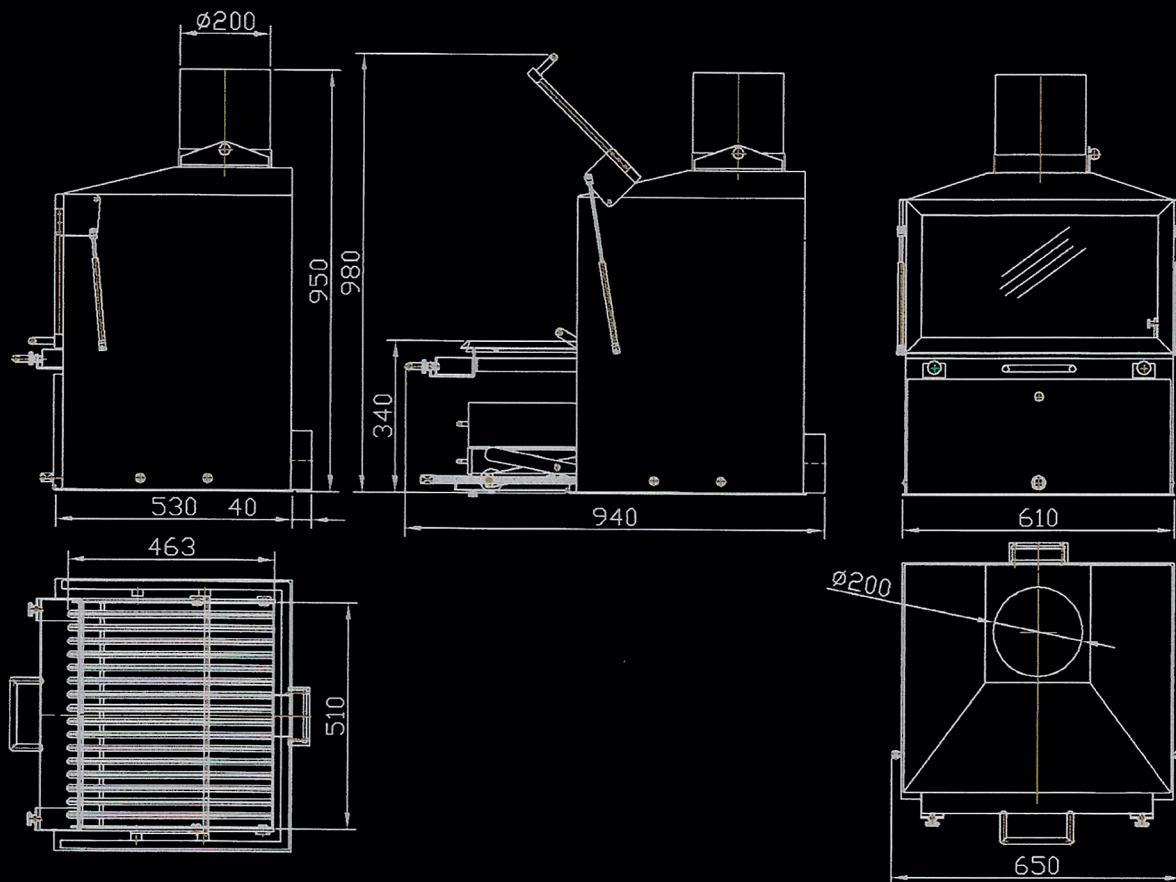
+ versátil

La parrilla Elitxu incorpora un turboventilador que facilita el encendido del carbón de forma rápida y eficiente. Dispone de una apertura trasera que permite la entrada de aire exterior, ayudando a mantener el carbón bien aireado y evitando que el asado se convierta en una cocción. Con la ventana cerrada, conseguimos una mayor concentración de calor, ideal para asados más rápidos y potentes. Con la ventana abierta, el flujo de aire es mayor, y el comportamiento de la parrilla se acerca al de una parrilla tradicional, manteniendo viva la brasa y respetando el estilo de cocinado de siempre, pero cuidando la salud del parrillero. Además, el diseño cerrado protege el interior de ráfagas de viento y otros agentes externos, ofreciendo dos maneras de asar según el producto y el acabado deseado.

+ económica

Trabajando con la parrilla cerrada, el calor se aprovecha de manera mucho más eficiente, logrando reducir aproximadamente entre un 30 % y un 40 % el consumo y el coste del carbón respecto a una parrilla convencional.

Esta optimización de la temperatura permite cocinar más producto en menos espacio, mejorando la productividad y manteniendo siempre la máxima calidad de asado.



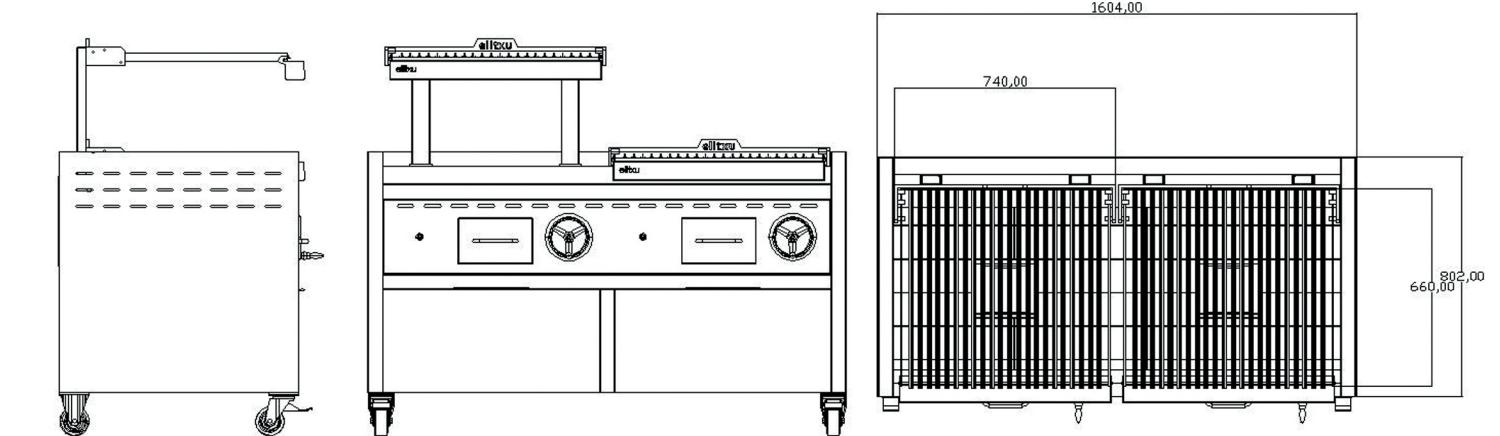
UNA PARRILLA CON ALMA VASCA

elitxu MODELO SIDRERÍA



Pensada para el ritmo exigente de las sidrerías y asadores, este modelo destaca por su gran capacidad y robustez. Diseñada con un cajón hogar corrido para trabajar con más potencia de brasa y dar servicio a un mayor número de comensales, es una parrilla centrada en el rendimiento sin perder su esencia tradicional. Aprovecha el 100% del espacio, ya que las redes de la parrilla abarcan la totalidad de la estructura. En ellas intentamos mantener la esencia de la parrilla de fuego directo, encendido eléctrico, con regulación de la posición de la red (horizontal o inclinada) para la recogida de grasas y regulación de la altura, bien mediante el sistema de cajón móvil o haciendo que sea la red de los alimentos la que suba o baje.

Partiendo de una estructura de acero inoxidable, podemos utilizar un perfil de acero perforado que permite la circulación continua del aire bajo la brasa o utilizar el ladrillo refractario para la base del cajón hogar. Su diseño y el de sus mecanismos nos permite construir parrillas con medidas que se adaptan al máximo a las necesidades de nuestros clientes optimizando el espacio disponible. Estas parrillas necesitan de un sistema de extracción de humos propio cuando se colocan bajo campana en cocinas interiores.



ESTÉTICA Y POTENCIA EN UN FORMATO COMPACTO

elitxu MODELO COLUMNA



Este modelo ha sido diseñado para quienes valoran tanto el diseño como el rendimiento. Su formato estilizado y vertical permite un uso muy eficiente del calor, concentrado en una cuba más pequeña pero extremadamente potente gracias al ladrillo refractario.

En anchuras de red de 50 y 80 cm., las unidades modulares forman conjuntos que se adaptan a las necesidades de espacio y producción de nuestros clientes.

La red de parrilla en varilla redonda está fabricada en acero inoxidable alimentario de fácil extracción para permitir su limpieza.

La red puede colocarse en posición horizontal o inclinada y se eleva mediante un mecanismo de cadena, hasta 36 cm. Incluye una parrilla de atemperación.

Recogegrasas desmontable

Turboventilador para su encendido.

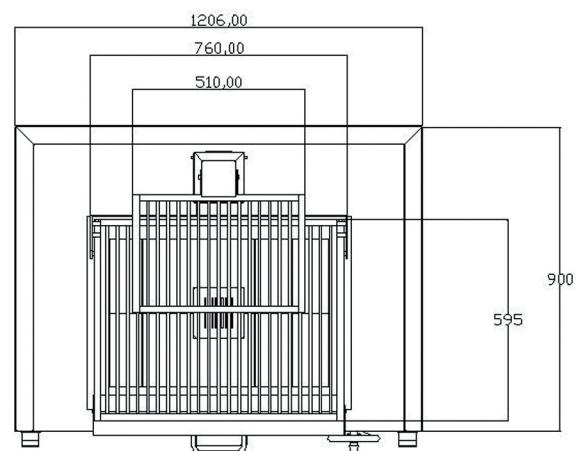
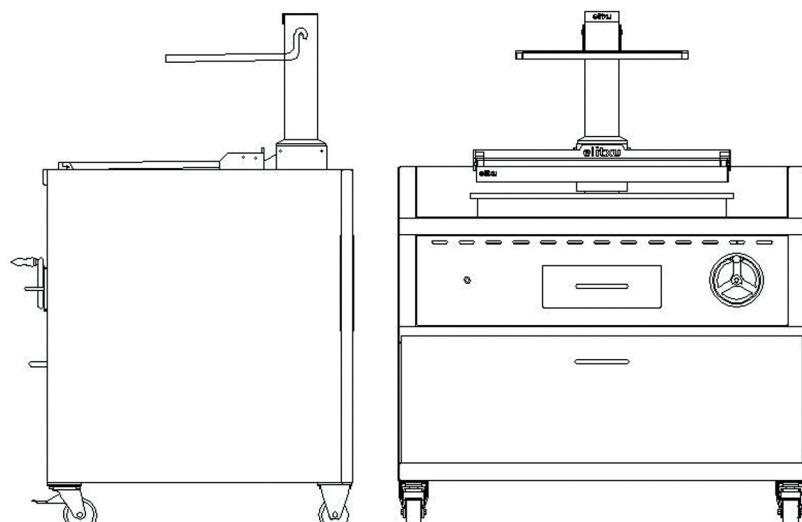
Cajón cenicero

Base del cajón hogar en ladrillo refractario con sistema propio de oxigenación de las brasas.

Cajón extraíble en acero inoxidable para el almacenamiento del carbón.

El mueble está dotado de 4 ruedas que permiten mover el conjunto con facilidad para su limpieza.

Debe colocarse bajo campana extractora, cuando se colocan bajo campana en cocinas interiores.



elitxu MODELO SUA 700

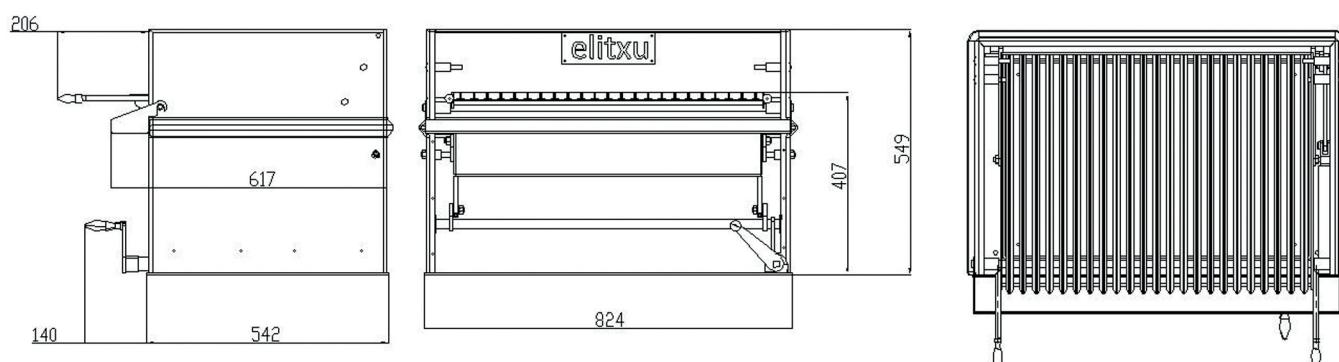
Diseñada para el campeonato nacional de maestros parrilleros, es una parrilla robusta de acero inoxidable de 3 mm de grosor y de sencillo manejo. Con la red inclinable con perfiles en forma de "T" invertida para conducir la grasa hacia el recogegrasas, lo que sube y baja para una mayor o menor exposición de los alimentos al fuego, mediante una manivela, es el cajón hogar.

De muy sencilla carga, se utiliza tanto con carbón como con leña. Puede ir montada sobre un carro o sobre encimera.

El encendido es manual y el cajón lleva perfiles de acero perforado para que la brasa esté siempre oxigenada y no se ahogue.

Sus paredes laterales protegen las brasas y el alimento del viento y, al mismo tiempo, ayudan a concentrar el calor sobre el alimento a asar.

Dimensiones (LxPxH) 82,4x80 (con las asas) x55 cm. Superficie útil: 70 x 57 cm



ELITXU PARRILLAS ABIERTAS

Elitxu nació con la inquietud de proteger la salud del parrillero, desarrollando sistemas cerrados que reducen la exposición al calor y al humo. Con el tiempo, y respondiendo a las demandas del mercado, hemos ampliado nuestra gama incorporando también parrillas abiertas de alto rendimiento.

Estas nuevas versiones abiertas mantienen la filosofía de Elitxu: calidad, robustez, eficiencia y seguridad. Ofrecemos soluciones pensadas tanto para restaurantes tradicionales como para cocinas de alto nivel que buscan un equilibrio entre estética y funcionalidad.

