

# HORNOS BRASAS



**Zinco**



# HORNOS BRASAS

Robusto, elegante, rápido y funcional



Podrá sacar el máximo rendimiento a su cocina y diferenciarse por la calidad de sus productos. Con un gasto aproximado de 3 kg de carbón por día .

Totalmente aislado facilita el trabajo diario del cocinero al emitir el mínimo calor en su entorno y alcanzando además una temperatura interior media de 250-450°C consiguiendo así en sellado rápido y una jugosidad sorprendente en el producto final.

Alta calidad de construcción, exterior completamente en acero, puerta lacada en varios colores a elegir, acabados cuidados al máximo para conseguir un horno un con una eficiencia sorprendente, con un uso de energía económico y un diseño elegante a un precio asequible.

Ofrecemos varios accesorios opcionales para ayudarlo a adaptar el horno a sus necesidades.



**B** 300



**B** 400



**B** 500



**Zinco**

**El horno de brasa es la combinación de un horno tradicional y una parrilla.**

**Consiguiendo los acabados deseado en un sólo producto.**

**Ahuma tus pescado, sella los buistecs, cocina a altas temperaturas, brasea los productos y todo al mismo tiempo.**



**Zinco**

The Zinco logo consists of a red circle containing a white stylized 'Z' that overlaps the letter 'i'. To the right of the circle, the word 'Zinco' is written in a bold, white, sans-serif font.

**HORNOS BRASAS**

# HORNOS BRASAS



Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla.

El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos succulentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% más de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor (350gr) le llevará sólo 4 minutos de preparación.

Además, comparado con otros hornos de la misma capacidad, nuestro horno, tiene una ventaja importante - ahorra 20% energía y por ende costos de operación.

\* Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

El cocinero trabajara en una ambiente más fresco evitándole el calor insoportable que genera una parrilla tradicional

\* Obtiene una magnífica combustión, absorbiendo la mayor parte del hollín que se genera.

Es Multifuncional: combina un horno con una parrilla a alta temperatura, haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes, pescados, verduras, pizzas,

panes y preparados en sartenes. Fácil de usar, con un sistema especial que le permite abrir y cerrar la puerta, de una manera segura, con un solo dedo.

No requiere una chimenea especial. Simplemente colóquelo bajo la campana de extracción de la cocina, ya que posee un accesorio anti-chispas.

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.

Disponibles también en otros colores



# HORNOS BRASA














MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	TIEMPO ENCENDIDO	
	<b>HORNO 50 CUBIERTOS</b>	<b>B-300</b>	10	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110	30'
	<b>HORNO 90 CUBIERTOS</b>	<b>B-400</b>	20	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+42	160	35'
	<b>HORNO 110 CUBIERTOS</b>	<b>B-500</b>	30	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210	40'

*Incluye en dotación:* Bandeja colectora de grasa desmontable, termómetro analógico o de 600 °C, colector de cenizas, conductos de ventilación regulables, parrilla (1), pinzas.

## OPCIONALES

<b>Cortavientos</b>	El cortavientos o cortafuego evita la salida de las llamas o chispas hacia el conducto de ventilación.
<b>Chimenea</b>	El sombrero o chimenea refrigera la temperatura del horno y hace que entre de forma más suave la campana evitando turbulencias o eventuales retornos.

### Acabado Inox

	<b>Armario caliente superior mod 300</b>	<b>C-300</b>		71x55x23	27
	<b>Armario caliente superior mod 400</b>	<b>C-400</b>		71x70x33	38
	<b>Armario caliente superior mod 500</b>	<b>C-500</b>		91x70x33	45
	<b>Estante caliente mod 300</b>	<b>OC-300</b>		71x55x23	14
	<b>Estante caliente mod 400</b>	<b>OC-400</b>		71x70x33	17
	<b>Estante caliente mod 500</b>	<b>OC-500</b>		91x70x33	20
	<b>Mesa neutra mod 300</b>	<b>S-300</b>		71x55x97	48
	<b>Mesa neutra mod 400</b>	<b>S-400</b>		71x70x83	52
	<b>Mesa neutra mod 500</b>	<b>S-500</b>		91x70x75	55
	<b>Mesa patas de apoyo 300</b>	<b>M-300</b>		62x42x92	40
	<b>Mesa patas de apoyo 400</b>	<b>M-400</b>		60x55x82	45
	<b>Mesa patas de apoyo 500</b>	<b>M-500</b>		80x55x82	54
	<b>Parrilla 300 (380 x 570)</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Parrilla 400 (530 x 570)</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Parrilla 500 (530 x 764)</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Rejilla para carbón 300</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Rejilla para carbón 400</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Rejilla para carbón 500</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Plancha hierro fundido 42x31</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Plancha hierro fundido estriada 32x26</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Sartén de hierro fundido redonda ø 18</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Sartén de hierro fundido redonda ø 20</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26</b>	<b>h = 5mm</b>			
	<b>Ruedas</b>				
	<b>Pinzas</b>				

### Información de interés

Todos los hornos de brasa tienen que ser instalados bajo una campana de extracción. Los filtros han de ser preferentemente delante (o invertidos) para conseguir una mejor aspiración. En la instalación debe mantener una distancia mínima de 100 mm de otro elemento de calor.



La calidad está servida !

