

Horno a Carbon Brunetti

HCA2



- Acero inoxidable
- Parrilla y horno a carbón 2 en 1
- Temp. entre 250 a 350 °C
- Termómetro en la puerta

Características

- Carcasa e interior de acero inoxidable.
- Combinación de parrilla y horno a carbón 2 en 1.
- Cajón de cenizas y colector de grasa cerrados para mantener el área de trabajo limpia.
- Infunde un profundo sabor a carbón con un 40% menos de consumo de carbón .
- Cocina todo tipo de ingredientes.
- Puede alcanzar temperaturas entre 250~350°C.
- Control de flujo de aire a través de los reguladores inferior y superior para ajustar la intensidad de las brasas.
- Conserva los sabores naturales de los alimentos, resaltando un sabor único.
- Sellado y asado de la carne, mejorando su sabor.
- Rejilla de calentamiento en la parte superior para mantener la comida caliente a 45°C.
- Color de la puerta personalizable: gris, rojo, azul, negro o amarillo.
- Termómetro en la puerta.
- Sistema de bisagras con resorte en la puerta para facilitar la apertura y el cierre.



Características

HCA2

Cocción en múltiples niveles

En la parte superior del Horno a Carbón hay una rejilla calentada que puede mantener la comida caliente. Puede colocar los platos en ella para que reposen después de asar o para descongelar la carne antes de cocinarla.



Controles de fácil uso

El sistema de control de flujo de aire facilita alcanzar las condiciones de cocción deseadas. Debido a la alta temperatura, el tiempo de cocción es muy rápido, lo que lo hace perfecto para cocinas con mucho trabajo.



> Controla el flujo de aire a través de los reguladores inferior y superior para ajustar la intensidad de las brasas.

Uso y aplicaciones

Usos:

- 1. Cocción a Alta Temperatura:** Alcanza temperaturas de entre 250°C y 350°C (500°F a 700°F), lo que permite un sellado rápido y uniforme de los alimentos.
- 2. Cocción Rápida:** Gracias a su capacidad de mantener temperaturas elevadas y la regulación del flujo de aire, permite una cocción rápida, ideal para entornos de cocina con mucha demanda.
- 3. Infusión de Sabor a Carbón:** Proporciona a los alimentos un sabor ahumado y profundo característico del carbón, lo cual es difícil de lograr en otros tipos de hornos.
- 4. Mantener Alimentos Calientes:** Con la rejilla de calentamiento superior, es posible mantener los alimentos calientes después de la cocción o descongelar antes de cocinar.
- 5. Cocción en Múltiples Niveles:** Permite cocinar diferentes tipos de ingredientes al mismo tiempo, maximizando la eficiencia.

Aplicaciones:

- 1. Restaurantes y Cocinas Comerciales:** Es ideal para restaurantes que buscan ofrecer platos asados al carbón con un sabor auténtico, como carnes, pescados y vegetales.
- 2. Asadores y Parrillas:** Ideal para preparaciones de carne, como bistecs, costillas y pollo, proporcionando un sabor ahumado y jugoso.
- 3. Cocinas en Hoteles y Resorts:** Muy adecuado para cocinas que requieren una gran capacidad y versatilidad, permitiendo una amplia variedad de preparaciones sin necesidad de varios equipos.
- 4. Eventos y Catering:** Gracias a su velocidad y eficiencia, es una excelente opción para catering en eventos, donde se necesita cocinar y servir rápidamente.

Este horno se convierte en una herramienta versátil y valiosa para cualquier establecimiento gastronómico que busque ofrecer sabores intensos y tiempos de cocción reducidos.

Datos técnicos

HCA2



Material	Acero inoxidable
Dimensiones del producto	908 x 660 x 1948 mm
Temperatura	250 °C a 350 °C
Cantidad de rejillas para asar	2 unidades
Dimensiones parrilla	510 x 762 mm
Carga inicial	16 Kg
Accesorio	1 x atizador
Peso	120 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*