

Barbacoa a pellet

Hoja técnica

301050 Barbacoa a pellet doble parrilla 3000



1

Descripción:

El fuego pone en relieve el verdadero sabor de la comida. Cocinar con madera totalmente natural hace que tus mejores recetas sepan aún mejor. Con la versatilidad 8 en 1, podrás asar, ahumar, hornear, brasear y hacer barbacoas como un verdadero jefe de jardín. Nuestro fuego y humo, siempre fiables, producen resultados consistentes y alimentos perfectamente cocinados, en todo momento.

Desde bajo y lento hasta caliente y rápido, cocínalo todo con facilidad.

Además, la barbacoa es muy simple de utilizar. Únicamente se ha de elegir la temperatura deseada y la barbacoa calienta automáticamente la zona de cocción hasta llegar a la temperatura fijada, manteniéndola constante.

La barbacoa a pellets funciona conectada a la red eléctrica (230V/50Hz).

PELLET: ENERGÍA RENOVABLE

Es un combustible ecológico, de muy bajo contenido de humedad, hecho a partir del aserrín u otros subproductos del reino vegetal. Los pellets son CO₂ neutros y se queman completamente, generando un mínimo residual de cenizas. La norma europea para los pellets es UNE-EN ISO 17225-2:2014.



2

Características Técnicas:

Modelo		
Barbacoa doble parrilla		
Opciones de color: Negro		

Características técnicas		
Consumo eléctrico	kW	0,3 / 0,1
Voltaje / Frecuencia	V / Hz	230 / 50
Control	PID	

Características de cocción		
Área de cocción principal	cm	54 x 39
Área de cocción extra	cm	57 x 14
Parrillas	Acero con recubrimiento de porcelana	
Posición de salida de los humos	Lateral	
Combustible: Pellets (diámetro)	mm	6
Capacidad de la tolva	kg	6.8

Peso / Dimensiones		
Peso neto	kg	34
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	cm	109 x 60 x 119
Salida de humos (diámetro)	cm	8

Beneficios:

Múltiples opciones de cocción.



- El control de temperatura digital implica que **no tendrás alzas o bajas de temperatura significativas** como podría pasar con un ahumador a carbón si lo dejas mucho tiempo desatendido.
- **Su facilidad de uso lo hacen ideal para principiantes**, pero también para profesionales por su versatilidad y control de la cocción.
- Los ventiladores de convección hacen circular el calor logrando una cocción uniforme. También hacen posible hornear dentro de los mismos.
- Las **barbacoas de pellets también se pueden usar para hacer asados**. Es el caso de esta barbacoa logra temperaturas máximas de hasta 232°C, suficiente para hacer un buen asado e ideal para hacer cortes como la picaña, y otros cortes que se benefician muchísimo del sabor del humo y la cocción lenta.



Cómo funciona:

Los pellets de madera, completamente natural, van de la tolva al quemador por medio de un sinfín, donde son encendidos en el quemador para alimentar las llamas y añadir un delicioso sabor a leña a su comida. Un ventilador hace circular el calor y el humo para que haya una cocción uniforme y consistente. Una bandeja de goteo mantiene las llamas alejadas de la comida y evita las llamaradas.

Todo funciona con un controlador digital que mantiene una temperatura exacta, para que puedas pasar más tiempo con la gente que más te importa y menos tiempo vigilando la barbacoa.

