



*Las imágenes pueden no coincidir con el producto final.

DATOS TÉCNICOS

REFERENCIA	TOTAL-50I
TIEMPO ENCENDIDO	25-30min
Tª TRABAJO	250°C-350°C
CONSUMO	5-7Kg
PESO	127Kg
DIMENSIONES	686x577x571mm



40 – 50 comensales



560x340mm

ACCESORIOS INCLUIDOS



1 Tenacillas



1 Pala atizadora



1 Parrilla

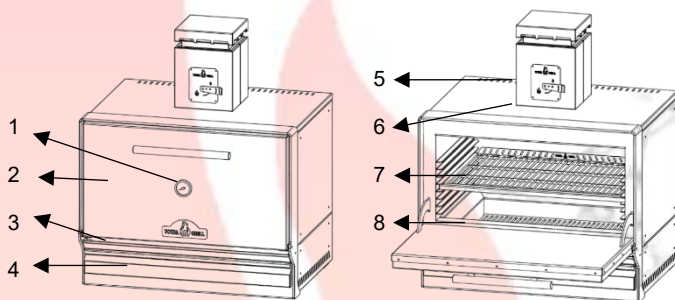
*Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

CARACTERÍSTICAS

Los hornos Total Grill Ovens son una combinación de las barbacoas y los hornos clásicos de carbón, aprovechando y potenciando sus cualidades para conseguir un producto de alto rendimiento y bajo consumo, que permite cocinar platos con sabores tradicionales, añadiendo el aroma del carbón.

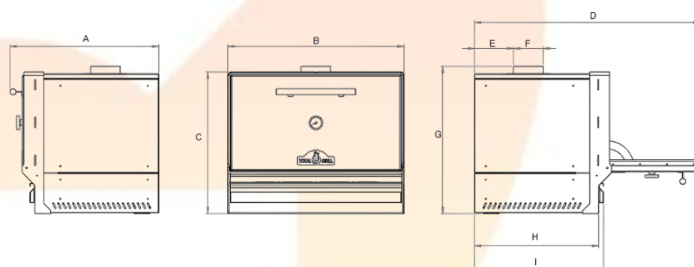
Los hornos Total Grill Oven nacen después de años de experiencia en la fabricación y diseño de hornos de brasa para marcas punteras muy reconocidas en el sector horeca.

Están fabricados en España, realizados enteramente acero inoxidable, alargando su vida útil y haciendo de estos unos hornos más robustos y duraderos.



1. Termómetro
2. Puerta con tirador
3. Cajón cenizas
4. Bandeja recogida grasa

5. Regulador cortafuegos sombrero
6. Salida de humos
7. Parrilla
8. Rejilla tolva



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-50I	577	686	542	795	171	149	571	453	478

Los hornos Total Grill Ovens deben instalarse sobre una encimera, mesa móvil o soporte metálico, preferiblemente de acero inoxidable; y debe ser capaz de soportar el peso del horno, así como altas temperaturas. Además, deben estar a una altura entre 800 y 950mm del suelo.

En el caso de estar ubicados en cocinas interiores, deben colocarse debajo de una campana extractora de humos.

Además, la instalación debe de contar con el espacio mínimo de trabajo, así como las medidas mínimas de extracción de humos