

PARRILLA VASCA

BASQUE GRILL



Nuestra parrilla vasca te traslada a la técnica culinaria más primitiva y tradicional.
Su diseño destaca por sus parrillas elevables independientes y las parrillas superiores para atemperar productos, garantizando una cocción precisa y agregándole el toque ahumado inconfundible de la brasa.
Te permite cocinar todo tipo de alimentos, brindando a los chefs la libertad de experimentar y crear platos excepcionales.

Our Basque grill transports you to the most primitive and traditional culinary technique. Its design stands out with its independently adjustable grills and upper grills for tempering products, ensuring precise cooking and adding the unmistakable smoky touch of embers. It allows you to cook a variety of foods, giving chefs the freedom to experiment and create exceptional dishes.



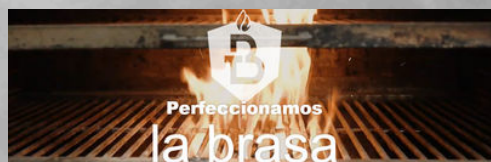
Accesorios incluidos Included accessories

- **Parrillas (de varillas o en 'V')**
Grills (rod or 'V' grills)
- **Rejilla superior para atemperar**
Upper plate for tempering products
- **Cajón recoge grasas**
Fat collection drawer
- **Cajón recoge cenizas**
Ash drawer
- **Pinzas**
Tongs
- **Atizador de brasa**
Ember pocker

Accesorios opcionales Optional accessories

- **Parrillas 'V' extra**
Extra 'V' grills
- **Parrillas de varillas extra**
Extra rod grills
- **Bandeja de emplatado**
Plating tray

*Todos los productos Top Brasa funcionan exclusivamente con carbón vegetal
*All Top Brasa products work exclusively with charcoal



+34 974 47 09 39
topbrasa@topbrasa.com
Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.
22520, Fraga. Spain
www.topbrasa.com

PARRILLA PV70	
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal consumption per service approx.	4/6 kg 4/6 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	250°C 250°C
Peso neto Net weight	140 kg 140 kg
Medida de las parrillas Grill rack measurements	530x560mm 527x560mm

PARRILLA PV110	
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal consumption per service approx.	6/8 kg 6/8 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	250°C 250°C
Peso neto Net weight	220 kg 220 kg
Medida de las parrillas Grill rack measurements	440x560mm 441x560mm

PARRILLA PV160	
Tiempo de encendido Fire up time	20 min aprox. 20 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal consumption per service approx.	8/10 kg 8/10 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	250°C 250°C
Peso neto Net weight	300 kg 300 kg
Medida de las parrillas Grill rack measurements	440x560mm 441x560mm

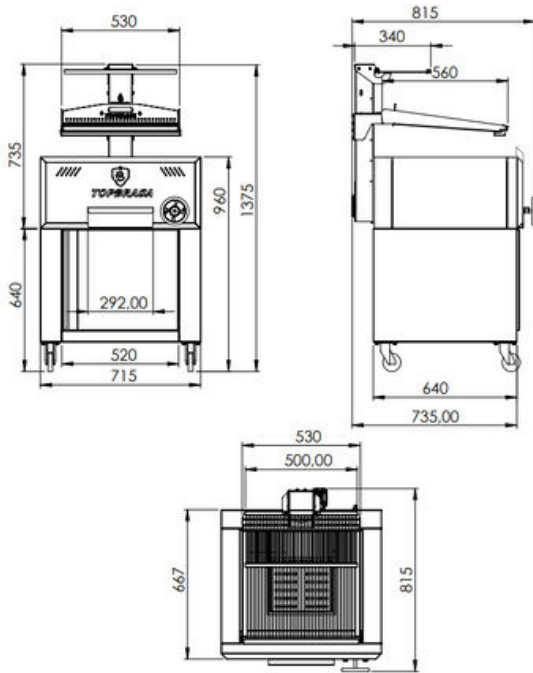
ED. 10/2023. Top Brasa se reserva la facultad de modificar catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.
 ED. 10/2023. Top Brasa reserves the right to modify catalogues, rates and promotional material according to the development and improvement of its equipment.



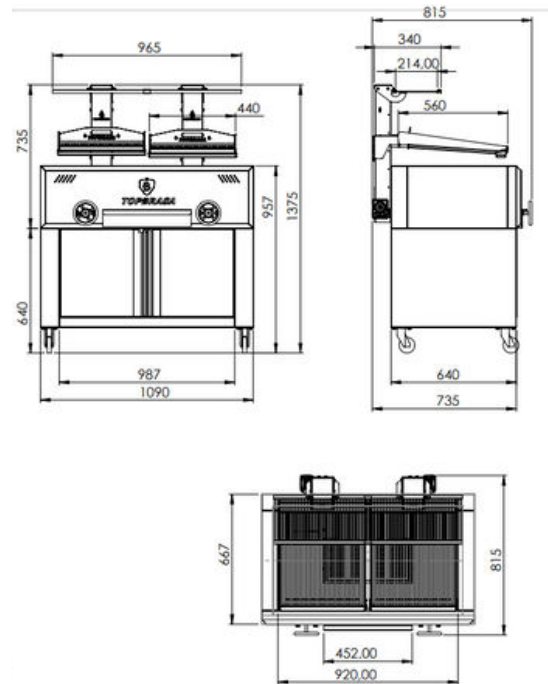
Medidas Measurements



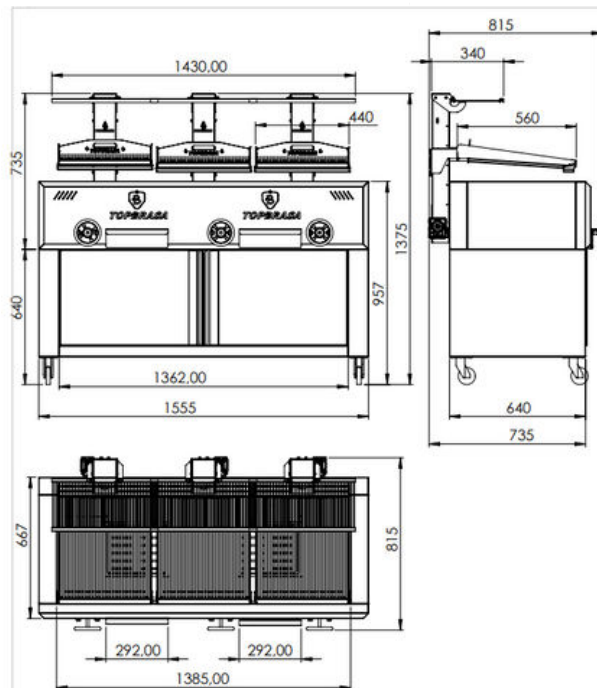
PARRILLA PV70



PARRILLA PV110



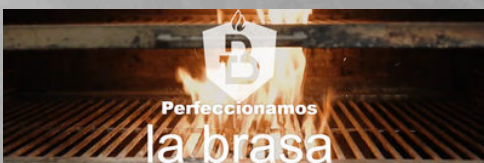
PARRILLA PV160



- Distancia mínima a elementos inflamables** 300mm
Minimum distance to flammable elements
- Distancia mínima a elementos no inflamables** 100mm
Minimum distance to non flammable elements
- Espacio recomendado de trabajo para el chef** 800mm
Recommended chef's working space

Dimensiones en mm
Dimensions in mm

*Todos nuestros productos están confeccionados con acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y una excelente higiene.
*All our products are crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability, corrosion resistance, and excellent hygiene.



- +34 974 47 09 39
- topbrasa@topbrasa.com
- Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.
22520, Fraga. Spain
- www.topbrasa.com