

CATÁLOGO



TOP BRASA®

2024



TOP BRASA SOMOS UNA MARCA RECONOCIDA POR NUESTROS PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD QUE SE HAN CONVERTIDO EN UNA HERRAMIENTA INDISPENSABLE EN LA COCINA PROFESIONAL PARA LOGRAR SABORES ÚNICOS Y UNA COCCIÓN EXCEPCIONAL.

NUESTROS PRODUCTOS SE DISTINGUEN POR SU ELEGANTE DISEÑO, QUE COMBINAN UNA ESTÉTICA MODERNA CON LÍNEAS LIMPIAS Y SOFISTICADAS.

SU ESTRUCTURA ROBUSTA Y DURADERA, CONSTRUIDA CON ACERO INOXIDABLE ALTA CALIDAD, GARANTIZA UNA VIDA ÚTIL PROLONGADA Y UN RENDIMIENTO EXCEPCIONAL EN CONDICIONES EXIGENTES.



HORNO DE BRASA

Horno de brasa hecho de acero inoxidable de alta calidad, fusiona la resistencia y longevidad con las características únicas de la cocción con brasa. Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla tradicional, dando como resultado un horno eficiente, robusto, con un diseño moderno y elegante que puede adaptarse a diversos estilos de cocina.



Incluye 2 parrillas regulables en 6 alturas, para controlar la distancia entre la brasa y los alimentos.



Puerta diseñada para maximizar la eficiencia energética.

Cajón recoge grasas debajo de la puerta, asegurando que los jugos y grasas se capturen eficientemente.

Termómetro visual que permite controlar la temperatura interna sin abrir la puerta, conservando el calor y los sabores.



Abrir la ventilación permitirá que entre más oxígeno y aumentará la intensidad del calor, mientras que cerrarla reducirá la temperatura.

**Campana anti chispas y anti fuegos, reduciendo el riesgo de accidentes y mejorando la seguridad.
Parrilla superior para atemperar platos o mantener los alimentos calientes.**



Cajón recoge cenizas para una eliminación rápida y cómoda después de cada uso.



El horno de brasa utiliza el carbón encendido como fuente principal de calor, ofreciendo versatilidad en los sabores y aromas obtenidos durante la cocción.



HORNO BR75	
Recomendado para +-	75-80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por servicio aprox	4/5 kg
Temperatura de asado	250°C a 350°C
Tasa de escape	2.100 m³/h
Peso neto	220 kg
Medida de las parrillas	530x600mm
Medidas	765x710x1910mm

HORNO BR120	
Recomendado para +-	110-120 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por servicio aprox	5/6 kg
Temperatura de asado	250°C a 350°C
Tasa de escape	2.500 m³/h
Peso neto	300 kg
Medida de las parrillas	730x600mm
Medidas	965x710x1910mm

**I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N
T
É
C
N
I
C
A**

HORNO DE BRASA



DE SOBREMESA



HORNO B75

Recomendado para +-	75-80 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por servicio aprox	4/5 kg
Temperatura de asado	250°C a 350°C
Tasa de escape	2.100 m ³ /h
Peso neto	170 kg
Medida de las parrillas	530x600mm
Medidas	765x710x1270mm

HORNO B120

Recomendado para +-	110-120 comensales
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por servicio aprox	5/6 kg
Temperatura de asado	250°C a 350°C
Tasa de escape	2.500 m ³ /h
Peso neto	250 kg
Medida de las parrillas	730x600mm
Medidas	965x710x1270mm

I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N
T
É
C
N
I
C
A



ASADOR DE POLLOS

Asador de pollos hecho de acero inoxidable, garantiza una larga vida útil de la máquina.

La fabricación de este asador se caracteriza por ser un horno cerrado, donde conseguirás un braseado perfecto, un sabor tradicional y una textura jugosa y crujiente de los pollos.



Puerta lateral diseñada estratégicamente para cargar carbón de manera segura y cómoda.

La disposición de las brasas en la parte posterior previene la emisión de humo, olores indeseados, así como la posibilidad de fuego o llamas, asegurando que el pollo se cocine sin riesgo de quemarse



Diseño con una salida de humos ubicada en la parte superior del asados, permitiendo una evacuación eficiente del humo.



Termómetro incorporado para una supervisión precisa de la temperatura.

Botones de encendido del sistema planetario y de las luces incorporadas. Botón de emergencia que permite detener instantáneamente el sistema planetario y las funciones eléctricas en caso de cualquier situación inesperada.



Disponible en 2 colores: negro o inox



ASADOR B24	
Área de asado	6 espadas rotatorias
Capacidad máxima	24 pollos
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por horneada aprox	7/10 kg
Temperatura de asado	180°C a 230°C
Peso máximo por espada rotatoria	10/12 kg
Tasa de escape	3000 m ³ /h
Peso neto	350 kg
Conexión eléctrica	EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz
Potencia eléctrica	120 W (Motor 220V-90W)
Medidas	1150x1050x1920mm

ASADOR B42	
Área de asado	6 espadas rotatorias
Capacidad máxima	42 pollos
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por horneada aprox	15/20 kg
Temperatura de asado	180°C a 230°C
Peso máximo por espada rotatoria	12/15 kg
Tasa de escape	4000 m ³ /h
Peso neto	450 kg
Conexión eléctrica	EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz
Potencia eléctrica	120 W (Motor 220V-90W)
Medidas	1600x1050x1920mm

I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N
T
É
C
N
I
C
A



Cajón caliente

**Campana anti chispas y anti
fuegos.**



**Espada especial
de verduras**



**Espada especial
de carne**



Regulador de humo



TOPBRASA®



ASADOR DE POLLOS DE SOBREMESA



TOPBRASA®

ASADOR B12

Área de asado	6 espadas rotatorias
Capacidad máxima	12 pollos
Tiempo de encendido	30 min aprox.
Consumo por horneada aprox.	5/7 kg
Temperatura de asado	180°C a 230°C
Peso máximo por espada rotatoria	5/6 kg
Tasa de escape	1500 m3/h
Peso neto	250 kg
Conexión eléctrica	EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz
Potencia eléctrica	120W (Motor 220V-90W)
Medidas	800x1050x1150mm

I
N
F
O
R
M
A
C
I
O
N





PARRILLA VASCA

Parrilla vasca fabricada en acero inoxidable, regulable en altura de forma independiente, puedes adaptarla según tus necesidades. Fusiona la resistencia y elegancia para conseguir una máquina versátil y duradera. Es una combinación perfecta entre la tradición y la innovación moderna, siendo así una parrilla única y de alta calidad.



Parrillas elevables independientes y extraíbles.



Parrillas extraíbles en la parte superior para atemperar alimentos o mantenerlos calientes.



Manivela que facilita la elevación y el ajuste de las parrillas.



Cajón recoge cenizas para facilitar la limpieza después de cada uso.

**Doble ladrillo refractario para una distribución óptima del carbón y/o leña.
Rejillas de hierro fundido para soportar un alto nivel calorífico.**



Cajón recoge grasas extraíble, diseñado para canalizar las grasas evitando posibles llamas no deseadas



**Fabricada para
utilizar carbón y/o
leña como fuente
principal de calor.**



TOPBRASA®

Parrilla vasca

**I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N**

PARRILLA PV70		1 brazo
Tiempo de encendido	20 min aprox.	
Consumo por servicio aprox.	4/6 kg	
Temperatura de asado	250°C	
Peso neto	140 kg	
Medida de las parrillas	527x560mm	
Medidas	715x735x1375mm	

PARRILLA PV110		2 brazos
Tiempo de encendido	20 min aprox.	
Consumo por servicio aprox	6/8 kg	
Temperatura de asado	250°C	
Peso neto	220 kg	
Medida de las parrillas	441x560mm	
Medidas	1090x815x1375mm	

PARRILLA PV160		3 brazos
Tiempo de encendido	20 min aprox.	
Consumo por servicio aprox	8/10 kg	
Temperatura de asado	250°C	
Peso neto	300 kg	
Medida de las parrillas	441x560mm	
Medidas	1555x815x1375mm	



PARRILLA VASCA



DE SOBREMESA







TOPBRASA®

Parrilla vasca
de sobremesa

PARRILLA PV70

Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox.	4/6 kg
Temperatura de asado	250°C
Peso neto	100 kg
Medida de las parrillas	527x560mm
Medidas	715x815x735mm

**I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N**

PARRILLA PV110

Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox	6/8 kg
Temperatura de asado	250°C
Peso neto	180 kg
Medida de las parrillas	441x560mm
Medidas	1090x815x735mm

PARRILLA PV160

Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox	8/10 kg
Temperatura de asado	250°C
Peso neto	260 kg
Medida de las parrillas	441x560mm
Medidas	1555x815x735mm



BARBACOA ELEVABLE

La barbacoa elevable de acero inoxidable, de sobremesa, es perfecta para cocinas que buscan trabajar con brasa. Su diseño sencillo y compacto, junto con la parrilla ajustable, garantiza eficacia en la preparación de deliciosos platillos a la brasa, siendo una opción práctica y resistente para cualquier cocina.

Doble ladrillo refractario. Espacio donde se coloca el carbón y/o la leña.



Manivela para facilitar la elevación de la parrilla

Parrilla de varillas elevable, esencial para regular la temperatura y la distancia de cocción



**I
N
F
O
R
M
A
C
I
O
N**



BARBACOA BQ50	
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox	3/4 kg
Temperatura de asado	250°C
Peso neto	120 kg
Medida de las parrillas	370x350mm
Medidas	500x635x770 mm

BARBACOA BQ100	
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox	6/8 kg
Temperatura de asado	250°C
Peso neto	200 kg
Medida de las parrillas	870x350mm
Medidas	500x635x770 mm





ROBATA



Nuestra robata fabricada con acero inoxidable, está equipada con tres niveles de parrillas, ofreciendo versatilidad y facilidad de uso para satisfacer a los más exigentes.

Presenta un acabado pulido y detalles cuidadosamente diseñados que se integran con la funcionalidad tradicional de la robata.



Parrillas inferiores diseñadas para permitir la cocción en proximidad directa de las brasa, brindando la posibilidad de lograr resultados más intensos y sabores más ahumados.



Cajón recoge cenizas deslizable para facilitar la limpieza después de cada uso.

La parrilla tiene tres niveles horizontales, cada uno ubicado a una altura diferente. Estos niveles permiten cocinar alimentos a diferentes distancias del calor



Cuando están en su lugar, las parrillas superiores y del medio se deslizan horizontalmente, permitiendo ajustes precisos y ofreciendo una experiencia de cocina personalizada.



Las parrillas intermedias y las superiores están diseñadas para desmontarse fácilmente. Este sistema de desmontaje facilita la limpieza y el mantenimiento de las parrillas.



Gracias al desmontaje también amplía las posibilidades de cocción.





TOPBRASA®

Robata

ROBATA RB100	
Área de asado	680mm x 295mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox	4/5 kg
Temperatura de asado	200°C a 250°C
Velocidad de escape	2.500m ³ /h
Peso neto	75 kg
Medidas	920x470x700

ROBATA RB120	
Área de asado	680mm x 495mm
Tiempo de encendido	20 min aprox.
Consumo por servicio aprox	4/5 kg
Temperatura de asado	200°C a 250°C
Velocidad de escape	2.500m ³ /h
Peso neto	95 kg
Medidas	1200x680x700

I
N
F
O
R
M
A
C
I
Ó
N
T
É
C
N
I
C
A



TOP BRASA®



***Carretera Fraga-Zaidín 6,5 km
22520 Fraga, Spain***



+34 974 47 09 39
+34 647 14 50 21



TOPBRASA@TOPBRASA.COM



WWW.TOPBRASA.COM