

HORNO DE BRASA

CHARCOAL OVEN



Nuestros hornos te trasladan a la cocina más tradicional, caracterizándose por su robustez, calidad de los materiales, diseño y versatilidad. Es la perfecta combinación de parrilla cerrada y horno, reduciendo así su consumo de carbón hasta un 50% y el tiempo de cocción hasta un 40%, a diferencia de una parrilla tradicional.

Our ovens take you to the most traditional cuisine, characterized by their robustness, quality of materials, design and versatility. It's the perfect combination of a closed grill and oven, reducing charcoal consumption by up to 50% and cooking time by up to 40%, unlike a traditional grill.



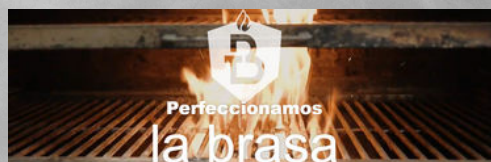
*Todos los productos Top Brasa funcionan exclusivamente con carbón vegetal
*All Top Brasa products work exclusively with charcoal



Accesorios incluidos

Included accessories

- **Campana anti fuego**
Fire hood
- **1 rejilla superior caliente platos**
1 upper plate warming rack
- **2 parrillas interiores**
2 interior grills
- **Cajón recoge grasas**
Fat collection drawer
- **Cajón recoge cenizas**
Ash drawer
- **Pinzas**
Tongs
- **Atizador de brasas**
Ember pocker
- **Pala para brasas**
Ember shovel

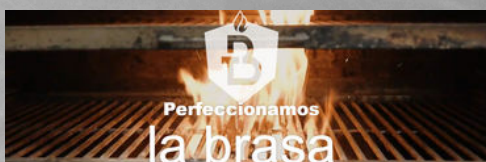


- ☎ +34 974 47 09 39
- ✉ topbrasa@topbrasa.com
- 📍 Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.
22520, Fraga. Spain
- 🌐 www.topbrasa.com

HORNO BR75	
Recomendado para +- Recommended for +-	75-80 comensales 75-80 dinners
Tiempo de encendido Fire up time	30 min aprox. 30 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal consumption per service approx.	4/5 kg 4/5kg
Temperatura de asado Broiling temperature	250°C a 350°C 250°C to 350°C
Tasa de escape Escape rate	2.100 m3/h 2.100 m3/h
Peso neto Net weight	220 kg 220kg
Medida de las parrillas Grill rack measurements	530x600mm 530x600mm

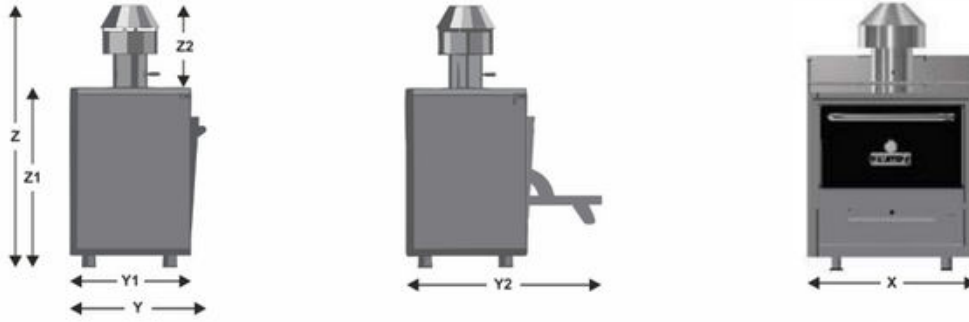
HORNO BR120	
Recomendado para +- Recommended for +-	110-120 comensales 110-120 dinners
Tiempo de encendido Fire up time	30 min aprox. 30 min approx.
Consumo por servicio aprox Charcoal consumption per service approx.	5/6 kg 5/6 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	250°C a 350°C 250°C to 350°C
Tasa de escape Escape rate	2.500 m3/h 2.500 m3/h
Peso neto Net weight	300 kg 300kg
Medida de las parrillas Grill rack measurements	730x600mm 530x400mm

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.

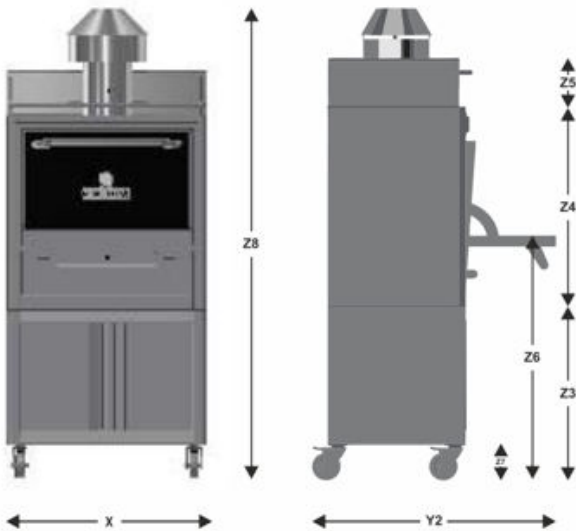


Medidas

Measurements



	B75	B120
X	800	990
Y	880	880
Y1	800	800
Y2	1130	1130
Z	1270	1270
Z1	730	730
Z2	470	470



	BR75	BR120
X	800	990
Y2	1130	1130
Z3	635	635
Z4	745	745
Z5	250	250
Z6	1010	1010
Z7	120	120
Z8	1910	1910

Dimensiones en mm
Dimensions in mm

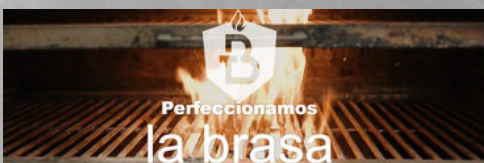


Distancia mínima a elementos inflamables 300mm
Minimum distance to flammable elements

Distancia mínima a elementos no inflamables 100mm
Minimum distance to non flammable elements

Espacio recomendado de trabajo para el chef 1200mm
Recommended chef's working space

*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