

caliu®

horeca

la brasa de los profesionales

caliu horeca es una gama de barbacoas para uso profesional. Su diseño, innovación y calidad te permitirá crear experiencias únicas.



caliu horeca es una gama de barbacoas de carbón pensada para su uso profesional en la cocina.



Tiene un estilo elegante, sofisticado y único
Un equilibrio perfecto entre usabilidad y estética.



Hecha con pocas piezas fabricadas con materiales resistentes y duraderos.



Fácil de transportar gracias a sus características



Ganadora de un premio Delta de Plata en reconocimiento a su diseño y su filosofía.

caliueta

càtering



caliueta càtering

caliueta càtering, una barbacoa de carbón para eventos y càtering. Puede ser utilizada para showcooking. Versión doble de la Caliueta.

versatilidad

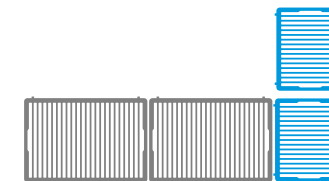
Dispone de una caja de brasas con encaje para dos parrillas diferentes, permitiendo así una amplia versatilidad de usos y preparaciones.

compatibilidad

Los accesorios también se pueden utilizar con la barbacoa Caliueta. Su forma alargada permite cocinar a la mesa exterior, delante del cliente, dejando espacio delante para servir los platos y detrás los accesorios y los alimentos.

show-cooking

Permite preparar diferentes alimentos y cocciones al mismo tiempo en las dos parrillas o hacerlo combinaciones al momento, por lo que es especialmente indicada para el showcooking y las demostraciones especiales del chef.



■ Detalles y componentes de la barbacoa.

- Carcasa exterior, en acero inoxidable
- Caja de brasas, en acero inoxidable y pintura anticalórica
- Base interior (soporte para el carbón), en acero inoxidable
- Parrilla estándar, en acero inoxidable

■ Accesorios:

- Mango para la parrilla, en acero inoxidable (utilizable en múltiples parrillas)
- Chimenea, en acero inoxidable
- Plancha, en acero inoxidable o cromoduro
- Tapa, en acero inoxidable
- Parrillas personalizadas (grosor, separación de la reja y acabados)
- Servimos la carcasa exterior de forma individual para utilizar con la Caliueta

FICHA TÉCNICA

Servicio: showcooking y pequeños banquetes

Medidas: 655 x 237 x 160 mm

Materiales: acero inoxidable

Acabados: electropulido y pintura anticalórica



ICC RECOMINEDA USAR BRIQUETAS DE CARBÓN DE COCO JOSPER



Carbón Josper Josper Charcoal

Modelo:
Model:
COCO



FICHA TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	7 kg
Peso envase saco aprox.	-
Carbono fijo	> 83 %
Cenizas	< 1,5 %
Volátiles	< 13,5 %
Granulometría	≤ 30 mm
Humedad máx.	< 4 %
Chispa	No
Rendimiento	≈ 8000 kcal/kg
Tipo madera	Cáscara de coco
Morfología	Briqueta
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta

TECHNICAL DATA SHEET

Box weight (average)	6 kg
Bag weight (average)	-
Fixed carbon	> 83 %
Ashes	< 1,5 %
Volatile solids	< 13,5 %
Granulometry	≤ 30 mm
Humidity max.	< 4 %
Spark	No
Performance	≈ 8000 kcal/kg
Wood type	Coconut shell
Morphology	Briquette
Recommended use	Josper Charcoal Oven Josper Charcoal Grill

MÉTODO DE ENCENDIDO / FIRE UP METHOD

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.
LUMIX fire lighters should be used for the charcoal ignition points.

i No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.
Never use flammable liquids for the fire up process. They are very dangerous.

Josper[®]
HORNOS BRASA

JOSPER S.A. Gutenberg, 11
08397 Pineda de Mar - Barcelona - Spain
T +34 93 767 15 16
josper@josper.es
www.josper.es

Passion
for Grilling
by Josper[®]