

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.



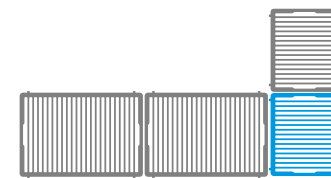
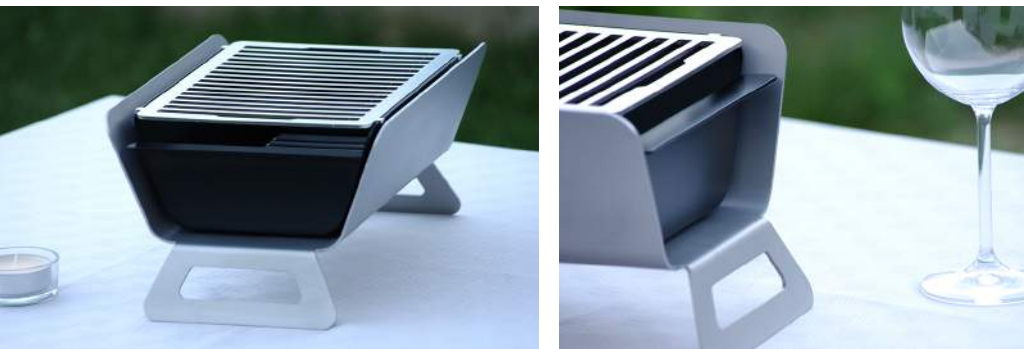
Fácil de transportar gracias a sus características



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

caliueta





## caliueta

caliueta, una mini barbacoa de carbón ideal para eventos y catering. Perfecta para llevar y mantener la comida caliente en la mesa. También puede ser utilizada para showcooking.

### ■ Detalles y componentes de la barbacoa:

- Carcasa exterior, en acero inoxidable
- Caja de brasas, en acero inoxidable y pintura anticorrosiva
- 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)

### FICHA TÉCNICA

Servicio: servicio y/o cocción en la mesa  
Medidas: 350x 237 x 160 mm  
Materiales: acero inoxidable  
Acabados: electropulido y pintura anticorrosiva

# 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<br>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<br>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**<sup>®</sup>  
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<sup>®</sup>