

Broil King®

Great Barbecues Every Time

Catalogo
2022



Gas | Pellet | Carbone | Affumicatori | Accessori

Dal 1987,
Passione, Qualità e Servizio
a tutto Barbecue!

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Dal 1987 distribuiamo i migliori barbecue prodotti in Canada e negli Stati Uniti d'America. Tanti anni di frequentazione del settore Barbecue, sia in Italia che nel Mondo, ci consentono di selezionare i prodotti più adatti ad un consumatore attento, esigente ed innovativo.

La miglior selezione però non basta, deve essere supportata da una rete vendita in grado di assistere il cliente con consigli e informazioni adeguate.

Oggi le scelte commerciali sono sempre più strategiche e noi abbiamo deciso di restare accanto ai negozi tradizionali, che sono o che possono diventare specializzati.

Per questo ci sforziamo di offrire un continuo supporto tecnico commerciale presso il punto vendita, prevedendo anche corsi di formazione e scuole di barbecue.

A questo proposito nel 2005 nasce la nostra Scuola di Cucina al Barbecue, prima in Italia, con l'intento tuttora invariato di insegnare al grande pubblico come si utilizzano al meglio i Barbecue, che vengono spesso acquistati come tali, ma sono poi utilizzati come semplici griglie.

La scuola si è evoluta negli anni e si è affinata sia nelle tecniche di utilizzo che nelle ricette, tanto da coinvolgere moltissimi Chef, anche stellati.

Offriamo anche un servizio di News - Ricette, che tramite una semplice iscrizione permette di ricevere ricette, informazioni tecniche e aggiornamenti sugli eventi che realizziamo.

La diffusione dei prodotti avrà comunque successo solo in collaborazione con quei rivenditori che, oltre ad essere dei veri professionisti, avranno anche tanta PASSIONE per il Barbecue, straordinario strumento che sorprende ad ogni cottura.





Oltre 40 anni di esperienza e passione per il barbecue

La famiglia Witzel, proprietaria del marchio Broil King, ha da sempre concentrato la sua attenzione verso la realizzazione di prodotti di qualità, curandone in modo particolare le capacità di cottura e dedicando la massima attenzione alla qualità dei materiali impiegati. I barbecue sono progettati e realizzati negli stabilimenti canadesi e statunitensi di proprietà della OMC. Il Made in North America, per un barbecue a gas, è sinonimo di ricerca, sviluppo e qualità. Per il personale dei nostri stabilimenti produrre barbecue non è solo un lavoro, essendo anche grandi utilizzatori ognuno collabora al miglioramento dei prodotti.

Alla Onward Manufacturing Company fa capo tutta la produzione di barbecue ed accessori. La sede principale è a Waterloo, nello stato canadese dell'Ontario, dove nei primi anni 70 è iniziata la produzione dei barbecue. Attualmente sono in funzione quattro diverse unità produttive: due a Waterloo in Ontario, dove vengono realizzati i prodotti storici dell'azienda, contraddistinti dal classico braciore in fusione di alluminio. La terza ad Huntington nello stato americano dell'Indiana dove, grazie ad una nuova linea di porcellanatura e lavorazione dell'acciaio, vengono prodotte le linee con il braciore in acciaio e alluminio. La quarta nello stato americano del Tennessee, dove sorge anche l'impianto di fonderia e finitura delle fusioni in alluminio. Questo assetto produttivo fa capire come la filosofia aziendale sia rivolta allo sviluppo di barbecue di qualità, fabbricati in moderni stabilimenti e con impianti molto avanzati. Tutto questo consente di realizzare i prodotti più adatti alle esigenze dei vari mercati.

Nella gamma Broil King possiamo così trovare barbecue ampi e sofisticati, adatti ad un utilizzatore esigente che richiede costante innovazione e cotture all'avanguardia.

Allo stesso tempo la gamma Broil King propone barbecue di consolidata esperienza in grado di soddisfare ogni livello di utilizzatore.

La ditta OMC, grazie alla sua organizzazione ed ai continui controlli sulla produzione è in grado di assicurare ai suoi prodotti una straordinaria "Lifetime Warranty" che prevede per i barbecue a gas:

- Garanzia a vita sulle fusioni (2 anni sulla verniciatura)
- Garanzia di 10 anni sui bruciatori Dual-Tube™
- Garanzia di 5 anni sui bruciatori Single Tube
- Garanzia di 2 anni su tutte le altre parti

LIMITATA

GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

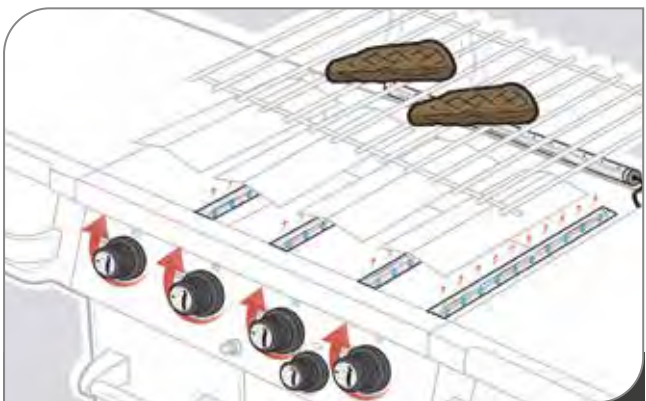
10 ANNI GARANZIA SUI BRUCIATORI	2 ANNI GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA
--	--

LIMITATA

GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

5 ANNI GARANZIA SUI BRUCIATORI	2 ANNI GARANZIA SU PARTI E VERNICIATURA
---	--

Cottura DIRETTA



Cottura indicata per cibi di spessore limitato e con una quantità di grasso limitata. E' consigliata per cibi come filetti, costate o fiorentine, braciore, spiedini di carne o pesce, pesce, crostacei, verdure, ecc. Si utilizzano tutti i bruciatori accesi e si raccomanda il coperchio chiuso.

Cottura INDIRETTA



Cottura indicata per cibi interi o molto grassi. Ideale per: arrosti, cosciotti, stinchi, ariste, polli e tacchini interi o cibi come pancetta, salsicce ecc. Si utilizzano solo i bruciatori laterali, il cibo si posiziona sulla zona con il bruciatore spento e la cottura è sempre con il coperchio chiuso.

I CINQUE PUNTI CHE FANNO LA DIFFERENZA



1



CAMERA DI COTTURA → Coibentazione ottimale

Realizzata in alluminio, acciaio inox e acciaio smaltato. L'utilizzo di materiali di alta qualità e un design unico permettono di ottimizzare la distribuzione del calore per una cottura omogenea e perfetta.

La camera di cottura include sempre 2 piani di cottura, il principale più vicino ai bruciatori ed il secondario posto sopra il principale.

2



GRIGLIE DI COTTURA → Rigatura perfetta sul 100% della superficie

La particolare sezione delle griglie in ghisa Broil King è stata riprodotta anche in fusione di acciaio inossidabile forgiato. Questa forma garantisce una ottimale ritenzione del calore che viene trasmesso al cibo durante la cottura per ottenere una perfetta rigatura e una deliziosa caramellizzazione della carne.

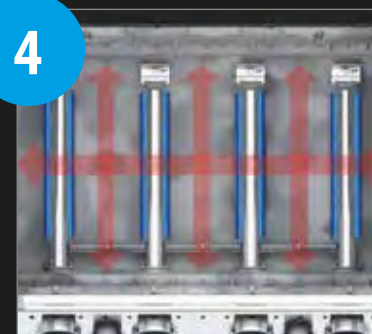
3



FLAV-R-WAVE™ → Incredibile aroma

La copertura integrale della superficie garantisce una perfetta vaporizzazione dei succhi di cottura, eliminando i grassi in eccesso e conferendo al cibo il classico gusto barbecue. Il particolare design permette, inoltre, una distribuzione omogenea del calore.

4



BRUCIATORI → Elevata potenza, ben distribuita

Sistema brevettato Dual-Tube™: bruciatori interamente realizzati in acciaio inox di alta qualità. Il particolare sistema a doppio tubo e a doppia erogazione del gas produce due linee di fuoco uniformi che percorrono tutta la lunghezza del bruciatore. I bruciatori indipendenti facilitano la gestione delle cotture dirette o indirette.

5



VALVOLE DI CONTROLLO → Temperatura perfetta

Grazie alla loro regolazione infinitesimale, con rotazione di 180°, permettono il perfetto controllo della temperatura all'interno del barbecue. Per molti modelli è disponibile un kit di trasformazione per l'utilizzo del barbecue con gas metano.

LINEA DUAL-TUBE™

Bruciatori a doppia linea di fuoco con tecnologia brevettata Dual-Tube™ e compensatori di pressione. Queste caratteristiche garantiscono prestazioni eccellenti a tutta la linea di Dual-Tube™ Broil King.

LUXURY IMPERIAL



REGAL



BARON



SIGNET



MONARCH



CONTRACT



LUXURY IMPERIAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO A



LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

LUCI INTERNE



Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie

CASSETTO LATERALE



Comodo cassetto laterale per alloggiare accessori di cottura.

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE DI COTTURA



Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

CASSETTONI



Due comodi cassettoni per alloggiare stoviglie e accessori di cottura

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità



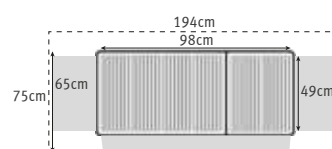


IMPERIAL S 690

101.997883

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale con luci interne e manopole illuminate a LED

Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw
Fornello laterale da 2.70 kw
Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Sei griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 194 cm - P 65 cm - H 128 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 194 cm - P 75 cm - H 145 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm
Peso del barbecue: 145 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi, acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68490



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



Kit gas metano



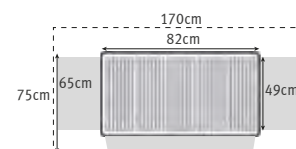


IMPERIAL S 590

101.998883

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale con luci interne e manopole illuminate a LED

Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
Fornello laterale da 2.70 kw
Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Cinque griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 170 cm - P 65 cm - H 128 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 170 cm - P 75 cm - H 145 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
Peso del barbecue: 115 kg



CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
fissi acciaio
inox AISI 304



Bruciatore
Dual Tube™ acciaio
inox AISI 304



Fornello
laterale



Bruciatore
posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione
di acciaio inox



Manopole
illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492



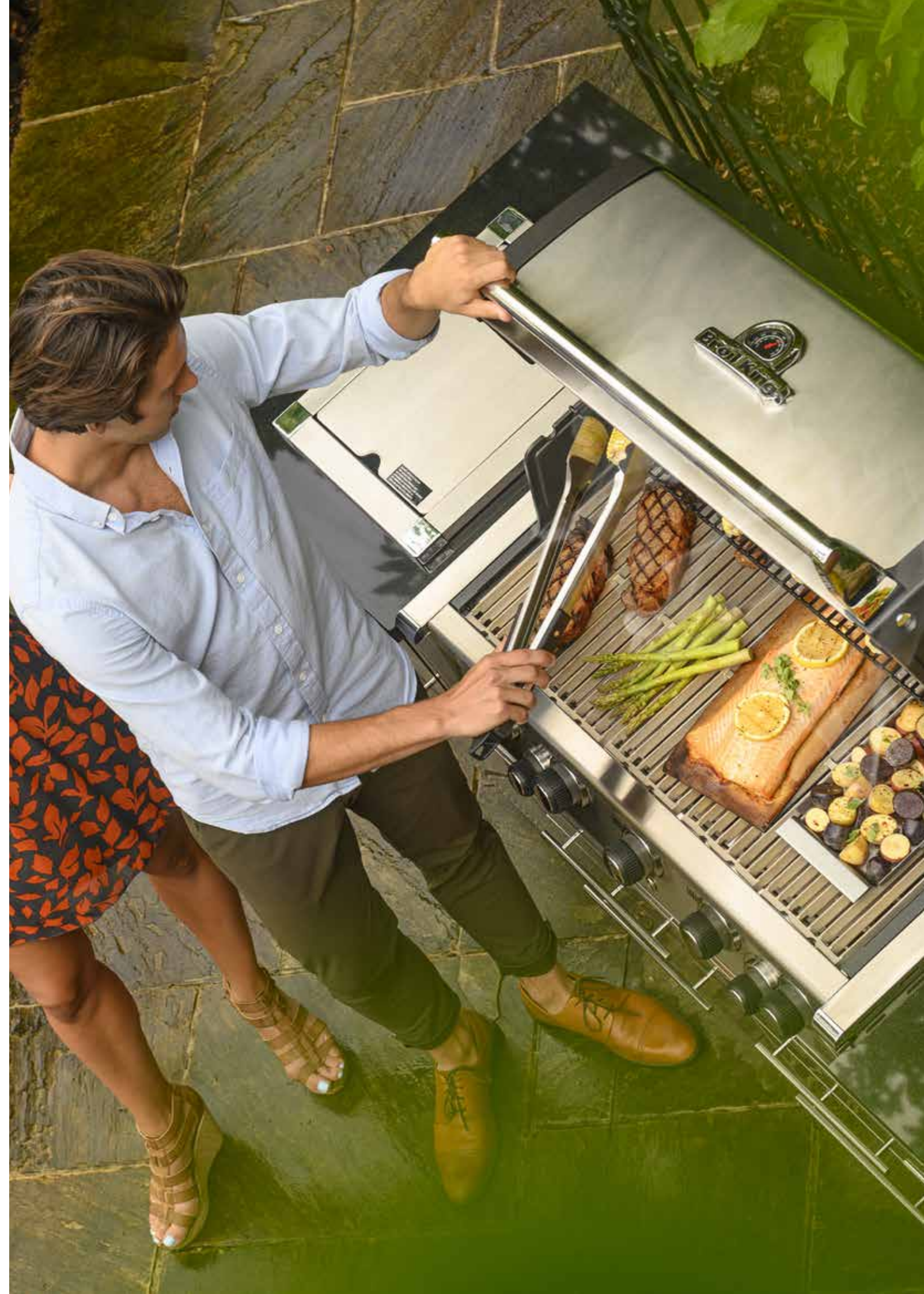
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Casseruola roaster in ghisa
705.69615



Kit gas metano



REGAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

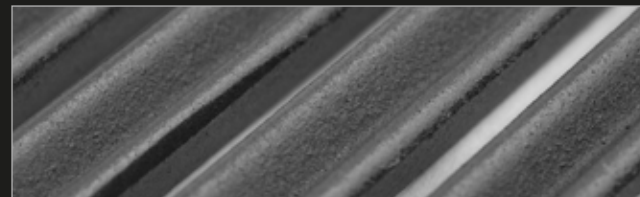
Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO A



LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

MANOPOLE ILLUMINATE A LED



Le luci nelle manopole di regolazione facilitano la lettura della posizione

PORTABOTTIGLIE LATERALI



Piani laterali dotati di pratici vani portabottiglie adatti sia per salse e marinade che per bottiglie di birra. Attenzione a non confonderle

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

ACCENSIONE



L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità





REGAL 690 Nero

102.997283

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

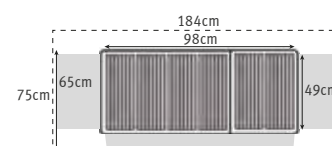
Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Sei griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 184 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 184 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm

Peso del barbecue: 125 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
fissi acciaio
inox AISI 304



Bruciatore
Dual Tube™ acciaio
inox AISI 304



Fornello
laterale



Bruciatore
posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



Manopole
illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68490



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



Kit gas metano





REGAL S 590 Inox
102.998383

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

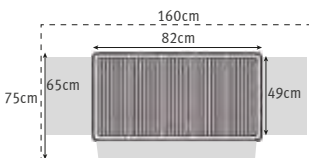
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Cinque griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Peso del barbecue: 97 kg



REGAL 590 Nero
102.998283

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

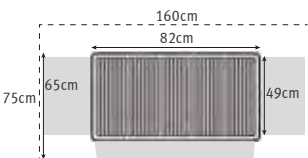
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Cinque griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Peso del barbecue: 97 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglia in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



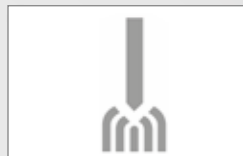
Copertura Broil King
705.68492



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249



Kit gas metano

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglia in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249



Kit gas metano



REGAL S 490 Inox

102.996383

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

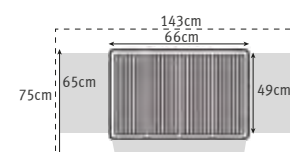
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Peso del barbecue: 85 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
fissi acciaio
inox AISI 304



Bruciatore
Dual Tube™ acciaio
inox AISI 304



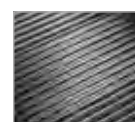
Fornello
laterale



Bruciatore
posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



Manopole
illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68491



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Casseruola roaster in ghisa
705.69615



Kit gas metano





REGAL 490 Nero

102.996283

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

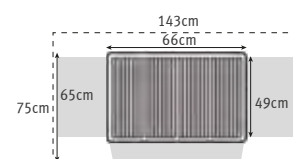
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14,65 kw

Fornello laterale da 2,70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4,40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Peso del barbecue: 85 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304



Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68491



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Casseruola roaster in ghisa
705.69615



Kit gas metano



Mobile LIMOUSINE Nero

232.201-01 Anta nera

232.200-01 Anta nera con lavello e miscelatore

Mobile LIMOUSINE Inox

232.201-02 Anta inox

232.200-02 Anta inox con lavello e miscelatore

Mobile appendice applicabile al lato destro del barbecue

Ingombro totale:
L 70 cm - P 60 cm - H 93 cm



REGAL COMMERCIAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO A



LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

AMPI RIPIANI D'APPOGGIO



Carrello e ripiani completamente in acciaio inox AISI 304

AMPIA LECCARDA RACCOGLIGRASSO



Leccarda raccogligrasso estraibile frontalmente

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE DI COTTURA



Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

RUOTA PIROETTANTE PROFESSIONALE



Carrello con ruote piroettanti professionali in acciaio

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità

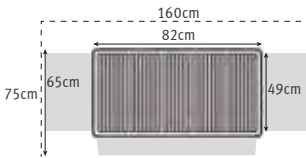




REGAL S 510 Commercial
102.886153

Barbecue in acciaio AISI 304

Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Griglie in fusione di acciaio Inox



LIMITATA
GARANZIA A VITA SULLA FUSIONE

10 ANNI
GARANZIA
SUI BRUCIATORI

2 ANNI
GARANZIA
SU PARTI E VERNICIATURA

Ingombro totale coperchio chiuso: L 160 cm - P 65 cm - H 128 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 160 cm - P 75 cm - H 145 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
Peso del barbecue: 91 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
asportabili in
acciaio inox



Bruciatore
Dual Tube™ acciaio
inox AISI 304



Leccarda
raccogligrasso



Ripiani
d'appoggio



Accensione
piezoelettrica



Ruota piroettante
professionale



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68492



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



Piastra in ghisa reversibile
705.11239



Kit gas metano
305.29006-016



BARON

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

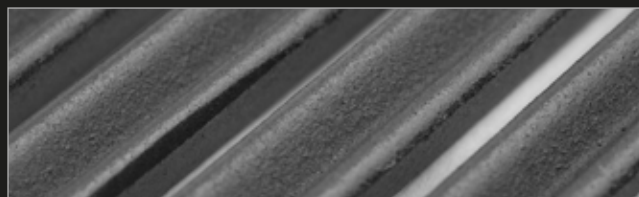
Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO A



LATO B



NUOVA CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in fusione di alluminio Therma-Cast™ per una ritenzione del calore ottimale

NUOVO SISTEMA RACCOGLIGRASSO



Un vassoio accessibile frontalmente permette di raccogliere i residui delle cotture. Molto pratico per controlli frequenti

RIPIANI LATERALI IN ACCIAIO AISI 430



I piani laterali sono pieghevoli e asportabili. Progettati per ottimizzare gli ingombri. Nuovo sistema di bloccaggio rapido.

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

ALLOGGIO INTERNO BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10 kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità





BARON 590 Nero

103.876283

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

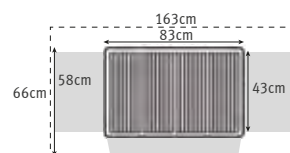
Cinque bruciatori Dual-Tube™ da 15.5 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™

Cinque griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 163 cm - P 58 cm - H 117 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 163 cm - P 66 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 83 x 43 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 110 cm

Peso del barbecue: 85 kg

CARATTERISTICHE



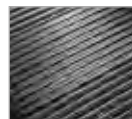
Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Girarrosto



Manopole illuminate a LED

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68488



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673

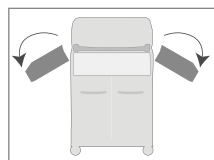


Piastra in ghisa reversibile
705.11239



Kit gas metano



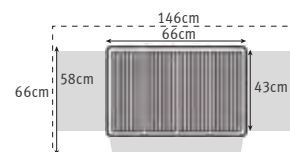


BARON S 490 Inox

103.875383

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
Fornello laterale da 2.70 kw
Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
Quattro griglie in ghisa pesante trattata
Realizzato in acciaio inox AISI 430



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
Peso del barbecue: 74 kg

CARATTERISTICHE



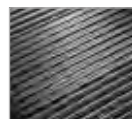
Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Girarrosto



Manopole illuminate a LED

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487



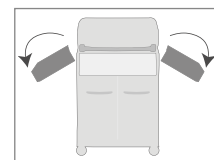
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617



Kit gas metano

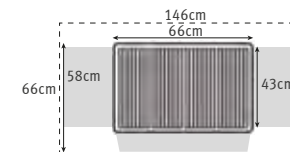


BARON 490 Nero

103.875283

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
Fornello laterale da 2.70 kw
Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
Peso del barbecue: 74 kg

CARATTERISTICHE



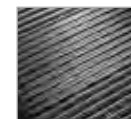
Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Girarrosto



Manopole illuminate a LED

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487



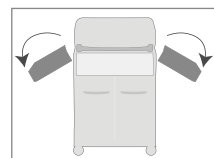
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Piastra in ghisa reversibile
705.11242



Kit gas metano

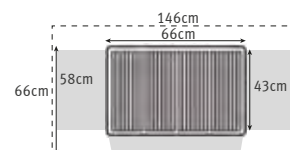


BARON 440 Nero

103.875263

Barbecue con fornello laterale e manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
Fornello laterale da 2.70 kw
Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
Quattro griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
Peso del barbecue: 69 kg

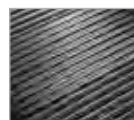
CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Fornello laterale



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487



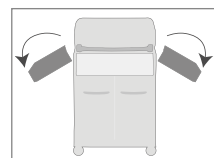
Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617



Kit gas metano

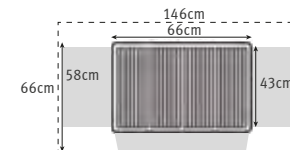


BARON 420 Nero

103.875253

Barbecue con manopole illuminate a LED

Quattro bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
Camera di cottura in fusione di alluminio Thermacast™
Quattro griglie in ghisa pesante trattata

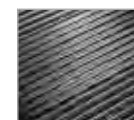


Ingombro totale coperchio chiuso: L 146 cm - P 58 cm - H 117 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 146 cm - P 66 cm - H 146 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 43 cm
Larghezza barbecue con piani abbassati: 92 cm
Peso del barbecue: 68 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™



Griglie in ghisa



Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430



Quattro ruote piroettanti



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



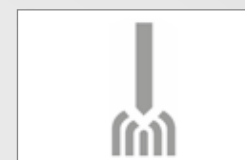
Copertura Broil King
705.68487



Cast Wok in ghisa trattata
705.69617



Pentola wok in ghisa smaltata
705.69710



Kit gas metano

SIGNET

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

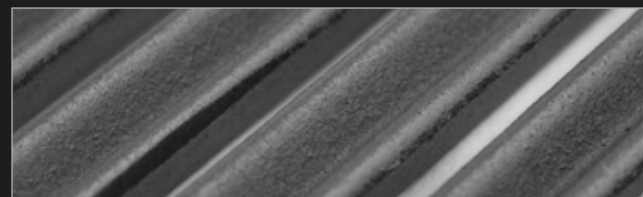
Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO A



LATO B



CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

ALLOGGIO PER BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

RIPIANI LATERALI



Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI



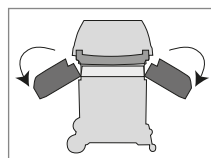
Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità





SIGNET 390

105.946883

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale

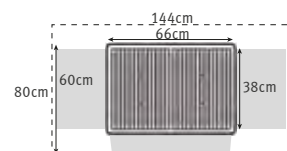
Tre bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Due griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 144 cm – P 60 cm – H 124 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 144 cm – P 80 cm – H 148 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 38 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 82 cm

Peso del barbecue: 67 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
pieghevoli acciaio
inox AISI 430



Bruciatore
Dual Tube™



Fornello
laterale



Bruciatore
posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68487



Maniglia per griglia
705.60745



Piastra in ghisa reversibile
705.11221



Kit gas metano



MONARCH

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

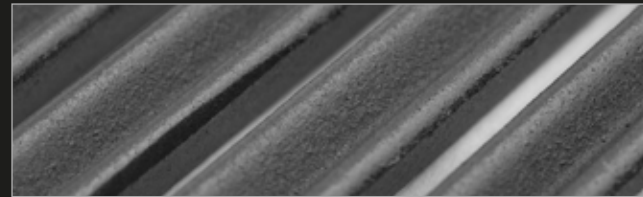
LATO A



Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO B



CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

ALLOGGIO PER BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

RIPIANI LATERALI



Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI



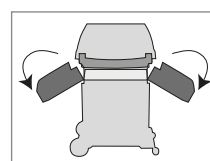
Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 430 di alta qualità





MONARCH 390

106.834283

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale

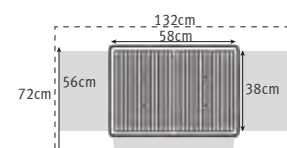
Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Due griglie in ghisa pesante trattata



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm

Peso del barbecue: 58 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
pieghevoli



Bruciatore
Dual Tube™



Fornello
laterale



Bruciatore
posteriore



Girarrosto



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68470



Maniglia per griglia
705.60745

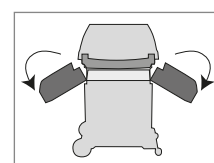


Piastra in ghisa reversibile
705.11223



Kit gas metano



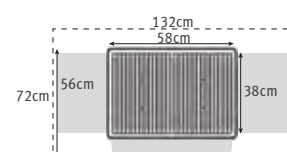


MONARCH 340

106.834263

Barbecue con fornello laterale

Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
Fornello laterale da 2.70 kw
Camera di cottura in fusione di alluminio
Due griglie in ghisa pesante trattata
Vano per bombola



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm
Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm
Peso del barbecue: 49 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali pieghevoli
Bruciatore Dual Tube™
Fornello laterale
Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68470



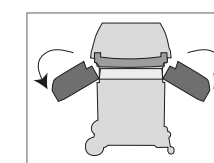
Maniglia per griglia
705.60745



Piastra in ghisa reversibile
705.11223



Kit gas metano

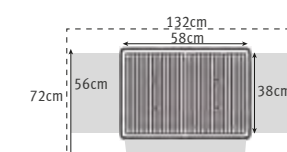


MONARCH 320

106.834253

Barbecue a gas

Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
Camera di cottura in fusione di alluminio
Due griglie in ghisa pesante trattata
Vano per bombola



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm
Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm
Peso del barbecue: 46 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali pieghevoli
Bruciatore Dual Tube™
Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



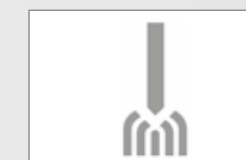
Copertura Broil King
705.68470



Maniglia per griglia
705.60745



Piastra in ghisa reversibile
705.11223



Kit gas metano

LINEA COMPATTI E PORTATILI

Bruciatore a tubo singolo
in acciaio inox con
doppia linea di fuoco.

Made in North America, linea
più semplice ma con ottime
prestazioni.

Linea completa di barbecue
portatili per chi vuole avere
le stesse caratteristiche
dei grandi barbecue Broil King
anche in movimento.

GEM



PORTACHEF



GEM

Caratteristiche strutturali della linea

GRIGLIE IN GHISA TRATTATA



La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura

BRUCIATORE SINGLE-TUBE™



Il bruciatore tubolare Single-Tube™ è realizzato in acciaio inox AISI 430 con doppia linea di fuoco

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

ALLOGGIO PER BOMBOLA



Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile

RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI



Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

RIPIANI LATERALI



Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri

VALVOLE GAS



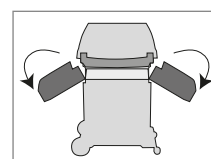
Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura

ACCENSIONE



L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.





GEM 310

109.814153

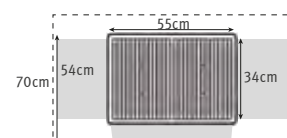
Tre bruciatori tubolari da kw 6.90 kw

Fornello laterale da 2.70 kw solo nel modello 330

Camera di cottura in fusione di alluminio

Due griglie in ghisa trattata

Ripiani laterali pieghevoli



Ingombro totale coperchio chiuso: L 117 cm - P 54 cm - H 112 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 117 cm - P 70 cm - H 140 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 55 x 34 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 67 cm

Peso del barbecue: 23 kg

CARATTERISTICHE



Ripiani laterali
in resina



Bruciatore
tubolare



Griglie in ghisa



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King

705.68470

705.67420 per piani abbassati



Maniglia per griglia

705.60745



Piastra in ghisa reversibile

705.11237



Set posate Portachef

705.64001



PORTACHEF

Caratteristiche strutturali della linea

GRIGLIE IN GHISA TRATTATA



La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura

BRUCIATORE SINGLE-TUBE™



Il bruciatore tubolare Single-Tube™ è realizzato in acciaio inox AISI 430 con doppia linea di fuoco

CAMERA DI COTTURA



Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

ACCENSIONE

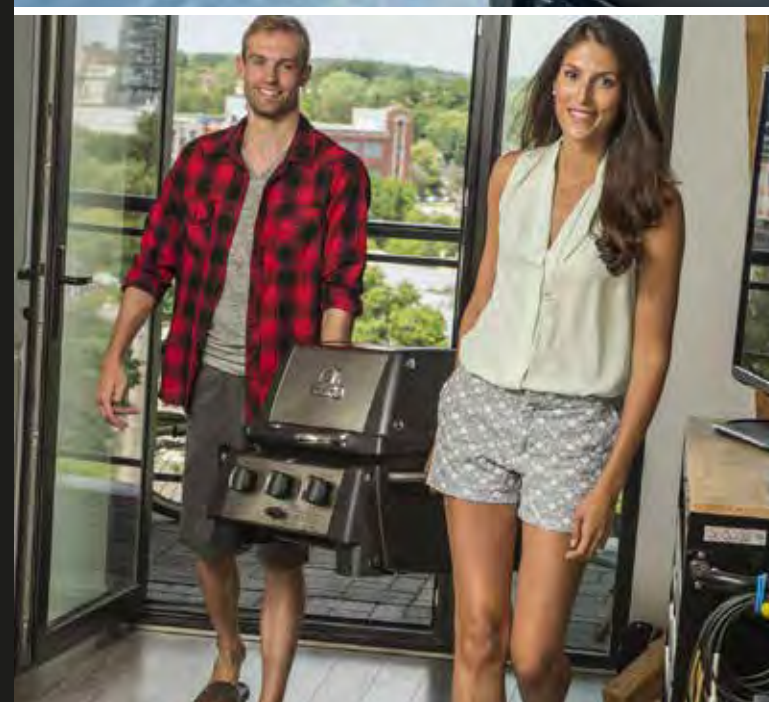


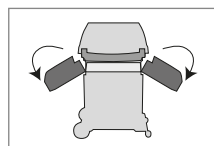
L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.

VALVOLE GAS



Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura





PORTACHEF 320

110.952653

Tre bruciatori tubolari da 5.25 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Griglia di cottura in ghisa trattata

Gambe sfilabili e facili da riporre

Ingombro totale in modalità di trasporto: L 70 cm - P 49 cm - H 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 105 cm - P 50 cm - H 104 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 105 cm - P 70 cm - H 135 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 55 x 34 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 70 cm

Peso del barbecue: 23 kg

CARATTERISTICHE



Bruciatore
tubolare



Griglie in ghisa

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.67420



Piastra in ghisa reversibile
705.11237

CARRELLO PORTACHEF 320

110.902500

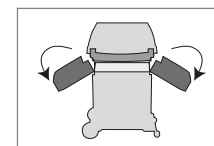
Trasforma il barbecue portatile in un barbecue perfetto per il balcone in città.

Utilizzabile come barbecue da appoggio



Tutti i modelli del Portachef hanno gambe facilmente estraibili.

Senza le gambe, possono essere utilizzati comodamente su un tavolo o su un qualsiasi altro piano d'appoggio.



PORTACHEF 120

110.950653

Una griglia di cottura in ghisa trattata

Griglia scaldavivande

Bruciatore tubolare da 4.10 kw

Camera di cottura in fusione di alluminio

Ripiani laterali in Perma-Mold™ asportabili

Utilizzabile come barbecue da appoggio



Ingombro totale coperchio chiuso: L 110 cm - P 45 cm - H 94 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 110 cm - P 55 cm - H 120 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 46 x 31 cm

Larghezza barbecue con piani abbassati: 74 cm

Peso del barbecue: 18 kg



LINEA INCASSO

Linea completa di barbecue da incasso e di appositi supporti permettono al progettista di personalizzare l'estetica della cucina da esterno mantenendo le prestazioni eccellenti di Broil King

IMPERIAL incasso con fornello e girarrosto



IMPERIAL incasso con girarrosto



REGAL incasso con girarrosto



REGAL incasso



IMPERIAL

Caratteristiche strutturali della linea

Scegli da che parte stare!

GRIGLIA DI COTTURA

Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

LATO A



LATO B



CAMERA DI COTTURA



Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio

LUCI INTERNE



Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie

SISTEMA RACCOGLIGRASSO



Leccarda in acciaio inox ad estrazione frontale con parte interna asportabile.

FLAV-R-WAVE™



La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione

GRIGLIE DI COTTURA



Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

FORNELLO LATERALE



Il fornello laterale da 2,7 kw risulta particolarmente indicato per fritti, salse, ecc...

BRUCIATORI DUAL-TUBE™



Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox di alta qualità AISI 304





IMPERIAL 690 da incasso

121.997083 GPL

121.997086 Metano



Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale, luci interne e manopole illuminate a LED

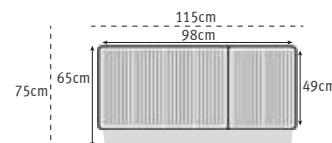
Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Sei griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 115 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 115 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85

Peso del barbecue: kg 104

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68590



Piastra in ghisa reversibile
705.11239



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



IMPERIAL 670 da incasso

121.997073 GPL

121.997076 Metano



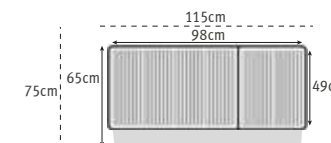
Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, luci interne e manopole illuminate a LED

Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Sei griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 115 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 115 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85

Peso del barbecue: kg 96

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68590



Piastra in ghisa reversibile
705.11239



Lampada orientabile con timer
705.60938



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



IMPERIAL 590 da incasso

121.998083 GPL

121.998086 Metano

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale, luci interne e manopole illuminate a LED

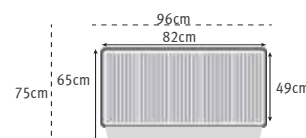
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Fornello laterale da 2.70 kw

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Cinque griglie in fusione di acciaio inox



Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm - H 145 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85

Peso del barbecue: kg 66

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Fornello laterale



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68592



Piastra in ghisa reversibile
705.11239



Bruciatore laterale ad infrarossi
705.18673



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



IMPERIAL 570 da incasso

121.998073 GPL

121.998076 Metano

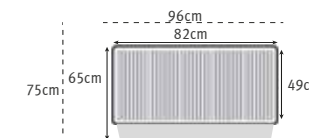
Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, luci interne e manopole illuminate a LED

Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw

Cinque griglie in fusione di acciaio inox

Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304

Bruciatore posteriore per girarrosto da 5,20 kw



Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm

Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85

Peso del barbecue: kg 59

CARATTERISTICHE



Bruciatore Dual Tube™ AISI 304



Bruciatore posteriore



Girarrosto



Griglie in fusione di acciaio inox



Manopole illuminate a LED



ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King
705.68592



Rib Roaster - casseruola costine
705.69615



Lampada orientabile con timer
705.60938



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618

ELEMENTI COMPONENTI IMPERIAL

Linea completa di elementi
per realizzare una cucina all'aperto
totalmente in acciaio inox AISI 304







REGAL 570 da incasso
122.886673 GPL
122.886676 Metano

Barbecue con manopole illuminate a LED
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
Cinque griglie in ghisa pesante trattata
Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Dimensione della griglia di cottura principale 82 x 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85
Peso del barbecue: kg 55

CARATTERISTICHE

Bruciatore Dual Tube™ AISI 304

Griglia in ghisa

manopola illuminate a led

Bruciatore posteriore

Girarrosto

ACCESSORI CORRELATI

Copertura Broil King 705.68592	Griglia in fusione di acciaio inox 1 pezzo - 705.11249	Lampada orientabile con timer 705.60938	Cast Wok in ghisa trattata 705.69618



REGAL 520 da incasso
122.886653 GPL
122.886656 Metano

Barbecue con manopole illuminate a LED
Cinque bruciatori Dual Tube™ da 16.20 kw
Cinque griglie in ghisa pesante trattata
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Dimensione della griglia di cottura principale 82 x 49 cm

Ingombro totale coperchio chiuso: L 96 cm - P 65 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 96 cm - P 75 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85
Peso del barbecue: kg 55

CARATTERISTICHE

Bruciatore Dual Tube™ AISI 304

Griglia in ghisa

manopola illuminate a led

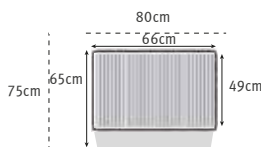
ACCESSORI CORRELATI

Copertura Broil King 705.68592	Griglia in fusione di acciaio inox 1 pezzo - 705.11249	Lampada orientabile con timer 705.60938	Cast Wok in ghisa trattata 705.69618



REGAL 470 da incasso
122.885673 GPL
122.885676 Metano

Barbecue con manopole illuminate a LED
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
Quattro griglie in ghisa pesante trattata
Bruciatore posteriore per girarrosto da 5.20 kw
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Dimensione della griglia di cottura principale 66 x 49 cm



Ingombro totale coperchio chiuso: L 80 cm - P 65 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 80 cm - P 75 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85
Peso del barbecue: kg 52

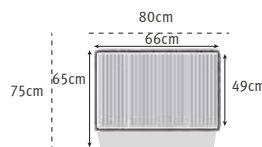
CARATTERISTICHE

ACCESSORI CORRELATI



REGAL 420 da incasso
122.985653 GPL
122.985656 Metano

Barbecue con manopole illuminate a LED
Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
Quattro griglie in ghisa pesante trattata
Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
Dimensione della griglia di cottura principale 66 x 49 cm



Ingombro totale coperchio chiuso: L 80 cm - P 65 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 80 cm - P 75 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm
Altezza massima coperchio aperto dal piano di cottura: cm 85
Peso del barbecue: kg 52

CARATTERISTICHE

ACCESSORI CORRELATI

Elementi componibili REGAL



Modulo base
con anta in acciaio

205.900200

Dimensioni: L 60 cm - P 60 cm - H 90 cm



Modulo base

205.900100

Dimensioni: L 60 cm - P 60 cm - H 90 cm



Schiena e base

205.900700 per modelli a 6 bruciatori

Dimensioni: L 110 cm - P 60 cm - H 80 cm

205.900600 per modelli a 5 bruciatori

Dimensioni: L 91,5 cm - P 60 cm - H 80 cm

205.900500 per modelli a 4 bruciatori

Dimensioni: L 75 cm - P 60 cm - H 80 cm

Schiena per frigorifero

205.900400 per modelli da 60 cm

Dimensioni: L 66 cm - H 80 cm



LINEA SMOKE

La proposta di Broil King
di barbecue e affumicatori di
alta qualità per cotture lunghe
e a bassa temperatura.

PELLET



KEG



AFFUMICATORE



PELLET

Caratteristiche strutturali della linea

GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI



Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale

SERBATOIO DEL PELLE



Serbatoio con capacità di ca. 10 kg e con la possibilità di svuotare il pellet e sostituirlo con altre tipologie per ottenere diversi aromi.

CAMERA DI COMBUSTIONE



Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre i 316° C

CONTROLLO REMOTO DA APP



Attraverso connessioni Bluetooth® e WiFi è possibile impostare temperature e livelli di finitura senza essere nelle vicinanze

SISTEMA DI PULIZIA



Sistema in grado di pulire a fondo la camera di combustione al termine della cottura

CHIUSURA ERMETICA DEL COPERCHIO



Chiusura ermetica del coperchio con guarnizione, fondamentale per mantenere l'umidità all'interno della camera di cottura

PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE



Controllo ottimale delle cotture attraverso display luminoso e di grandi dimensioni orientato verso l'utente

KIT GIRARROSTO PREMIUM INCLUSO



Per ottenere il massimo aroma dalla cottura con il girarrosto, unendo vaporizzazione all'affumicatura

SONDA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA



Due sonde connesse direttamente con il pannello di controllo e con l'App in remoto



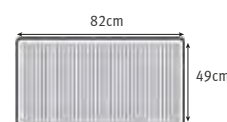


PELLET REGAL 500

114.496055

Barbecue a pellet con pannello di controllo digitale illuminato a LED

Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C
Cinque griglie in ghisa pesante trattata
Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h



Ingombro totale coperchio chiuso: L 152 cm - P 72 cm - H 128 cm
Ingombro totale coperchio aperto: L 152 cm - P 72 cm - H 164 cm
Dimensioni della griglia di cottura principale: 82 x 49 cm
Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm
Peso del Barbecue: 125 kg

CARATTERISTICHE



Pannello di controllo digitale



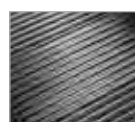
Controllo remoto da APP



Serbatoio da 9 kg di Pellet



Girarrosto



Griglie in ghisa pesante trattata

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King Pellet 500
705.67069



Griglia in fusione di acciaio inox
1 pezzo - 705.11249



Rib Roaster - casserole costine
705.69615



Piano d'appoggio frontale
705.60685



COTTURA DIRETTA
AFFUMICATURA
GIRARROSTO
COTTURA INDIRETTA



CONTROLLO DIGITALE



PELLET REGAL 400

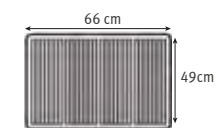
114.495055

Barbecue a pellet con pannello di controllo digitale illuminato a LED

Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C

Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h



Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 72 cm - H 128 cm

Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 164 cm

Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm

Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm

Peso del Barbecue: 102 kg

CARATTERISTICHE



Pannello di controllo digitale



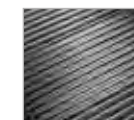
Controllo remoto da APP



Serbatoio da 9 kg di Pellet



Girarrosto



Griglie in ghisa pesante trattata



Sonda di controllo della temperatura del cibo

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Broil King Pellet 400
705.67065



Cast Wok in ghisa trattata
705.69618



Rib Rack supporto per costine
705.62602



Piano d'appoggio frontale
705.60684

KEG

Caratteristiche strutturali della linea

PRECISO SISTEMA DI AERAZIONE



Sistema di aerazione composto da due prese d'aria regolabili mediante ghiera molto precise. La presa d'aria in entrata, posta sul raccogli cenere, e la presa d'aria in uscita in ghisa, posta sul coperchio, permettono un naturale flusso dell'aria.

DOPPIA PARETE IN ACCIAIO



Robusta doppia parete in acciaio perfettamente coibentata permette cotture altamente efficienti.

RACCOGLICENERE RIMOVIBILE



Pratico cassetto raccogli cenere sul fondo del braciere.



KEG 5000

111.911470

Cottura diretta, indiretta e smoker

Doppia parete in acciaio perfettamente coibentata

Apertura facilitata del coperchio

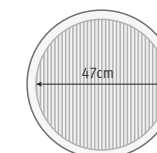
Griglia di cottura in ghisa

Termometro di precisione

Sistema di aerazione in ghisa posto sul coperchio

Sistema di tiraggio in acciaio posto sul fondo del braciere

Garanzia 10 anni sul braciere e 2 anni sulla verniciatura e altre parti



Ingombro totale: L 105 cm - P 70 cm - H 120 cm

Dimensioni griglia di cottura principale: Ø 47 cm

Peso del barbecue: 57 kg

La cottura con un barbecue Kamado è una importante evoluzione della cottura a carbone, utilizza oltre il 90% di energia convettiva, risultato?

Una straordinaria morbidezza dei cibi con una spettacolare crosticina all'esterno. Fino al 95% di convezione. Solo 200 g di carbonella per molti kg di carne.

ACCESSORI CORRELATI



Copertura Keg
705.KA5535



Kit cottura indiretta
705.KA5533



Leccarda in acciaio inox
705.63106



Supporto Rib-Rack
705.62602



AFFUMICATORE A GAS verticale

113.923613

Bruciatore in acciaio inox da 4,4 kw

Accensione elettronica e valvola gas a regolazione
infinitesimale per il perfetto controllo della temperatura

Struttura in acciaio a doppia parete

Verniciatura epossidica ad alta temperatura

Doppia anta frontale, completa di guarnizione e chiavistello
per una chiusura ermetica, con maniglie ad alta resistenza

Termometro per il controllo della temperatura

Ghiere in alluminio per la regolazione del tiraggio

Vaschetta ripiegabile per la raccolta dei grassi

4 griglie in acciaio inox 38 x 32 cm regolabili in altezza

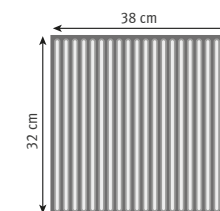
1 supporto in acciaio inox per costine ed arrostiti

1 ampia vaschetta per legnetti affumicatura

1 ampia vaschetta per l'acqua

4 ganci porta attrezzi

4 piedi completi di 2 ruote per facilitare gli spostamenti



x 4



Dimensioni: L 72 cm - P 65 cm - H 123 cm

Superficie totale di appoggio e cottura: 4.968 cm²

Peso dell'affumicatore: 43 kg

CARATTERISTICHE



Accensione
elettronica



Bruciatore a gas



Preciso controllo
della temperatura

ACCESSORI CORRELATI



Legnetti per affumicare
MESQUITE
705.63200



Copertura Broil King
705.67240



Broil King®
Great Barbecues Every Time

ACCESSORI ORIGINALI

*La qualità
che fa la differenza*

VASSOI, WOK e PIASTRE



705.69818 | VASSOIO WOK IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox ad elevato spessore
FUNZIONALITÀ	Ideale per cotture di verdure. Le robuste maniglie e la particolare conformazione del fondo conferiscono un'elevata rigidità
DIMENSIONI	420 x 250 mm
Master pack: 4	



705.69712 | VASSOIO PIANO IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox ad elevato spessore
FUNZIONALITÀ	Ideale per cotture dirette di cibi di piccole dimensioni. Le robuste maniglie e la particolare conformazione del fondo conferiscono un'elevata rigidità
DIMENSIONI	480 x 340 mm
Master pack: 4	



705.69722 | VASSOIO PIANO STRETTO

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Un vassoio di medie dimensioni, progettato per cotture dirette di cibi piccoli. Utilizzabile come coperchio con il vassoio wok stretto
DIMENSIONI	370 x 160 mm
Master pack: 4	



705.69822 | VASSOIO WOK STRETTO

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Un vassoio di medie dimensioni, progettato per cotture dirette di cibi piccoli. Utilizzabile come contenitore con il vassoio piano stretto
DIMENSIONI	370 x 160 mm
Master pack: 4	



705.69819 | VASSOIO MICROFORATO

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Il particolare fondo microforato permette di cucinare cibi di piccolissime dimensioni senza che cadano nel barbecue
DIMENSIONI	440 x 300 mm
Master pack: 3	



705.69720 | VASSOIO PIANO

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Ideale per cotture dirette di cibi di piccole dimensioni. La particolare conformazione del fondo conferisce un'elevata rigidità
DIMENSIONI	450 x 330 mm
Master pack: 4	



705.11250 | PIASTRA IN GHISA PRO

MATERIALE	Ghisa pesante trattata
FUNZIONALITÀ	Per cotture avanzate come le carni marezzate utilizzabile su fornelli laterali o sulle griglie
DIMENSIONI	280 x 320 mm
Master pack: 1	



705.69122 | PIASTRA STRETTA

MATERIALE	Realizzata in acciaio inox 3 mm di spessore.
FUNZIONALITÀ	Piastra applicabile sulla griglia per la cottura di uova, formaggi e toast
DIMENSIONI	380 x 175 mm
Master pack: 4	



705.63106 | LECCARDA IN ACCIAIO INOX

MATERIALE	Realizzata in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Teglia per cotture o per raccogliere i liquidi, facile da pulire, utilizzabile con maniglia per griglie 705.60745
DIMENSIONI	414 x 246 mm
Master pack: 6	



705.69820 | VASSOIO WOK

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Ideale per cotture di verdure. La particolare conformazione del fondo conferisce un'elevata rigidità
DIMENSIONI	300 x 330 mm
Master pack: 4	

705.69710 | PENTOLA WOK CON COPERCHIO

MATERIALE	Realizzata in ghisa porcellanata
FUNZIONALITÀ	La ghisa pesante porcellanata rende il wok ideale per tutte le cotture in cui è necessaria una distribuzione del calore ottimale, es. risotti, polenta, marmellate e pasta risottata. Completa di coperchio in vetro temperato
DIMENSIONI	Diametro 360 mm
Master pack: 2	





PIASTRE IN GHISA DI MISURA ESATTA

MATERIALE	Ghisa pesante trattata	
FUNZIONALITÀ	Piastra reversibile per cottura di uova, formaggi e toast; dotata di lato liscio e rigato .	
DIMENSIONI	MODELLO	
320 x 490 mm	705.11239	per serie Imperial e Regal
320 x 430 mm	705.11242	per serie Baron e Crown
320 x 380 mm	705.11221	per serie Signet e Royal XL
280 x 380 mm	705.11223	per serie Monarch e Royal
260 x 330 mm	705.11237	per serie Porta-Chef e Gem
Master pack: 1		



705.69617 | CAST WOK BARON

Master pack: 1

705.69618 | CAST WOK IMPERIAL REGAL

Master pack: 1

MATERIALE	Ghisa pesante trattata	
FUNZIONALITÀ	La profondità del contenitore permette una cottura lenta e omogenea, anche di grandi quantità di cibo. La vicinanza della base del recipiente al bruciatore permette di ottenere molto calore, ben distribuito.	
DIMENSIONI	Imperial, Regal: 320 x 490 mm	
	Baron: 320 x 430 mm	

SUPPORTI e CASSERUOLE



705.64233 | SUPPORTO MULTIFUNZIONE

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto utilizzabile come porta costine, supporto per arrostiti o supporto spiedini. Dotato di 6 spiedini lunghi a doppia asta.
DIMENSIONI	390 x 350 x 95 mm
Master pack: 3	



705.69616 | RIB ROASTER - CASSERUOLA ALLUMINIO

MATERIALE	Alluminio di elevato spessore, riutilizzabile
FUNZIONALITÀ	Utilizzabile con Rib Roaster in ghisa, per facilitarne la pulizia. Concavità nel fondo per mantenere il cibo sollevato durante la cottura, ideale per cotture di carni con tempi lunghi
DIMENSIONI	460 x 193 x 160 mm
Master pack: 6	

705.69615 | RIB ROASTER - CASSERUOLA COSTINE

MATERIALE	Ghisa pesante trattata
FUNZIONALITÀ	Realizzata interamente in ghisa trattata. Il peso del coperchio permette di mantenere l'umidità all'interno del contenitore. Sul fondo è presente una griglia in acciaio, fondamentale per mantenere il cibo elevato e non a contatto con i grassi di cottura. Ideale per le cotture di carni con tempi lunghi a bassa temperatura.
DIMENSIONI	460 x 193 x 160 mm
Master pack: 1	



705.62602 | SUPPORTO RIB-RACK IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio inox 10 e 5 mm di spessore
FUNZIONALITÀ	Per ottenere la cottura perfetta delle costine. Fino a 7 strisce di costine
DIMENSIONI	385 x 218 x 102 mm
Master pack: 4	



705.69133 | SUPPORTO POLLO IMPERIAL

MATERIALE	Realizzato in acciaio Inox
FUNZIONALITÀ	Dotato di maniglie robuste. Il recipiente centrale ideato per contenere le marinate funge da sostegno per cucinare il pollo
DIMENSIONI	287 x 234 x 122 mm
Master pack: 4	



705.69132 | SUPPORTO POLLO PLUMA

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto per il pollo alla birra in cui inserire direttamente la lattina
DIMENSIONI	178 x 208 mm
Master pack: 4	



705.64875 | CESTO PER GIRARROSTO

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Cesto per cottura al girarrosto ideale per caldarroste, verdure e alette di pollo (non contemporaneamente)
DIMENSIONI	410 x 160 mm
Master pack: 4	



705.64152 | SUPPORTO PER ALETTE E COSCE

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Dotato di leccarda in acciaio con maniglie e supporto con gambe pieghevoli
DIMENSIONI	380 x 178 x 142 mm
Master pack: 3	



705.65070 | CONTENITORE GRIGLIA PREMIUM

MATERIALE	Griglia in acciaio, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Contentore con griglia in acciaio ideale per girare i cibi. Dotato di manico staccabile.
DIMENSIONI	250 x 300 x 60 mm
Master pack: 3	



SPIEDI



705.69138 | SUPPORTO SPIEDINI A DOPPIA ASTA

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto dotato di 4 spiedini a doppia asta orientabili a doppia posizione
DIMENSIONI	297 x 227 x 76 mm
Master pack: 4	



705.64233 | SUPPORTO MULTIFUNZIONE

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Supporto utilizzabile come porta costine, supporto per arrosti o supporto spiedini. Dotato di 6 spiedini lunghi a doppia asta.
DIMENSIONI	390 x 350 x 95 mm
Master pack: 3	



705.64049 | SET 4 SPIEDINI A DOPPIA ASTA CORTI

MATERIALE	Acciaio Inox 3 mm di spessore
FUNZIONALITÀ	Spiedini corti a doppia asta
DIMENSIONI	305 mm di lunghezza
Master pack: 6	





705.98154 | PIETRA PIZZA JUNIOR

MATERIALE	Pietra Refrattaria
FUNZIONALITÀ	Pietra refrattaria per pane, pizza e dolci
DIMENSIONI	Diametro 340 mm - Spessore 11 mm
Master pack: 6	



705.69800 | PALA PER PIZZA PREMIUM

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Pala per pizza in acciaio, dotata di lama anteriore per facilitare l'utilizzo. Impugnatura pieghevole con grip in silicone
DIMENSIONI	648 x 274 mm
Master pack: 4	



705.69814 | PIETRA PER PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE	Pietra Refrattaria
FUNZIONALITÀ	Pietra refrattaria di maggiore spessore per una maggiore ritenzione del calore
DIMENSIONI	Diametro 380 mm - Spessore 18 mm
Master pack: 4	

705.69816 | SET COTTURA PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox, Pietra Refrattaria, Legno
FUNZIONALITÀ	Per cucinare la pizza come nelle migliori pizzerie. Il bordo posto nella parte posteriore impedisce alla pizza di cadere sulla griglia. Dotata di robuste maniglie di acciaio inox. Pietra con lato liscio per pizza e lato rigato per pane
DIMENSIONI	Pala 756 x 335 mm Pietra diametro 340 mm, spessore 11 mm
Master pack: 4	



POSATERIE



705.64001 | SET POSATE PORTACHEF

MATERIALE	Posate in acciaio inox, tagliere in teflon, contenitore in resina e fascette in silicone
FUNZIONALITÀ	Set posate 4 pezzi Baron, coltello da cucina, contenitore per marinare o per riporre le posate dopo l'uso. Tagliere in teflon reversibile con funzione di coperchio, fascette in silicone per fissaggio. Il set si inserisce perfettamente all'interno del Porta Chef 320 e di tutti i barbecue.
DIMENSIONI	480 x 300 x 75 mm

Master pack: 4



705.64004 | SET POSATE IMPERIAL 4 PEZZI

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Impugnatura premium in resina. Composto da pinza, spatola, pennello e spazzola
DIMENSIONI	480 mm di lunghezza

Master pack: 4



705.64070 | FORCHETTA PULLED PORK

MATERIALE	Acciaio inox di elevato spessore
FUNZIONALITÀ	Forchetta per sfibrare il pulled pork
DIMENSIONI	211 x 70 mm

Master pack: 4



705.64003 | SET POSATE BARON 4 PEZZI

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura in resina. Composto da pinza, spatola, pennello e spazzola
DIMENSIONI	450 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64012 | PINZA IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura premium in resina. Pinza con lato piatto da utilizzare anche come spatola
DIMENSIONI	480 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64037 | PINZA BARON PRECISION 40CM

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura in resina. Pinza sagomata per avere una presa sul cibo facilitata e più precisa
DIMENSIONI	406 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64030 | SPATOLA BARON SUPERFLIPPER

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama lunga per una maggiore capacità di carico
DIMENSIONI	445 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64010 | SPATOLA IMPERIAL SUPERFLIPPER

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama lunga per una maggiore capacità di carico. Dotata di apribottiglie
DIMENSIONI	480 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64032 | PINZA BARON

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura con inserti in silicone
FUNZIONALITÀ	Pinza con lato piatto utilizzabile anche come spatola
DIMENSIONI	450 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64036 | PINZA BARON PRECISION 30CM

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Impugnatura in resina. Pinza sagomata per avere una presa sul cibo facilitata e più precisa
DIMENSIONI	305 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64031 | SPATOLA BARON

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama di lunghezza standard
DIMENSIONI	445 mm di lunghezza

Master pack: 6



705.64011 | SPATOLA IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Spatola con lama di lunghezza standard. Dotata di apribottiglie
DIMENSIONI	457 mm di lunghezza

Master pack: 6

SELEZIONE ACCESSORI



705.60745 | MANIGLIA PER GRIGLIE E ACCESSORI

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Accessorio essenziale per sollevare agevolmente le griglie e molti accessori
DIMENSIONI	267 mm di lunghezza
Master pack: 6	



705.990616 | BICCHIERE TERMICO BROILKING

MATERIALE	Acciaio inox con rivestimento antiscivolo
FUNZIONALITÀ	Coperchio con guarnizione e apertura scorrevole
DIMENSIONI	Capacità di 590 ml
Master pack: 6	



705.64013 | PENNELLO IMPERIAL

MATERIALE	Acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium
FUNZIONALITÀ	Testa con setole di silicone, ideale per applicare olio e marinate. Materiale resistente fino a 250°C
DIMENSIONI	457 mm di lunghezza
Master pack: 6	



705.61495 | SIRINGA PER MARINATE

MATERIALE	Corpo in Acciaio Inox, camera e stantuffo in resina
FUNZIONALITÀ	Siringa dotata di due aghi: diffusore e iniettore per marinate
DIMENSIONI	44 ml di capacità
Master pack: 4	



705.68429 | TAGLIERE IMPERIAL

705.68428 | TAGLIERE BARON

MATERIALE	Bamboo
DIMENSIONI	Imperial: 450 x 320 mm Baron: 390 x 260 mm
Imperial Master pack: 4	
Baron Master pack: 4	



705.60522 | KIT GIRARROSTO PREMIUM 220 VOLT

MATERIALE	Acciaio cromato
FUNZIONALITÀ	Dotato di compensatore di peso
DIMENSIONI	838 mm
Master pack: 1	



705.61490 | SET PER MARINATE

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnature in resina, silicone
FUNZIONALITÀ	Testa con setole di silicone, ideale per applicare olio e marinate. Materiale resistente fino a 250°C
DIMENSIONI	Pennello: 255 mm Contenitore 250 ml
Master pack: 6	



705.60945 | OLIATORE SPRAY INOX

MATERIALE	Corpo in Acciaio Inox, pompetta resina
FUNZIONALITÀ	Adatto sia per cibo che per proteggere le griglie
DIMENSIONI	230 x 60 mm
Master pack: 4	



705.60975 | GREMBIULE PREMIUM

MATERIALE	Lo stesso delle coperture Broil King Original
FUNZIONALITÀ	Offre la massima protezione dall'unto. Completo di tasche per termometri e utensili, con apribottiglie integrato
DIMENSIONI	Taglia unica
Master pack: 4	



705.60528 | COPPIA DI GUANTI COIBENTANTI

MATERIALE	Crosta di pelle
FUNZIONALITÀ	Ideali per maneggiare accessori con maniglie
DIMENSIONI	Taglia unica
Master pack: 6	



705.60009 | TAPPETINO IN SILICONE

MATERIALE	Silicone
FUNZIONALITÀ	Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto
DIMENSIONI	350 x 275 mm
Master pack: 6	



705.60974 | GUANTO TERMORESISTENTE DECORATO

MATERIALE	Fibra aramidica, gomma siliconica
FUNZIONALITÀ	Guanto con eccezionale grip e desterità per poter maneggiare pinze ed utensili senza subire scottature da parte dell'aria calda del barbecue
DIMENSIONI	Taglia unica
Master pack: 4	



705.64935 | SET COLTELLI DA CARNE (4 PEZZI)

MATERIALE	Acciaio Inox di alta qualità, manici in bachelite
FUNZIONALITÀ	Set di 4 coltelli con lama ibrida con parte liscia e seghettata
DIMENSIONI	243 mm di lunghezza
Master pack: 6	



TAPPETINO IN SILICONE MAGNETICO

MATERIALE	Silicone e magneti
FUNZIONALITÀ	Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto
DIMENSIONI	MODELLO
280 x 350 mm	705.60007
	per serie Regal/Imperial
220 x 350 mm	705.60008 €
	per serie Baron
Master pack: 6	



705.61825 | TERMOMETRO DIGITALE Istantaneo

MATERIALE	Sonda in acciaio Inox, corpo in resina
FUNZIONALITÀ	Termometro con display retroilluminato con sonda singola con lettura della temperatura istantanea
DIMENSIONI	203 mm
Master pack: 6	



705.60938 | LAMPADA ORIENTABILE CON TIMER

MATERIALE	Corpo in resina
FUNZIONALITÀ	Lampada composta da due strisce di luce COB orientabili e timer integrato. Un ottimo aiuto per ottenere la bistecca perfetta. Utilizzabile solo sui modelli con il maniglione del coperchio in tubolare d'acciaio
DIMENSIONI	254 mm
Master pack: 6	



705.64009 | APRIbOTTIGLIE

MATERIALE	Acciaio Inox, Impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Piccolo apribottiglie dalle sembianze di una spatola
DIMENSIONI	120 mm
Master pack: 12	



705.61935 | TERMOMETRO DIGITALE DA TAVOLO

MATERIALE	Sonde in acciaio Inox, corpo in resina
FUNZIONALITÀ	Termometro con display retroilluminato dotato di doppia sonda con rilevamento delle temperture indipendente, timer e modalità temperatura target
DIMENSIONI	127 mm
Master pack: 6	



705.60934 | LAMPADA LED (FISSAGGIO ELASTICO)

MATERIALE	Corpo in Resina, Rivestimento in elastomero
FUNZIONALITÀ	Lampada con due LED da fissare al maniglione del coperchio
DIMENSIONI	125 x 75 mm
Master pack: 6	



705.60936 | LAMPADA LED (ASPORTABILE)

MATERIALE	Corpo in Resina, lampada asportabile
FUNZIONALITÀ	Lampada con due LED da fissare al maniglione del coperchio Broil King da 32 mm
DIMENSIONI	125 x 75 mm
Master pack: 6	

AFFUMICATURA E AROMATIZZAZIONE



705.60190 | SCATOLA PER AFFUMICATURA PREMIUM

MATERIALE	Acciaio Inox, manici in acciaio spesso 10 mm
FUNZIONALITÀ	Dotata di maniglie robuste. Progettata per essere appoggiata sulle barre di acciaio al di sotto delle griglie. E' possibile regolare l'apertura dei fori sul coperchio
DIMENSIONI	200 x 90 x 33 mm
Master pack: 4	



705.60185 | SCATOLA PER AFFUMICATURA

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Scatola per affumicatura con coperchio apribile e fori di dimensioni fisse
DIMENSIONI	295 x 81 x 33 mm
Master pack: 4	



705.60181 | SCATOLA PER AFFUMICATURE CON PELLET

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Scatola per affumicatura con coperchio apribile e fori di dimensioni fisse utilizzabile con attrezzo sollevagriglie
DIMENSIONI	310 x 64 x 31 mm
Master pack: 4	





705.63280 | TAVOLETTA DI COTTURA CEDRO

MATERIALE	100% legno di cedro canadese
FUNZIONALITÀ	2 Pezzi. Tavoletta in legno molto delicata ideale per aromatizzare il salmone durante la cottura
DIMENSIONI	190 x 380 mm

Master pack: 6



705.66900 | CONTENITORE PELLET

MATERIALE	In resina
FUNZIONALITÀ	Contiene un sacco da 9 kg di pellet Broil King.
DIMENSIONI	35 cm x 42 cm x 15 cm

Master pack: 1



720.2130 | LEGNETTI AROMATIZZATI JACK DANIEL'S

Master pack: 6



747.404 | LEGNETTI AROMATIZZATI BAROLO

Master pack: 6

MATERIALE	100% legno
FUNZIONALITÀ	Legnetti aromatizzati
PESO	900 g circa



705.63290 | TAVOLETTA DI COTTURA ACERO

MATERIALE	100% legno di acero canadese
FUNZIONALITÀ	2 Pezzi. Tavoletta in legno ideale per aromatizzare carni durante la cottura
DIMENSIONI	190 x 380 mm

Master pack: 6



705.63946 | SESSOLA PER PELLET

MATERIALE	Acciaio INOX con manico in resina
FUNZIONALITÀ	Per raccogliere e misurare la quantita' di pellet. Dotata di fori per rimuovere la polvere in eccesso ed avere una combustione piu' pulita.
CAPIENZA	700g

Master pack: 1



705.63200 | LEGNETTI MESQUITE

Master pack: 6

705.63220 | LEGNETTI HICKORY

Master pack: 6

705.63230 | LEGNETTI MELO

Master pack: 6

MATERIALE	100% legno
FUNZIONALITÀ	Legnetti aromatizzanti
PESO	900 g circa



MATERIALE	Pellet Naturali certificati per cotture
FUNZIONALITÀ	Varie tipologie di Pellet adatte per ogni situazione: cotture dirette oltre i 300° C o lunghe affumicature a bassa temperatura
PESO	Sacchetti da 9 kg

HICKORY: il piu' iconico tra gli aromi BBQ. Il pellet Hickory conferisce un gusto corposo e persistente, spesso associato a bacon e speck. Questo aroma robusto e' molto adatto a tagli di grosse dimensioni per cotture Low&Slow. Ideale per selvaggina, manzo e maiale.

705.63920



MESQUITE: Il pellet Mesquite esprime al meglio le sfumature piccanti e speziate della cucina Southern. Profumato e ricco di note molto interessanti si abbina bene con manzo, selvaggina, agnello e maiale

705.63921



MELO BIOLOGICO: Il pellet di melo conferisce al cibo un profumo molto delicato e leggermente fruttato con note dolci. Molto adatto con pizza, pollame, verdure e maiale.

705.63923



SMOKE MASTER'S BLEND: Acero | Hickory | Ciliegio - Una selezione di pellet molto diffusa in ambito di competizioni di BBQ. Questa miscela conferisce al cibo note di dolcezza pur mantenendo il corpo del fumo di Hickory. Caratteristiche aromatiche molto ben bilanciate per i cibi cotti al barbecue. Molto adatta per manzo, pollame e maiale.

705.63930



GRILLER'S SELECT BLEND: Acero | Quercia | Ciliegio - Questa miscela di pellet conferisce una delicata affumicatura con leggere note di dolcezza, con l'intento di non prevaricare sui cibi delicati. Ottima per utilizzo quotidiano. Molto adatta per pizza, verdure, pesce, pollame, manzo e maiale.

705.63939



705.63920 | PELLET ALIMENTARE: HICKORY

Master pack: 6

705.63921 | PELLET ALIMENTARE: MESQUITE

Master pack: 6

705.63923 | PELLET ALIMENTARE: MELO BIOLOGICO

Master pack: 6

705.63930 | PELLET SMOKE MASTER'S BLEND

MISCELA SELEZIONATA PER AFFUMICARE

Master pack: 6

705.63939 | PELLET GRILLER'S SELECT BLEND

MISCELA SELEZIONATA PER ALTE TEMPERATURE

Master pack: 6

PULIZIA ORDINARIA



705.64658 | RICAMBI SPAZZOLA BARON PALMYRA

MATERIALE	Setole in Palmyra naturale
FUNZIONALITÀ	Ricambi per spazzola Baron Palmyra 705.64038
DIMENSIONI	447 x 65 mm

Master pack: 6



705.65228 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE IN PALMYRA

MATERIALE	Manico in legno, Para spruzzi in gomma
FUNZIONALITÀ	Spazzola con setole naturali in Palmyra lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili
DIMENSIONI	50,5 x 5,5 x 7 cm

Master pack: 6



705.65641 | SPAZZOLA LARGA

MATERIALE	Setole in acciaio, impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Le setole in acciaio morbido poste a 360 gradi facilitano la pulizia tra le griglie e negli angoli.
DIMENSIONI	478 x 170 mm

Master pack: 6



705.50945 | SPRUZZATORE OLIO

MATERIALE	Alluminio
FUNZIONALITÀ	Ideale per trattare griglie e accessori in ghisa
DIMENSIONI	340 ml

Master pack: 6



705.64038 | SPAZZOLA BARON PALMYRA

MATERIALE	Setole in Palmyra naturale, impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Le setole in Palmyra naturale permettono la corretta pulizia con la temperatura limitata a 230°C. Due ricambi in dotazione.
DIMENSIONI	447 x 65 mm

Master pack: 6



705.65229 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE

MATERIALE	Manico in legno, Para spruzzi in gomma
FUNZIONALITÀ	Spazzola con setole in acciaio lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili
DIMENSIONI	50,5 x 5,5 x 7 cm

Master pack: 6



705.65648 | SPAZZOLA LARGA IN PALMYRA

MATERIALE	Setole in Palmyra naturale, impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Le setole in Palmyra naturale permettono la corretta pulizia con la temperatura limitata a 230°C
DIMENSIONI	447 x 165 mm

Master pack: 6

PULIZIA STRAORDINARIA/MANUTENZIONE



705.65335 | RASCHIETTO IN LEGNO

MATERIALE	Legno
FUNZIONALITÀ	Permette di asportare le incrostazioni più resistenti senza danneggiare le griglie di cottura.
DIMENSIONI	450 x 94 mm

Master pack: 6



705.64310 | KIT PULIZIA BRUCIATORI

MATERIALE	Spazzola e raschietto Inox, spazzola Venturi in nylon
FUNZIONALITÀ	Per una ottimale pulizia dei bruciatori e dei raccordi aria-gas
DIMENSIONI	Asta Venturi flessibile di 533 mm

Master pack: 6



705.65900 | KIT PULIZIA PELLETT E GAS

MATERIALE	Utensile in acciaio, impugnatura in resina
FUNZIONALITÀ	Necessario per mantenere efficiente la funzionalità del barbecue a pellet
DIMENSIONI	340 x 350 mm

Master pack: 6



705.65679 | SPAZZOLA DI GHIACCIO CON KIT

MATERIALE	Acciaio inox, Manico in resina
FUNZIONALITÀ	Spazzola con apposito kit per 3 cubi di ghiaccio
DIMENSIONI	447 x 65 mm

Master pack: 6

PULIZIA DELLE GRIGLIE:

È consigliabile spazzolare le griglie di cottura dopo aver preriscaldato il barbecue. Per evitare che i residui caldi sulla superficie delle griglie possano sporcarvi è importante spazzolare le griglie sempre verso la parte posteriore del barbecue. La Palmyra è una fibra naturale.



PREVENZIONE PULIZIA

Il modo più facile ed efficace per pulire il barbecue e non sporcarlo.



705.50420 | LECCARDA LARGA

MATERIALE	Alluminio
FUNZIONALITÀ	Fondamentale per raccogliere i grassi e mantenere il barbecue pulito.
DIMENSIONI	320 x 260 mm (3 pezzi)
Master pack: 12	



705.50419 | LECCARDA STRETTA

MATERIALE	Alluminio
FUNZIONALITÀ	Fondamentale per raccogliere i grassi e mantenere il barbecue pulito. Dimensione studiata per i modelli Imperial, Regal e Baron
DIMENSIONI	350 x 150 mm (3 pezzi)
Master pack: 10	



705.50416 | LECCARDA RACCOGLI GRASSO

MATERIALE	Alluminio
DIMENSIONI	140 x 120 mm
	(confezione 10 pezzi)
Master pack: 10	



705.63106 | LECCARDA IN ACCIAIO INOX

MATERIALE	Realizzato in acciaio inox.
FUNZIONALITÀ	Teglia per cotture o per raccogliere i liquidi, facile da pulire, utilizzabile con maniglia per griglie 705.60745
DIMENSIONI	337 x 254 x h 38 mm
Master pack: 6	

705.50417 | LECCARDA PER BARBECUE PELLET

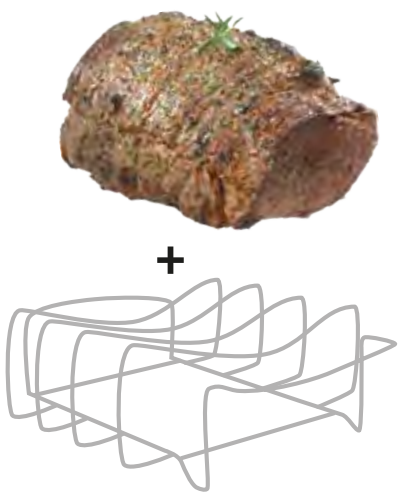
MATERIALE	Alluminio
DIMENSIONI	120 x 145 x H 55 mm
	(confezione 3 pezzi)
Master pack: 10	

705.50440 | RIVESTIMENTO PER VAPORIZZATORE PELLET "FLAW-R-PLATE"

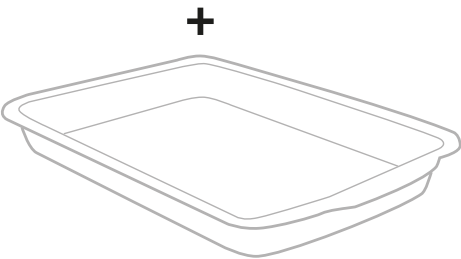
MATERIALE	Alluminio
FUNZIONALITÀ	Protezione "usa e getta" in alluminio per sistema raccogligrasso per barbecue a pellet
Master pack: 6	

SISTEMA DI COTTURA PULITA

Per cucinare in modo pratico, veloce e pulito senza compromettere il gusto e gli aromi.



705.62602 | PORTACOSTINE E PORTARROSTO



705.63106 | LECCARDA INOX

- **PULITO:**
raccoglie tutti i grassi e i liquidi in eccesso senza sporcare le griglie.
- **GUSTOSO**
mantenere il cibo sollevato aumenta la capacità di aromatizzazione sulla superficie.
- **PRATICO**
per passare rapidamente da cottura indiretta a cottura diretta senza pulire il barbecue, è sufficiente togliere il contenitore e impostare la nuova temperatura di cottura desiderata.



BRACIERE



719.100101 | BRACIERE

MATERIALE	Braciere in acciaio inox
	Rivestimento in acciaio verniciato
FUNZIONALITÀ	Braciere a legna o carbone
DIMENSIONI	Ø 720 mm x h 400 mm
Master pack: 1	

719.120001 | TOP

MATERIALE	Acciaio inox
FUNZIONALITÀ	Copertura di protezione del braciere
	per utilizzo anche come piano d'appoggio
DIMENSIONI	Ø 720 mm
Master pack: 1	



719.120000 | COPERTURA

MATERIALE	Vinile
FUNZIONALITÀ	Copertura contro le intemperie
Master pack: 1	

719.100000 | WOK Ø 80
719.100001 | WOK Ø 98

MATERIALE	Acciaio Corten
FUNZIONALITÀ	Braciere wok in acciaio Corten
DIMENSIONI	Ø 800 mm - Ø 980 mm
Master pack: 1	
Master pack: 1	



RUB CLASSICA con tappo dosatore

412.6201
PULLED PORK
<i>Il famoso maiale sfilacciato</i>
INGREDIENTI
Paprika, zucchero di canna, cipolla, pepe, peperoncino, SENAPE, sale marino, aglio, origano, aromi naturali, Olio di colza.
CONFEZIONE 350 g
Master pack: 4

412.6202
CARNI BIANCHE
<i>L'immane pollo e affini</i>
INGREDIENTI
Zucchero di canna, Paprika, sale marino, aglio, cumino, origano, curcuma, coriandolo, SENAPE, semi di fieno greco, finocchio, pepe, zenzero, cardamomo, cannella, basilico, peperoncino, chiodi di garofano, aroma naturale.
CONFEZIONE 350 g
Master pack: 4

412.6203
CARNI ROSSE
<i>il caro vecchio manzo</i>
INGREDIENTI
Sale marino, pepe, zucchero di canna, cipolla, senape, aglio, origano, Olio di colza, jalapenos, aroma naturale.
CONFEZIONE 350 g
Master pack: 4

412.6204
COSTINE
<i>l'osso con la carne intorno</i>
INGREDIENTI
Zucchero di canna, sale marino, paprika, cipolla, pepe, peperoncino, olio di colza, rosmarino contuso, origano.
CONFEZIONE 250 g
Master pack: 4



RUB ITALIANA con tappo dosatore

412.6411
MEDITERRANEA
<i>dal bel Paese con furore</i>
INGREDIENTI
Zucchero di canna integrale, cipolla contusa, santoreggia, maggiorana, rosmarino, timo, salvia, origano, finocchio macinato, alloro contuso, aglio contuso.
CONFEZIONE 300 g
Master pack: 4

412.6412
SOTTOBOSCO
<i>i frutti più pregiati</i>
INGREDIENTI
Zucchero di canna integrale, ibisco, sambuco, mela, dolce foglie di mora, pezzi di fragola, lampone pezzi, mora, aroma lampone, aroma mora, aroma vaniglia, uva, rosa canina, sambuco, aromi naturali, mirtilli, petali di fiordaliso, boccioli di malva, SENAPE GIALLA MACINATA, sale rosa fine dell'Himalaya.
CONFEZIONE 300 g
Master pack: 4

412.6413
PESCE
<i>il pescato fresco di giornata</i>
INGREDIENTI
Zucchero di canna integrale, cipolla contusa, aneto, prezzemolo, sale rosa fine, SENAPE GIALLA MACINATA, origano, alloro contuso, pepe nero macinato. .
CONFEZIONE 250 g
Master pack: 4

412.6414
BISTECCA
<i>il sapore d'Italia</i>
INGREDIENTI
Salvia contusa, timo, aglio contuso, rosmarino contuso, pepe nero macinato.
CONFEZIONE 250 g
Master pack: 4

SALI AROMATIZZATI con tappo dosatore

412.6621
SALAMOIA
"Signori del Barbecue"
INGREDIENTI
sale grigio fine di Bretagna, sale grigio grosso di Bretagna, rosmarino contuso, salvia contusa, aglio contuso, pepe nero macinato.
CONFEZIONE 300 g
Master pack: 4

412.6622
SALE AFFUMICATO
PICCANTE CON PAPRIKA
INGREDIENTI
sale marino affumicato con legno di faggio, paprica affumicata piccante in polvere.
CONFEZIONE 250 g
Master pack: 4

412.6623
SALE PIRAMIDALE
ROSA
INGREDIENTI
sale piramidale rosa dall'Himalaya.
CONFEZIONE 400 g
Master pack: 4

412.6624
SALE PIRAMIDALE
AFFUMICATO
INGREDIENTI
Sale piramidale affumicato.
CONFEZIONE 300 g
Master pack: 4

412.6801
MARSHMALLOW
<i>Quelli da arrostiti</i>
TUBO da 16 pezzi con 4 stecchi da 40 cm
Master pack: 4



BRUCIATORI A INFRAROSSI

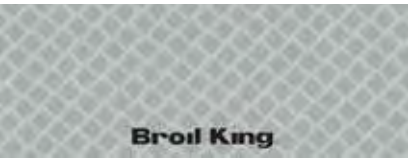


705.18673 BRUCIATORE A INFRAROSSI A GPL	
MATERIALE	Telaio in acciaio, bruciatore ceramico con griglia in acciaio inox da 9 mm
FUNZIONALITÀ	Kit per la sostituzione del fornello laterale di un barbecue Broil King
Master pack: 1	

705.18679 KIT ADATTATORE PER MONTAGGIO BRUCIATORE A INFRAROSSI SU MONARCH O SIGNET	
Master pack: 1	



905.990611 SALVAPAVIMENTO	
MATERIALE	Realizzato in Plastica (Nero)
FUNZIONALITÀ	Protezione del pavimento
DIMENSIONI	180 x 90 cm
Master pack: 1	



905.990610 SALVAPAVIMENTO	
MATERIALE	Realizzato in Plastica (Argento)
FUNZIONALITÀ	Protezione del pavimento
DIMENSIONI	180 x 90 cm
Master pack: 1	



COPERTURE INVERNALI

la copertura per il barbecue deve essere applicata solo ed esclusivamente durante l'inverno; il suo utilizzo garantisce maggiore longevità al barbecue, ma deve essere utilizzata correttamente.

L'uso della copertura con temperature elevate (maggiori di 20°C) provoca la formazione di vapore all'interno del barbecue, stimolando l'ossidazione.

COPERTURE ORIGINALI BROIL KING®

Realizzate in poliestere traspirante 900D.
Complete di maniglie e velcro di chiusura

705.68490	Copertura Imperial XL 690	Master pack: 1
705.68492	Copertura Imperial 590	Master pack: 1
705.68491	Copertura Imperial 490	Master pack: 1
705.68490	Copertura Regal XL 690	Master pack: 1
705.68492	Copertura Regal 590	Master pack: 1
705.68491	Copertura Regal 490, 440, 420	Master pack: 1
705.68488	Copertura Baron 590	Master pack: 1
705.68487	Copertura Baron 490, 440, 420	Master pack: 1
705.68487	Copertura Signet 390, 340, 320	Master pack: 1
705.68470	Copertura Monarch 390, 340, 320	Master pack: 1
705.68470	Copertura Royal e Gem 340, 320	Master pack: 1
705.67420	Copertura Portachef e Gem (chiuso)	Master pack: 1
705.68590	Copertura incasso Imperial 690	Master pack: 1
705.68592	Copertura incasso Imperial 590, 570	Master pack: 1
705.68591	Copertura incasso Imperial 490, 470	Master pack: 1
705.68592	Copertura incasso Regal 570, 520	Master pack: 1
705.68591	Copertura incasso Regal 470, 420	Master pack: 1
705.67065	Copertura Pellet Regal 400	Master pack: 1
705.67069	Copertura Pellet Regal 500	Master pack: 1
705.KA5535	Copertura KEG	Master pack: 1
705.67240	Copertura Affumicatore Verticale	Master pack: 1

COPERTURA PLUMA IN PEVA

705.50561	Copertura Pluma Media (153 x 55 cm)	Master pack: 6
-----------	-------------------------------------	----------------



CARBONE E ACCENDITORI



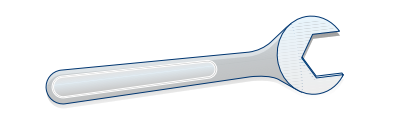
735.7025 | CARBON LITE

MATERIALE	Carbone vegetale
FUNZIONALITÀ	Pronte per l'accensione: accendere la parte centrale della mattonella ed attendere qualche minuto.
DIMENSIONI	340 g
Master pack: 36	



718.3003 | PASTIGLIE PER ACCENSIONE

MATERIALE	ecologico
FUNZIONALITÀ	Pastiglie ecologiche per l'accensione del carbone
Master pack: 24	



713.7093 | CHIAVE PER REGOLATORE

MATERIALE	Acciaio
FUNZIONALITÀ	Per montare e smontare il regolatore della bombola
Master pack: 10	



718.3001 | CARBONELLA VEGETALE

MATERIALE	Carbonella vegetale
FUNZIONALITÀ	Creata da legni di qualità specificatamente per le cotture nel KEG
DIMENSIONI	2,5 kg
Master pack: 14	



718.3002 | CARBON BRIQUETTE

MATERIALE	Carbonella vegetale
FUNZIONALITÀ	Creata da legni di qualità e amalgamata con amidi naturali garantisce una combustione lenta, costante e uniforme
DIMENSIONI	2,5 kg
Master pack: 14/84	

705.68103 | REGOLATORE DI PRESSIONE

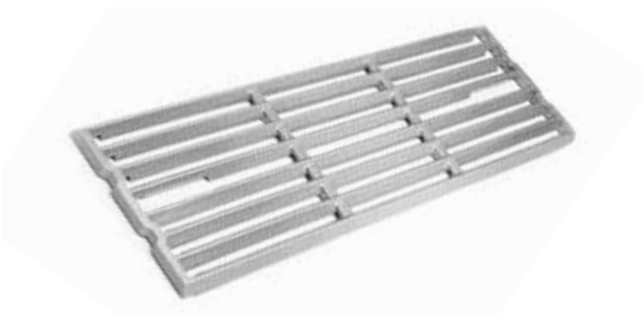
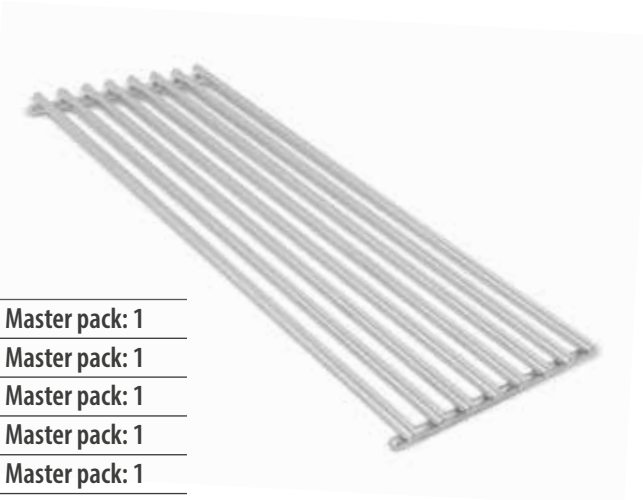
MATERIALE	Acciaio e tubo in gomma
FUNZIONALITÀ	28/30 mmbar completo di tubo di collegamento e fascette
Master pack: 1	



GRIGLIE

GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

tondino diametro 9mm			
705.11153	per Imperial e Regal	1 pezzo	Master pack: 1
705.11141	per Baron	1 pezzo	Master pack: 1
705.18652	per Signet e Royal XL	2 pezzi	Master pack: 1
705.11151	per Sovereign	1 pezzo	Master pack: 1
705.11232	per Monarch	2 pezzi	Master pack: 1



GRIGLIE INOX FORGIATA

705.11249	per Imperial e Regal	1 pezzo
Master pack: 1		



840.7923 BARBECUE FACILE	
LIBRO	Ricette al Barbecue
CONTENUTI	Libro di ricette al barbecue adatto a tutti
Master pack: 4/32	

Ricettario definitivo per amanti del barbecue sia principianti che professionisti

Le tecniche fondamentali e i consigli per utilizzare al meglio il barbecue



840.7921 BARBECUE SURPRISE	
LIBRO	Ricette al Barbecue
CONTENUTI	Tutti i piatti presenti nel volume sono stati cucinati al barbecue, fotografati e assaggiati
INFO	www.bbqsurprise.com
Master pack: 4/14	

- 75 ricette di 12 diversi Chef
- I consigli del nutrizionista
- L'esperienza dello Chef stellato.
- La scuola di cotture dell'Accademia dei Signori del Barbecue
- Non solo carne....ricette per un menù dal pane al dessert
- Il corretto utilizzo del barbecue e le diverse tecniche di cottura....per non sbagliare



Il grande libro del Maestro Igles Corelli il primo chef stellato italiano a credere nella cottura al barbecue anche per interpretarne la cucina gourmet

839.103 BARBECUE D'AUTORE	
LIBRO	Ricette al Barbecue
CONTENUTI	Contiene un'ampia scelta di ricette per cucinare al barbecue pranzi completi dall'antipasto al dolce
Master pack: 1/5	

L'Accademia
DEI SIGNORI DEL BARBECUE
SCUOLA di BARBECUE

DAL 2005 LA PRIMA SCUOLA DI BARBECUE IN ITALIA

La nostra non è una scuola di cucina tradizionale, ma un laboratorio di tecniche di cottura al barbecue, con l'obiettivo di trasferire le conoscenze necessarie per utilizzare nel modo migliore questo straordinario strumento per cucinare. Dopo anni di esperienza con corsi in sede, abbiamo deciso di trasferire la scuola anche presso i rivenditori che sono entrati subito in sintonia con la nostra filosofia. I risultati delle vendite e la qualità del rapporto con il consumatore sono la conferma per i rivenditori che la nostra proposta della scuola è un importante supporto per lo sviluppo del prodotto.

Corsi per il 2022:

- **SCUOLA DI BARBECUE:**
un istruttore, lo chef e un tecnico con l'utilizzo della intera gamma di barbecue, di tutte le tipologie, tengono un corso completo di preparazioni al barbecue con degustazione.
Il menù: pane, pizza, mortadella grigliata, snack, risotto, carni di manzo e di maiale, pollo alla birra, eventualmente pesce e selvaggina, verdure, torta al cioccolato e frutta al barbecue e per finire la mitica bistecca
Durata circa 4 ore, i corsisti prenotano ed è a pagamento.
- **DIMOSTRAZIONE DI COTTURA:**
un tecnico realizza alcune cotture utilizzando 2 o 3 barbecue e coinvolge il pubblico che occasionalmente passa in quel momento
Durata circa 3 ore, non è un corso e non si prenota.

Per ulteriori informazioni contattate il nostro ufficio o il referente di zona.

Codici e prezzi variabili senza preavviso - LISTINO IVA ESCLUSA







C.so Repubblica, 130 - Camporosso (IM)
+39 0184 288928 - info@acquapro.it



Magi&Co
Casalecchio di Reno (BO)
Tel. 051 613 32 57

www.broilking.it