

CARBON GAS INDUCCIÓN ACCESORIOS MARKETING

Elegir una barbacoa de gas es sinónimo de comodidad definitiva. Se pulsa un botón y ya está. La potencia del fuego es muy fácil de controlar y con la tapa cerrada se puede cocinar como en un horno. Esta variedad de técnicas de cocina y la facilidad de uso sin igual explican que las barbacoas de gas ganen en popularidad año tras año. Con barbecook®, además, se puede conseguir una atmósfera maravillosa, porque con nuestro sistema Aromaz® ahora se es posible recrear en una barbacoa de gas el aroma y el sabor de la barbacoa clásica. ¡Algo realmente único!



TODAS LAS ESTACIONES SERVICIO



Brahma

Aroma y potencia, perfectamente equilibradas.

Brahma no tiene rival en cuanto a potencia y calor. Su ingenioso **sistema turbo de calentamiento**, por ejemplo, garantiza una distribución óptima del calor bajo la parrilla. ¿El resultado? Brahma está inmediatamente lista para cocinar y consume hasta un 20% menos de gas que otras barbacoas de gas. La atmósfera de Brahma también es imbatible. Llenando los **recipientes Aromaz®** con el aderezo de su elección puede crear platos excepcionalmente sabrosos y jugosos en nada de tiempo. Estos deliciosos sabores llegarán a todos los comensales, porque gracias a los **potentes quemadores** de Brahma, la barbacoa se puede utilizar con la tapa abierta.

CONVENIENTE QUEMADOR LATERAL

NOVEDAD: PARRILLAS EN FUNDICIÓN DE HIERRO ESMALTADA



SISTEMA TURBO DE CALENTAMIENTO PARA UNA DISTRIBUCIÓN ÓPTIMA DEL CALOR Y UN MENOR CONSUMO DE GAS

AROMAZ® PLATITOS PARA UN GUSTO Y AROMA EXTRA

MESA LATERAL PLEGABLE

IGNICIÓN SEGURA

POTENTES QUEMADORES (15 KW Y MÁS)

FÁCILMENTE MOVIBLE



Brahma

Una Brahma para cada consumidor.

Desde el modelo con dos quemadores al de cuatro con rustidor extra, en esmalte o acero inoxidable. Sea cual sea la barbacoa de gas que su cliente está buscando, hay una Brahma a su medida.



NUEVO

BRAHMA 2.0 CERAM

223.9320.000
Para 10 servicios
2 quemadores en acero inoxidable (10 kW)
Tapa esmaltada
Recipiente esmaltado
mesas laterales de acero lacado
Rejilla esmaltada para mantener calientes los alimentos
Parrillas esmaltadas de fundición
largo x ancho x alto: 127 x 58 x 119 cm

**NUEVO****BRAHMA 4.0 CERAM**

223.9340.000
 Para 14 servicios
 3 quemadores en acero inoxidable (15 kW)
 + quemador lateral (1,8 kW)
 Tapa esmaltada
 Recipiente esmaltado
 mesas laterales de acero lacado
 Rejilla esmaltada para mantener calientes
 los alimentos
 Parrillas esmaltadas de fundición
 L x An x Al: 146 x 58 x 119 cm

NUEVO**BRAHMA 5.2 CERAM**

223.9352.000
 Para 14 servicios
 3 quemadores en acero inoxidable (15 kW)
 + quemador lateral (1,8 kW)
 + rustidor (2,7 kW)
 Tapa esmaltada
 Recipiente esmaltado
 mesas laterales de acero lacado
 Rejilla esmaltada para mantener calientes
 los alimentos
 Parrillas esmaltadas de fundición
 (2/3 de parrilla y 1/3 de plancha)
 L x An x Al: 146 x 58 x 119 cm

Diversión pura y genuina.



NUEVO

BRAHMA 3.0 INOX

223.9923.000

Para 10 servicios

2 quemadores en acero inoxidable (10 kW)

+ quemador lateral (1,8 kW)

Tapa en acero inoxidable

Recipiente esmaltado

Mesas laterales de acero lacado

Rejilla esmaltada para mantener calientes los alimentos

Parrillas esmaltadas de fundición

L x An x Al: 127 x 58 x 119 cm



BRAHMA 4.2 INOX

223.9942.000
 Para 14 servicios
 3 quemadores en acero inoxidable (15 kW)
 + quemador lateral (1,8 kW)
 Tapa en acero inoxidable
 Recipiente esmaltado
 Mesas laterales de acero lacado
 Rejilla esmaltada para mantener calientes los alimentos
 Parrillas esmaltadas de fundición
 L x An x Al: 146 x 58 x 119 cm



BRAHMA 5.2 INOX

223.9952.000
 Para 14 servicios
 3 quemadores en acero inoxidable (15 kW)
 + quemador lateral (1,8 kW)
 + rustidor (2,7 kW)
 Tapa en acero inoxidable
 Recipiente esmaltado
 Mesas laterales de acero inoxidable
 Rejilla esmaltada para mantener calientes los alimentos
 Parrillas esmaltadas de fundición (2/3 de parrilla y 1/3 de plancha)
 L x An x Al: 146 x 58 x 119 cm

Brahma

La diferencia está en los detalles.



Los potentes quemadores (15 kW) siempre ofrecen un asado perfecto, con un resultado tierno



Distribución óptima del calor con el sistema Turbo Aleating

Pura potencia

Brahma es la barbacoa de gas con el **fuego más potente**. Equipada con quemadores de 15 kW e incluso de mayor potencia, Brahma le permite lograr parrilladas perfectas incluso con la tapa abierta, algo realmente único en las barbacoas de gas. Una ventaja adicional es el **sistema turbo de calentamiento** que garantiza una distribución óptima del calor bajo la rejilla. Esta distribución optimizada hace que la Brahma esté instantáneamente lista para cocinar, consumiendo **hasta un 20% menos de gas** que otras barbacoas de gas. En otras palabras: tan potente como económica.



Llena los platitos Aromaz® con un sabor de tu gusto



Aromaz®: más sabor y mejor atmósfera

Bajo la parrilla de la barbacoa Brahma hay dos platos que pueden llenarse con los condimentos para barbacoa preferidos (vino, cerveza, hierbas, virutas de madera para ahumar con agua, etc.) Experimente con el sistema Aromaz® para crear fácilmente los platos más sabrosos y jugosos que se pueden conseguir con una barbacoa de gas. ¡El delicioso aroma de la barbacoa y la sensación instantánea de fiesta se incluyen de serie en todos los modelos!



Ignición eléctrica segura



Limpieza rápida

Fácil encendido y mantenimiento

Todos los quemadores de Brahma tienen un **sistema de encendido electrónico** que garantiza un encendido fluido y, sobre todo, seguro. Después cocinar, la barbacoa Brahma se **limpia en nada de tiempo**. Parrillas, recipiente, recipientes Aromaz®, placas de distribución del calor y rejillas para mantener calientes los alimentos... todo está esmaltado y, por consiguiente, es muy fácil de limpiar. Una vez desmontados, todos los elementos pueden incluso ir al lavavajillas. **Guardarla es igual de fácil**: las mesas laterales sin quemador se pueden plegar, y las ruedas ayudan a llevar la Brahma rodando hasta el garaje o trastero.