

PARRILLA "A TODO TERRENO" GRILL "OFF ROAD GRILL"

POG - DAY -1400

CARACTERÍSTICAS

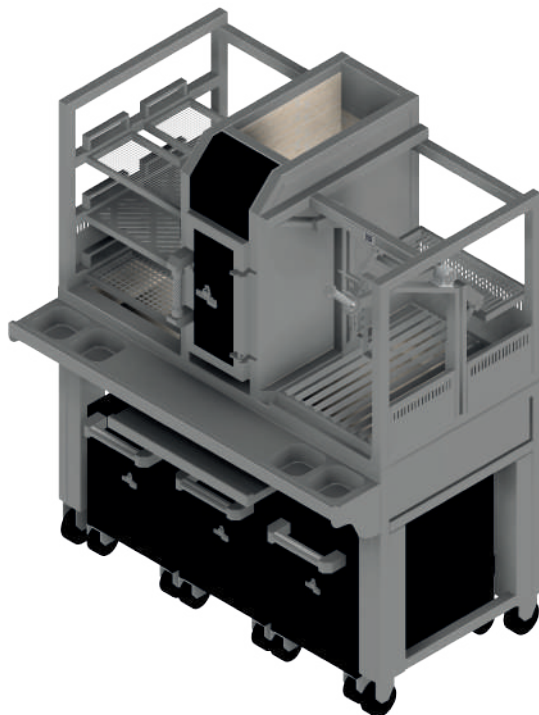
La colección "A todo Terreno" redefine el estándar en equipos de cocción profesional para restaurantes que buscan optimizar la calidad y versatilidad en sus procesos culinarios. Este modelo ha sido diseñado como un sistema modular todo terreno, ofreciendo múltiples zonas de cocción integradas en un solo equipo compacto y eficiente. Fabricado en acero inoxidable grado 304, conocido por su resistencia superior a la corrosión y durabilidad extrema, garantiza un rendimiento óptimo en entornos exigentes.

The "All-Terrain" collection redefines the standard in all-terrain equipment professional cooking for restaurants looking to optimize the quality and versatility in its culinary processes. This model has been designed as an all-terrain modular system, offering multiple cooking zones integrated into a single compact device and efficient. Made of grade 304 stainless steel, known for superior corrosion resistance and extreme durability ensures optimal performance in demanding environments.

DATOS TÉCNICOS

Superficie de Cocción Cooking Surface	460 x 600 mm (x2) 18 x 24 in
Recorrido de Parrilla Argentina Argentine Grill Stroke	150 mm 6 in
Tiempo de Encendido* Fire up Time*	20 min aprox 20 min average
Carga Inicial de Carbón Charcoal Initial Load	12 kg 26 lb
Temperatura de Braseado* Cooking Surface*	250 °C 482 °F
Potencia Térmica Nominal Nominal Heat Output	4,7 kW 6,3 hp
Recomendado para ± Recommended for ±	100 comensales 100 dinners
Medidas Totales (largo, ancho, altura) Total Measurements (length, width, height)	1400 x 910 x 1740 mm 55 x 36 x 69 in
Peso Neto Net Weight	490 kg 1080,27 lb

*Datos aproximados
*Approximate data



POG - DAY -1400

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 6 Parrillas Yakitori
6 Yakitori Grills
- 1 Parrilla Estilo Argentino
1 Argentine Grill
- 1 Sobreparrilla
1 Overgrill
- 4 Condimenteros
4 Spice Racks
- 3 Cajones para Carbón
3 Drawers for Charcoal
- 1 Atizador
1 Poker
- 1 Pala
1 Shovel
- 1 Arrastre
1 Trawling

COLORES DISPONIBLES


Rojo Ferrari
Ferrari Red


Azul
Blue


Naranja
Orange

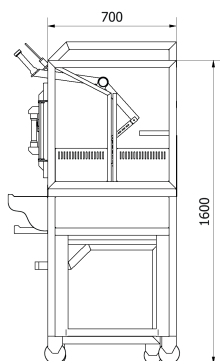

Negro
Black


Inox
Stainless

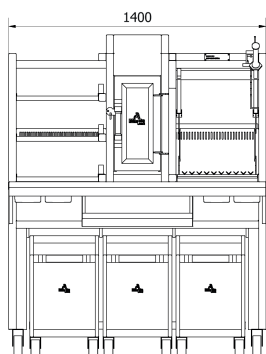

Amarillo
Yellow

*Consultar por disponibilidad de colores
* Check for color availability

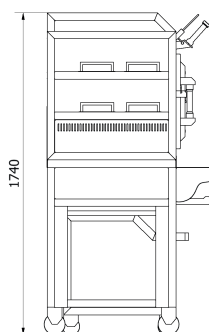
Vista Lateral Derecho
Right Side View



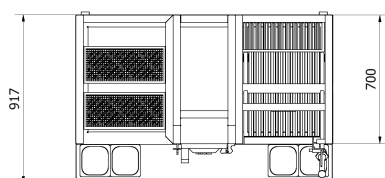
Vista Frontal
Front View



Vista Lateral Izquierdo
Left Side View

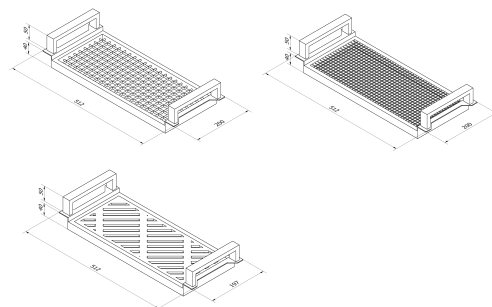


Vista Superior
Top View

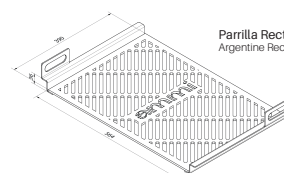


PARRILLAS

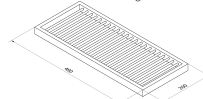
Parrillas Yakitori
Yakitori Grills



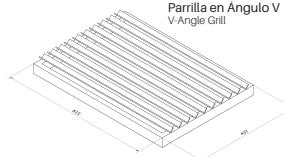
Parrilla Rectangular
Argentine Rectangular



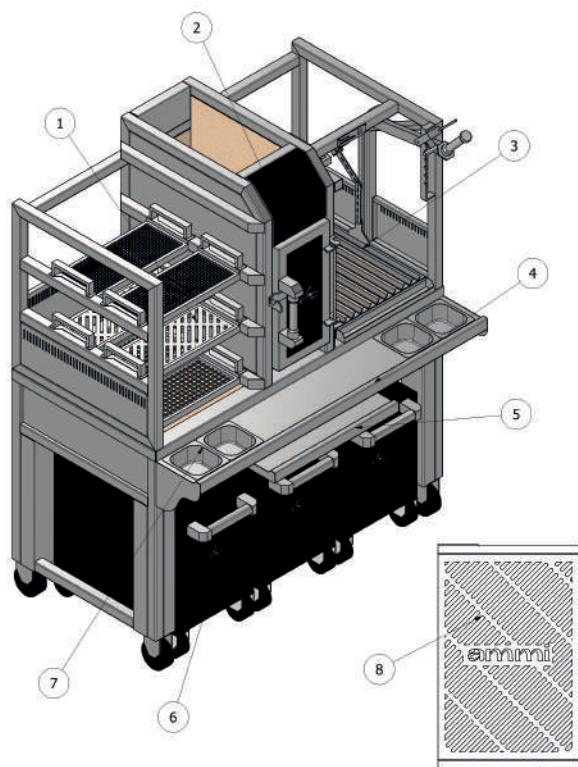
Sobreparrilla
Overgrill



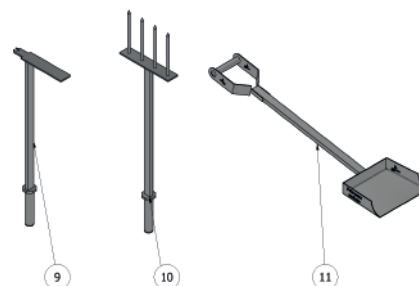
Parrilla en Ángulo V
V-Angle Grill



COMPONENTES



ELEMENTO ELEMENT	CANTIDAD QUANTITY	NOMBRE NAME
1	1	Parrilla Estilo Yakitori Yakitori Style Grill
2	1	Brasero Brazier
3	1	Parrilla Estilo Argentino Argentine Style Grill
4	1	Repisa de Condimenteros Spice Rack Shelf
5	1	Repisa de Apoyo Support Shelf
6	3	Cajones para Carbon Charcoal Drawers
7	4	Condimenteros Spice Racks
8	1	Parrilla Rectangular Argentina Argentine Rectangular Grill
9	1	Atizador Poker
10	1	Arrastre Trawling
11	1	Pala Shovel



USO CORRECTO Y MANTENIMIENTO

Correct Use and Maintenance

Seguir los pasos antes, durante y después de utilizar el equipo.

Follow the steps before, during and after using the equipment



USO DEL EQUIPO / USE OF EQUIPMENT

Acceso al Brasero Access to the Brazier

Para abrir el brasero, es necesario poner la mano en el mango de la puerta y con el dedo pulgar girar el pin del seguro.

To open the brazier, it is necessary to put the hand on the door handle and with the thumb turn the lock pin.

Para cerrar, se lo realiza de forma similar, verificando que los seguros estén correctamente ubicados. To close, it is done in a similar way, verifying that the locks are correctly positioned.

Movimiento de Sistema Argentino Argentine System Movement

Para bajar de nivel, es decir, subir la parrilla se debe bajar el mango derecho, ubicando en las aberturas que sostendrán la parrilla. To lower the level, to raise the grill, the right handle must be lowered, placing it in the openings that will hold the grill.

Caso contrario, para subir de nivel, es decir, bajar la parrilla, es importante bajar el mango, hasta que salga de la abertura y simultáneamente juntar la barra que está junto al mango para moverla hasta el nivel necesario. Otherwise, to raise the level, to lower the grill, it is important to lower the handle until it comes out of the opening and simultaneously pull the bar next to the handle together to move it to the required level.

Levantamiento de Parrillas Yakitori

Yakitori Grill Raising

Se recomienda manipular con guantes para el calor o esperar que no estén muy calientes. It is recommended to handle with heat gloves or wait until they are not too hot.

Ingresa las dos manos por la parte interna de las parrillas apoyando los dedos con los mangos de la parrilla.

Levantar y ubicar en el lugar necesario. Insert both hands through the inner part of the grills supporting the fingers with the handles of the grill.

Lift and place in the necessary place.

ADVERTENCIAS / WARNINGS

- La parrilla debe ser ubicada en un lugar con buena ventilación para evitar intoxicación del usuario. The grill should be located in a place with good ventilation to avoid intoxication of the user.
- El equipo es de uso exclusivo para carbón o leña. The equipment is for charcoal or firewood use only.
- El equipo no posee elementos eléctricos. The equipment has no electrical elements.
- No modificar la estructura ni ningún complemento del equipo. Do not modify the structure or any complement of the equipment.
- No mover el equipo mientras está en funcionamiento. Do not move the equipment while it is in operation.
- Mantener fuera del alcance de niños y mascotas. Keep out of reach of children and pets.
- No dejar el equipo sin supervisión durante su uso. Do not leave the equipment unattended during use.
- Mantener el equipo sobre una superficie plana. Keep the equipment on a flat surface.
- No usar petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender el carbón o leña. Do not use petroleum, turpentine, methanol, alcohol or other similar chemicals to ignite charcoal or firewood.

MANTENIMIENTO / MAINTENANCE

Limpieza Cleaning

Mantener las superficies de contacto con los alimentos totalmente limpias para evitar propagación de bacterias. Realizar la limpieza entre cada uso y después de no haberla utilizado durante un largo periodo de tiempo. Asegúrese que las superficies estén totalmente frías antes de realizar la limpieza. Keep food contact surfaces thoroughly clean to prevent the spread of bacteria. Clean between each use and after not having been used for a long period of time. Make sure surfaces are completely cool before cleaning.

Remoción de Residuos Waste Removal

Evitar remover los residuos de alimentos con metales que puedan afectar el correcto funcionamiento de la parrilla. Avoid removing food residues with metals that may affect the correct functioning of the grill.

MONTAJE DEL EQUIPO

Equipament Assembly



Inicialmente se debe asegurar las garruchas para que el equipo no se mueva. Initially, the clamps must be secured so that the equipment does not move.

Parrilla Yakitori Yakitori Grill

Utilizar los tres ladrillos refractarios que se encuentran dentro del cajón de accesorios. Colocar los ladrillos de forma horizontal en la mitad del área de la cámara Yakitori. Disponer sobre los ladrillos horizontales el canal de división, tomando en cuenta las piezas de anclaje. Use the three refractory bricks found inside the accessory box. Place the bricks horizontally in the middle of the Yakitori chamber area. Place the dividing channel on the horizontal bricks, taking into account the anchoring pieces.

Ubicar las seis parrillas estilo Yakitori a su conveniencia. Position the seis Yakitori style grills at your convenience.

Parrilla Argentina Argentine Grill

Subir al nivel cinco de posición del mango, es decir, la parrilla en el nivel más alto. Move up to level five handle position, i.e. the grill at the highest level.

Colocar el canal de recolección de residuos para parrilla de ángulo, tomando en cuenta los pines de anclaje. Place the waste collection channel for angle grill, taking into account the anchor pins.

Situar el cuerpo de parrilla en ángulo, de forma que la punta biselada este en sentido perpendicular al canal de recolección. Position the grill body at an angle, so that the beveled tip is perpendicular to the collection channel.

Cajones de Almacenamiento para Carbón Charcoal Storage Drawers

Identificar los tubos de separación de los cuatro cajones. Ubicar los cajones entre los tubos de separación. Identify the separation tubes of the four drawers. Place the drawers between the separation tubes.

RESORTES PARRILLA ARGENTINA / SPRINGS GRILL ARGENTINA

Si por algún motivo los resortes del mango para el levantamiento de la parrilla Argentina se averían, para reemplazarlo hay que tomar en cuenta este proceso. If for any reason the springs of the handle for lifting the Argentina grill break down, the following process must be taken into account when replacing it.

- Ubicar el mango en la tercera abertura. Place the handle in the third opening.
- Manipular cuidadosamente el resorte contrayéndolo hasta que la base salga del agujero. Carefully manipulate the spring by contracting it until the base comes out of the hole.
- Sacar el resorte y reemplazarlo. Remove the spring and replace it.
- Para ponerlo de nuevo, seguir los pasos anteriores. To put it back, follow the steps above.

Para el resorte interno ubicado en el tubo junto al mango. For the internal spring located in the tube next to the handle.

- Desajustar la tapa. Loosen the cover.
- Sacar y reemplazar el resorte. Remove and replace the spring.
- Ajustar la tapa. Adjust the cover.

