

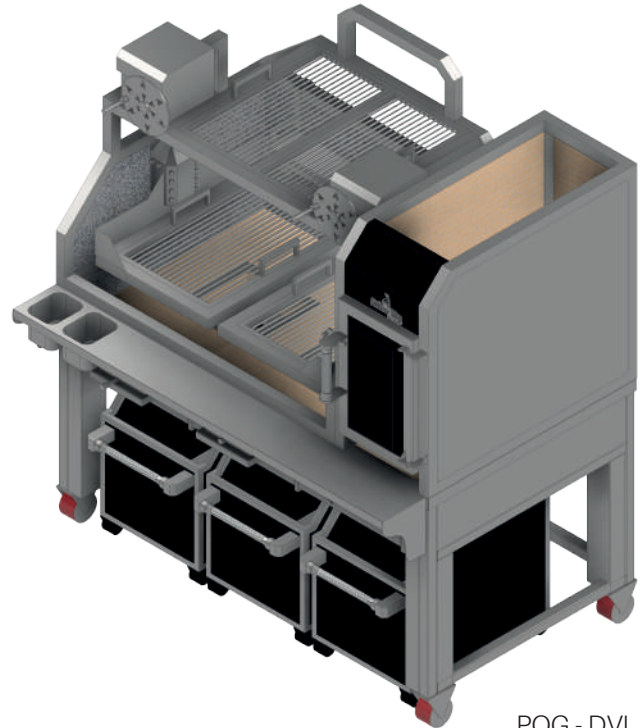
PARRILLA "A TODO TERRENO" GRILL "OFF ROAD GRILL"

POG - DVL - 1600

CARACTERÍSTICAS

El corazón de este modelo es su doble sistema vasco con brasero, una configuración que ofrece un control total sobre la intensidad del fuego y la cocción de cada ingrediente. Con este sistema, los chefs pueden regular la altura de las parrillas de manera independiente, permitiendo un dominio absoluto del calor y una cocción precisa que resalta los sabores naturales de cada preparación. Además, el brasero optimiza la distribución del calor, asegurando un rendimiento uniforme y eficiente en cada sesión de asado.

The heart of this model is its double basque system with brazier, a configuration that offers total control over the intensity of the fire and the cooking of each ingredient. With this system, chefs can adjust the height of the grills independently, allowing absolute control of the heat and precise cooking that brings out the natural flavors of each preparation. In addition, the brazier optimizes heat distribution, ensuring even and efficient performance in each grilling session.



POG - DVL - 1600

DATOS TÉCNICOS

Superficie de Asado Grilling Surface	1120 x 820 mm 44 x 32 in
Superficie de Braseado Brazing Surface	320 x 820 mm 13 x 32 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
Materiales Materials	Acero AISI 304, AISI 430 y ASTM A36 AISI 304, AISI 430 y ASTM A36 Steel
Medidas Totales (largo, ancho, altura) Total Measurements (length, width, height)	1600 x 910 x 1740 mm 63 x 36 x 69 in
Peso Neto Net Weight	500 kg 1102 lb

*Datos aproximados
*Approximate data

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varrilla
2 Rod Grills
- 2 Parrillas Superiores
2 Upper Grills
- 1 Sobreparrilla Colgante
1 Hanging Overhead Grill
- 2 Condimenteros
2 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



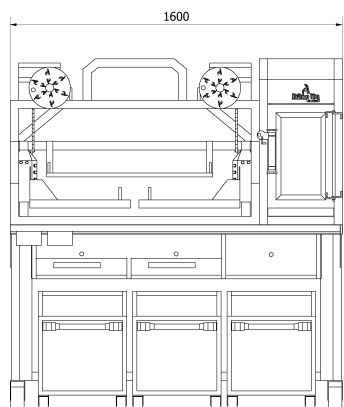
Inox
Stainless



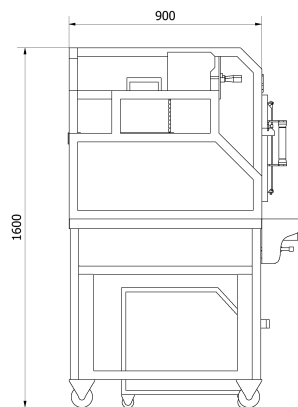
Amarillo
Yellow

*Consultar por disponibilidad de colores
* Check for color availability

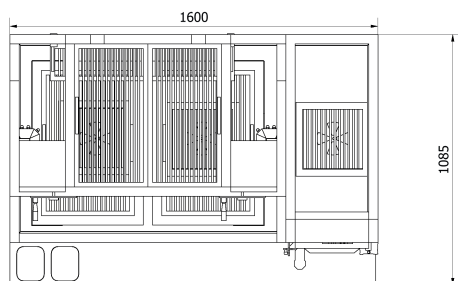
Vista Frontal
Front View



Vista Lateral Izquierdo
Left Side View

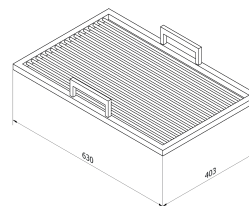


Vista Superior
Top View

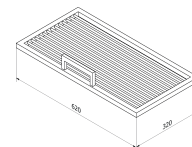


PARRILLAS

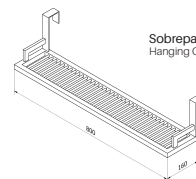
Parrillas de Varrilla
Rod Grills



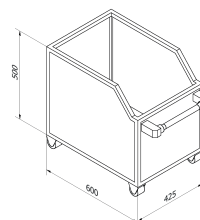
Parrillas Superiores
Upper Grills



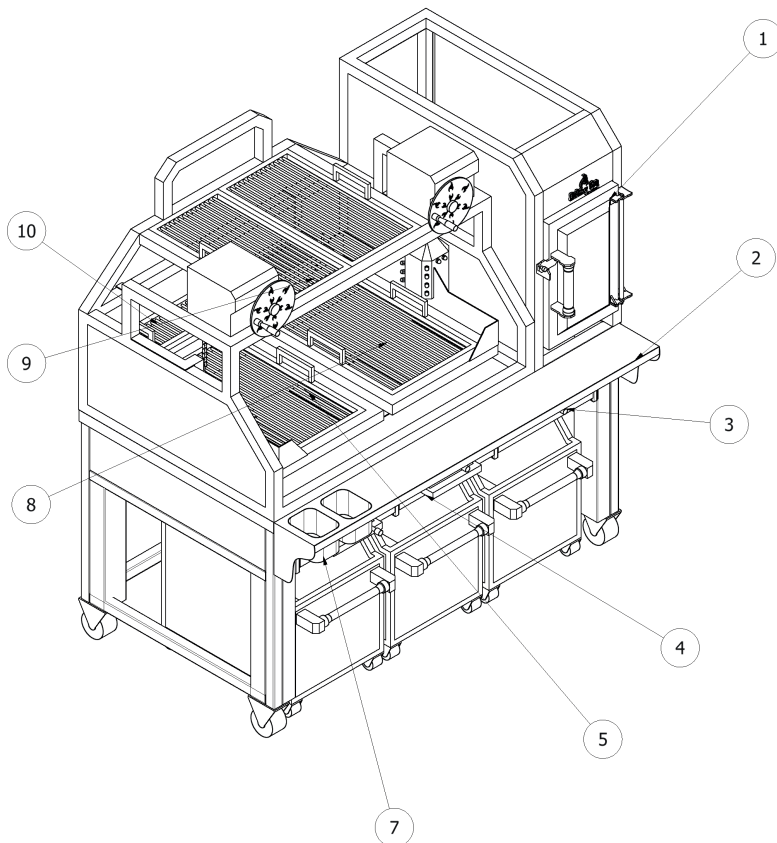
Sobreparrilla Colgante
Hanging Overhead Grill



Cajón para Carbón
Charcoal Drawer



COMPONENTES



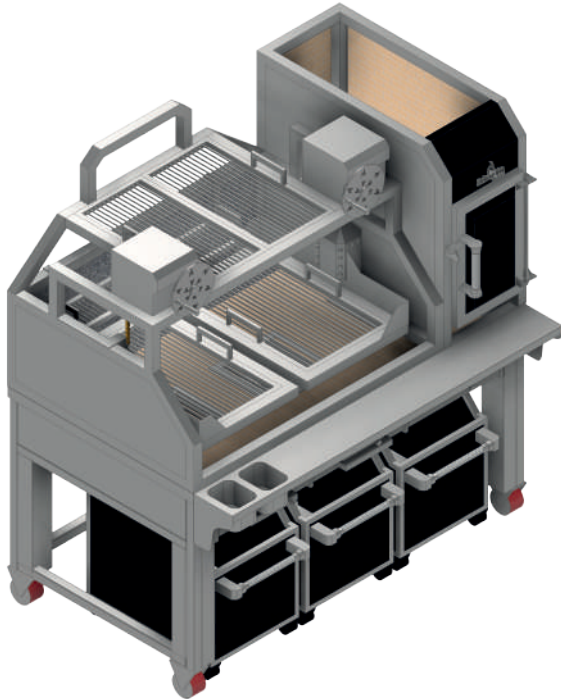
ELEMENTO ELEMENT	CANTIDAD QUANTITY	NOMBRE NAME
1	1	Brasero Brazier
2	1	Repisa para Condimenteros Spice Rack Shelf
3	3	Control Sistema Ventilación Ventilation System Control
4	2	Cajón para Ceniza Ash Drawer
5	3	Sistema de Ventilación Ventilation System
6	3	Cajones para Carbón Charcoal Drawers
7	2	Cambros Cambros
8	2	Parrilla con Sistema de Elevación Grill with Lifting System
9	2	Parrilla Superior Upper Grill
10	1	Sobreparrilla Colgante Upper Overhead Grill

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



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.

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 de Elevación Lift System Motion

Tomar en cuenta que el movimiento es totalmente mecánico y no eléctrico. Note that the movement is entirely mechanical and not electrical.

Para subir o bajar las parrillas, solo es necesario girar el volante en sentido horario, de manera que sube hasta el tope superior. Para bajar se debe girar el volante en sentido antihorario hasta el tope inferior. To raise or lower the grills, it is only necessary to turn the handwheel clockwise, so that it goes up to the upper stop. To lower the grills, turn the handwheel counterclockwise to the lower stop.

MANTENIMIENTO / MAINTENENCE

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.

