

PARRILLA CENTELLA DOBLE HÍBRIDA HYBRID DOUBLE CENTELLA GRILL

PCD - DSM - 1600 (H)

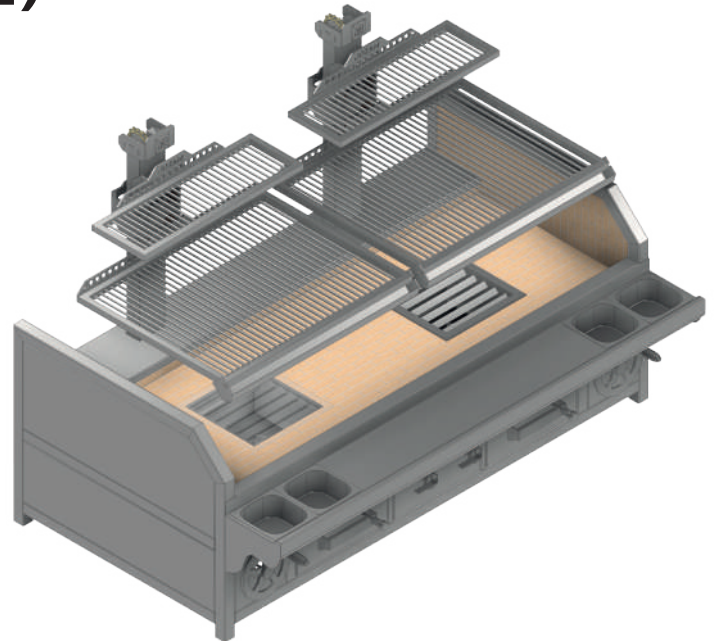
CARACTERÍSTICAS

La evolución del fuego encuentra su forma más inteligente en nuestros modelos híbridos, una parrilla que conserva su estructura de doble sistema de elevación de sobremesa, pero que incorpora una ventaja clave para el rendimiento profesional, flautas auxiliares de gas integradas en sus rejillas de ventilación. Este modelo híbrido representa la fusión entre la tradición del carbón y la eficiencia del gas, pensado para quienes necesitan agilidad sin sacrificar el sabor auténtico del fuego.

Gracias a las flautas de gas estratégicamente ubicadas, este modelo te permite acelerar el encendido del carbón y elevar la temperatura base de forma inmediata. Este sistema actúa como un refuerzo térmico, ideal para servicios de alto volumen o eventos donde el tiempo de respuesta lo es todo.

The evolution of fire finds its most intelligent form in our hybrid models, a grill that retains its dual tabletop lifting system structure, but incorporates a key advantage for professional performance, auxiliary gas flutes integrated into its vents. This hybrid model represents the fusion between the tradition of charcoal and the efficiency of gas, designed for those who need agility without sacrificing the authentic taste of fire.

Thanks to strategically placed gas flutes, this model allows you to accelerate charcoal ignition and raise the base temperature immediately. This system acts as a thermal booster, ideal for high volume services or events where response time is everything.



PCD - DSM - 1600(H)

DATOS TÉCNICOS

Superficie de Asado Roasting Surface	700 x 650 mm (x2) 28 x 26 in (x2)
Tiempo de Encendido* Fire up Time*	5 min aprox 5 min average
Carga Inicial de Carbón Charcoal Initial Load	1 - 6 kg 2,2 - 13 lb
Temperatura de Braseado* Cooking Surface*	450 °C 842 °F
Potencia Térmica Nominal Nominal Heat Output	4,28 kW 5,74 hp
Materiales Materials	Acero AISI 304 y AISI 430 AISI 304 and AISI 430 Steel
Medidas Totales (largo, ancho, altura) Total Measurements (length, width, height)	1600 x 800 x 1069 mm 63 x 31 x 42 in
Peso Neto Net Weight	312 kg 687,84 lb

*Datos aproximados
*Approximate data

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Parrillas de Varilla
2 Rod Grills
- 2 Sobreparrillas
2 Overgrills
- 2 Cambros
2 Spice Rack
- 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



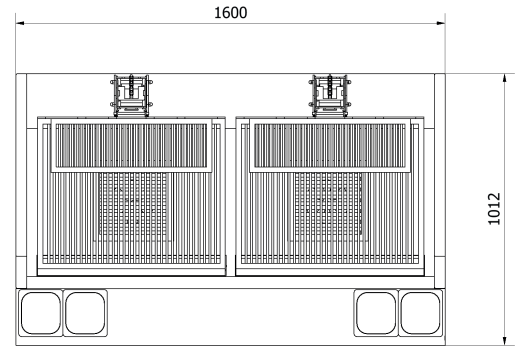
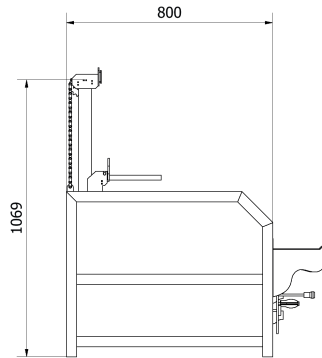
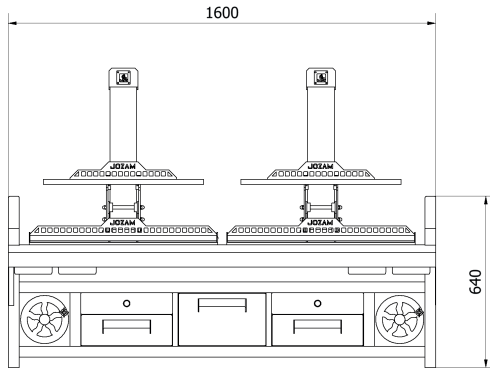
Amarillo
Yellow

*Consultar por disponibilidad de colores
* Check for color availability

Vista Frontal
Front View

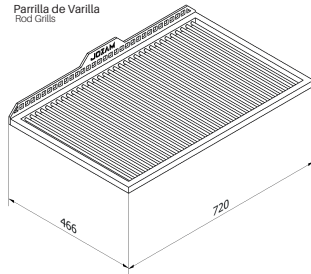
Vista Lateral Izquierdo
Left Side View

Vista Superior
Top View

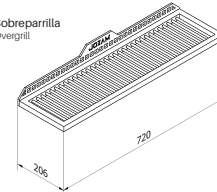


PARRILLAS

Parrilla de Varilla
Rod Grills

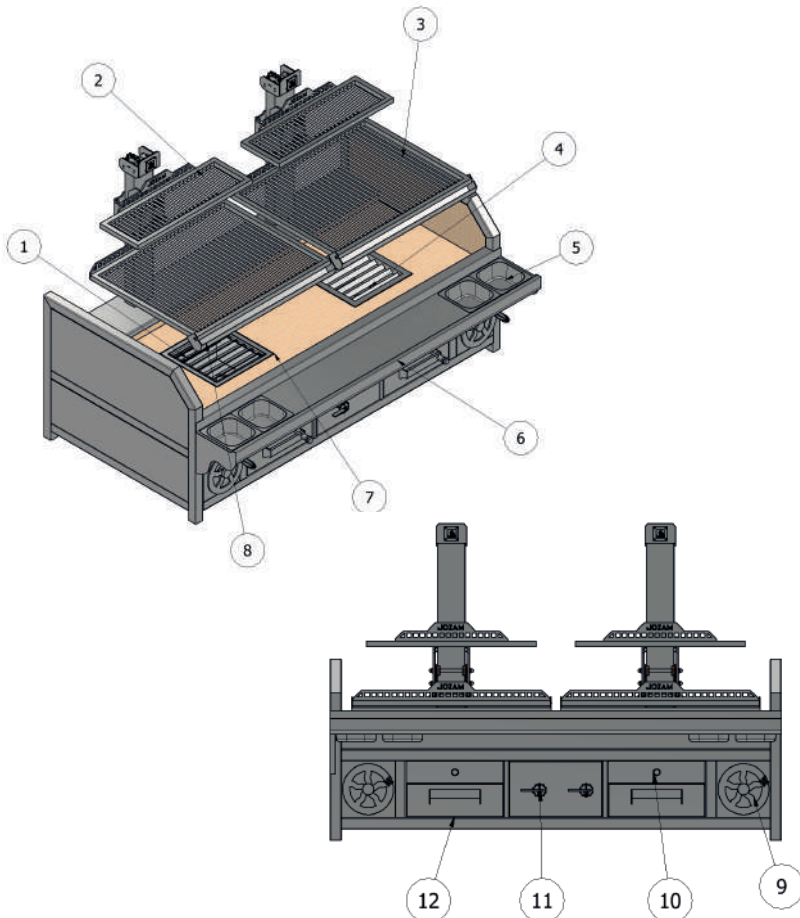


Sobreparrilla
Overgrill



*Medidas en Milímetros
*Measurements in Millimeters

COMPONENTES



ELEMENTO ELEMENT	CANTIDAD QUANTITY	NOMBRE NAME
1	2	Quemador tipo Flauta Flute Burner
2	2	Sobreparrilla Overgrill
3	2	Parrilla de Varilla Rod Grills
4	2	Sistema de Ventilación Ventilation System
5	4	Cambro Spice Rack
6	1	Repisa para Cambros Spice Rack Shelf
7	2	Rejilla Grid
8	2	Recogedor de Grasa Grease Trap
9	2	Volante Handwheel
10	2	Control Sistema de Ventilación Ventilation System Control
11	2	Perilla para Gas Gas Knob
1	2	Cajón para Ceniza Ash Drawer

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

Sistema de Ventilación Access to the Brazier

Para oxigenar las brasas, se puede utilizar el sistema de ventilación, para lo cual se debe empujar el vástago ubicado en el frente.

To oxygenate the embers, the ventilation system can be used by pushing the rod located on the front.

De forma contraria para impedir la oxigenación de la cámara se debe halar el vástago para cerrar la rejilla de ventilación. On the other hand, to prevent oxygenation of the chamber, the stem must be pulled to close the ventilation grille.

Movimiento de Parrillas Vascas Movement of Basque Grills

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

Para subir es necesario girar el volante en sentido horario y para bajar es necesario girar el volante en sentido antihorario, de manera que sube hasta el tope superior y baja hasta el tope inferior. To raise it is necessary to turn the handwheel clockwise and to lower it is necessary to turn the handwheel counter-clockwise, so that it goes up to the upper stop and down to the lower stop.

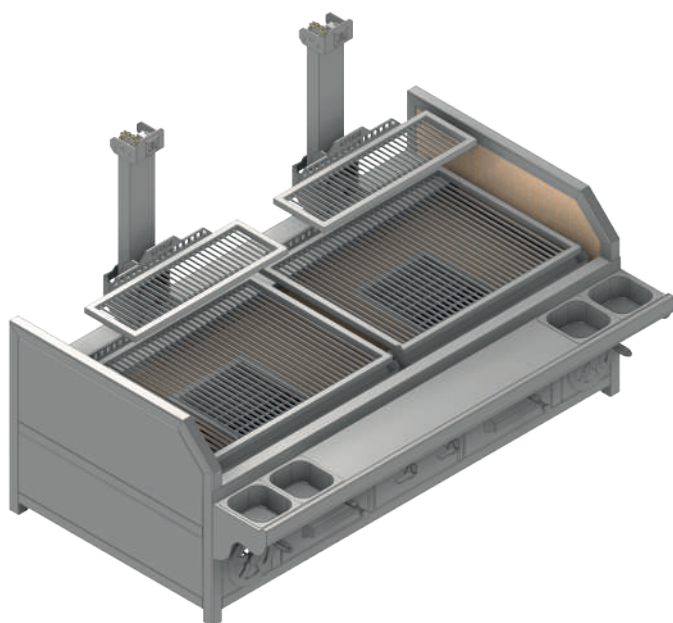
MANTENIMIENTO / MAINTENANCE

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.



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.

