

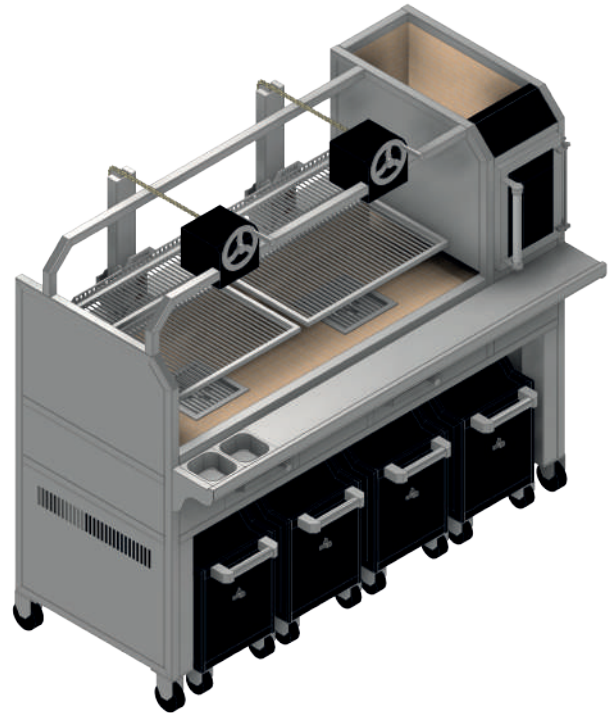
PARRILLA CENTELLA CON BRASERO
CENTELLA GRILL WITH BRAZIER

PCD - DCC - 2000 (B)

CARACTERÍSTICAS

Equipada con doble sistema de elevación independiente, esta parrilla permite controlar simultáneamente dos zonas de cocción con precisión. Ya sea para trabajar carnes a diferentes tiempos o manejar múltiples técnicas al mismo tiempo, su estructura garantiza versatilidad sin comprometer la estabilidad. El brasero lateral no solo enciende el carbón o la leña, sino que mantiene el fuego activo y listo para alimentar las zonas de cocción sin interrupciones. Esta característica convierte a este modelo en una estación de fuego autosuficiente, perfecta para cocinas abiertas, parrillas de alto rendimiento o eventos de gran volumen.

Equipped with a double independent lifting system, this grill allows you to simultaneously control two cooking zones with precision. Whether for working meats at different times or handling multiple techniques at the same time, its structure guarantees versatility without compromising stability. The side brazier not only lights the charcoal or wood, but keeps the fire active and ready to feed the cooking zones without interruption. This feature makes this model a self-sufficient fire station, perfect for open kitchens, high-performance grills or large-volume events.



PCD - DCC - 2000(B)

DATOS TÉCNICOS

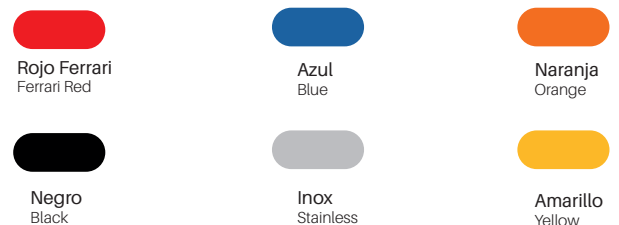
Superficie de Braseado Brazing Surface	320 x 720 mm 13 x 28 in
Superficie de Asado Roasting Surface	1560 x 558 mm (x2) 61 x 22 in (x2)
Tiempo de Encendido* Fire up Time*	15 min aprox 15 min average
Carga Inicial de Carbón Charcoal Initial Load	3 - 6 kg 7 - 13 lb
Temperatura de Braseado* Cooking Surface*	250 °C 482 °F
Potencia Térmica Nominal Nominal Heat Output	4,7 kW 6,3 hp
Materiales Materials	Acero AISI 304, AISI 430 y Acero ASTM A36 AISI 304, AISI 430 and ASTM A36 Steel
Medidas Totales (largo, ancho, altura) Total Measurements (length, width, height)	2000 x 800 x 1736 mm 79 x 31 x 68 in
Peso Neto Net Weight	570 kg 1256,63 lb

*Datos aproximados
*Approximate data

ACCESORIOS INCLUIDOS

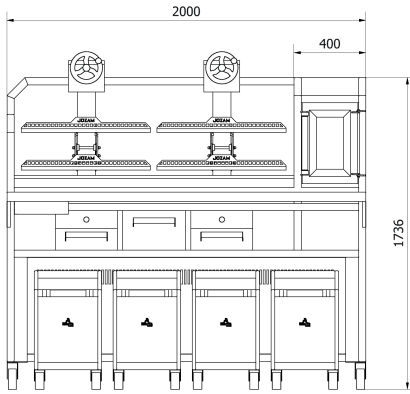
- 2 Parrillas de Varilla
2 Rod Grills
- 2 Sobreparrillas
2 Overgrills
- 2 Cambros
2 Spice Rack
- 4 Cajones para Carbón
4 Drawers for Charcoal
- 1 Atizador
1 Poker
- 1 Pala
1 Shovel
- 1 Arrastre
1 Trawling

COLORES DISPONIBLES

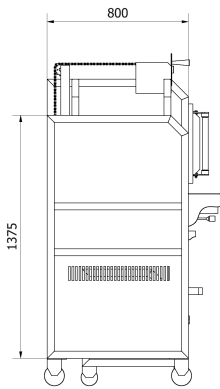


*Consultar por disponibilidad de colores
* Check for color availability

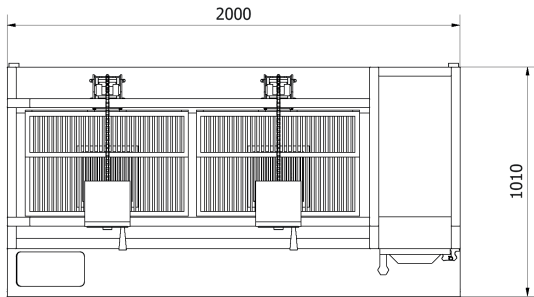
Vista Frontal
Front View



Vista Lateral Izquierdo
Left Side View

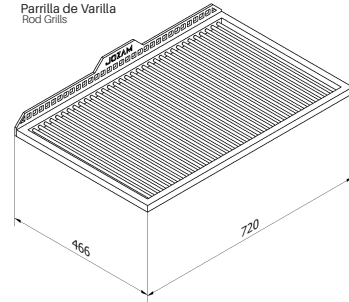


Vista Superior
Top View

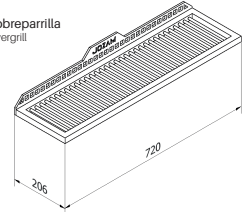


PARRILLAS

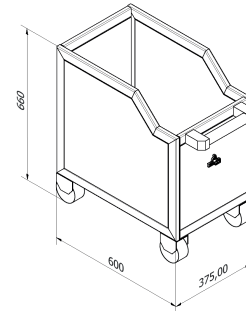
Parrilla de Varilla
Rod Grills



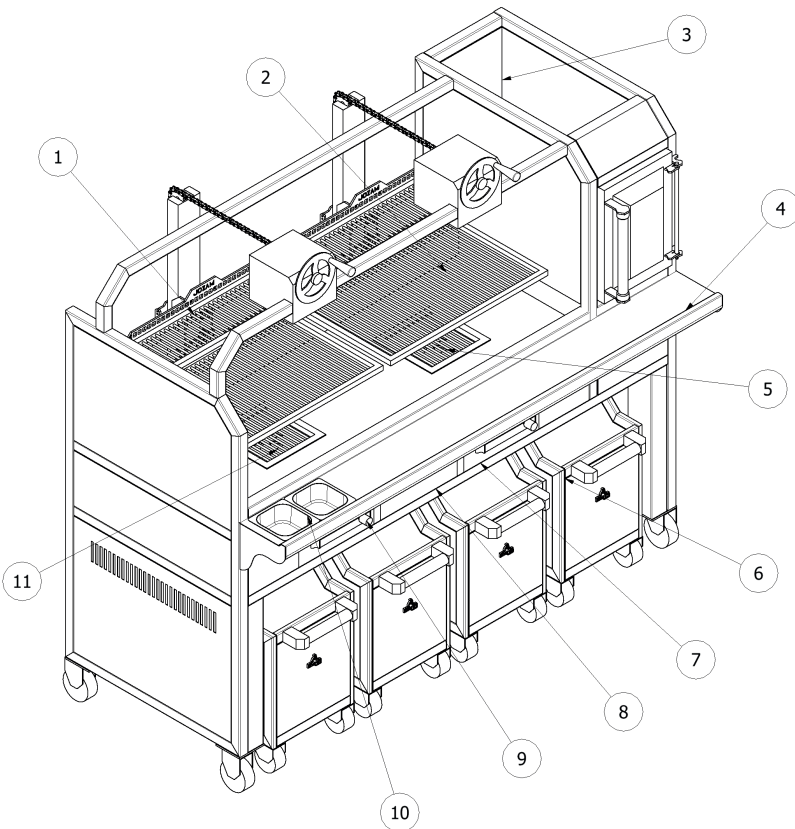
Sobreparrilla
Overgrill



Cajón
Drawer



COMPONENTES



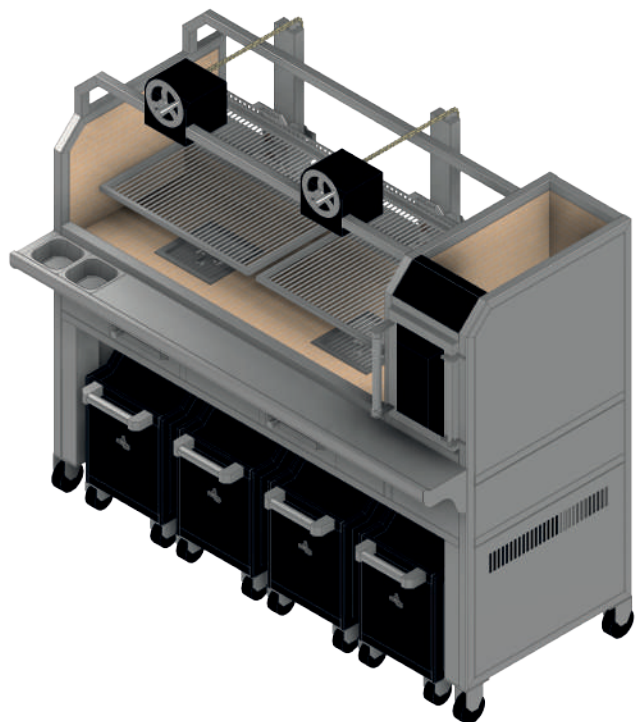
ELEMENTO ELEMENT	CANTIDAD QUANTITY	NOMBRE NAME
1	2	Sobreparrilla Overgrill
2	2	Parrilla de Varilla Rod Grill
3	1	Brasero Brasier
4	1	Repisa de Condimenteros Spice Rack Shelf
5	2	Sistema de Ventilación Ventilation System
6	4	Cajones para Carbon Charcoal Drawers
7	2	Cajón para Ceniza Ash Drawer
8	1	Cajón General General Drawer
9	2	Control Sistema de Elevación Ventilation System Control
10	2	Cambio Spice Racks
11	2	Rejilla Interna Internal Grid

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 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.

