



CHARCOAL OVEN

Concept

2 0 2 4



**CHARCOAL OVEN
CONCEPT**

FOURS À BRAISE

8 OVEN 70 LUX

10 OVEN 70 XL LUX

12 OVEN 80 LUX

14 OVEN 90 LUX

16 OVEN 90 D LUX

18 OVEN 120 LUX

20 OVEN 120 D LUX

22 KIT CHIMINÉE

BARBECUES

26 CONCEPT BBQ M80

28 CONCEPT BBQ M120

30 CONCEPT BBQ M150

32 CONCEPT BBQ

36 CONCEPT ESP 80

38 CONCEPT ESP 160

BRASIER

40 BRA 80

USTENSILES

42 USTENSILES FONDERIE ALUMINIUM

44 USTENSILES DE TERRE CUITE

46 CAGE INOX

47 GRILLE INOX POUR POISSON

PRO SERIES FOR HOME

50 CONCEPT 50 LUX

52 CONCEPT BBQ 50

CHARBON PIRA

54 CHARBON

SECURITY COVID-19

55 DISTRIBUTEUR DE SAVON/GEL HYDROALCOOLIQUE AUTOMATIQUE



Les accessoires inclus dans les photos peuvent différer de la version standard. Toutes les données sont correctes sauf erreur typographique. En cas de doute, vous pouvez nous contacter et nous nous ferons un plaisir de les résoudre.

Charcoal Ovens fabrique des fours et des barbecues à braise capables de satisfaire les besoins de l'utilisateur le plus exigeant, de qualité supérieure et au meilleur prix sur le marché.

Il pourrait s'agir d'une phrase de marketing en plus, "mais ce n'en est pas une"... depuis que nous avons commencé à commercialiser la ligne la plus moderne de fours de notre marque en avril 2014, plus de 10 000 fours et barbecues Concept répandent la culture de # Charcoalflavour grâce à la satisfaction de nos clients à travers le monde.

Avec les fours à braise Oven, il est possible d'enfourner et de cuire tous types d'aliments et conférer ainsi à vos plats la saveur unique du barbecue, sans sortir du confort de votre cuisine.

Un four à braise est la combinaison parfaite entre un barbecue et un four, combinant en une simple machine les plus grandes qualités des deux options.

Nos fours et barbecues fonctionnent au charbon mais il est possible d'ajouter des petits morceaux de bois et/ou bûche. Aucun branchement électrique ou au gaz n'est nécessaire.

Avec un four à braise Oven, il est possible d'économiser jusqu'à 40 % de charbon par rapport aux grills traditionnels. De même, il fait gagner du temps car la température atteinte dans la chambre de cuisson permettra de cuire 35 % plus rapide que dans un barbecue ouvert.

#CharcoalOvens vous offre la saveur à la braise la plus authentique dans tous types de plats, obtenant des arômes, une tendreté et des textures uniques. Sans ersatz.

CARACTÉRISTIQUES QUI NOUS DIFFÉRENCIENT

Chez #CharcoalOvens, tout est une question de détails... et les détails marquent la différence... sur les produits et les services.

- Des fours de **qualité à des prix raisonnables.**
- **Vous avez besoin d'un chef cuisinier ?** Nous vous envoyons un chef où que vous soyez. Rien ne peut vous décevoir.
- **Ovencold:** un système d'isolation qui réduit considérablement la température extérieure et la consommation de charbon. Nous économisons du charbon, de l'énergie et de l'argent.
- **Récupérateur intégré** d'huile et de graisses, permettant de cuisiner avec des grilles cannelées.
- Les **grilles cannelées** permettent de cuisiner à la flamme, sans crainte, des aliments délicats (poisson, légumes) ou gras (poulet, canard, etc), évitant les mauvaises odeurs et l'excès de fumée et de présenter des aliments brûlés.
- **Le catalogue des grilles le plus complet sur le marché** afin de pouvoir faire face à tous les besoins du chef : des options de grilles à tiges, rainurées, pour brochettes, broches à poulet, grills, etc.
- À partir du modèle 80 et grâce aux "**demi-grilles**", nous offrons la possibilité de cuisiner avec différents types de grilles à la fois et à la même hauteur.

- **Plusieurs rails ou niveaux de cuisson.** Plus de capacité de production.

- **Régulateur d'air et pare-feu internes intégrés de série sur tous les modèles.**

L'option externe existe également.

- **L'option externe existe également:** le chef peut voir à tout moment la chambre de cuisson ainsi que le "sens du spectacle"... De plus en plus de cuisines sont des cuisines ouvertes et les convives peuvent voir le four et le feu. Si l'on souhaite une porte opaque, elle est aussi disponible avec la #OvenSdSeries.

- Avec OvenEdSeries, grâce aux fours dotés **d'une porte vitrée relevable, nous réduisons l'espace entre le chef et le four**, nous ne salissons pas la vitre puisque les gouttes ou le gras ne tombent pas dessus et nous évitons toute possibilité de la casser car le chef ne peut pas utiliser la porte comme support pour poser les plats.



- Nous offrons tous les **ustensiles en fonte et en terre** spécifiques pour les fours à braise, pouvant supporter les contraintes quotidiennes des hautes températures sans craindre les ruptures ou les déformations.

- Nous offrons les meilleurs **charbons de qualité supérieure et durables** pour garantir un service complet plein de saveurs.

- De nombreux détails de qualité, comme la **grille foyère au design exclusif**, permettant à ce consommable, s'il est bien entretenu, d'être un élément qui dure toute la vie.

- **Innovation constante** et possibilité de concevoir des commandes spéciales selon les besoins du client.



et possibilité de concevoir des commandes spéciales selon les besoins du client. Si vous avez des doutes, des questions, des craintes... **contactez-nous ! Nous sommes à votre service.**



HORNOS DE BRASA SERIE LUX



OVEN

70 LUX



85 couverts

- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement OVencold®
- 7 guides
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré



OVEN 70 LUX

REF. 450.102

OVEN 70 LUX SD

REF. 450.103

OVEN 70 LUX ED

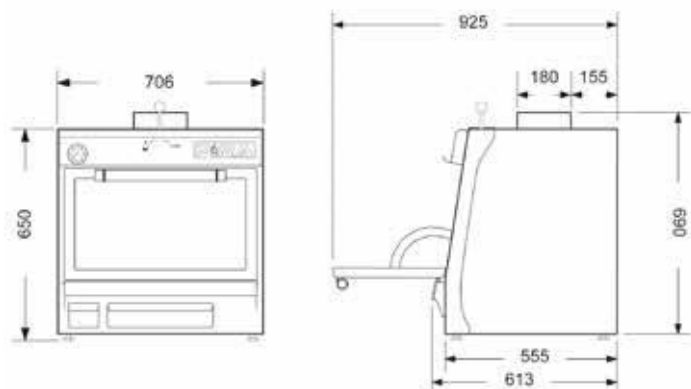
REF. 450.104



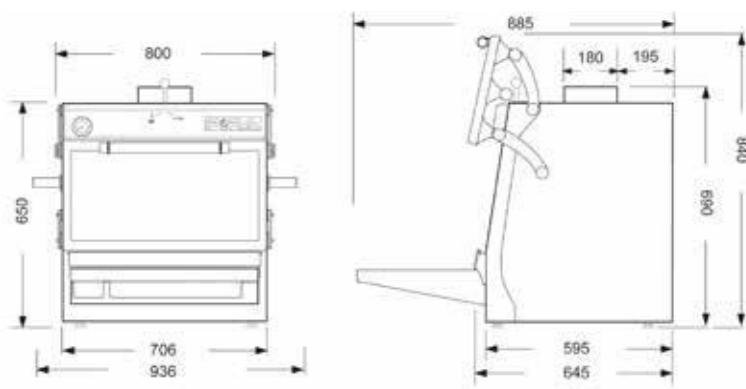
INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	60 Kg/h	Capacité en bacs GN par grille	1xGN 1/1
Capacité maximale charbon	3 Kg	Sortie de fumées	180mm
Consommation Charbon (máx)	4 Kg par service	Poids net LUX / Poids net LUX SD	146 Kg / 155 Kg
Temps d'allumage	30 min.	Poids net ED	187 Kg
Température de travail	de 180°C a 350°C	Puissance équivalente	3.0 KW

DIMENSIONS OVEN 70 LUX/LUX SD



DIMENSIONS OVEN 70 LUX ED



REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
900.045	Grille à Tiges 70 LUX (585x465)
902.945	Table Frontale inox 29 cm 70 ED



GRILLE À TIGES



PINCE POUR VIANDE 330 mm



TISONNIER



TABLE FRONTALE INOX 29 CM



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
750.001	Anneau coupleur
750.002	Regulateur tirage externe
750.003	Pare-feu externe
750.004	Chapeau inox
750.005	Adaptateur
759.013	Kit de cheminée modulaire 180 mm

Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

901.045	Grille Nervurée 70 (515x465)
960.045	Plancha 70 (525x470)
965.070	Support Brochettes 70 (capacité 8 u.)
961.070	Plaque à pizzas 70 (570x430)
955.070	Brochette 70
950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
920.045	Plateau Chauffe-Plat 70
924.045	Plateau Chauffe-Plat 70 ED
904.045	Table Frontale inox 40 cm 70 ED
770.245	Table Dépôt Charbon Oven 70
770.345	Table Dépôt Charbon Oven 70 SILVER



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES



PLATEAU CHAUFFE-PLAT

TABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN 70 LUXTABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN 70 S

1/2 FEUILLES DE PIZZA



PINCE POUR VIANDE TOP 400

OVEN

70 XL LUX



CE PG
100 couverts

- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement Ovenscold®
- 7 guides
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré



Chef cuisinier conseiller Pira dans une classe de formation.

OVEN 70 XL LUX

REF. 480.102

OVEN 70 XL LUX SD

REF. 480.103

OVEN 70 XL LUX ED

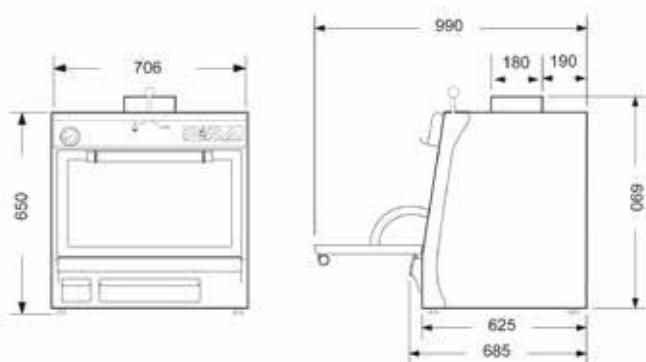
REF. 480.104



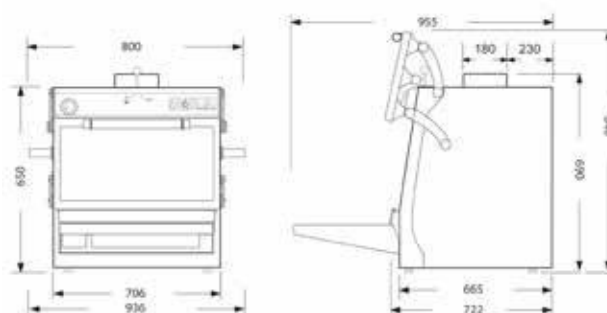
INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	65 Kg/h	Capacité en bacs GN par grille	1xGN 1/1 + 1xGN 2/4 1xGN 1/1 + 1xGN 1/3 + 1xGN 1/6
Capacité maximale charbon	4 Kg	Sortie de fumées	180 mm
Consommation Charbon (máx)	5 Kg par service	Poids net LUX / Poids net LUX SD	158 Kg / 167 Kg
Temps d'allumage	30 min.	Poids net LUX ED	200 Kg
Température de travail	de 180°C a 350°C	Puissance équivalente	3.5 KW

DIMENSIONS OVEN 70 XL LUX/LUX SD



DIMENSIONS OVEN 70 XL LUX ED



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
900.048	Grille à Tiges 70 XL LUX (585x535)
902.945	Table Frontale inox 29 cm 70/70xl ED



GRILLE A TIGES



PINCE POUR VIANDE 330 mm



TISONNIER



TABLE FRONTALE INOX 29 CM 70/70xl



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
750.001	Anneau coupleur
750.002	Regulateur tirage externe
750.003	Pare-feu externe
750.004	Chapeau inox
750.005	Adaptateur
759.013	Kit de cheminée modulaire 180 mm

Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

901.048	Grille Nervurée 70 XL (515x540)
960.048	Plancha 70 XL (525x540)
965.077	Support Brochettes 70 XL (capacité 8 u.)
961.048	Plaque à pizzas 70 XL (570x500)
955.080	Brochette 70xl/80
950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
920.048	Plateau Chauffe-Plat 70 XL
924.048	Plateau Chauffe-Plat 70 XL ED
904.045	Table Frontale inox 40 cm 70/70xl ED
770.248	Table Dépôt Charbon Oven 70 XL
770.348	Table Dépôt Charbon Oven 70 XL SILVER



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



TABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN XL 70 LUX



TABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN XL 70 SILVER



1/2 FEUILLES DE PIZZA



PINCE POUR VIANDE TOP 400

OVEN

80 LUX



115 couverts

- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement Piracold®
- 7 guides
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré
- Ramasseur d'huiles intégré



OVEN 80 LUX

REF. 490.102

OVEN 80 LUX SD

REF. 490.103

OVEN 80 LUX ED

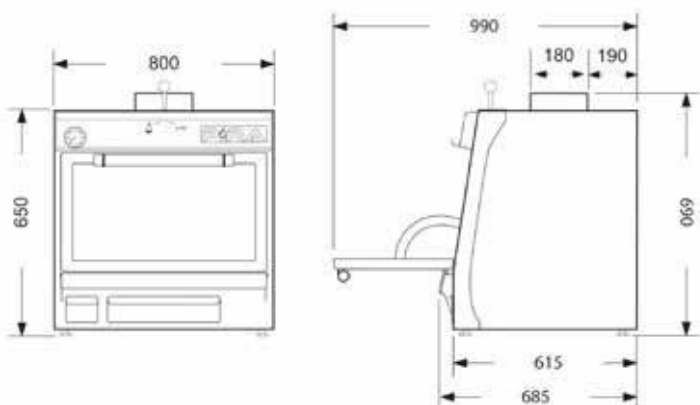
REF. 490.104



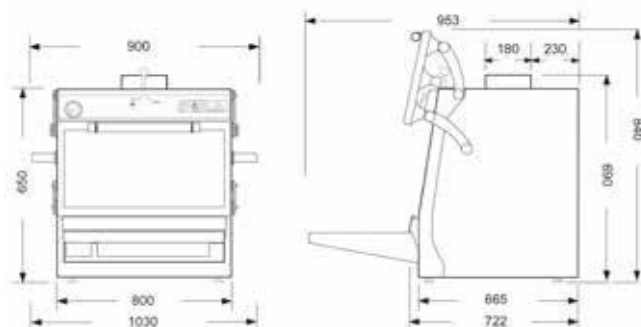
INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	75 Kg/h	Capacité en bacs GN par grille	2xGN 1/1 [Hauteur différente] 1x GN 1/1 + 1xGN 2/4
Capacité maximale charbon	4.5 Kg	Sortie de fumées	180mm
Consommation Charbon (máx)	5.5 Kg par service	Poids net LUX / Poids net LUX SD	175 Kg / 186 Kg
Temps d'allumage	35 min.	Poids net LUX ED	221 Kg
Température de travail	de 180°C a 350°C	Puissance équivalente	4.5 KW

DIMENSIONS OVEN 80 LUX/LUX SD



DIMENSIONS OVEN 80 LUX ED



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
900.049	Grille à Tiges 80 (685x535)
902.949	Table Frontale inox 29 cm 80 ED



PINCE POUR VIANDE 330 mm



TISONNIER



GRILLE À TIGES



TABLE FRONTALE INOX 29 CM



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
750.001	Anneau coupleur
750.002	Regulateur tirage externe
750.003	Pare-feu externe
750.004	Chapeau inox
750.005	Adaptateur
759.013	Kit de cheminée modulaire 180 mm

Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

901.049	Grille Nervurée 80 (615x540)
960.049	Plancha 80 (625x545)
965.080	Support Brochettes 80 (capacité 9 u.)
961.080	Plaque à pizzas 80 (660x590)
970.049	Séparateur 80 4 guias
970.249	Séparateur 80 7 guias
900.492	1/2 Grille à Tiges 80 (330x545)
901.492	1/2 Grille Nervurée 80 (230x540)
960.492	1/2 Grille Plancha 80 (230x545)
955.080	Brochettes 70x1/80
950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
920.049	Plateau Chauffe-Plat 70
924.049	Plateau Chauffe-Plat 70 ED
904.049	Table Frontale inox 40 cm 70 ED
770.249	Table Dépôt Charbon Oven 70
770.349	Table Dépôt Charbon Oven 70 SILVER



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



PINCE POUR VIANDE TOP 400



SÉPARATEUR 80 (4 GUIAS)



TABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN 90 LUX



TABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN 90 SILVER

Mai 2022

OVEN

90 LUX



140 couverts

- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement OVencold®
- 8 guides
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré
- Ramasseur d'huiles intégré



OVEN 90 LUX

REF. 500.102

OVEN 90 LUX SD

REF. 500.103

OVEN 90 LUX ED

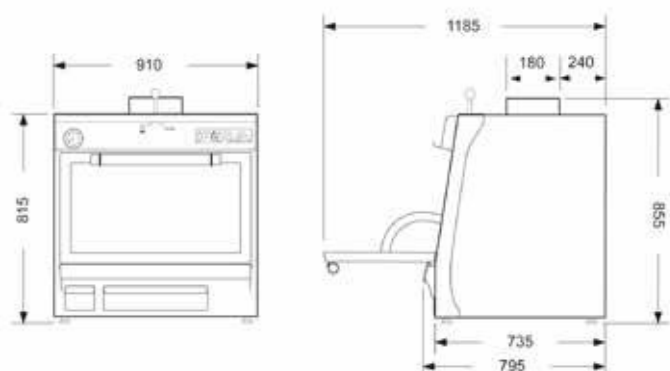
REF. 500.104



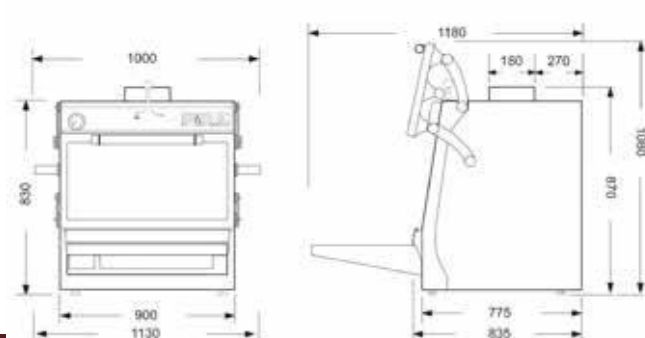
INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	110 Kg/h	Capacité en bacs GN par grille	2xGN 1/1
Capacité maximale charbon	5 Kg	Sortie de fumées	180mm
Consommation Charbon (máx)	6 Kg par service	Poids net LUX / Poids net LUX SD	256 Kg / 275 Kg
Temps d'allumage	40 min.	Poids net LUX ED	303 Kg
Température de travail	de 180°C a 350°C	Puissance équivalente	6.0 KW

DIMENSIONS OVEN 90 LUX/LUX SD



DIMENSIONS OVEN 90 LUX ED



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
900.050	Grille à Tiges 90 (780x625)
904.050	Table Frontale inox 40 cm 90 ED



PINCE POUR VIANDE 330 mm



TISONNIER



GRILLE A TIGES



TABLE FRONTALE INOX 40 CM



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
750.001	Anneau coupleur
750.002	Regulateur tirage externe
750.003	Pare-feu externe
750.004	Chapeau inox
750.005	Adaptateur
759.013	Kit de cheminée modulaire 180 mm
901.050	Grille Nervurée 90 (780x625)
960.050	Plancha 90 (700x585)
965.090	Support Brochettes 90 (capacité 11 u.)
965.020	Support Brochettes Poulet 90 (capacité. 4 u.)
961.090	1/2 Plaque à pizzas 90 (370x590)
970.050	Séparateur 90 4 guias
970.052	Séparateur 90 7 guias
900.052	1/2 Grille à Tiges 90 (385x625)
901.052	1/2 Grille Nervurée 90 (300x585)
960.052	1/2 Grille Plancha 90 (325x587)
965.092	1/2 Support Brochettes 90 (capacité 4u.)
955.090	Brochettes 90/120
955.120	Brochettes Poulet 90/120
950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
920.050	Plateau Chauffe-Plat 90
924.050	Plateau Chauffe-Plat 90 ED
902.950	Table Frontale inox 29 cm 90 ED
770.250	Table Dépôt Charbon OVEN 90
770.350	Table Dépôt Charbon Oven 90 SILVER



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES



SUPPORT BROCHETTES POULET



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



SÉPARATEUR (4 GUIAS)

800 900

800 900



TABLE DÉPÔT CHARBON Oven 90 LUX



TABLE DÉPÔT CHARBON OVEN 90 SILVER



PINCE POUR VIANDE TOP 400

MAI2022

OVEN

90 D LUX



195 couverts



- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement Ovencold®
- 8 guides chambre haute
- 7 guides chambre basse
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré



OVEN 90 D LUX

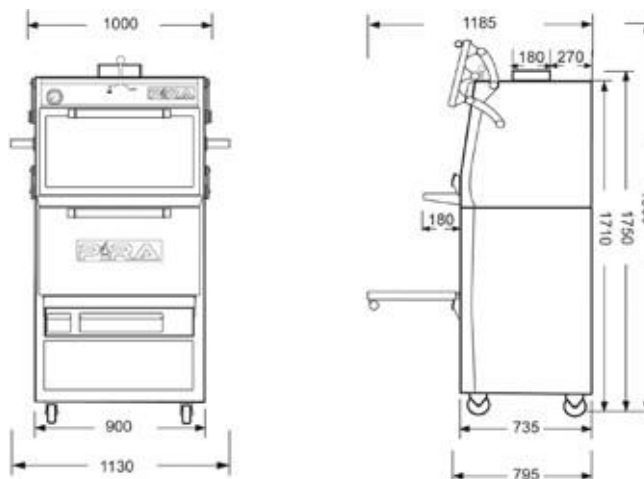
REF. 170.102



INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	145 Kg/h
Capacité maximale charbon	5 Kg
Consommation Charbon (máx)	6 Kg par service
Temps d'allumage	45 min.
Capacité en bacs GN par grille	2xGN 1/1
Sortie de fumées	180 mm
Poids net	486 Kg
Température de travail	de 180°C a 350°C
Puissance équivalente	6.0 KW

DIMENSIONS PIRA 90 D LUX



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande TOP 400 mm
950.001	Tisonnier
900.050	Grille à Tiges 90 (780x625)
904.150	Table Frontale inox 18 cm 90 ED



GRILLE A TIGES



PINCE POUR VIANDE TOP 400 MM



TISONNIER



TABLE FRONTALE INOX 40 CM



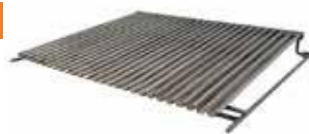
Détail de brochettes pour poulet pour four 90D SD/ED

ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
759.010	Kit de cheminée modulaire 180 courte
759.013	Kit de cheminée modulaire 180 mm

Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

901.050	Grille Nervurée 90 (780x625)
960.050	Plancha 90 (700x585)
965.090	Support Brochettes 90 (capacité 11 u.)
965.020	Support Brochettes Poulet 90 (capacité. 4 u.)
961.090	1/2 Plaque à pizzas 90 (370x590)
970.050	Séparateur 90 4 guias
970.052	Séparateur 90 7 guias
900.052	1/2 Grille à Tiges 90 (385x625)
901.052	1/2 Grille Nervurée 90 (300x585)
960.052	1/2 Grille Plancha 90 (325x587)
965.092	1/2 Support Brochettes 90 (capacité 4u.)
955.090	Brochettes 90/120
955.120	Brochettes Poulet 90/120
950.004	Pince Pour Viande 330 mm
924.050	Plateau Chauffe-Plat 90 ED



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES



SUPPORT BROCHETTES POULET



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



SÉPARATEUR (4 GUIAS)



1/2 GRILLE À TIGES



1/2 GRILLE NERVURÉE



1/2 FEUILLES DE PIZZA



PINCE POUR VIANDE TOP 330 MM

OVEN

120 LUX



200 couverts



- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement Ovencold®
- 7 guides
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré



OVEN 120 LUX

REF. 120.102

OVEN 120 LUX SD

REF. 120.103

OVEN 120 LUX ED

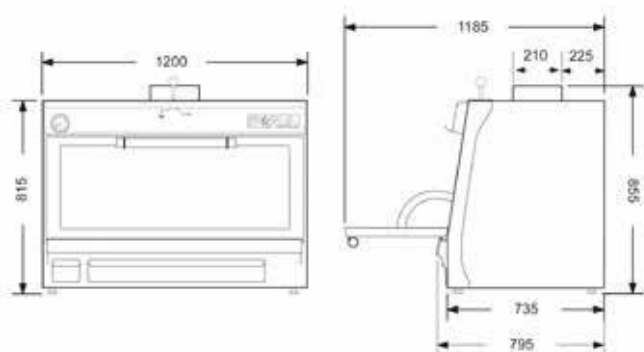
REF. 120.104



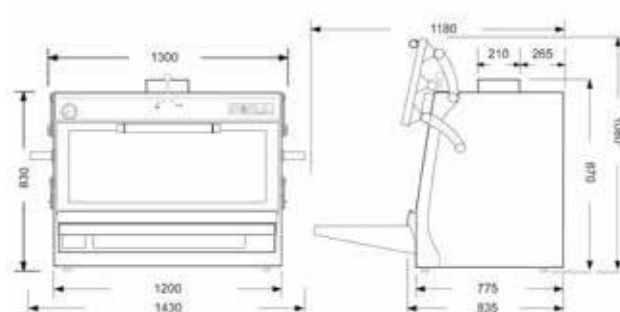
INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	150 Kg/h	Capacité en bacs GN par grille	3xGN 1/1
Capacité maximale charbon	6 Kg	Sortie de fumées	180mm
Consommation Charbon (máx)	6 Kg par service	Poids net LUX / Poids net LUX SD	335 Kg / 360 Kg
Temps d'allumage	40 min.	Poids net LUX ED	391 Kg
Température de travail	de 180°C a 350°C	Puissance équivalente	8.0 KW

DIMENSIONS OVEN 120 LUX/LUX SD



DIMENSIONS OVEN 120 LUX ED



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.008	Tisonnier
900.120	Grille à Tiges 120 (1060x625)
904.012	Table Frontale inox 40 cm 120 ED



GRILLE À TIGES



PINCE POUR VIANDE 330 mm



TISONNIER



TABLE FRONTALE INOX 40 CM



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
759.012	Kit de cheminée modulaire 210 mm

Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

901.120	Grille Nervurée 120 (990x625)
965.120	Support Brochettes 120 (capacité 15 u.)
965.021	Support Brochettes Poulet 120 (capacité 6 u.)
961.120	1/2 Plaque à pizzas 120 (520x590)
970.120	Séparateur 120 4 guias
970.122	Séparateur 120 6 guias
900.122	1/2 Grille à Tiges 120 (535x625)
901.122	1/2 Grille Nervurée 120 (460x585)
960.122	1/2 Grille Plancha 120 (458x590)
965.122	1/2 Support Brochettes 120 (capacité 6u.)
955.090	Brochettes 90/120
955.120	Brochettes Poulet 90/120
950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
920.120	Plateau Chauffe-Plat 120
924.120	Plateau Chauffe-Plat 120 ED
902.912	Table Frontale inox 29 cm 120 ED
770.220	Table Dépôt Charbon OVEN 120 LUX
770.320	Table Dépôt Charbon OVEN 120 SILVER



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES



SUPPORT BROCHETTES POUL



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



SÉPARATEUR (4 GUIAS)

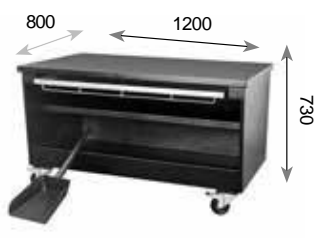


TABLE DÉPÔT CHARBON
OVEN 120 LUX



TABLE DÉPÔT CHARBON OVE
120 SILVER



PINCE POUR VIANDE TOP 400

OVEN

120 D LUX



290 couverts



- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement Ovencold®
- 6 guides chambre haute
- 6 guides chambre basse
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré



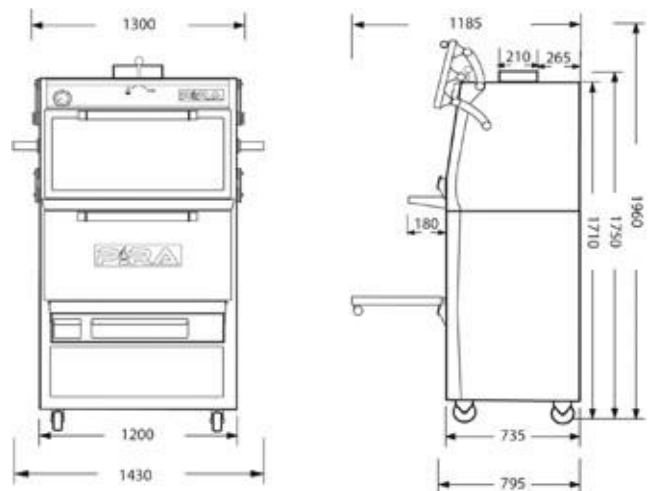
OVEN 120 D LUX

REF. 120.108

INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	200 Kg/h
Capacité maximale charbon	7 Kg
Consommation Charbon (máx)	7 Kg par service
Temps d'allumage	45 min.
Capacité en bacs GN par grille	2xGN 1/1
Sortie de fumées	210 mm
Poids net	730 Kg
Température de travail	de 180°C à 350°C
Puissance équivalente	8.0 KW

DIMENSIONS OVEN 120 D LUX



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.008	Tisonnier
900.120	Grille à Tiges 120 (1060x625)



PINCE POUR VIANDE 330 MM



TISONNIER



GRILLE À TIGES



TABLE FRONTALE INOX 40 CM



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
759.012	Kit de cheminée modulaire 210 mm

Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

901.120	Grille Nervurée 120 (990x625)
965.120	Support Brochettes 120 (capacité 15 u.)
965.021	Support Brochettes Poulet 120 (capacité 6 u.)
961.120	1/2 Plaque à pizzas 120 (520x590)
970.120	Séparateur 120 4 guias
970.122	Séparateur 120 6 guias
900.122	1/2 Grille à Tiges 120 (535x625)
901.122	1/2 Grille Nervurée 120 (460x585)
960.122	1/2 Grille Plancha 120 (458x590)
965.122	1/2 Support Brochettes 120 (capacité 6u.)
955.090	Brochettes 90/120
955.120	Brochettes Poulet 90/120
950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
924.120	Plateau Chauffe-Plat 120 ED



GRILLE NERVURÉE



PLANCHA



SUPPORT BROCHETTES POULET



SUPPORT BROCHETTES



BROCHETTES POULET



BROCHETTES



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



SÉPARATEUR (4 GUIAS)



PINCE POUR VIANDE TOP 400 MM

Charcoal

Kit Cheminée

Les fours Charcoal Oven sont équipés d'un pare-flamme et d'un régulateur de tirage intégré, prêts à fonctionner dès le premier instant en les plaçant simplement sous une hotte. Le diamètre du conduit de fumée est de 180 ou 210 mm, selon le modèle.

Si vous souhaitez installer un four Oven dans une cuisine à côté des autres éléments de cuisson, même si notre four dispose déjà d'un pare-flamme et d'un régulateur de sortie d'air intégrés, nous recommandons d'installer le four avec le pare-flamme externe et le chapeau aspirateur au minimum.



Le pare-feu externe garantit, tout comme le pare-feu interne, qu'aucune flamme ou étincelle ne s'échappe par le conduit de fumée, mais comme il est visible à première vue, contrairement au pare-flamme interne, il est impossible d'allumer le four sans se rendre compte de son absence.

Conformément à la réglementation en vigueur dans certains pays, il existe aussi la possibilité d'acquérir ces accessoires comme éléments externes du four. La réglementation de la plupart des pays établit qu'il doit y avoir un conduit indépendant pour la fumée des combustibles solides (bois ou charbon) et, dans certains cas, elle exige que le pare-flamme soit visible à l'œil nu, de sorte que la législation applicable doit toujours être respectée. Ainsi, en tenant compte de la législation et des besoins du client, le kit cheminée peut s'adapter à toutes les nécessités.

Pour un tirage plus efficace, tous les fours OVEN doivent être installés sous une hotte aspirante, permettant deux possibilités :

- Installation avec tirage direct depuis le conduit de fumée du four jusqu'à l'extérieur, en faisant l'impasse sur les accessoires du kit cheminée. Malgré cela, nous devons utiliser une hotte aspirante pour évacuer efficacement les fumées de cuisson qui sortiront du four lorsque l'on ouvrira la porte.

- Installer le kit cheminée dans l'une de ses multiples versions. C'est le choix le plus courant des professionnels.

Le kit de cheminée est disponible en deux versions, un kit de cheminée avec un pare-flamme non démontable et un kit de cheminée avec un pare-flamme démontable.



Kit cheminée avec pare-flamme non démontable

Kit disponible sur les modèles 50, 70, 70xl, 80, 90, 90D.

Il est possible de choisir avec ou sans régulateur externe, en se conformant toujours à la réglementation. Les composants qui le composent sont les suivants :

Chapeau aspirateur:

Il diminue légèrement la température de la fumée, en assurant un meilleur tirage et complète la sécurité du pare-feu intérieur en empêchant tout élément d'entrer dans le four par la cheminée.

Pare-flamme externe :

Comme le pare-flamme intérieur, il empêche toute étincelle ou flamme de s'échapper vers l'extérieur. **Important : ne jamais laver à grande eau.**

Régulateur externe :

Il régule la sortie des fumées avec un dispositif externe, et sa forme en tube garantit également un meilleur tirage.

Anneau coupleur :

Élément nécessaire pour installer le pare-feu externe sans le régulateur externe.

Adaptateur :

Réduction de la fumée et de la sortie d'air chaud du four de 180 mm à 150 mm.



Kit cheminée avec pare-flamme démontable

Pour les fours OVEN 120, le kit unique possible est le COUPE-FEU 120 + CHAPEAU ASPIRATEUR 120. Ce kit révolutionnaire est démontable et permet à l'utilisateur de le laver à l'eau, sans crainte d'obstruer le passage de l'air dans le pare-flamme.

Il est courant que certains utilisateurs mettent les pare-flamme non démontables sous l'eau pour les laver, alors que quelques coups suffisent pour les nettoyer. Les restes de suie et l'eau forment un mélange pâteux semblable à du ciment qui rend le pare-flamme externe inutilisable.

Nous avons également l'option du kit pare-flamme démontable pour les autres modèles, dans une seconde version plus courte.

Ce kit offre également la possibilité d'un chapeau aspirateur totalement invisible.



BARBECUES





CONCEPT

BBQ M80



100 couverts

- Intérieur en fonte
- Système d'élévation tremie charbon
- Entièrement isolé
- Grille amovible
- Ramasseur d'huile amovible
- Tiroir pour les cendres
- Roues en nylon



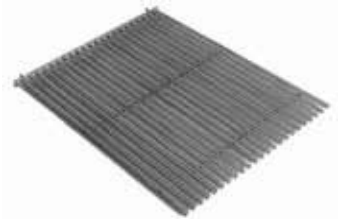
DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
901.022	Grille antiflammes (620 x 780)

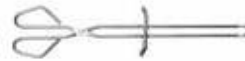
BBQ M80	
REF.	800.000



TISONNIER



GRILLE ANTIFLAMMES

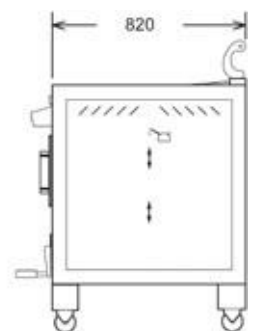
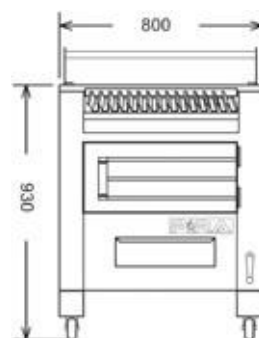


PINCE POUR VIANDE



INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	40 Kg/h
Consommation max. de charbon	5-7 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C a 350°C
Poids net	240 Kg
Puissance Équivalente	3.5 KW



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
900.022	Grille fill (620 x 730)
901.024	Plancha (620 x 780)
900.222	1/2 Grille fill (310 x 730)
901.222	1/2 Grille antiflammes (310 x 730)
901.224	1/2 Plancha (310 x 780)
903.000	Grille rotative (700 x 320)
904.001	Kit support grille rotative
904.002	Manipulateur grille rotative



GRILLE FILL



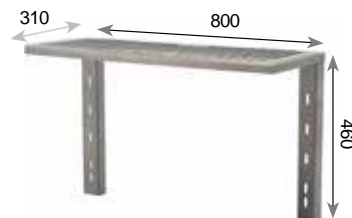
SUPPORT COCOTTE



MANIPULATEUR
GRILLE ROTATIVE



GRILL
CHAUFFE-PLAT



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



PLANCHA



GRILLE ROTATIVE



SUPPORT GRILLE ROTATIVE



SUPPORT BROCHETTES



BROCHETTE



TABLE LATÉRALE INOX



1/2 GRILLE ANTIFLAMMES



1/2 GRILLE FILL



1/2 PLANCHA

ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
902.044	Support cocotte (620 x 730)
905.001	Kit support brochettes M80/150 (10u)
905.000	Brochette BBQ
920.080	Plateau Chauffe-Plat BBQ 80
920.081	Grille Chauffe-Plat BBQ 80
905.003	Pelle à charbon
909.050	Table latérale inox (810 x 350)
909.000	Table latérale noire (810 x 350)
950.004	Pince pour viande TOP 400 mm



CONCEPT

BBQ M120



170 couverts

- Intérieur en fonte
- Système d'élévation tremie charbon
- Entièrement isolé
- Grille amovible
- Ramasseur d'huile amovible
- Tiroir pour les cendres
- Roues en nylon



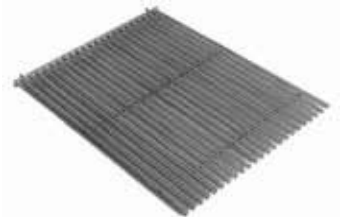
DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
901.023	Grille antiflammes (495 x 780) x 2

BBQ M120	
REF.	120.000



TISONNIER



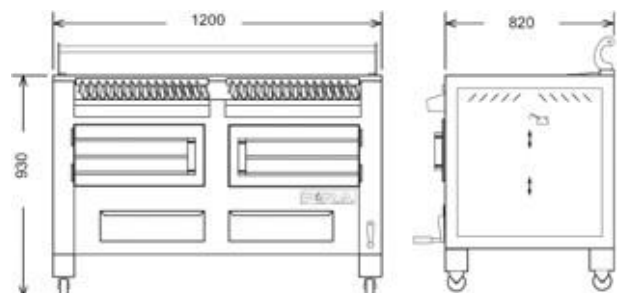
GRILLE ANTI-FLAMMES



PINCE POUR VIANDE

INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	68 Kg/h
Consommation max. de charbon	14 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C a 350°C
Poids net	410 Kg
Puissance Équivalente	5.5 KW

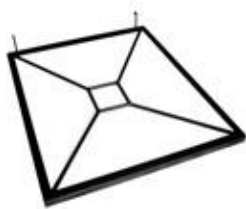


ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
900.023	Grille fill (495 x 730)
901.034	Plancha (495 x 780)
904.101	Grille rotative (1050 x 320)
904.001	Kit support grille rotative
904.002	Manipulateur grille rotative
905.002	Kit support brochettes BBQ M120(7u)
905.000	Brochette BBQ



GRILLE FILL



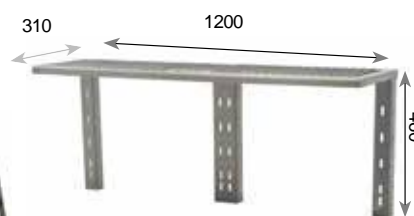
SUPPORT COCOTTE



MANIPULATEUR
GRILLE ROTATIVE



GRILL
CHAUFFE-PLAT



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



PLANCHA



GRILLE ROTATIVE



SUPPORT GRILLE ROTATIVE



SUPPORT BROCHETTES



BROCHETTE



TABLE LATÉRALE INOX



TABLE LATÉRALE INOX



PELLE À CHARBON



PINCE POUR VIANDE TOP 400

ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
902.045	Support cocotte (620 x 730)
920.320	Plateau Chauffe-Plat BBQ 120
920.321	Grille Chauffe-Plat BBQ 120
905.003	Pelle à charbon
909.050	Table latérale inox (810 x 350)
909.000	Table latérale noire (810 x 350)
950.004	Pince pour viande TOP 400 mm

CONCEPT BBQ M120



CONCEPT

BBQ M150



200 couverts

- Intérieur en fonte
- Système d'élévation tremie charbon
- Entièrement isolé
- Grille amovible
- Ramasseur d'huile amovible
- Tiroir pour les cendres
- Roues en nylon

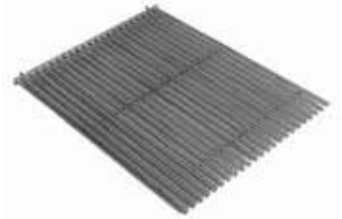


DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tisonnier
901.022	Grille antiflammes (620 x 780) x 2



TISONNIER



GRILLE ANTIFLAMMES



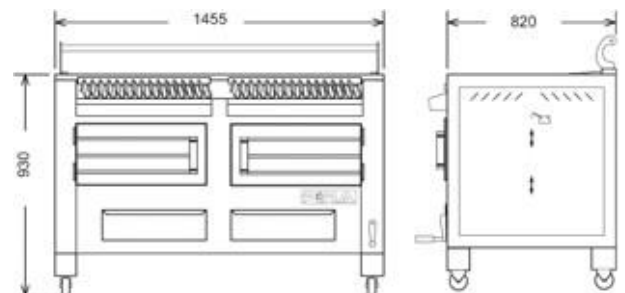
PINCE POUR VIANDE

BBQ M150	
REF.	160.000



INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	80 Kg/h
Consommation max. de charbon	14 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C a 350°C
Poids net	410 Kg
Puissance Équivalente	7.0 KW



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
900.022	Grille fill (620 x 730)
901.024	Plancha (620 x 780)
900.222	1/2 Grille fill (310 x 730)
901.222	1/2 Grille antiflammes (310 x 730)
901.224	1/2 Plancha (310 x 780)
904.000	Grille rotative (1300 x 320)
904.001	Kit support grille rotative
904.002	Manipulateur grille rotative



GRILLE FILL



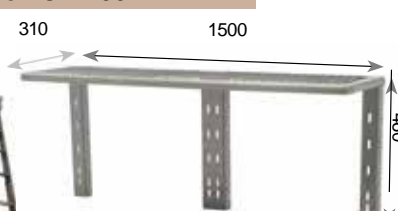
SUPPORT COCOTTE



MANIPULATEUR
GRILLE ROTATIVE



GRILL
CHAUFFE-PLAT



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



PLANCHA



GRILLE ROTATIVE



SUPPORT GRILLE ROTATIVE



SUPPORT BROCHETTES



BROCHETTE



TABLE LATÉRALE INOX



1/2 GRILLE ANTIFLAMMES



1/2 GRILLE FILL



1/2 PLANCHA

ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
902.044	Support cocotte (620 x 730)
905.001	Kit support brochettes M80/150(10 u)
905.000	Brochette BBQ
920.150	Plateau Chauffe-Plat BBQ 150
920.322	Grille Chauffe-Plat BBQ 150
905.003	Pelle à charbon
909.050	Table latérale inox (810 x 350)
909.000	Table latérale noire (810 x 350)
950.004	Pince pour viande TOP 400 mm



Barbecue CONCEPT BBQ M150.

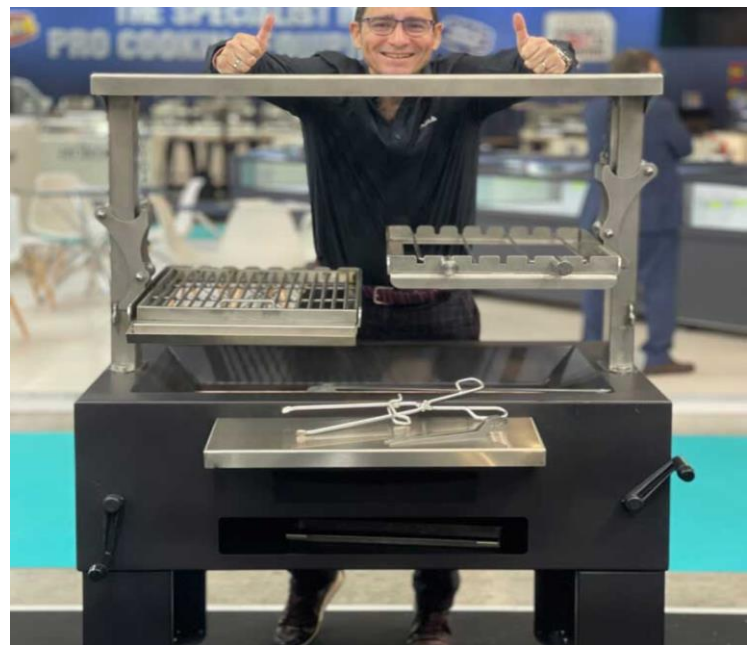
CONCEPT

BBQ COMBI LUX



200 couverts

- Grilles de trémie en fonte
- Hauteur réglable sur les grilles latéraux
- Plateau Chauffe-Plat
- Grilles amovibles pour cuisiner avec plusieurs combinaisons
- Ramasseur d'huile amovible
- Tiroir pour les cendres
- Roues en nylon robustes



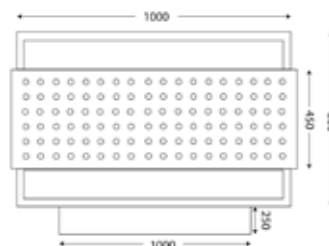
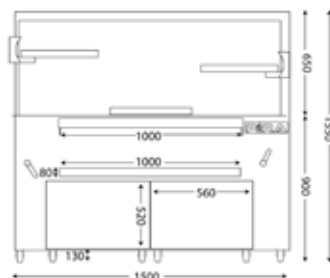
BBQ COMBI LUX

REF. 140.000



INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	80 Kg/h
Consommation max. de charbon	14 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C a 350°C
Poids net	335 Kg
Puissance Équivalente	6.0 KW



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
900.005	Pince pour viande 330 mm
900.001	Tisonnier
900.141	Grille à Tiges Central (390x655)
900.140	Grille à Tiges Côté (390x610)
901.140	Grille Nervurée Côté (380x660)
960.140	Grille Plancha Central (450x770)



TISONNIER



PINCE POUR VIANDE



GRILLE À TIGES CENTRAL



GRILLE PLANCHA CENTRAL



GRILLE À TIGES CÔTÉ



GRILLE NERVURÉE CÔTÉ

ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
965.123	Support Brochettes combi (7 u)
955.141	Brochettes combi
955.140	Brochettes Poulet combi
904.141	Grille Rotative (1300 x 320)
904.140	Tiroirs à charbon



BROCHETTES POULET COMBI



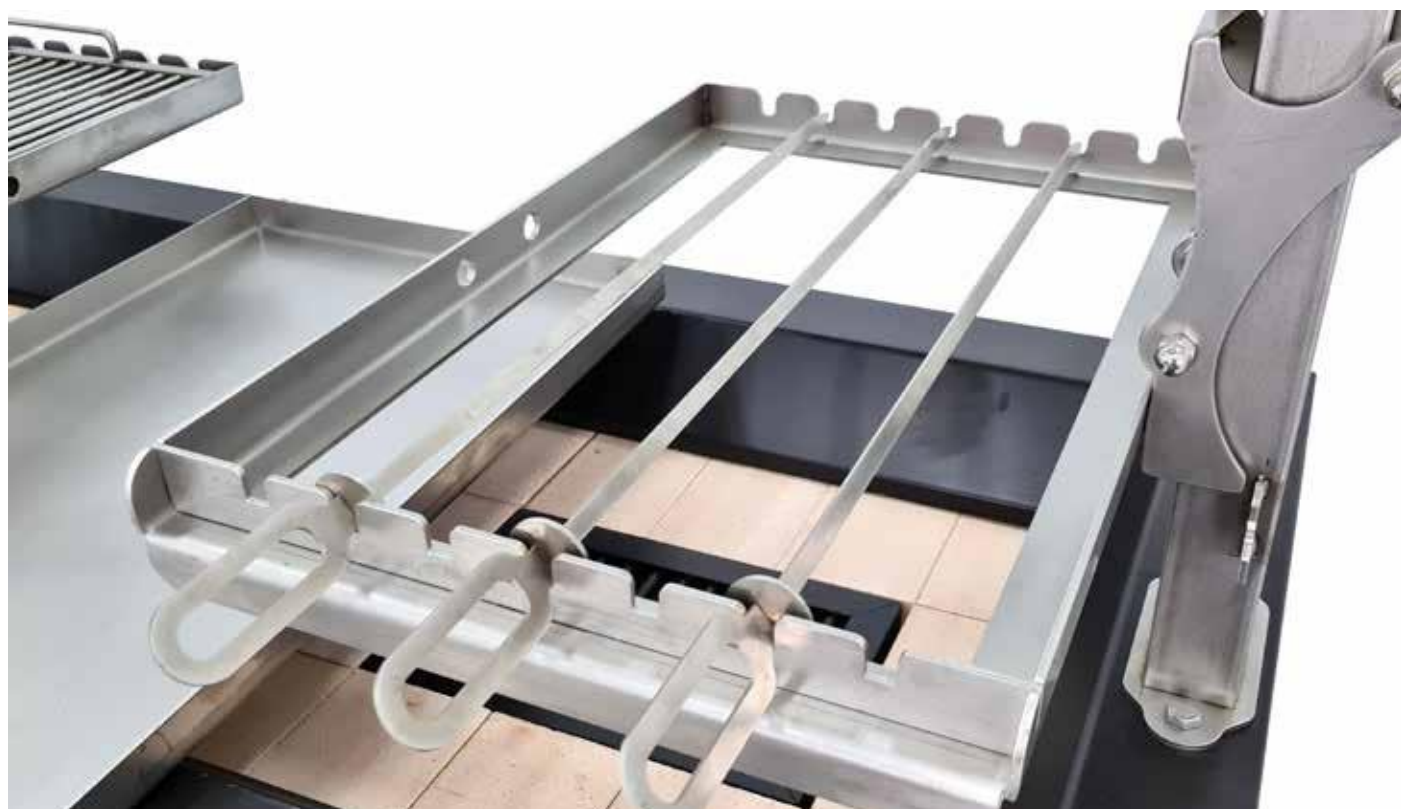
BROCHETTES COMBI



SUPPORT BROCHETTES COMBI



GRILLE ROTATIVE



Détail des grils BBQ Combi Lux



ROBATA



CONCEPT

ESP 80

- Intérieur en brique réfractaire
- Système d'élévation tremie charbon
- Colonne avec 5 positions
- Étagère chauffe plats
- Ramasseur d'huile amovible
- Tiroir pour les cendres
- Pieds métalliques



ESP 80 LUX BASIC

REF.

350.000



ESP 80 LUX COMPLET

REF.

350.099



DOTATION DE SÉRIE ESP-80 BASIC

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande
950.001	Tisonnier
923.500	Support brochettes



TISONNIER



SUPPORT BROCHETTES

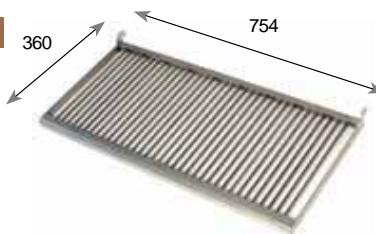


PINCE POUR VIANDE



DOTATION DE SÉRIE ESP-80 COMPLET

REF.	DESCRIPTION
923.500	Support pour brochettes (755x320)
950.005	Pince pour viande
950.001	Tisonnier
923.501	Brochette simple ESP (4 u.)
923.511	Brochette double ESP (4 u.)
923.515	Grille fil ESP
923.510	Grille antiflammes ESP



GRILLE FIL ESP



BROCHETTE DOUBLE



BROCHETTE SIMPLE

ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
773.500	Table ESP-80 LUX
773.501	Table ESP-80 SILVER
950.004	Pince pour viande TOP 400 mm
923.502	Brochettes support separateur ESP

GRILLE
ANTIFL
AMMES
ESP



TABLE ESP-80 SILVER

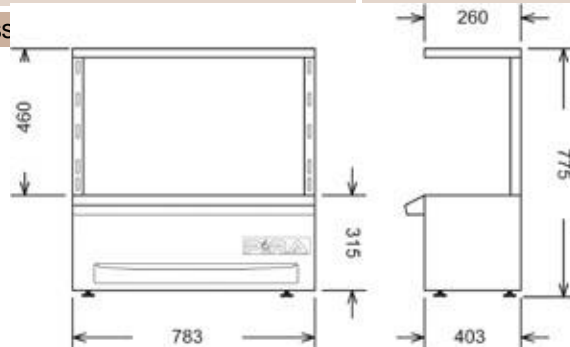
TABLE ESP-80 LUX



PINCE POUR VIANDE TOP 400 MM

INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	20 Kg/h
Consommation max. de charbon	2,5-3,5 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C a 350°C
Poids net	111 Kg
Puiss	2.0 KW



Mai 2022

CONCEPT

ESP 160

- Intérieur en brique réfractaire
- Système d'élévation tremie charbon
- Colonne avec 5 positions
- Étagère chauffe plats
- Ramasseur d'huile amovible
- Tiroir pour les cendres
- Pieds métalliques



Détail restaurant Palo Verde (Barcelone).

ESP 160 LUX BASIC

REF.	353.500
------	---------

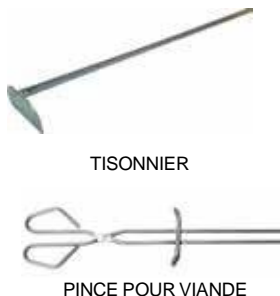
ESP 160 LUX COMPLET

REF.	353.599
------	---------



DOTATION DE SÉRIE ESP-80 BASIC

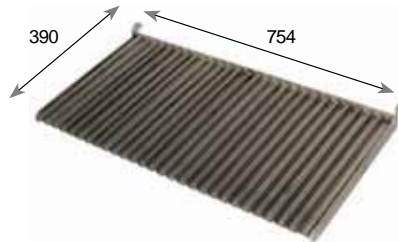
REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tissonnier
923.500	Support brochettes (2 u.)



Détail cuisine ouverte du restaurant Palo Verde à Barcelone.

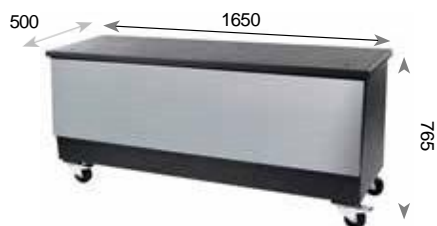
DOTATION DE SÉRIE ESP-80 COMPLET

REF.	DESCRIPTION
923.500	Support pour brochettes (2 u.) (355x320)
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.001	Tissonnier
923.501	Brochette simple ESP (8 u.)
923.511	Brochette double ESP (8 u.)
923.515	Grille fil ESP (1 u.)
923.510	Grille antiflammes ESP (1 u.)



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
773.535	Table ESP-160 LUX
773.536	Table ESP-160 SILVER
950.004	Pince pour viande TOP 400 mm
923.502	Brochettes support séparateur ESP



GRILLE ANTIFLAMMES ESP

BROCHETTE SIMPLE

INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	40 Kg/h
Consommation max. de charbon	5-7 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C à 350°C
Poids net	175 Kg
Puissance Équivalente	4.0 KW



BRA 80

- Pare-feu intégré a l'intérieur
- Table auxiliaire
- Tisonnier
- Régulateur débit d'air
- Chambre pour bois
- Cambre pour charbon
- Capacité de 15 Kilogrammes de braises



BRA 80	
REF.	580.080



ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPTION
950.001	Tisonnier



TISONNIER



Les meilleures braises se font dans le brasero Pira.

ACCESORIOS

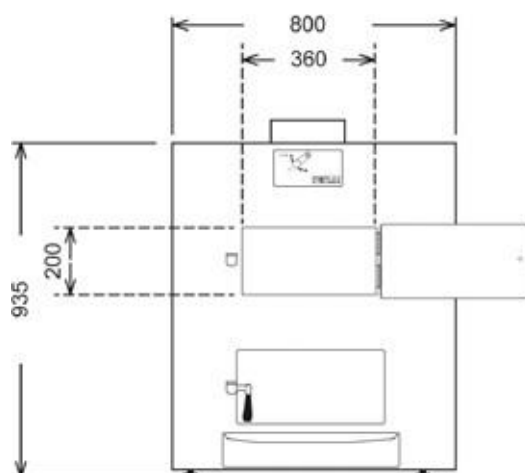
REF.	DESCRIPTION
770.080	Table BRA-80
759.007	Pare-feu externe
759.008	Chapeau inox
905.003	Pelle à charbon



TABLE BRA-80

INFORMATION TECHNIQUE

Sortie de fumées	180 mm
Intérieur de la chambre supérieure	630 x 440 x 450 mm
Intérieur de la chambre inférieure	480 x 37 x 320 mm
hauteur bas - porte	120 mm
Des portes	360 x 200 mm
Grille intérieure	130 x 130 mm



Ustensiles fonderie Aluminium

- Plateaux gastronomes
- Coulée par gravité
- Fabrication artisanale
- Répartition uniforme de la température
- Résistance maximale
- Revêtement antiadhésif



CharcoalOvenConcept, fabricant de fours à braise, a conçu et développé une ligne spécifique d'ustensiles en fonte d'aluminium, composée de cocottes, de poêles avec poignées et de plateaux gastronomes, parfaits pour travailler dans des fours à braise.

Ce sont des accessoires de fabrication artisanale, façonnés entièrement à la main, pièce par pièce, un par un, mais en même temps avec la technique la plus avancée de coulée par gravité. **La coulée par gravité assure une structure moléculaire ultra-résistante des pièces et donc une résistance aux températures les plus élevées non comparable à celles fabriquées en série et par injection**, qui sont exposées aux déformations lors des périodes de hautes températures.

La structure moléculaire des pièces en fonte artisanale CharcoalOvenConcept, associée à la haute conductivité du matériau, garantit une répartition uniforme et rapide de la température et assure ainsi une cuisson parfaite. Pour assurer la répartition de la chaleur, la partie inférieure des pièces est rectifiée au diamant. La partie supérieure des pièces a un revêtement antiadhésif de qualité supérieure qui garantit la plus grande durabilité et une cuisson facile avec des résultats optimaux.



USTENSILES FONDERIE ALUMINIUM

REF.

931.125	Bac GN 1/1 (325x530) 2.5 cms Hauteur
931.165	Bac GN 1/1 (325x530) 6.5 cms Hauteur
932.365	Bac GN 2/3 (325x354) 6.5 cms Hauteur
931.265	Bac GN 1/2 (325x265) 6.5 cms Hauteur
931.225	Bac GN 1/2 (325x265) 2.5 cms Hauteur
931.365	Bac GN 1/3 (325x176) 6.5 cms Hauteur
931.325	Bac GN 1/3 (325x176) 2.5 cms Hauteur
931.326	Bac GN 1/3 (325x176) 2.5 cms Hauteur Grill
931.625	Bac GN 1/6 (162x176) 2.5 cms Hauteur
932.425	Bac GN 2/4 (530x162) 2.5 cms Hauteur Grill
937.216	Cocotte 16 cms 4.5 cms Hauteur
937.220	Cocotte 20 cms 4.5 cms Hauteur
937.224	Cocotte 24 cms 4.5 cms Hauteur
937.228	Cocotte 28 cms 4.5 cms Hauteur
937.420	Cocotte 20 cm 7 cms Hauteur
937.424	Cocotte 24 cm 7 cms Hauteur
937.428	Cocotte 28 cm 7 cms Hauteur
936.016	Couvercle Verre Bouton Inox 16 cms
936.020	Couvercle Verre Bouton Inox 20 cms
936.024	Couvercle Verre Bouton Inox 24 cms
936.028	Couvercle Verre Bouton Inox 28 cms



BAC GN 1/3 (325X176) 2.5 CMS HAUTEUR GRILL



COCOTTE 28 CMS 4.5 CMS HAUTEUR



BAC GN



COCOTTE



BAC GN



COUVERCLE VERRE BOUTON



BAC GN 2/4 (530X162) 2.5 CMS HAUTEUR GRILL

USTENSILES TERRE CUITE

- Image ancestrale
- Entièrement artisanal
- Fabrication avec les meilleures terres
- Ultra-résistants
- Argile sans particules métalliques



CharcoalOvenConcept, fabricant de fours à braise, à la recherche des saveurs authentiques et de l'image la plus ancestrale, a conçu et développé une ligne d'ustensiles rustiques.

Tout comme les fours et les ustensiles en fonte d'aluminium, cette ligne est aussi entièrement artisanale, fabriquée à la main, pièce par pièce. Les techniques de fabrication pour ces cocottes et plats remontent à des centaines d'années et réunissent l'expérience et le savoir des artisans d'autrefois. L'unique élément de fabrication pour cette ligne d'ustensiles est la terre.

Cela peut paraître simple et facile, mais ça ne l'est pas, bien au contraire. Pour la fabrication des ustensiles CharcoalOvenConcept, nous avons sélectionné les meilleures terres que l'on peut trouver aujourd'hui, de très grande qualité réfractaire et sans éléments ferreux, pour garantir à nouveau une structure moléculaire imbattable. De même, nous devons faire particulièrement attention sur la forme d'extraction et la manipulation de la terre. Le résultat final sont des pièces en céramique uniques et ultra-résistantes aux températures élevées des fours et du feu. Plus on les utilise, plus ils durcissent, pouvant supporter des **températures allant jusqu'à 1 000 degrés sans risque de se casser.**

Ainsi, la résistance à la chaleur des pièces rustiques de CharcoalOvenConcept est nettement supérieure à celle des pièces artisanales en fonte d'aluminium et évidemment à celle des ustensiles en terre disponibles dans le commerce, qu'ils soient artisanaux ou non.

Les cocottes en terre permettent une cuisson plus lente, ce qui donne des aliments plus tendres et plus juteux, tout en rehaussant leurs saveurs et leurs arômes, préservant ainsi les nutriments et contribuant à une alimentation plus saine.

Si vous souhaitez donner une image plus rustique et authentique de la braise, cette ligne d'ustensiles est faite pour vous.

Le secret des ustensiles CharcoalOvenConcept est dans la terre !

USTENSILES TERRE CUITE

REF.	DESCRIPTION
940.015	Cocotte Basse Terre Cuite 15 cms
940.020	Cocotte Basse Terre Cuite 20 cms
940.022	Cocotte Basse Terre Cuite 22 cms
940.025	Cocotte Basse Terre Cuite 25 cms
940.030	Cocotte Basse Terre Cuite 30 cms
940.035	Cocotte Basse Terre Cuite 35 cms
940.040	Cocotte Basse Terre Cuite 40 cms



COCCOTE BASSE TERRE CUITE 15 CMS



COCCOTE BASSE TERRE CUITE 40 CMS



Le chef Carlos Miralles, chef cuisinier au restaurant Mar Blava à Benicarlo et cuisinier de la sélection espagnole.

CAGES RÔTIR INOX

- Cages
- Turboitières
- Plats à poissons
- Conçu pour les fours à braise
- Acier inoxydable
- Idéal pour les poissons, fruits de mer et légumes

CAGES RÔTIR INOX

Les cages à rôtir sont idéales pour la cuisson à la braise des aliments de petite taille comme les gambas, les légumes et toutes sortes de champignons.

Elles sont fabriquées en acier inoxydable et conçues pour être retournées à l'aide de pinces fournies avec les fours.



CAGES À RÔTIR INOX

REF.	DESCRIPTION
950.025	Cage Inox pour four 250x210x60
950.030	Cage Inox pour four 300x260x60



GRILLES POUR POISSON INOX

Avec les turbotières et plats à poissons en inox de Charcoal oven concept, vous pourrez griller tous les types de poissons entiers au four ou au barbecue sans pinces et en s'assurant de ne pas casser la pièce en la retournant.

Dotés d'un manche en acier inoxydable pour une manipulation simple, et sans pieds.



GRILLES POUR POISSON INOX

REF.	DESCRIPTION
950.010	Grill inox pour Turbotières 540x180x40
950.020	Grill inox pour poisson 585x300x40



THE CHARCOAL OVENS COMPANY



PRO SERIES FOR HOME



CONCEPT

50 LUX



45 couverts

- Intérieur en fonte
- Système de refroidissement Piracold®
- 5 guides
- Tiroir pour les cendres
- Pare-feu intégré à l'intérieur
- Thermomètre
- Régulateur du tirage intégré



CONCEPT 50 LUX

REF. 400.102

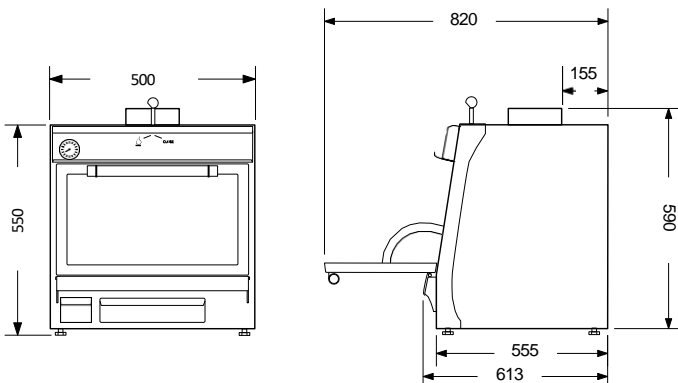


CHARCOAL OVEN
Concept

INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	30 Kg/h	Capacité en bacs GN par grille	1xGN 2/3
Capacité maximale charbon	3 Kg	Sortie de fumées	180mm
Consommation Charbon (máx)	4 Kg par service	Poids net	101 Kg
Temps d'allumage	30 min.	Puissance Équivalente	2.0 KW
Température de travail	de 180°C a 350°C		

DIMENSIONS CONCEPT 50 LUX



DOTATION DE SÉRIE

REF.	DESCRIPTION
950.005	Pince pour viande 330 mm
950.000	Tisonnier
900.040	Grille à Tiges CONCEPT 50 LUX (385x465)
759.010	Kit cheminée court (Pare-feu)*



PINCE POUR VIANDE 330 mm



TISONNIER



KIT CHEMINÉE COURT



GRILLE À TIGES



ACCESSOIRES

REF.	DESCRIPTION
750.001	Anneau coupleur
750.002	Regulateur tirage externe
750.003	Pare-feu externe*
750.004	Chapeau inox
750.005	Adaptateur
759.011	Kit Cheminée court invisible (Pare-feu)*

*Kit cheminée avec pare-flamme externe obligatoire. Informations page 42/43

950.004	Pince Pour Viande TOP 400 mm
920.040	Plateau Chauffe-Plat 50
961.050	Plaque à pizzas 50 (360x430)
770.240	Table Dépôt Charbon CONCEPT 50
770.340	Table Dépôt Charbon CONCEPT 50 SILVER



CONCEPT 50 LUX Regulateur tirage externe



PLATEAU CHAUFFE-PLAT



TABLE DÉPÔT CONCEPT 50



TABLE DÉPÔT CHARBON
CONCEPT 50
SILVER



KIT CHEMINÉE COURT
INVISIBLE



PINCE POUR VIANDE TOP 400

CONCEPT

BBQ 50

- Entièrement démontable
- Grande solidité
- Haute capacité de production
- Tiroir récupérateur de cendres
- Finitions de qualité
- Idéal pour les terrasses et les jardins

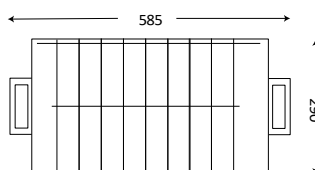
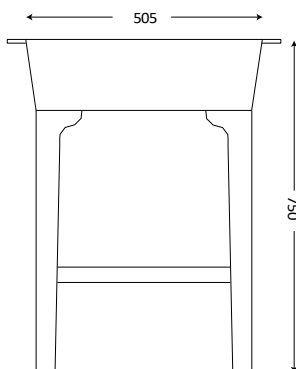


	BBQ 50	
REF.		400.502



INFORMATION TECHNIQUE

Production moyenne	15 Kg/h
Consommation max. de charbon	2,5 3,0 Kg par service
Temps d'allumage	30 min.
Température de travail	de 180°C a 350°C
Poids net BBQ 50	23 Kg



DESCRIPTION

Pince pour viande

Grille à Tiges Concept

Poignée main froide



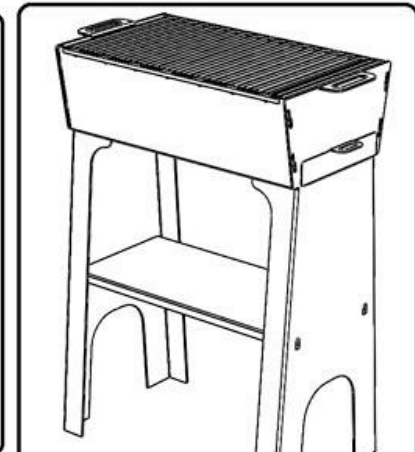
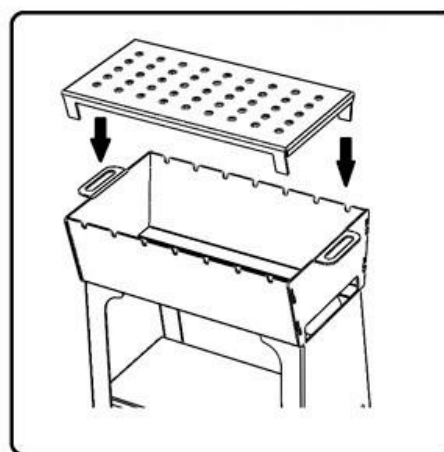
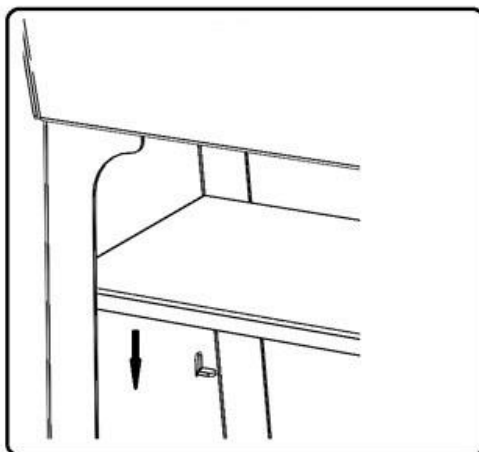
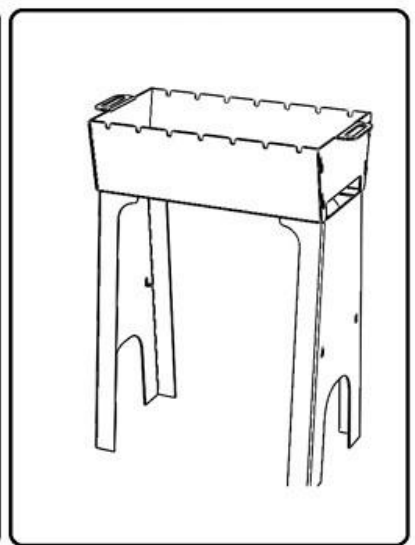
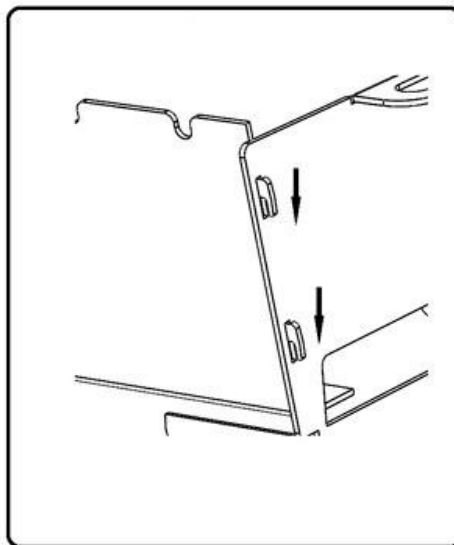
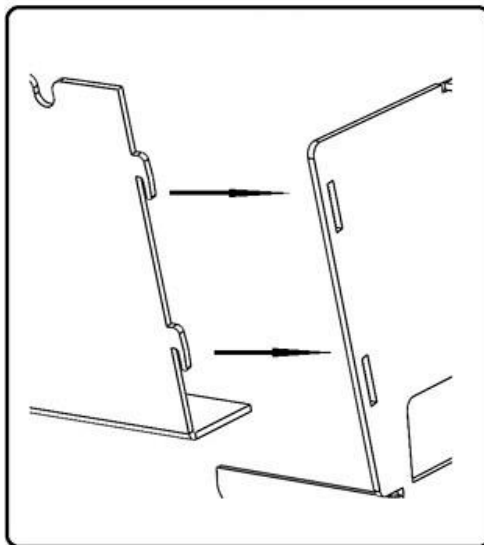
Grille à Tiges
CONCEPT



POIGNÉE MAIN FROIDE



PINCE POUR VIANDE



Charcoal Oven Concept

Charbon

- Pur, sans mélanges
- Chêne vert 100%
- Acacia de Saint-Domingue 100 %
- Très haut pouvoir calorifique.
- Longue durée.
- Braise uniforme



Charcoal Oven Concept sélectionne pour ses clients les meilleurs charbons issus de bois durs à haut pouvoir calorifique.

Il s'agit de charbons spéciaux pour les fours à braises et les barbecues, avec très peu d'étincelles et de hautes performances (charbons de grande densité et sans humidité).

Les calibres sont élevés pour obtenir un grill plus uniforme et plus stable pendant le service.

Nous offrons un charbon 100 % chêne vert ou du charbon 100 % acacia de Saint-Domingue. Sans être mélangés entre eux, ni avec d'autres charbons. **Du charbon pur, tout simplement.**

Des charbons au son métallique pour une cuisson artisanale qui apporteront la bonne touche de fumée aux plats, en les aromatisant pour qu'ils aient le goût inimitable de l'authentique braise Charcoal Oven Concept, l'authentique #Charchoalfavour.

Il existe de nombreux charbons, mais ils ne sont pas de Charcoal Oven Concept. Le meilleur charbon pour le meilleur four.

Caractéristiques

- Charbons purs, sans mélange.
- Sacs de 15 kg.

CHARBON	
REF.	DESCRIPTION
990.001	Chêne vert
990.002	Acacia de Saint-Domingue

- Très haut pouvoir calorifique, triplant celui du bois normal.

Entre 30 000 et 33 000 kj / kg environ pour le charbon de chêne vert.

Entre 32 000 et 36 000 kj / kg environ pour le charbon d'acacia de Saint-Domingue.

(Comme référence, le bois a un pouvoir calorifique entre 12 000 et 21 000 kj / kg).

- Granulométrie spéciale pour usage professionnel (permet d'éviter de recharger pendant le service).

Le charbon d'acacia de Saint-Domingue a une granulométrie plus uniforme car il provient d'une espèce sous forme d'arbuste.

- Longue durée :

L'acacia de Saint-Domingue parvient à être 20 % supérieur au chêne vert. En contrepartie, le temps d'allumage est aussi plus long.

- Peu d'étincelles et moins de fumée.

- Les charbons sont les moins humides au monde.

Entre 2 et 4 % pour le charbon de chêne vert.

Autour de 2 % pour le charbon d'acacia de Saint-Domingue.

- Charbons de grande densité.

Environ 900 kg/m³ pour le chêne vert.

Environ 1 000 kg/m³ pour l'acacia de Saint-Domingue.

- Cendres inférieures à 1 %.



Charcoal Oven Concept

Porte-savons

- Convient pour le gel hydroalcoolique et les savons
- Activation sans contact par infrarouge
- Fonction avec 4 piles type AA
- 2 positions pour régler la quantité de savon fournie
- Installation murale facile
- Jusqu'à 700 ml de capacité
- Clé de verrouillage du réservoir incluse



Distributeur de savon automatique avec savon



Distributeur de savon automatique avec gel hydroalcoolique



**COVID-19
FREE
RESTAURANTS**

PORTE-SAVONS

REF.	DESCRIPTION
100.100	Distributeur de savon/gel hydroalcoolique automatique

INFORMATION TECHNIQUE

Capacité	700 ml
Fonctionnement	4 Piles AA
Régulateur	2 positions
Activation	Infrarouge



Activation sans contact

WWW.CHARCOALOVENCONCEPT.COM

TÉLÉPHONE 06 09 75 71 03

**LIVRAISON ET INSTALLATION
GRATUITE DANS TOUTE LA FRANCE**



CHARCOAL OVEN

Concept