



RTB GRILL

Características:

- Encendido automático rápido
- Amplio rango de temperaturas hasta 300° C.
- Control de temperaturas por zonas
- 3 sensores de temperatura, una por zona
- 1 sensor temperatura de carne (*posibilidad hasta 2 sensores*)
- Pantalla LCD controlador.
- Notificación temperatura alcanzada en la parrilla
- Parrilla de construcción robusta en doble pared con revestimiento interno de acero inoxidable
- Aplicación para IOS y Android.

Preparada para asar

Hacer barbacoas con leña es una tradición muy antigua y es el método preferido para asar a la parrilla en competiciones de cocineros, restauradores y en general por todos los aficionados a la barbacoa. Esto se debe a los perfiles de sabor ahumado derivados de las diferentes variedades de madera, como nogal, roble, manzano, nuez, arce o cerezo.

Estos perfiles de sabor ahumado varían entre delicados, dulces y terrosos y se los considera componentes integrales en el proceso de asado, ya que eleva los sabores naturales de la carne al tiempo que le da un sabor a barbacoa de mesa auténtico e inolvidable. Sin embargo, hacer barbacoas a la forma tradicional es una habilidad muy compleja de dominar. Requiere mucha preparación, paciencia, tiempo y control preciso de la temperatura durante todo el proceso de asado.

La barbacoa de pellet de madera RTB ha tomado lo mejor de la barbacoa de madera al aire libre y la ha hecho fácil y accesible para que cualquiera pueda dominarla. NBE ha estado perfeccionando el arte de quemar madera durante 20 años en sistemas avanzados de calentamiento de pellet y ha sido reconocido internacionalmente por sus avances en diseño de quemadores, sistemas de control de temperatura y pensamiento innovador. Esta acumulación de conocimiento y pasión se han incorporado al diseño, desarrollo y producción de la barbacoa RTB. El resultado es una experiencia sorprendente y única que combina facilidad de uso, control preciso de la zona de temperatura, cocción versátil y sabores ahumados que todos adoran.

Amplio rango de temperaturas para asar

(hasta 300°C)

La barbacoa RTB se distingue de otras parrillas de pellet de madera del mercado por el mayor grado de control de temperatura. El rango de temperaturas de funcionamiento es tan amplio que puede llegar a alcanzar en el aire interno los 300° C en el sensor central (es decir, 10 cm. por encima de la placa de la parrilla). Tener un rango amplio de temperatura es la mejor opción para tener una mayor versatilidad de cocción. La barbacoa RTB se puede usar para hornear a temperatura más baja un asado lento de 6 horas o por el contrario se puede usar para asar a la parrilla a alta temperatura para dorar bistecs o hacer pizzas.

Control de zonas de temperatura

La temperatura deseada en cada zona se puede ajustar manualmente ajustando el cabezal para dirigir el quemador según las muescas que tiene a derecha e izquierda, con 5 posiciones diferentes. Si se coloca el cabezal de redireccionamiento en el centro se distribuirán las temperaturas de forma uniforme por la parrilla. En caso de elegir cualquier otra posición permitirá que se desplace el calor más en un lado que en otro, lo que permitirá una diferencia de temperatura entre las zonas de parrilla para un máximo de 60° C.

Esta función es ideal, por ejemplo, cuando se utiliza la parrilla para cocinar tanto para dorar indirectamente o para cocinar varios tipos diferentes de carne que requieran una temperatura de parrilla diferente para cocinar directamente.



Capacidad de la tolva
15 kg (0,5 - 2 kg. hora)

Pantalla LCE de alta
visibilidad

2 Entradas temperaturas carne

Construcción robusta en
doble pared con
revestimiento de acero
inoxidable

3 Sensores temperatura

Control zona temperatura
mediante cabezal ajustable

Espacio para almacén y
acceso bandejas de grasa



RTB GRILL
SEOUL

RTB GRILL
JAKARTA

RTB GRILL
TOKYO



Rango Temp.	hasta 300° C
Area Grill Inferior	4200 cm ²
Area Grill Superior	1400 cm ²
Ancho	145 cm
Fondo	60 cm
Alto	125 cm

Rango Temp.	hasta 300° C
Area Grill Inferior	6000 cm ²
Area Grill Superior	2000 cm ²
Ancho	175 cm
Fondo	60 cm
Alto	125 cm

Rango Temp.	hasta 300° C
Area Grill Inferior	7500 cm ²
Area Grill Superior	2600 cm ²
Ancho	205 cm
Fondo	60 cm
Alto	125 cm