CENTRAL A&T
•Arquitectura • Tendencias•

**KAMADO DE 26" PREMIUM - BRILLANTE STONE**

**Marca:** HIGRILL

**Modelo:** KPRE26_BS



**CARATERÍSTICAS TÉCNICAS:**

**Textura:** Stone

**Colores Disponibles:**

• Blanco con puntos negros • Gris claro con puntos blancos
• Negro con puntos blancos • Rojo oscuro con puntos negros

**Acabado:** Brillante

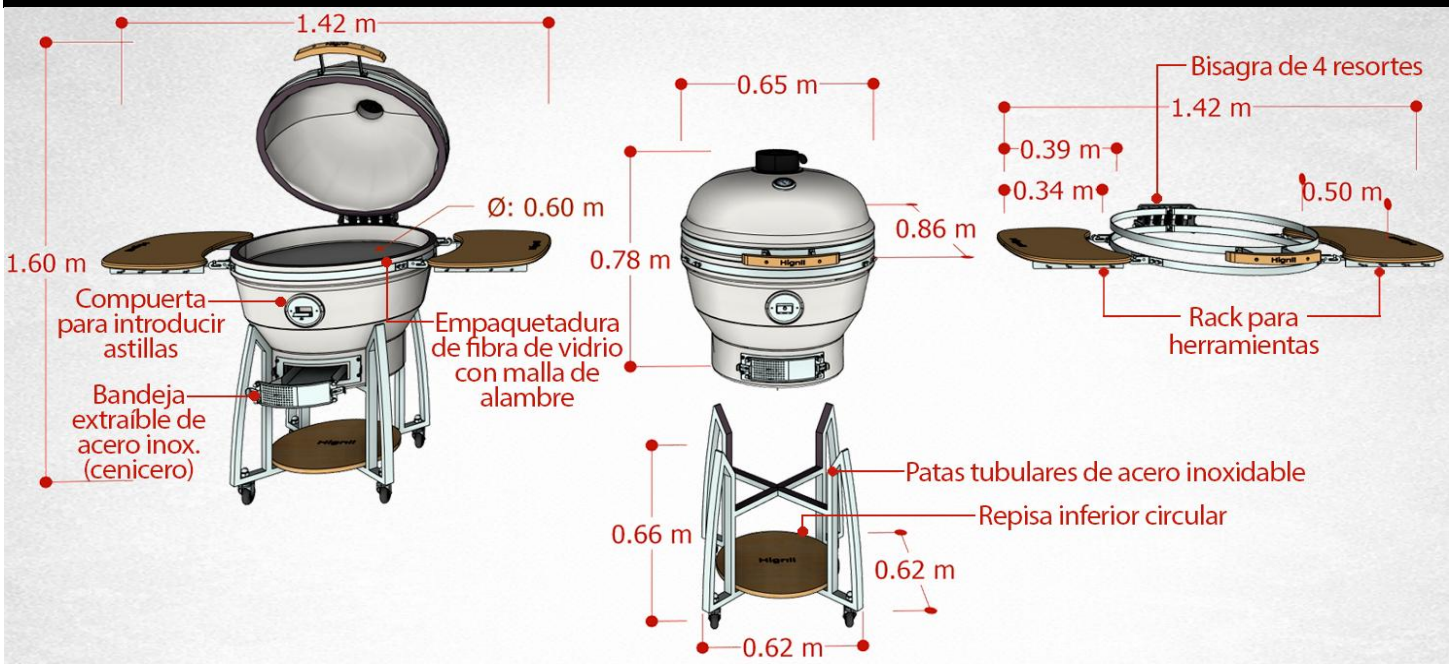
**Material:** Cerámica refractaria de alta densidad

**Capacidad:** 20 personas (10kg de carne / 8 pollos sentados)

**Rango de Temperatura:** 50ºC - 450ºC

**Peso Bruto (Empaquetado):** 130 kg.

## DIMENSIONES




## DESCRIPCIÓN

• Equipado con bandeja de acero inoxidable extraíble para ceniza, lo cual ayuda a la limpieza y mantimiento del equipo.
• Bandas y patas tubulares de acero inoxidable con 4 ruedas giratorias robustas, 2 con freno.
• Empaquetadura de fibra de vidrio con alambre que permite cerrar la tapa con mayor amortiguación, garantiza la hermeticidad, material ignífugo y muy duradero.
• Compuerta en la parte media del kamado para introducir astillas fácilmente.
• Mesas laterales abatibles de madera maciza bambú con rack para herramientas.
• Repisa inferior circular de madera maciza bambú como apoyo o lugar de almacenamiento.
• Mango para tapa de madera maciza bambú con doble perno de seguridad para evitar torsión.

## EQUIPADO CON

• Parrilla de acero inoxidable.
• Brasero de hierro fundido para carbón.
• Caja para fuego cerámico.
• Bisagra de 4 resortes.
• Chimenea de hierro fundido.
• Termómetro integrado.

## INCLUYE

• Funda
• Piedra cerámica para pizzas
• Gripper
• Atizador
• Brocha para limpieza
• Dispensador para astillas

## ACCESORIOS DISPONIBLES (consultar stock)

• Divide & Conquer • Rotagrill • Grill de Segundo Nivel • Parrilla de Hierro Fundido con Centro Extraíble • Elevador Versátil •
• Cesta de Carbón con Divisor • Iniciador de Carbón Tipo Chimenea • Asiento de Pollos • Pies cerámicos para empotrar kamado •

## ADVERTENCIA

• No verter líquidos fríos dentro del kamado durante o después del uso, esto puede afectar su integridad por contraste térmico.
• No se deben usar líquidos inflamables ni acelerantes químicos, ya que pueden dañar el equipo y generar un uso inseguro.
• No limpiar el kamado con agua ni detergentes, el propio uso y la temperatura ayudan a mantenerla en buenas condiciones.
• En caso quiera hacer una limpieza mas profunda al interior del kamado, puede calentarlo hasta los 300°C – 350°C sin poner la rejilla ni alimentos. La temperatura limpia el cerámico de las impurezas que se puedan haber quedado, limpieza por pirólisis.

**CONTACTO:**
ventas@centralarquitendencias.com / 913588966
proyectos@centralarquitendencias.com / 953154174

**PAGINA WEB:**
www.centralarquitendencias.com