



DOLCEVITA[®]
BARBECUE
catalogo 2017

DOLCEVITA®
BARBECUE

DOLCEVITA®

BARBECUE

DOLCEVITA BBQ produce barbecue affidabili e sicuri grazie ad un'attenta selezione di fornitori e di tutti i materiali utilizzati per la produzione dei suoi barbecue. Vengono collaudati uno ad uno dai nostri operatori, tutte le normative GAS vigenti **UNI** vengono scrupolosamente rispettate. **DOLCEVITA BBQ** si avvale di enti certificatori conosciuti a livello internazionale (es. Certigaz) per certificare i suoi prodotti.

I barbecue **DOLCEVITA** sono certificati **CE** per l'utilizzo sia a GPL sia a gas metano.



Certificazione contatto alimentare

Oggi le normative europee in campo alimentare sono sempre più severe.



E' importante essere sicuri delle piastre e delle griglie sul quale andiamo ad appoggiare i cibi che ingeriamo!

DOLCEVITA BBQ collabora con i migliori istituti specializzati italiani per la certificazione delle proprie piastre e griglie ma anche di tutta a linea accessori.

Design e tecnologia

DOLCEVITA BBQ attenta alla qualità ed alla sicurezza dei suoi barbecue, ama curare anche l'aspetto del design, per questo collabora con designer italiani di fama internazionale: Dario Tanfoglio, vincitore dei premi *Red Dot Design Award e Design Plus*, e *Ivan Lanzoni*.

Grazie ad un'equipe di tecnici specializzata nel settore del gas, **DOLCEVITA BBQ** è in grado di proporre i metodi di cottura più innovativi, come nel caso dei **bruciatori RQT**.



La tua cucina all'aperto pronta in pochissimi minuti!

- 1** Collegare il barbecue ad una bombola per gas GPL o alla rete del metano.
- 2** Un semplice gesto ed il barbecue è acceso.
- 3** I bruciatori scaldano le piastre e le griglie ottenendo in pochi minuti un calore intenso ed uniforme.
- 4** In poco tempo la tua grigliata sarà pronta.
- 5** La raccolta grassi garantisce una cottura igienica e salutare ma anche una pulizia facile e veloce.

La cottura

DOLCEVITA BBQ si occupa esclusivamente di cottura a gas e garantisce con i suoi barbecue il connubio tra una cottura sana ed igienica, la semplicità nell'utilizzo del barbecue ed il rispetto del tipico sapore della grigliata.



La cottura a gas diretta

Il cibo viene posizionato sulle piastre e sulle griglie scaldate dai bruciatori accesi. Grazie alle manopole di regolazione gas, l'utilizzatore può tenere sotto controllo la temperatura delle griglie evitando con facilità di carbonizzare la carne.

La carne, le verdure conservano tutti i loro principi, il grasso cade sulle cupoline oppure sulla roccia lavica e ritorna al cibo sotto forma di vapore dando alla carne un sapore ed un aroma irresistibili.

Il grasso in eccesso cade nella vaschetta o nel vassoio raccogli-grasso.



La cottura a gas indiretta

Avviene grazie all'accensione solo dei bruciatori laterali mentre i bruciatori centrali vengono lasciati spenti. L'aria calda sale dai bruciatori accesi circolando attorno al cibo permettendo di cuocersi completamente senza bruciarsi esternamente, ideale per tagli alti di carne, pollo e pesci interi ma anche per pizze, torte, pasta al forno etc..

Manutenzione

I barbecue **DOLCEVITA** sono igienici e facili da pulire.

Grazie alla spazzola con setole in ottone ed al pulitore detergente è possibile pulire il barbecue facilmente dopo l'utilizzo.

Griglie e piastre, sia in ghisa, sia in acciaio inox possono essere comodamente lavate in lavastoviglie. I residui di grasso sul corpo del barbecue sono facilmente asportabili con un panno tiepido, è importante effettuare l'operazione a poche ore dall'utilizzo del barbecue.

Metodi di cottura



Barbecue a gas

Comoda, rapida e semplice, la cottura a gas è molto amata dai grigliatori più assidui. Il barbecue a gas si può utilizzare con:

- Roccia Lavica
- Deflettore spargifiamma
- Bruciatori RQT in ceramica con quarzo radiante



Barbecue a carbonella

Per chi ama la cottura tradizionale, **DOLCEVITA** propone il classico bbq sferico dotato di ceneriera e valvola aerazione.



Barbecue elettrico **Novità 2017**

Un barbecue elettrico facile e utilizzabile anche all'aria aperta, potenza massima 2 kw.





Lo stile e l'innovazione del barbecue italiano

Riconoscibili le linee e il design di gusto tipicamente italiano,
il **MADE IN ITALY** che fa la differenza!

Il barbecue **DOLCEVITAego** racchiude per la prima volta tutte quelle caratteristiche che uniscono il lavoro sapiente di professionisti del settore, con le scelte estetiche che fanno dei nostri prodotti, gli indiscussi protagonisti del mercato italiano ed estero.





L'eleganza e la qualità italiana



DOLCEVITAego disegnato dal designer Dario Tanfoglio, brevettato presso l'U.A.M.I. in 27 Paesi europei ed interamente progettato e realizzato da **DOLCEVITA BBQ s.r.l.**, è oggi binomio tra la ormai consolidata esperienza nella produzione di barbecues destinati ai mercati di tutto il mondo e la necessità di realizzare un prodotto che per caratteristiche tecniche ed estetiche soddisfi le innumerevoli richieste di una clientela italiana sempre più attenta ed esigente.

Agli ormai collaudati processi di lavorazione certificata, si uniscono le nuove tendenze: il barbecue diventa una vera filosofia di vita che trova la sua massima espressione nella cucina sana, italiana.



CARATTERISTICHE TECNICHE

CORPO BARBECUE SMALTATO

SISTEMA DI RACCOLTA GRASSI
CON CANALINA E VASCHETTA ESTRAIBILI

FRONTALINO CON TRATTAMENTO ANTIMACCHIA

FUNZIONANTE CON O SENZA ROCCIA LAVICA

BRUCIATORI IN ACCIAIO INOX
CON COPRIFIAMMA

CAPPA FORNO IN ACCIAIO INOX
A DOPPIA CAMERA CON TERMOMETRO
E OBLÒ IN VETRO BOROSILICATO

CONTAMINUTI

OPTIONAL PIANO COTTURA

RUBINETTI CON ACCENSIONE INTEGRATA

CERTIFICATO CE SIA PER USO
A GAS LIQUIDO CHE A GAS METANO

PIASTRA E GRIGLIA IN GHISA

MADE IN ITALY





DOLCEVITAego è il primo barbecue funzionante con o senza roccia lavica dotato di cappa forno in acciaio inox, con vetro borosilicato e termometro.

La griglia in ghisa e la piastra certificate garantiscono la massima igiene e sicurezza a contatto con i cibi e il sistema di raccolta grassi con cassetto estraibile e vaschetta permette una facile pulizia.



Il carrello completamente realizzato in frassino, legno nobile che bene si presta per la compatezza e resistenza alle sollecitazioni ed agli agenti atmosferici, ha piani d'appoggio reclinabili che rappresentano una comoda soluzione salvaspazio.

DOLCEVITAego può essere ordinato già funzionante a metano o convertito in un secondo tempo, grazie al kit trasformazione metano.

Versatile ed elegante **DOLCEVITAego** può essere utilizzato con o senza roccia lavica.

Una particolare attenzione è stata posta nella scelta dei materiali e nelle rifiniture che bene abbinano alle scelte costruttive le scelte estetiche che fanno di **DOLCEVITAego** il barbecue per eccellenza.

I ricambi sono garantiti 15 anni.



DOLCEVITAego

- Potenza massima: 12,6 kW
- 3 bruciatori in acciaio inox
- Piastra e griglia in ghisa

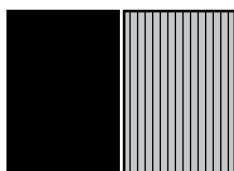


DOLCEVITAego COMBI3

- Potenza massima: 12,6 kW
- 3 bruciatori in acciaio inox
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 2 fuochi 3,8 kW

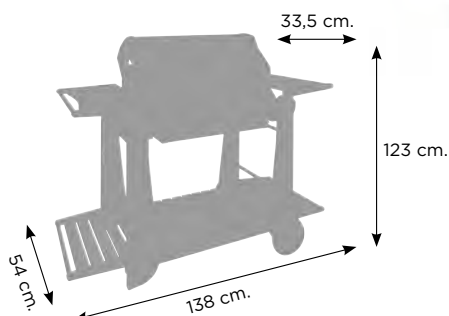


Superficie di cottura
65 x 49 cm.



Piastra
double-face

Griglia
grande



BDeGo

Barbecue ego 3
con cappa forno in
acciaio inox e carrello
in frassino tinto wengé

BDeGoC

Barbecue ego 3 COMBI
con cappa forno in acciaio
inox e piano cottura in vetro
e carrello in frassino tinto wengé

- ODP1EV Piano cottura con cornice acquistabile separatamente
- ADKRE3 Kit roccia lavica e portalava

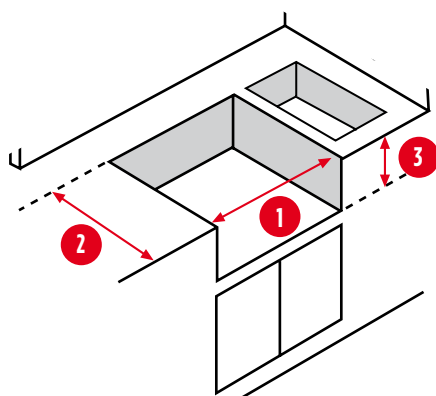
DOLCEVITAego

soluzione appoggio/incasso

BDeGoA



BDeGol



(1) LARGHEZZA (2) PROFONDITÀ (3) ALTEZZA MINIMA

EGO 3	72 cm	65 cm	35 cm
Piani cottura	28 cm	48 cm	6,5 cm

Barbecue ego 3
con cappa forno in acciaio inox
completo di piedini incasso
o per appoggio

- ODP1EVIN Piano cottura da incasso
- ADKRE3 Kit roccia lavica e portalava



TURBO potenza sotto controllo



E' arrivato **TURBO** il barbecue per eccellenza!

In tutti questi anni abbiamo compreso esattamente il tipo di cottura che gli italiani, amanti del barbecue si aspettano: non è quella lenta, lunga ed a fuoco basso e non è carne stufata quella che vogliono ottenere. Meglio la potenza rapida e diffusa di una cottura veloce che consenta di ottenere il risultato desiderato.

Oggi la serie **TURBO** è composta dalla linea **ELITE** con il nuovo sistema di cottura RQT al quarzo e dalla linea **CLASSIC**, con bruciatori in ghisa e bricchetti ceramici o roccia lavica.

Come tutti i barbecues **DOLCEVITA** anche i **TURBO ELITE** e **CLASSIC** sono **certificati e garantiti per l'utilizzo a gas metano**.



Il miglior focolare sul mercato

Il cuore di qualunque barbecue è il corpo.

La maniera in cui questo è progettato e costruito determina la sua efficienza e durata.

Con la nuova serie **TURBO ELITE** e **CLASSIC**, il focolare interamente saldato in acciaio smaltato porcellanato è stato completamente riprogettato ed è coperto da una garanzia di 10 anni.

Costruendo il focolare e il frontalino in un unico pezzo si ottiene un telaio più forte in grado di garantire una lunga durata nel tempo. La serie **TURBO** inoltre ha focolari e cappe con rivestimento doppio, quindi il doppio dell'isolamento permette un maggior controllo della temperatura e una migliore ritenzione di calore. Le superfici di cottura e l'area per arrostiti si scaldano in maniera più efficiente utilizzando meno gas. Il tutto riduce i residui di carbonio.





Si accende al primo colpo

Lo starter di fiammata per l'accensione è affidabile, l'accensione avviene sempre al primo colpo, niente fiammiferi, niente batterie e il sistema di accensione multifunzione sprigiona una maggiore pressione di gas su tutti i bruciatori e la cottura risulta più controllata sia con alimentazione a GPL che a gas naturale.

Il rivestimento dell'intero barbecue resiste all'acqua e all'attacco degli acidi, dei prodotti alcalini e dei detergenti, resistendo alle abrasioni delle pagliette e delle pietre e impedendo il formarsi di ruggine e non brucia durante la cottura.



TURBO ELITE

I primi al mondo
ad introdurre la
**tecnologia al quarzo
radiante (RQT)**



Il bruciatore con Tecnologia al Quarzo Radiante (RQT) ad infrarossi che emette calore radiante direttamente sotto il cibo.

Il calore infrarosso radiante è molto più efficace nel trasferire calore al cibo rispetto ai sistemi convenzionali con fiamma a gas che possono con troppa facilità seccare e bruciare la carne. Inoltre ciascun bruciatore RQT prevede, per tutta la sua lunghezza, una cupola di quarzo che intensifica il calore; questa cupola realizzata non più in vetro, bensì in quarzo non viene in alcun modo influenzata dagli shock termici.

La tecnologia RQT garantisce un maggiore controllo della cottura e una precisione tale da consentire a tutti di diventare dei grandi chef del BBQ. E' difficile sbagliare con RQT.

RQT massimizza l'efficienza della cottura e permette di controllare la fiamma per una consistenza ed un sapore insuperabili.

Il modo più evoluto di cuocere sul barbecue

I bruciatori RQT grigliano in modo potente ed efficace. Ma ciò che è ancora più impressionante è che il nuovo **TURBO** può cuocere/grigliare i tagli più grassi di carne dando la possibilità di ridurre al minimo le fiammate. Tutto questo grazie all'intenso calore della cupola che vaporizza piuttosto che infiammare il grasso che cola. Si tratta di un'anteprima assoluta. Gli appassionati del BBQ saranno in grado di portare il loro nuovo **TURBO ELITE** fino al limite con una cottura grill rapida ed efficace.

I modelli **TURBO ELITE** sono caratterizzati da griglie realizzate in acciaio inox certificate per il contatto con gli alimenti. Le griglie a "V" capovolta riducono al minimo il contatto della superficie con il cibo, si ottiene in questo modo una miglior cottura priva di grasso e una facile pulizia.



TURBO CLASSIC

Tutto dipende dalla superficie di cottura

Corpo in acciaio smaltato disponibile nelle versioni con carrello in acciaio smaltato o con carrello in legno di faggio. Anche i modelli **TURBO CLASSIC** sono caratterizzati dalla piastra in ghisa e griglie a forma "V" capovolta. La ghisa pur rappresentando un materiale dalle ottime proprietà di conduzione del calore, viene facilmente intaccata dalla ruggine. Per questa ragione le superfici di cottura sono rivestite di smalto opaco porcellanato sottoposto ad 800° Celsius.

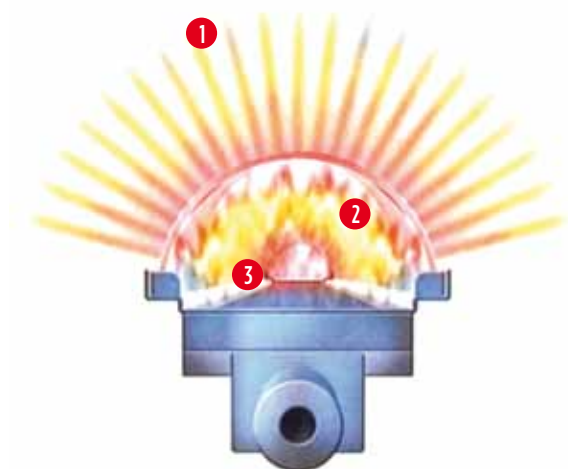
I bruciatori RQT

La combinazione bruciatore in ceramica con coperchio di vetro fornisce la migliore cottura, aumentando il calore radiante.

Questo ha due vantaggi:

IL CIBO SI SECCA MENO perchè circola meno aria calda attorno al cibo.

MAGGIORE EFFICIENZA una percentuale più elevata di energia è utilizzata per concentrare il calore radiante direttamente sul cibo, piuttosto che riscaldare l'aria che si disperde velocemente.



1 - Il calore si accumula nel coperchio di vetro al quarzo che poi lo re-irradia in un arco geometrico.
RISULTATO: il cibo è cucinato attraverso radiazione di calore piuttosto che attraverso l'aria calda.

2 - Il coperchio di vetro al quarzo mantiene l'aria calda di combustione all'interno della zona di combustione più a lungo.
RISULTATO: il calore si intensifica sotto il coperchio ed i gas caldi non hanno una via diretta al cibo.

3 - La combustione avviene a ridosso della superficie del bruciatore, in modo che si surriscaldi.
RISULTATO: la maggior parte dell'energia va nel riscaldamento della ceramica anzichè nella produzione di gas caldi.

Proprietà del QUARZO

Il vetroceramica è fatto di cristalli di quarzo puri SiO_2 senza gli additivi tipicamente presenti nel vetro ordinario. L'elevata purezza chimica del materiale ha molti benefici diretti:

- Riduce al minimo l'interazione con le radiazioni e permette così una maggiore trasmissione.
- Temperature molto più elevate (oltre 1200°C).
- Migliore resistenza meccanica e resistenza agli urti.

Dati tecnici

	TURBO CLASSIC 2	TURBO CLASSIC 4	TURBO CLASSIC 6	TURBO ELITE 2	TURBO ELITE 4	TURBO ELITE 6
POTENZA MASSIMA	8,4 kW	16,8 kW	25,2 kW	7,9 kW	15,8 kW	23,7 kW
BRUCIATORI TOTALI	2	4	6	2	4	6
BRUCIATORE IN GHISA SMALTATA PORCELLANATA	2	4	6	1	2	3
BRUCIATORE RQT				1	2	3
AREA DI COTTURA PRINCIPALE (mm circa)	522x488	791x488	1313x488	522x488	791x488	1313x488
LARGHEZZA BBQ SU CARRELLO (mm circa)	1370	1640	2210	1370	1640	2210
ALTEZZA BBQ SU CARRELLO CAPP APERTA	1600	1600	1600	1600	1600	1600
PROFONDITA' BBQ SU CARRELLO CAPP APERTA	730	730	730	730	730	730
SUPERFICIE DI COTTURA	GHISA SMALTATA PORCELLANATA	GHISA SMALTATA PORCELLANATA	GHISA SMALTATA PORCELLANATA	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX
MATERIALE CAPP A PER ARROSTIRE	ACCIAIO SATIN. E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SATIN. E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SATIN. E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO INOX E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO INOX E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO INOX E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO
MATERIALE FOCOLARE	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO
GARANZIA FOCOLARE BBQ (ANNI)	10	10	10	10	10	10
PANNELLO DI CONTROLLO	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX
ACCENSIONE	A SCINTILLA X2	A SCINTILLA X4	A SCINTILLA X6	A SCINTILLA X2	A SCINTILLA X4	A SCINTILLA X6
GRIGLIA SCALDAVIVANDE (mm)	480x125	770x125	1250x125	480x125	770x125	1250x125
SPIEDO	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE
PIANO COTTURA LATERALE POTENZA kW 3,7	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE
TIPI DI GAS	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE
OPZIONE INCASSO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
VARIANTI	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO
CARRELLO IN LEGNO		SI			SI	

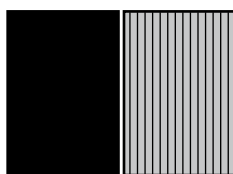
Potenza singolo bruciatore RQT 3,70 kW
Potenza singolo bruciatore ghisa 4,20 kW

TURBO ELITE2

- Potenza massima: 7,9 kW
- 1 bruciatore in ghisa smaltata
- 1 bruciatore raggi infrarossi RQT
- Piastra e griglia in acciaio inox
- Ripiano sinistro con cassetto
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V

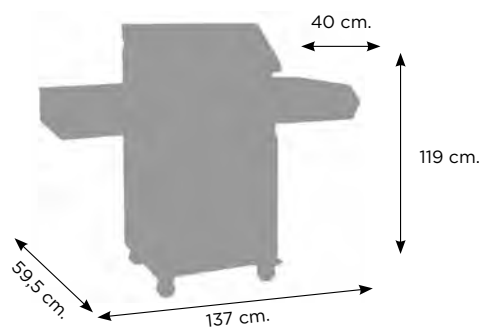


Superficie di cottura
52,2 x 48,8 cm.



Piastra
acciaio

Griglia
acciaio



BDT2E

Barbecue
TURBO 2 ELITE tutto
in acciaio inox con cappa
forno e carrello in acciaio inox

BDT2EP

Barbecue
TURBO 2 ELITE tutto in
acciaio inox con cappa forno e
carrello in acciaio inox e piano
cottura laterale

ODPE1

Piano cottura laterale
un fuoco
**se acquistato
separatamente**

ODFTE

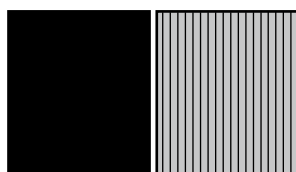
Friggitrice elettrica
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox

TURBO ELITE4

- Potenza massima: 15,8 kW
- 2 bruciatori in ghisa smaltata
- 2 bruciatori raggi infrarossi RQT
- Piastra e griglie in acciaio inox
- Ripiano sinistro con cassetto
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V

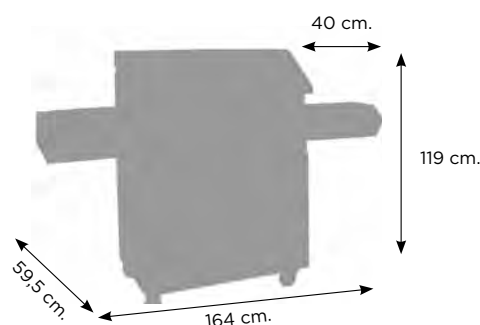


Superficie di cottura
79,1 x 48,8 cm.



Piastra
acciaio

Griglie
acciaio



BDT4E

Barbecue TURBO 4 ELITE
tutto in acciaio inox con cappa
forno e carrello in acciaio inox

BDT4EP

Barbecue TURBO 4 ELITE tutto
in acciaio inox con cappa forno
e carrello in acciaio e piano
cottura laterale

ODPE1

Piano cottura laterale
un fuoco
**se acquistato
separatamente**

ODFTE

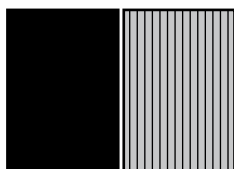
Friggitrice elettrica
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox

TURBO ELITE6

- Potenza massima: 23,7 kW
- 3 bruciatori in ghisa smaltata
- 3 bruciatori raggi infrarossi RQT
- Piastre e griglie in acciaio inox
- Ripiano sinistro con cassetto
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



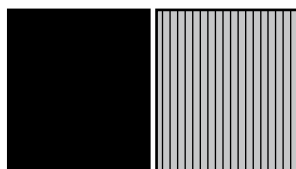
Superficie di cottura
52,2 x 48,8 cm.



Piastra
acciaio

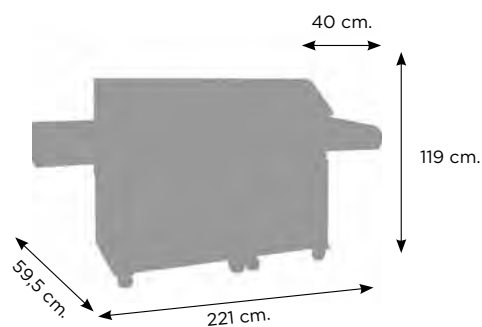
Griglia
acciaio

Superficie di cottura
79,1 x 48,8 cm.



Piastra
acciaio

Griglie
acciaio



BDT6E

Barbecue TURBO 6 ELITE
tutto in acciaio inox con cappa
forno e carrello in acciaio inox

BDT6EP

Barbecue TURBO 6 ELITE
tutto in acciaio inox con cappa
forno e carrello in acciaio inox
e piano cottura laterale

ODPE1

Piano cottura laterale
un fuoco
**se acquistato
separatamente**

ODFTE

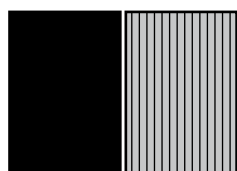
Friggitrice elettrica
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox

TURBO CLASSIC2

- Potenza massima: 8,4 kW
- 2 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V

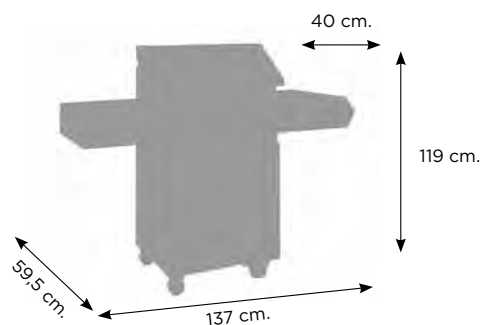


Superficie di cottura
52,2 x 48,8 cm.



Piastra
ghisa

Griglia
ghisa



BDT2C

Barbecue TURBO 2 CLASSIC
con cappa forno e carrello
in acciaio smaltato

BDT2CP

Barbecue TURBO 2 CLASSIC
con cappa forno e carrello
in acciaio smaltato
e piano cottura laterale

ODPC1

Piano cottura laterale
un fuoco
**se acquistato
separatamente**

ODFTE

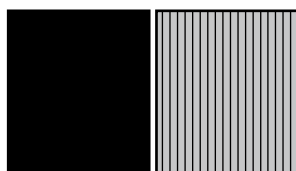
Friggitrice elettrica
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox

TURBO CLASSIC4

- Potenza massima: 16,8 kW
- 4 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V

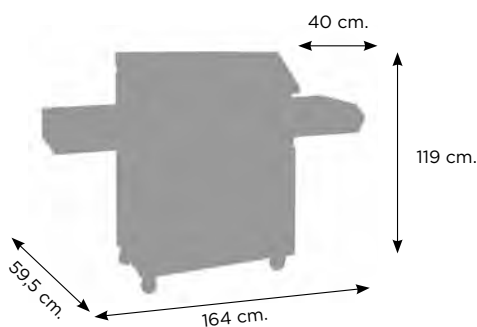


Superficie di cottura
79,1 x 48,8 cm.



Piastra
ghisa

Griglie
ghisa



BDT4C

Barbecue TURBO 4 CLASSIC
con cappa forno e carrello
in acciaio smaltato

BDT4CP

Barbecue TURBO 4 CLASSIC
con cappa forno e carrello
in acciaio smaltato
e piano cottura laterale

ODPC1

Piano cottura laterale
un fuoco
**se acquistato
separatamente**

ODFTE

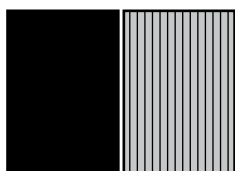
Friggitrice elettrica
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox

TURBO CLASSIC6

- Potenza massima: 25,2 kW
- 6 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastre e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



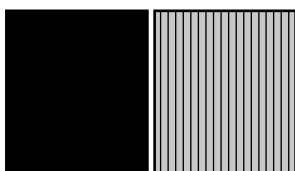
Superficie di cottura
52,2 x 48,8 cm.



Piastra
ghisa

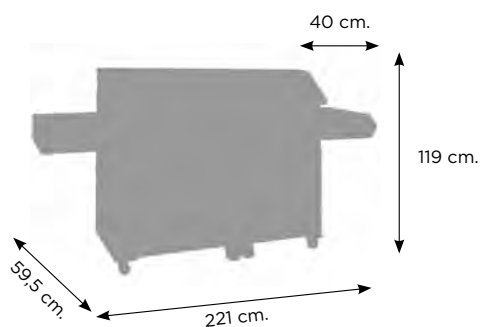
Griglia
ghisa

Superficie di cottura
79,1 x 48,8 cm.



Piastra
ghisa

Griglie
ghisa



BDT6C

Barbecue TURBO 6 CLASSIC
con cappa forno e carrello
in acciaio smaltato

BDT6CP

Barbecue TURBO 6 CLASSIC
con cappa forno e carrello
in acciaio smaltato
e piano cottura laterale

ODPC1

Piano cottura laterale
un fuoco
**se acquistato
separatamente**

ODFTE

Friggitrice elettrica
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox

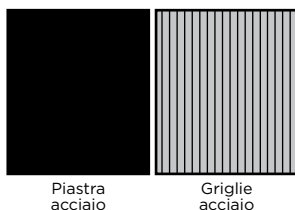
TURBO ELITE4

CARRELLO LEGNO

- Potenza massima: 15,8 kW
- 2 bruciatori in ghisa smaltata
- 2 bruciatori raggi infrarossi RQT
- Piastra e griglie in acciaio inox
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V

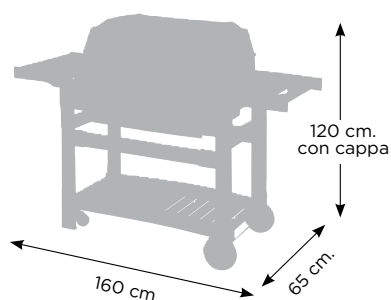


Superficie di cottura
79,1 x 48,8 cm.



Piastra
acciaio

Griglie
acciaio



BDT4EN
Barbecue TURBO 4 ELITE
tutto in acciaio inox
con cappa forno

CDT4D
Carrello in legno
faggio DELUXE

OPTIONAL
ODFTD
Friggitrice elettrica con
cornice carrello DELUXE

ODP1TD
Piano cottura tripla
corona con cornice
DELUXE

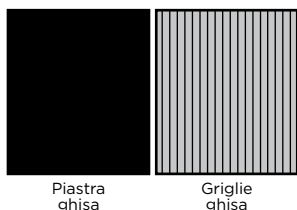
TURBO CLASSIC4

CARRELLO LEGNO

- Potenza massima: 16,8 kW
- 4 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V

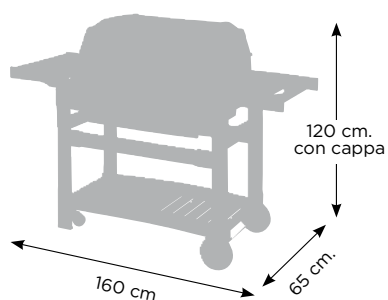


Superficie di cottura
79,1 x 48,8 cm.



Piastra
ghisa

Griglie
ghisa



BDT4CN
Barbecue
TURBO 4 CLASSIC
con cappa forno

CDT4D
Carrello in legno
faggio DELUXE

OPTIONAL
ODFTD
Friggitrice elettrica con
cornice carrello DELUXE

ODP1TD
Piano cottura tripla
corona con cornice
DELUXE

TURBO ELITE/CLASSIC2 AD INCASSO



- BDT2EN Barbecue TURBO 2 ELITE bruciatori RQT ad incasso
- BDT2CN Barbecue TURBO 2 CLASSIC bruciatori in ghisa ad incasso

TURBO ELITE/CLASSIC4 AD INCASSO

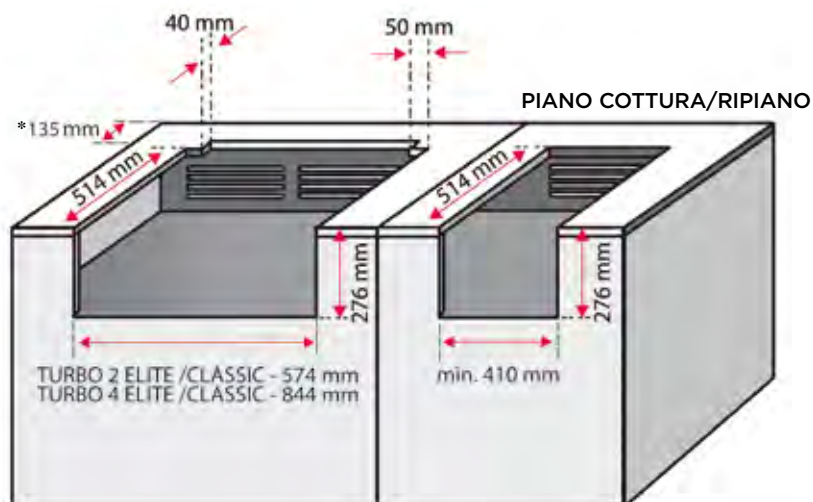


- BDT4EN - Barbecue TURBO 4 ELITE bruciatori RQT ad incasso
- BDT4CN - Barbecue TURBO 4 CLASSIC bruciatori in ghisa ad incasso
- ODPE1 Piano cottura laterale TURBO ELITE
- ODPC1 Piano cottura laterale TURBO CLASSIC
- PSE Ripiano c/cassetto TURBO ELITE

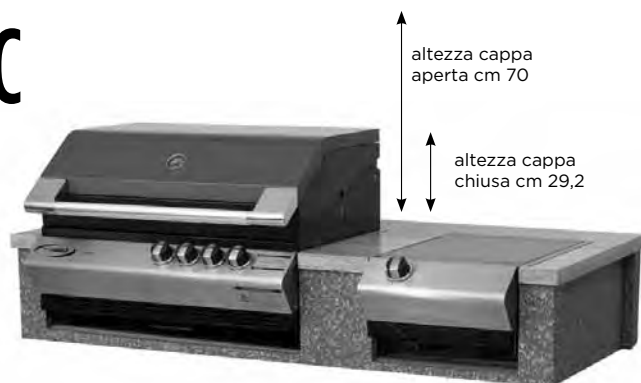
L'immagine riportata accanto mostra le dimensioni di incasso del barbecue e del piano cottura e/o ripiano laterale. Le staffe per il fissaggio del barbecue e del bruciatore laterale nell'alloggiamento dedicato sono fornite a parte e sono da richiedere al momento dell'ordine.

I barbecue TURBO ELITE e CLASSIC devono essere ordinati a GPL o a METANO

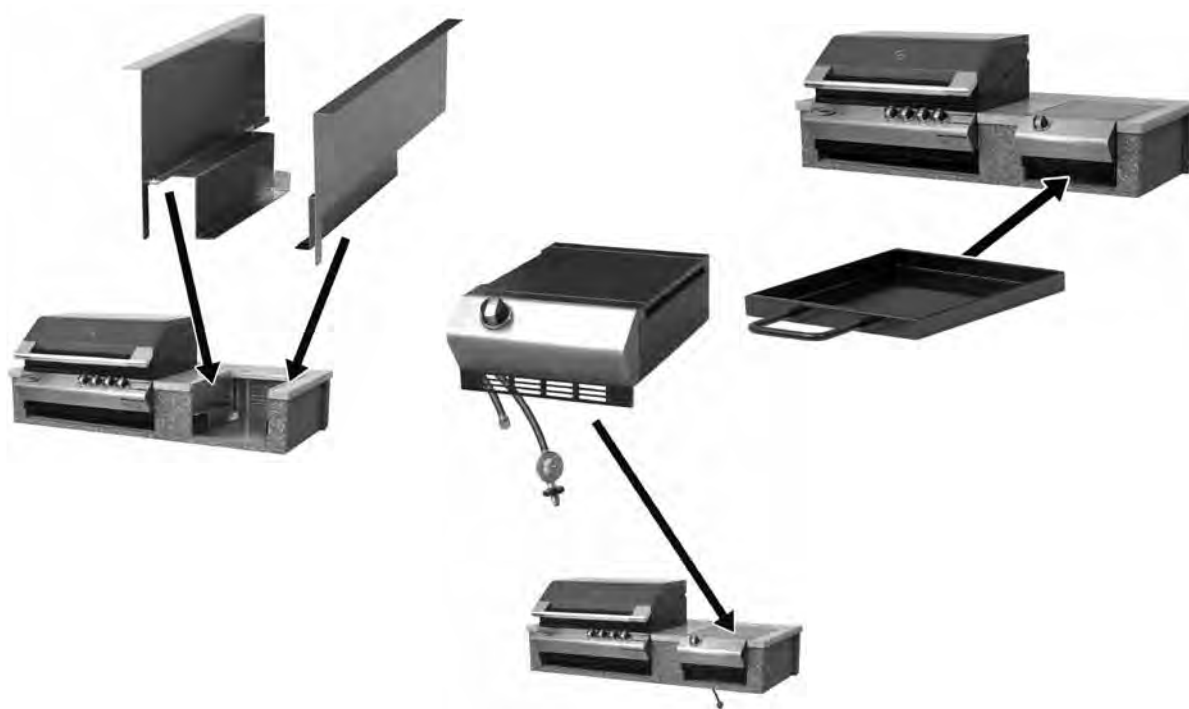
* APERTURA CAPPA



KIT SOSTEGNI TURBO ELITE/CLASSIC



KIT SOSTEGNI PIANO COTTURA / CASSETTO



- **ADKIT** kit sostegni per incasso **TURBO ELITE / CLASSIC**
- **ADKITR** kit sostegni per incasso piano cottura o cassetto, completo di griglia e vassoio
- **ADKAP** Kit 4 piedini universale per installazione in appoggio per barbecue





SERIE EURO



- Paravento e griglia scaldavivande in acciaio inox.
- Corpo, piastre, griglie smaltati- porcellanati con certificazione di idoneità al contatto alimentare.
- Funzionanti con o senza roccia lavica o con mattonelle ceramiche.
- Sistema di raccolta grassi.
- Bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA.**
- Rubinetti con accensione integrata.
- Frontalino con trattamento antimacchia.
- Carrello in solido in legno di faggio di prima scelta **Made in Italy**, con ruote pivotanti.

OPTIONAL

- Friggitrice elettrica 220 V
- Piano cottura laterale a tripla corona 3,37 Kw.
- Garantiti 5 anni
- Certificati **CE** sia per uso a gas liquido sia a metano
- Tutti i ricambi sono disponibili a **15 anni dall'acquisto**
- Collaudati uno a uno.

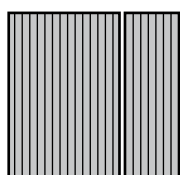
Il barbecue può essere ordinato già funzionante a metano o convertito in un secondo tempo grazie al kit trasformazione metano presente in dotazione in ogni barbecue.

EURO2

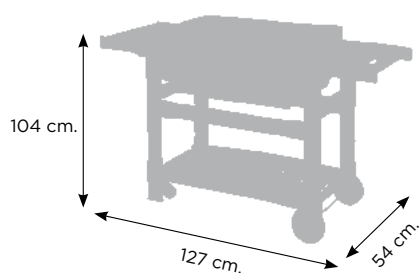
- Potenza massima: 10,4 kW
- 2 bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Griglie in ghisa



Superficie di cottura
50 x 49 cm.



Griglia grande
Griglia piccola



BDE2C
Barbecue EURO 2
(solo corpo)

CDE2
Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno eucalipto
non è possibile montare il piano
cottura e/o friggitrice

- Barbecue Euro 2 + Carrello in legno
- ADKRE 2/4 Kit rete + Roccia lavica

EURO3

- Potenza massima: 15,6 kW
- 3 bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



ODP1S - ODP1BG
Friggitrice elettrica (optional)

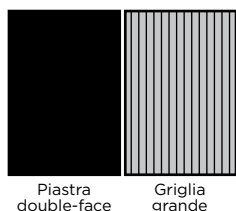


ODFS - ODFBG
Piano cottura laterale (optional)



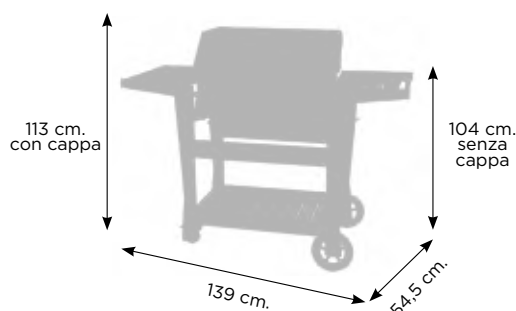
Ingombri carrello standard

Superficie di cottura
65 x 49 cm.



Piastra double-face

Griglia grande



BDE3C
Barbecue EURO 3
(solo corpo)

CDE3SA - CDE3BG
Carrello in legno faggio naturale o sbiancato
STANDARD con 2 ripiani

ODP1S - ODP1BG
Piano cottura laterale tripla corona con coperchio inox con cornice in legno naturale o sbiancato

ODFS - ODFBG
Friggitrice elettrica in acciaio Inox - 220V con coperchio inox cornice in legno naturale o sbiancato

ODCFE3
Cappa forno EURO 3
acciaio inox

CON CARRELLO STANDARD

- Barbecue Euro 3 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 3 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 3 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

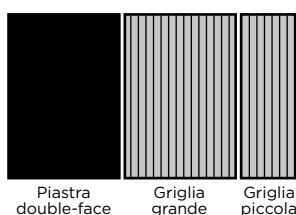
• **ADKRE3** Kit roccia lavica e portalava
Ogni optional aumenta l'ingombro del barbecue di cm 8

EURO4

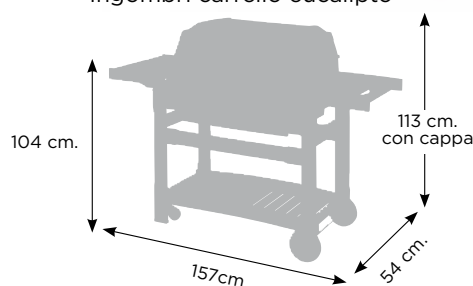
- Potenza massima: 20,8 kW
- 4 bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



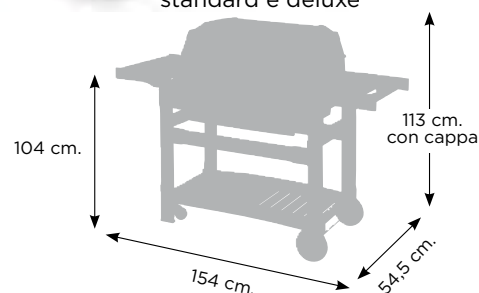
Superficie di cottura
80 x 49 cm.



Ingombri carrello eucalipto



Ingombri carrello standard e deluxe



CDE4D

Carrello in legno faggio
DELUXE con 2 ripiani

ODP1D

Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice deluxe

ODFD

Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
con cornice deluxe

BDE4C

Barbecue EURO 4
(solo corpo)

CDE4S

Carrello in legno faggio
STANDARD con 2 ripiani

ODP1S

Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice standard

ODFS

Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
con cornice standard

ODCFE4

Cappa forno EURO 4
acciaio inox

CDE4

Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno
eucalipto non è
possibile montare il
piano cottura e/o
friggitrice

CON CARRELLO DELUXE

- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO STANDARD

- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO IN EUCALIPTO

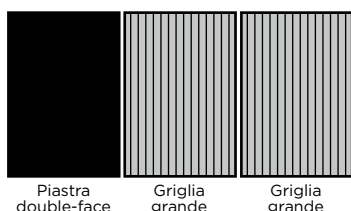
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno
 - ADKRE 2/4 Kit roccia lavica e portalava
- Ogni optional aumenta l'ingombro del barbecue di cm 8

EURO5

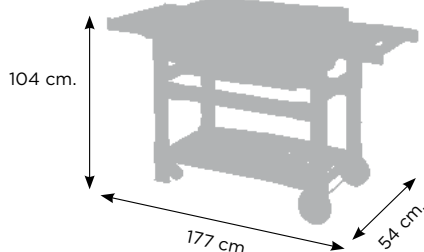
- Potenza massima: 26 kW
- 5 bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



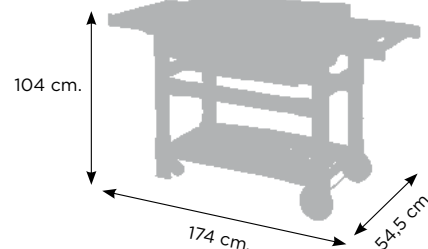
Superficie di cottura
100 x 49 cm.



Ingombri
carrello eucalipto



Ingombri carrello
standard e deluxe



CDE5D
Carrello in legno faggio
DELUXE con 2 ripiani

ODP1D
Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice deluxe

ODFD
Friggitrice elettrica
in acciaio inox - 220V
con coperchio inox
con cornice deluxe

BDE5C
Barbecue EURO 5
(solo corpo)

CDE5S
Carrello in legno
faggio STANDARD
con 2 ripiani

ODP1S
Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice standard

ODFS
Friggitrice elettrica
in acciaio inox - 220V
con coperchio inox
con cornice standard

CDE5
Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno eucalipto non è possibile
montare il piano cottura e/o friggitrice

CON CARRELLO DELUXE

- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO STANDARD

- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO IN EUCALIPTO

- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno

- ADKRE5 Kit roccia lavica e portalava

Ogni optional aumenta l'ingombro del barbecue di cm 8



il barbecue con la valvola di sicurezza

EURO SAFETY CONTROLS è dotato di valvole di sicurezza che interrompono rapidamente il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

La fiamma dei bruciatori, infatti, surriscalda la termocoppia che genera una micro corrente. Questa eccita un magnete che, a sua volta, aziona il meccanismo della valvola di immissione del gas. In caso venga a mancare la fonte di calore, cioè la fiamma del bruciatore, tutto il processo si interrompe e la valvola di immissione del gas si chiude, indipendentemente dalla posizione della manopola di comando.

EURO SAFETY CONTROLS è certificato secondo la normativa UNI EN 203-1 (Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas).

EURO SAFETY CONTROLS è certificato anche per l'utilizzo all'interno.





I barbecue **DOLCEVITA SAFETY CONTROLS** hanno il gusto della praticità: subito pronti per grigliare in pochi minuti, portano in tavola una cottura saporita e uniforme, senza fiammate o bruciature.

Collaudati uno ad uno sono garantiti 10 anni, durevoli nel tempo ed insensibili a pioggia o salsedine, grazie ad una completa smaltatura porcellanata ed all'alto livello dei loro componenti. I barbecue **DOLCEVITA SAFETY CONTROLS** sono certificati **CE** UNI EN 203-1 idonei per l'utilizzo all'interno, ideali per uso professionale in ristoranti e bar. Prodotti interamente in Italia.

CARATTERISTICHE

- Griglia scaldavivande in acciaio inox.
- Corpo, piastre, griglie smaltati- porcellanati con certificazione di idoneità al contatto alimentare.
- Funzionanti con o senza roccia lavica o con mattonelle ceramiche.
- Sistema di raccolta grassi.
- Bruciatori in acciaio inox.
- Rubinetto valvolato con accensione integrata.
- Frontalino con trattamento antimacchia.
- Carrello in solido legno di faggio di prima scelta **Made in Italy** con ruote pivotanti.

OPTIONAL

- Friggitrice elettrica 220 V.
- Piano cottura laterale a tripla corona 3,37 Kw.
- Garantiti 10 anni.
- Certificati **CE** sia per uso a gas liquido sia a metano e per l'utilizzo all'interno.
- Tutti i ricambi sono disponibili a **15 anni dall'acquisto**.
- Collaudati uno a uno.

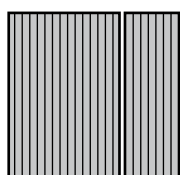
Il barbecue può essere ordinato già funzionante a metano o convertito in un secondo tempo grazie al kit trasformazione metano presente in dotazione in ogni barbecue.

EURO2 SAFETY CONTROLS

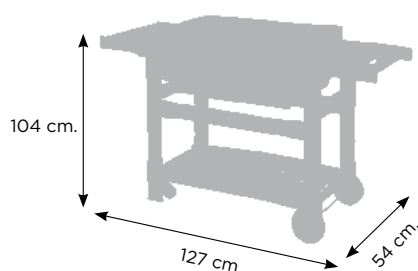
- Potenza massima: 9,60 kW
- 2 bruciatori in acciaio inox
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Griglie in ghisa



Superficie di cottura
50 x 49 cm.



Griglia grande
Griglia piccola



BDE2AV
Barbecue EURO 2
(solo corpo)

CDE2
Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno eucalipto
non è possibile montare il piano
cottura e/o friggitrice

- Barbecue Euro 2 + Carrello in legno
- ADKRE 2/4 Kit roccia lavica e portalava

EURO3 SAFETY CONTROLS

- Potenza massima: 14,4 kW
- 3 bruciatori in acciaio inox
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica 220 V



ODP1S - ODP1BG
Friggitrice elettrica (optional)

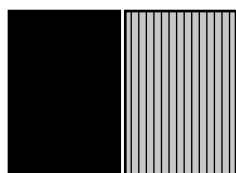


ODFS - ODFBG
Piano cottura laterale (optional)



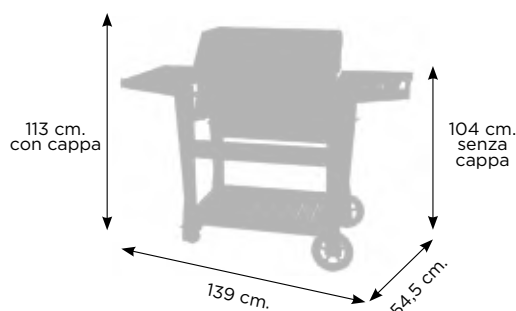
Ingombri carrello standard

Superficie di cottura
65 x 49 cm.



Piastra double-face

Griglia grande



BDE3AV
Barbecue EURO 3
(solo corpo)

CDE3SA - CDE3BG
Carrello in legno
faggio naturale o
sbiancato con 2 ripiani

ODP1S - ODP1BG
Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice in legno
naturale o sbiancato

ODFS - ODFBG
Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
cornice in legno
naturale o sbiancato

ODCFE3
Cappa forno EURO 3
acciaio inox

CON CARRELLO STANDARD

- Barbecue Euro 3 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 3 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 3 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

- ADKRE3 Kit roccia lavica e portalava)

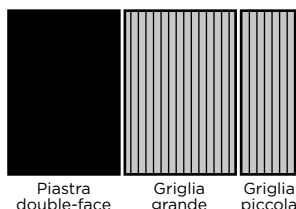
Ogni optional aumenta l'ingombro del barbecue di cm 8

EURO4 SAFETY CONTROLS

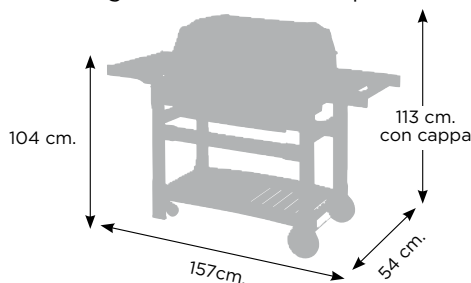
- Potenza massima: 19,20 kW
- 4 bruciatori in acciaio inox
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica 220 V



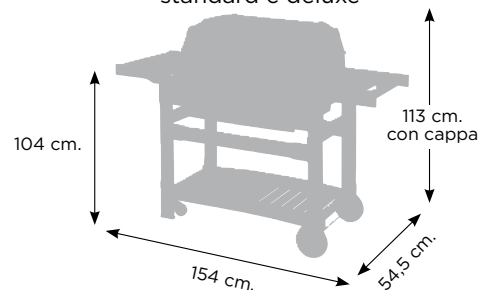
Superficie di cottura
80 x 49 cm.



Ingombri carrello eucalipto



Ingombri carrello
standard e deluxe



CDE4D

Carrello in legno faggio
DELUXE con 2 ripiani

ODP1D

Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice deluxe

ODFD

Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
con cornice deluxe

BDE4AV

Barbecue EURO 4
(solo corpo)

CDE4S

Carrello in legno faggio
STANDARD con 2 ripiani

ODP1S

Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice standard

ODFS

Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
con cornice standard

ODCFE4

Cappa forno EURO 4
acciaio inox

CDE4

Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno
eucalipto non è
possibile montare il
piano cottura e/o
friggitrice

CON CARRELLO DELUXE

- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO STANDARD

- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO IN EUCALIPTO

- Barbecue Euro 4 + Carrello in legno

- ADKRE 2/4 Kit roccia lavica e portalava

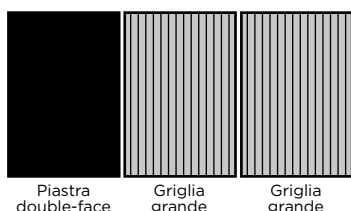
Ogni optional aumenta l'ingombro del barbecue di cm 8

EURO5 SAFETY CONTROLS

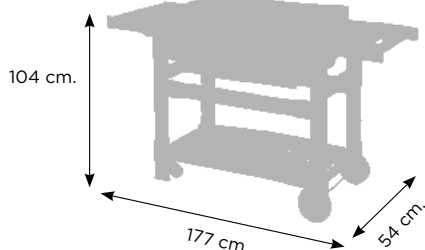
- Potenza massima: 24 kW
- 5 bruciatori in acciaio inox
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica 220 V



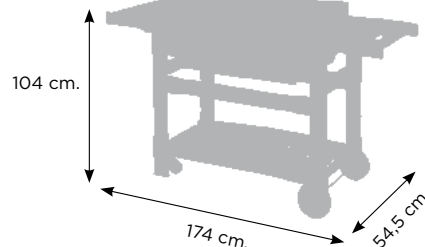
Superficie di cottura
100 x 49 cm.



Ingombri
carrello eucalipto



Ingombri carrello
standard e deluxe



CDE5D
Carrello in legno faggio
DELUXE con 2 ripiani

ODP1D
Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox
con cornice deluxe

ODFD
Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
con cornice deluxe

BDE5AV
Barbecue EURO 5
(solo corpo)

CDE5S
Carrello in legno
faggio STANDARD
con 2 ripiani

ODP1S
Piano cottura laterale
tripla corona con
coperchio inox con
cornice standard

ODFS
Friggitrice elettrica
in acciaio Inox - 220V
con coperchio inox
con cornice standard

CDE5
Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno eucalipto non è possibile
montare il piano cottura e/o friggitrice

CON CARRELLO DELUXE

- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

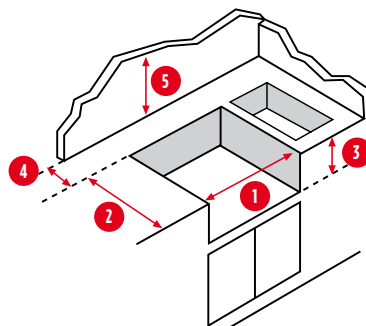
CON CARRELLO STANDARD

- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno + Piano cottura + Friggitrice

CON CARRELLO IN EUCALIPTO

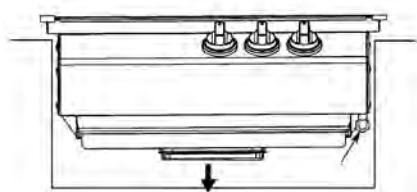
- Barbecue Euro 5 + Carrello in legno
- **ADKRE5 Kit roccia lavica e portalava**
- Ogni optional aumenta l'ingombro del barbecue di cm 8**

barbecue EURO soluzioni ad incasso



I barbecues **DOLCEVITA** si prestano ad essere inseriti in strutture fisse: è una soluzione originale sempre più apprezzata, in particolare in presenza di verande e terrazze e, grazie alla smaltatura porcellanata, il barbecue resiste alle intemperie senza il minimo danno.

La **DOLCEVITA BBQ s.r.l.** fornisce la massima assistenza ad architetti e professionisti nel mondo dell'outdoor nella progettazione e realizzazione di soluzioni di arredo comprendenti i barbecues **DOLCEVITA**.



NOTA BENE: la larghezza consigliata (1) della sede da realizzare è inferiore alla larghezza del barbecue perchè così facendo il corpo del barbecue andrà in appoggio sulla sua cornice inserendosi perfettamente nella struttura.



ODP1IN
Piano cottura laterale
tripla corona 3,37 Kw
da incasso



ODFIN
Friggitrice elettrica 220 V
da incasso, contenente 2 lt.
d'olio e dotata di termostato
di sicurezza

	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA	(4) DISTANZA MINIMA DAL MURO	(5) ALTEZZA APERTA CAPPÀ
EURO 2	46,5 cm	52 cm	30 cm		
EURO 3	62,5 cm	52 cm	30 cm	12 cm	60 cm
EURO 4	77,5 cm	52 cm	30 cm	12 cm	60 cm
EURO 5	97,5 cm	52 cm	30 cm		
Piani cottura 1 fuoco, friggitrice	28 cm	48 cm	Piani cott. 6,50 cm Friggitrice 16,50 cm		

* La distanza minima dal muro serve a consentire l'apertura completa della cappa-forno della serie EURO 3 e EURO 4.

- ODP1IN Piano cottura laterale con coperchio inox da incasso
- ODFIN Friggitrice elettrica acciaio inox 220 V con coperchio inox da incasso
- ADKAP Kit 4 piedini universale per installazione in appoggio per barbecues

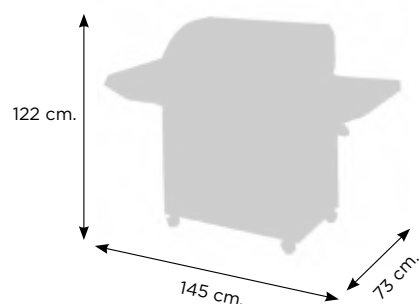
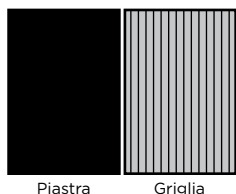


BEEFMASTER

- Potenza massima: 15,6 Kw
- 3 bruciatori in ghisa
- Corpo, coperchio e carrello in acciaio smaltato
- Con o senza roccia lavica
- Una griglia in ghisa e una piastra in ghisa
- Termometro integrato
- Ampia maniglia termoisolante
- 1 ripiano laterale
- Piano cottura 1 fuoco 3,35 kW
- Carrello in acciaio smaltato porta bombola con ruote pivotanti
- **Garanzia braciere e coperchio 5 anni**
- Il barbecue può essere ordinato già funzionante a metano o convertito in un secondo tempo grazie al kit trasformazione metano presente in dotazione in ogni barbecue



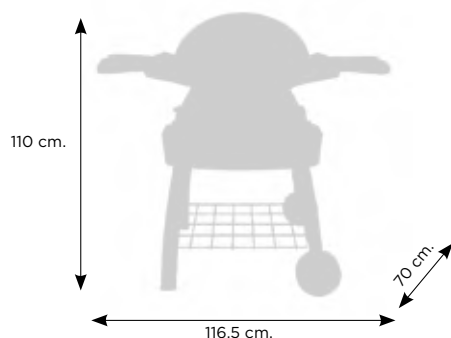
Superficie di cottura
64 x 48 cm.



- **BBM3P Barbecue BEEFMASTER + Carrello in acciaio smaltato + Piano cottura**
- **ABKIT Kit roccia lavica e portalava**

TWINGRILL

- Potenza: 5,2 kw
- Coperchio in alluminio pressofuso
- Braciare in alluminio pressofuso
- 2 bruciatori in acciaio 304
- 2 griglie di cottura in ghisa smaltata
- Termometro integrato
- Ampia maniglia termoisolante
- Superficie di cottura (56x41)
- 2 manopole di regolazione della temperatura
- Accensione integrata piezoelettronica
- 2 ripiani neri pieghevoli in plastica termoisolante
- Vaschetta per la raccolta dei grassi
- Carrello in plastica termoisolante con 4 gambe
- Gambe in alluminio pressofuso verniciate grigie
- Cestello porta oggetti
- **GARANZIA braciare e coperchio 5 anni.**



DIMENSIONI PRODOTTO 144x116,5x70 cm
 Profondità 70 cm
 Larghezza (pianetti aperti) 116,5 cm
 Larghezza (pianetti chiusi) 82 cm
 Altezza cappa aperta 144
 Altezza cappa chiusa 110

- BTGG - BTGR Barbecue TWINGRILL grigio/rosso
- BTGGC - BTGRC Barbecue TWINGRILL + carrello grigio/rosso
- CTG Carrello TWINGRILL

ACCESSORI TWINGRILL



ATGS2
Griglia scaldavivande



TG200
Piastra double-face



ATGC2
Copertina per barbecue con carrello



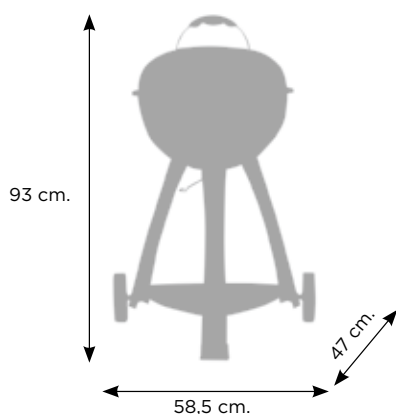
ATGCA
Copertina per barbecue

SALLY47 CARBONELLA

- Braciere in acciaio smaltato
- Coperchio in acciaio smaltato
- Gancio per coperchio
- Ceneriera interna in acciaio smaltato
- Impugnature in nylon
- Termometro integrato nel coperchio
- Griglia di cottura in acciaio cromato con due maniglie solleva griglia
- Griglia focolare in acciaio cromato
- Carrello e due ruote in materiale termoindurente
- Peso 9 kg
- Dimensioni 93x58,5x47 cm
- **GARANZIA braciere e coperchio 2 anni**



UNI EN
1860-1-2013



- BC47 - Barbecue SALLY47
- ADCS - Accenditore per carbonella

ALEX57 CARBONELLA

- Braciere in acciaio smaltato
- Coperchio in acciaio smaltato
- Gancio per coperchio
- Ceneriera interna in acciaio smaltato
- Impugnatura in nylon
- Termometro integrato nel coperchio
- Griglia di cottura in acciaio cromato con due maniglie solleva griglia
- Griglia focolare in acciaio cromato
- Carrello e due ruote
- in materiale termoindurente
- Peso 14 kg
- Dimensioni 105x70x65 cm
- **GARANZIA braciere e coperchio 2 anni.**



UNI EN
1860-1-2013

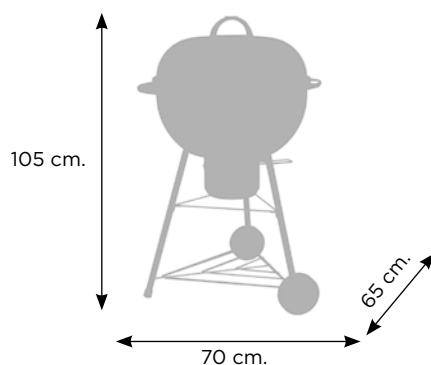


Disponibile nei seguenti colori:

- ☐ BC57B - BIANCO
- ☒ BC57N - NERO
- ☒ BC57R - ROSSO
- ☒ BC57V - VERDE SCURO



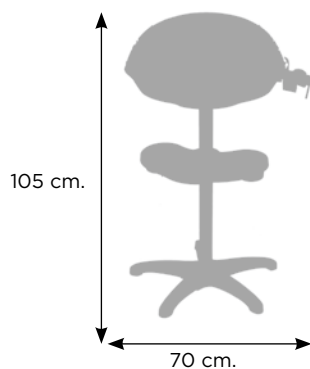
Accenditore
per carbonella



- BC57B - Barbecue ALEX57 a carbonella bianco
- BC57N - Barbecue ALEX57 a carbonella nero
- BC57R - Barbecue ALEX57 a carbonella rosso
- BC57V - Barbecue ALEX57 a carbonella verde
- ADCS - Accenditore per carbonella

ELECTRIC FUN

- Grill elettrico con coperchio
- Carrello
- Vassoio portaspezie
- Controllo termostato
- Superficie griglia Ø cm 50
- 220/240V - 2000W - 50/60Hz
- **GARANZIA** braciere e coperchio 2 anni.



Accessori



Accessori



Set utensili GIORINOX Italy

Set utensili in acciaio Inox composto da: forchetta, paletta e pinza con impugnatura inox-legno

AD3G



Pinza

Pinza in acciaio inox

ADPI



Paletta

Paletta in acciaio inox

ADPA



Forkchetta

Forkchetta in acciaio inox

ADFO



Spazzola

Spazzola in acciaio inox con impugnatura in legno

ADSP



Set 6 utensili PRIMAVERA

Pennello, paletta, pinza, spazzola, coltello e forchetta con molla

ADS6S



Piastra refrattaria

Piastra refrattaria tonda per pizza ø 310 mm

ADPIZ



Pepita

Piastra in terracotta refrattaria quadrata
345x345 mm + pala per infornare + ricettario

ADPEPITA



Pizza Stone

Piatto pizza refrattario con manici cromati ø 330 mm

ADPIZ33



Pietra ollare

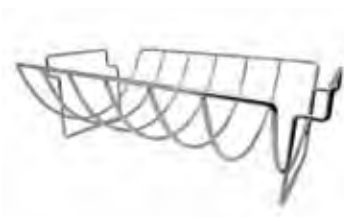
Pietra ollare 480x320 mm con pratico telaio cromato

ADPOL



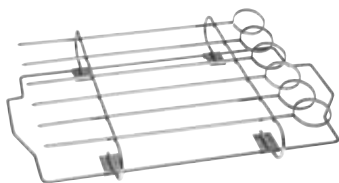
Griglia per pesce

ADGP



Supporto di cottura per costine e arrosti

ADRA



Set spiedini

Set di 6 spiedini girevoli in acciaio inox

ADRK6



Set girarrosto universale

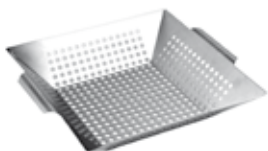
Con motore a batteria

ADGZ



Termometro digitale

ADTD



Wok in acciaio inox 304 per verdure

ADWV



Supporto in acciaio inox 304 per pollo

ADSP0



Doppia griglia in acciaio inox 304 con manico in legno

ADGD



Griglia in acciaio inox 304 per pannocchie

ADGPAN



Sacco di roccia lavica

Roccia lavica igienizzata, sacco ricambio 3 Kg.

ADRL3



Brichetti ceramici Kit 25 pz.

ADBRIC
€ 19,00 iva esclusa
€ 23,18 iva inclusa



Kit mattonelle Kit mattonelle ceramiche refrattarie 12 pz.

ADKMC



Copertina impermeabile di protezione in poliestere

ADC23G - Per modelli a 2 o 3 fuochi ADC4N - Per modelli a 4 fuochi
ADC5V - Per modelli a 5 fuochi APC6 - Per modelli a 5 o 6 fuochi



Copertina impermeabile di protezione in poliestere.

ADC6N - Per modelli Turbo Elite e Classic a 6 fuochi



Legnetti aromatizzanti Legnetti aromatizzanti con 3 aromi (pero, prugno, ontano). Scatola inox affumicatore per legnetti.

ADLA (legnetti) ADSA (scatola inox)



Kit tuttagriglia per EURO, DOLCEVITAego Kit composto da rete portalava suppl. + 1 sacco roccia + 1 griglia grande

ADKTG



Kit tuttagriglia per TURBO CLASSIC Kit composto da reti portalava, griglie supplementari e roccia lavica

ADKTGT2C - TURBO 2 CLASSIC ADKTGT4C - TURBO 4 CLASSIC



Kit tuttagriglia per TURBO ELITE

Kit composto da bruciatori e griglie supplementari

ADKTGT2E - TURBO 2 ELITE

ADKTGT4E - TURBO 4 ELITE



Bombola GPL

Bombola vuota per GPL - 5 kg.

ADB05



Indicatore livello gas

ADILP



Pulitore detergente

Specifico per piastre e griglie 0,75 l.

ADPSG



Cappello

ADCAP



Grembiule

ADGR



Guanti per grigliare

Guanti in vera pelle per grigliare, ignifugo

ADGU

DOLCEVITA®
BARBECUE



DOLCEVITA BBQ s.r.l.

25050 PIAN CAMUNO (BS) via Carducci, 3
tel. ++39.0364.599183 - fax ++39.0364.592756

e-mail: info@dolcevitabbq.it

www.barbecue.it

