

ECO FIRE

BARBECUE A PELLET

DAKOTA



Caratteristiche principali

- Piastra in ghisa, trattata con smalto alimentare cotto ad una temperatura superiore a 800°C, con canalina integrata per convogliare i grassi in un apposito contenitore in acciaio inox; la pulizia, da effettuarsi preferibilmente a piastra tiepida è semplice.
- Funzionamento a Pellet: il BBQ Dakota non richiede corrente elettrica, batterie, gas o carbone. Si accende in pochi minuti, garantendo una cottura rapida ed efficace, senza necessità di accessori aggiuntivi.
- Nessun fumo e pochi residui: grazie alla combustione a pirolisi del pellet, la fiamma raggiunge sino a 1200°C, producendo pochissimo fumo solo all'accensione. La cottura avviene in assenza di fumo e il residuo finale può essere utilizzato come fertilizzante.
- Sicurezza e comfort: progettato per garantire la massima sicurezza, il barbecue Dakota assicura un'esperienza di grigliata piacevole e affidabile.

Specifiche Tecniche

Struttura esterna: in acciaio verniciato a polvere adatta alle alte temperature

Brucciore interno: in acciaio Inox spessore 1 mm. indeformabile alle alte temperature.

Piastra di cottura: piastra in ghisa mm. 600x380, con smalto alimentare cotto a 800°C

Capacità bruciore : 3Kg di pellet

Durata utilizzo con carica di 3 Kg. : 180 minuti circa

Tempo di riscaldamento piastra : 20 minuti circa con pellet asciutto

Consumo pellet : 0,6 Kg / ora

Temperatura piastra : 300°C circa

Dimensioni (LxPxH) : cm. 65 x 45 x 102

Peso piastra : Kg. 10

Peso barbecue : Kg 42

Alp srl – Via dei Guasti, 39 - 20826 Misinto (MB)

Tel. +39.02/96320768 - www.eco-fire.it - info@eco-fire.it