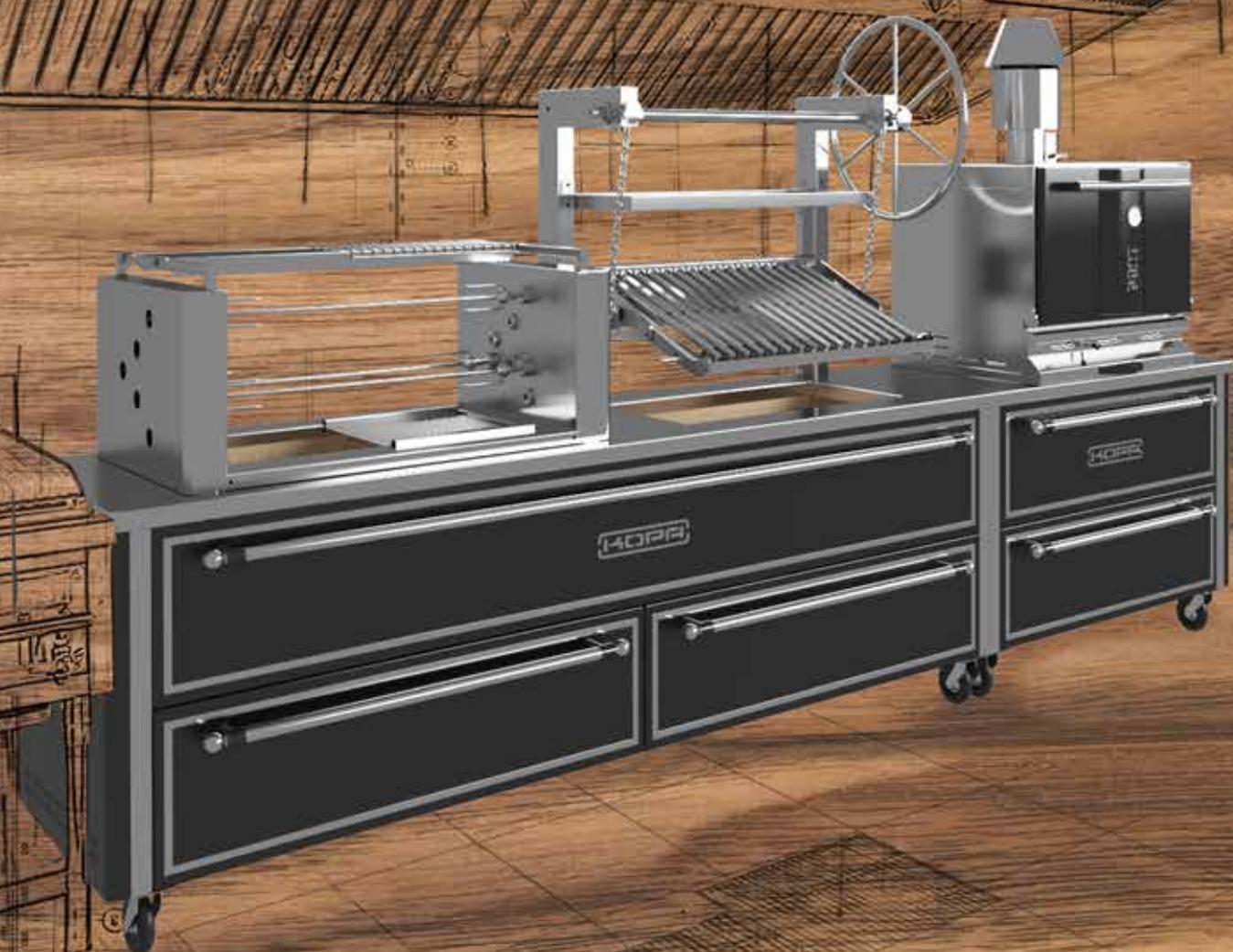


DAS FEUER
IM
HERZEN

VON UNVERGESSLICHEN
ABENDESSEN

2023 KATALOG



A

KOPPA
GRILLING SOLUTIONS

**KOPA
HOLZKOHLEÖFEN**

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



PROFESSIONELLER HOLZKOHLEOFEN

**SCHNELLES GRILLEN MIT
ERSTAUNLICHEN ERGEBNISSEN**



Kopa ist die perfekte Kombination aus Grill und Ofen. Das kontrollierte Schwelen der Holzkohle im Inneren des Grillofens verhindert das Ausbrechen von Flammen, weshalb die Oberfläche des Grillguts nicht versengt wird, und das hochwertige Isoliersystem ermöglicht die schnelle Zubereitung saftiger Gerichte mit einem einzigartigen Grillaroma. Unsere Produkte sind das Ergebnis eines hochtechnologischen Prozesses, mit sparsamer Energienutzung und elegantem Design zu einem erschwinglichen Preis. Wir bieten Ihnen verschiedene optionale Extras, mit denen Sie Ihre Kopa an Ihre Bedürfnisse anpassen und mit anderen hochwertigen Küchengeräten kombinieren können, um das komplette Bild einer modernen Küche zu gestalten.

KOPA FASST SEINE QUALITÄTEN IN VORTEILEN ZUSAMMEN

- E** **EFFIZIENT**
Im Vergleich zu anderen Öfen mit der gleichen Kapazität hat der Kopa-Grillofen einen wichtigen Vorteil - er spart Energie und Betriebskosten. Wenn Sie z. B. einen Außengrill verwenden, würden Sie 45 % mehr Holzkohle verbrauchen. Durch die Verwendung hochwertiger Holzkohle sind Kopa-Grillöfen außerdem effizienter als vergleichbare Elektro- oder Gasöfen.
- 🚀** **GESCHWINDIGKEIT**
Wir haben dafür gesorgt, dass Sie beim Grillen im Kopa-Grillofen mindestens 30 % Zeit im Vergleich zum Grillen auf einem offenen Holzkohlegrill sparen.
Zur Veranschaulichung: Für ein mittelgroßes, 4 cm dickes und 350 g schweres Rindersteak benötigen Sie nur 4 Minuten.
- 🍷** **EIN ALL-ROUNDER**
Kopa kombiniert einen Grill mit einem Backofen und ermöglicht so die Zubereitung vieler verschiedener Gerichte. Die Temperatur wird konstant hoch gehalten, so dass Sie Fleisch, Fisch und Gemüse schnell zubereiten können, die hervorragend schmecken. Er eignet sich auch für Pizzen, Fladenbrot und Gerichte in Pfannen.
- 👍** **HOCHWERTIGE VERARBEITUNG**
Die gleichmäßige Strahlung im Inneren des Ofens sorgt dafür, dass die Holzkohle die Wärme schnell und gleichmäßig verteilt, was dem Gericht eine gute Konsistenz verleiht. Die Qualität der innovativen Konstruktion des Kopa-Grillofens zeigt sich in allen seinen Produkten durch eine ausgeprägte Textur, ein verlockendes Aroma und einen hervorragenden Geschmack.
- ★** **EINFACH ZU BEDIENEN**
Beim Anzünden des Kopa-Grillofens wird die Hitze mit den beiden Klappen reguliert. Öffnen Sie beide beim Anzünden der Holzkohle; wenn Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben, schließen Sie die untere Klappe und regulieren Sie die Hitze mit der oberen Klappe. So einfach geht's. Mit der Temperaturanzeige an der Ofentür können Sie die Temperatur ständig überwachen.
- ❤️** **ERGONOMISCHES DESIGN**
In einer geschäftigen Küche mit langen Arbeitszeiten ist das Öffnen und Schließen der Backofentür nicht nur ein Detail. Wir haben ein spezielles System entwickelt, mit dem Sie die Tür sicher mit nur einem Finger öffnen und schließen können. Die Isolierung verringert nicht nur das Verletzungsrisiko erheblich, sondern verhindert auch die Aufheizung der Umgebung. Der Koch wird von unerträglicher Hitze verschont, was den Stress reduziert und ihm hilft, sich auf die Zubereitung der Speisen zu konzentrieren.
- 👑** **ELEGANT UND FUNKTIONELL**
Das moderne und elegante Design des Kopa-Grillofens ist Grund genug, ihn Ihren Gästen mit Stolz präsentieren. Edelstahl und die emaillierte Farbfront garantieren den Glanz und die Haltbarkeit der Farbe trotz der hohen Temperaturen. Sein Äußeres ist nicht nur schön, sondern auch funktional. Wir haben uns auf ein einfaches Design konzentriert, das es Ihnen ermöglicht, den Ofen zu benutzen, ohne viel Zeit mit der Installation und dem Einfahren zu verbringen.

WARUM KOPA

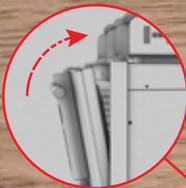
- ★ Äußeres Gehäuse aus rostfreier Stahl
- ★ Emaillierte Frontabdeckung
- ★ 600° C Thermometer
- ★ Eingebauter Aschekasten
- ★ Herausnehmbare Auffangschale für Bratfett
- ★ Hocheffiziente Isolierung für geringen Holzkohleverbrauch
- ★ Funkenfänger als Standardausrüstung
- ★ Vollständig einstellbare Belüftungsdüsen
- ★ 401 und 501 mit zwei Grillrosten als Standardausrüstung.

EINFÜHRUNG DER NEUEN SERIE KOPA X01

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



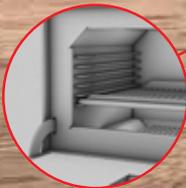
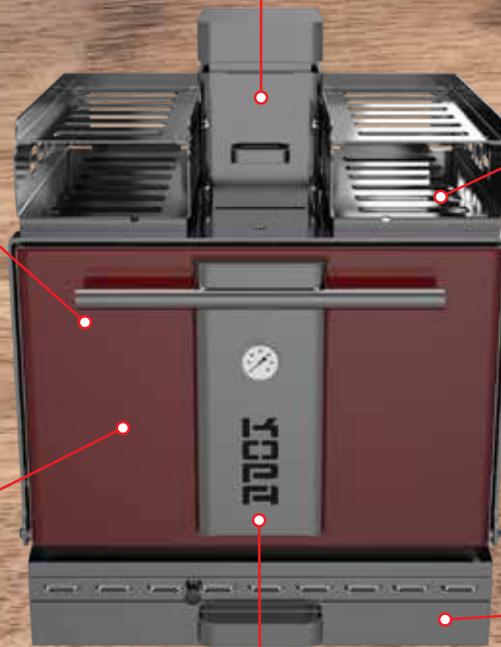
Neuer integrierter & demontierbarer
Funkenfänger mit waschbarem Einsatz



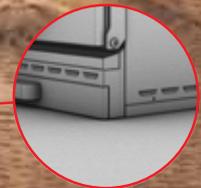
Sanft schließende
Tür



Neue OS-Konfiguration
mit herausnehmbaren
und waschbaren
GN-Regalen



Höhere Kammer im Modell 301
Echte Doppel-Grillrost- Fähigkeit

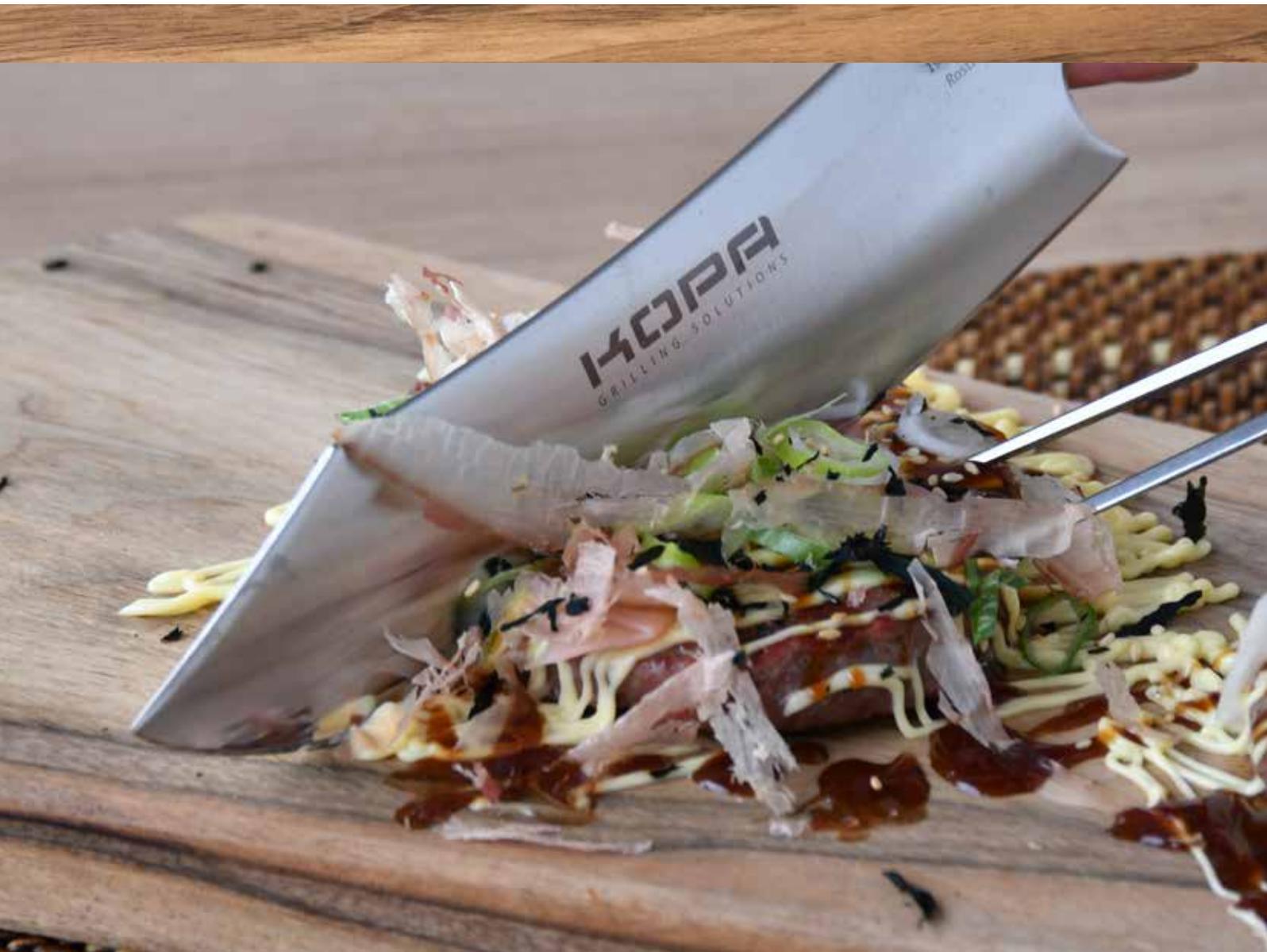


Größere Tropfschale und
stärkerer Aschekasten mit
bündigem Design



Verbessertes feuerfestes
Material im Garraum

- ★ **NEUES DESIGN**
Wir haben unseren Öfen ein moderneres und robusteres Design gegeben, ohne dabei die Eleganz und das unverwechselbare Aussehen eines KOPAs Produkts aufzugeben.
- ★ **NEUER FUNKENFÄNGER**
Die obere Klappe und der Funkenfänger sind jetzt in einer Einheit zusammengefasst, die schnell zerlegt und von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden kann. Der Griff der Lüftungssteuerung wurde neu gestaltet und bietet eine bessere und präzisere Steuerung.
- ★ **NEUE OS KONFIGURATION**
Die neue OS-Konfiguration ermöglicht die neuen Einlegeböden sind ohne Werkzeug abzunehmen, sie sind waschbar in einem Geschirrspüler und können GN-Behälter aufnehmen.
- ★ **SANFT SCHLIESSENDE TÜR**
Die Türen der X01-Modelle sind mit einer hydraulischen Bremse ausgestattet, die ein Zuschlagen der Türen verhindert. Perfekt zum sanften Schließen der Tür mit vollen Händen.
- ★ **HÖHERE KAMMER IM MODELL 301**
Die Kammer unseres kleinsten Modells hat jetzt eine Grillrostschiene mehr. Das gibt Ihnen mehr Flexibilität, wenn Sie mit zwei Grillrosten arbeiten, und ermöglicht es Ihnen, größere Produkte auf die Roste zu legen.
- ★ **VERBESSERTES FEUERFESTES MATERIAL IN DEM GARRAUM**
Alle Kopa-Backöfen haben jetzt einen Garraum aus feuerfestem Edelstahl. Weniger Ablagerungen im Garraum und längere Lebensdauer.
- ★ **GRÖßERE AUFFANGWANNE**
Die Tropfschale ist jetzt größer und nahtlos in das Gehäuse integriert. Der Aschekasten hat eine robustere Tür, um Verformungen zu vermeiden.
- ★ **THERMOMETER AUF "C"-SCHRANK**
Der C - Schrank ist jetzt mit einem Thermometer ausgestattet, damit Sie diese wichtige Information immer zur Hand haben.



BASISLAYOUT

Auftisch Modell.
Funkenfänger inklusive



301

Größe: 712 x 549 x 810
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401

Größe: 712 x 699 x 925
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501

Größe: 912 x 699 x 884
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

C LAYOUT

Auftisch Model mit Wärmeschrank
Funkenfänger inklusive



301C

Größe: 712 x 549 x 1.053
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401C

Größe: 712 x 699 x 1.268
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501C

Size: 912 x 699 x 1.228
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

OS LAYOUT

Auftisch Modell mit beheiztem offenen Regal.
Funkenfänger inklusive



301OS

Größe: 712 x 549 x 810
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401OS

Größe: 712 x 699 x 925
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501OS

Größe: 912 x 699 x 884
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

S LAYOUT

Freistehendes Modell mit Schrankgestell.
Funkenfänger inklusive



301S

Größe: 712 x 549 x 1.760
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401S

Größe: 712 x 699 x 1.685
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501S

Größe: 912 x 699 x 1.685
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

SOS LAYOUT

Freistehendes Modell mit beheiztem offenen Regal und
Schrankgestell. Funkenfänger inklusive.



301SOS

Größe: 712 x 549 x 1.760
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401SOS

Größe: 712 x 699 x 1.685
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501SOS

Größe: 912 x 699 x 1.685
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

SC LAYOUT

Freistehendes Modell mit Wärmeschrank und
Schrankgestell. Funkenfänger inklusive.



301SC

Größe: 712 x 549 x 2.028
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401SC

Größe: 712 x 699 x 2.028
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501SC

Größe: 912 x 699 x 2.028
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

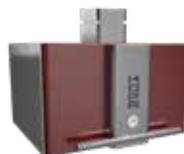
SCHRANKGESTELL



OFFENER SCHRANK



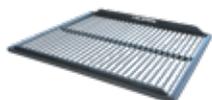
WÄRMESCHRANK



BEHEIZTES OFFENES
REGAL



GRILLROST



SPIESSROST



HOLZKOHLE-ROSTSET



KOPA ZANGE



KOPA-BÜRSTE



PFANNENGREIFER



SCHUTZHANDSCHUHE



ELEKTRISCHER
HOLZKOHLEANZÜNDER



WIR NEHMEN QUALITÄT ERNST

Wir streben nach hoher Qualität. Alle Materialien werden sorgfältig ausgewählt und nur die Besten werden verwendet. Unsere Arbeit zeichnet sich durch Zuverlässigkeit und ein hohes Maß an Präzision aus, die mit dem Einsatz von Laser- und Robotertechnologie und mit Liebe zum Detail erreicht wird. Wir legen Wert auf Langlebigkeit. Deshalb tun wir unser Bestes, um Produkte zu entwickeln, die Ihnen viele Jahre lang dienen werden.

VERFÜGBARE FARBEN

ROT



BRAUN



SCHWARZ



GLÄNZENDES METALL &



KOPA ROBATA

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



**ERLEBEN SIE GRILLEN
AUF EINER ANDEREN EBENE MIT
ROBATA GRILL
NACH JAPANISCHER ART**

NSF

Robata ist eine seit langem bestehende japanische Grilltradition. Die Ursprünge gehen auf alte Fischer im Norden Japans zurück, die auf ihren Booten Kisten mit heißen Kohlen mitführten, um den gefangenen Fisch zu erhitzen und zu grillen. Das moderne Robata ist eine Art Holzkohlegrill, der diesen Traditionen nachempfunden ist.

In japanischen und asiatischen Küchen werden Robata-Grills meist zum Grillen vor Gästen verwendet. Die Vielseitigkeit des Robata-Grills macht ihn für alle Arten von Küchen und alle Arten von gegrillten Gerichten sehr geeignet. Das Design des des Robata-Grills ermöglicht viele verschiedene Hitzezonen, die zum Grillen oder Erhitzen von Speisen verwendet werden können. Die hochwertige Isolierung reduziert das Verletzungsrisiko, verringert die Wärmeabstrahlung und senkt den Holzkohleverbrauch.

KOPA ROBATA

Wie alle KOPA-Produkte ist auch KOPA ROBATA ein Qualitätsprodukt aus hochwertigem Stahl und für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Wir verwenden nur hochwertige Isoliermaterialien, die zusammen mit dem natürlich belüfteten Gehäuse eine übermäßige Aufheizung der Außenflächen verhindern. Verschiedene Grundrisse sorgen für eine maximale Anpassungsfähigkeit von KOPA ROBATA in Ihrer Küche.

KOPA ROBATA MODELLE UND MODELLAUFFBAU

DROP IN

Vorgesehen für den Einbau in einen Küchenblock



R90D

Größe: 900 x 590 x 663
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

AUFTISCH

Kompakte Tischversion



R90T

Größe: 980 x 686 x 700
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

AUFTISCH MIT BEISTELLTISCHEN

Tischversion mit einer Gewürzstation



R90TT

Größe: 1.340 x 830 x 700
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

MIT UNTERBAU

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



R90S

Größe: 980 x 686 x 1.250
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

MIT UNTERBAU UND BEISTELLTISCHEN

Terrassenmodell auf einem Ständer mit Rollen und einem Gewürzständer.



R90ST

Größe: 1.340 x 830 x 1.250
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

DOPPELSEITIGE ROBATA MIT GEWÜRZSTATION

Höhere Produktion durch beidseitiges Grillen



R120SDST

Größe: 1.440 x 1.170 x 1.365
Grillfläche: 1.130 x 464
Grillrost Größe: 565 x 494
2 untere und 2 obere Grillroste enthalten

VERFÜGBARE FARBEN

ROT



BRAUN



SCHWARZ



GLÄNZENDES METALL &



ELEKTRISCHE HOLZKOHLEZÜNDUNG UND BELÜFTUNG DER FEUERSTELLE



Beispiel eines R120T mit elektrischer Holzkohlezündung und Feuerstellenbelüftung

Sichere und umweltfreundliche, voll integrierte Gebläse zünden die Holzkohle mit überhitzter Luft an. Einfach und bequem - keine erdölbasierte Anzünder erforderlich.

Bei dieser Option wird während des Betriebs zusätzlich Frischluft in die Feuerstelle geblasen, um die Grilltemperatur zu erhöhen. Diese Option ist für alle KOPA Robata-Modelle verfügbar

Elektrische Nennleistung: 650W 220V/50Hz

ROTISSERIE-AUFSATZ



Beispiel eines R120ST mit Rotisserie-Aufsatz

Sie können Ihren Robata mit dem KOPA Rotisserie-Aufsatz ausstatten und ihn in eine voll funktionsfähige, elektrisch betriebene Rotisserie verwandeln. Fünf sich gleichzeitig drehende Spießantriebe geben Ihnen die Möglichkeit, auf verschiedenen Ebenen bei unterschiedlichen Temperaturen zu grillen. Spieße gibt es in verschiedenen Formen, z. B. für Spanferkel, Lamm, Huhn usw. Diese Option ist für alle KOPA Robata-Modelle erhältlich.

Elektrische Nennleistung: 30W 220V/50Hz

ROTISSERIESPIESS



BRATHÄHNCHENSPIESS



ROTISSERIEKORBSPIESS



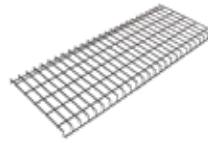
SATZ BEISTELLTISCHE



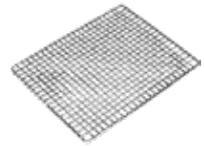
UNTERER GRILLROST



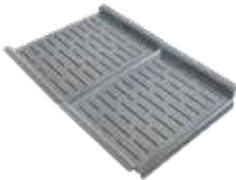
OBERER GRILLROST



GRILLGITTER



FLACHGRILL



GUSSEISERNE ROSTE



SPIESS AUS ROSTFREIEM STAHL - 5ER-SATZ



STÜTZSTÄBE S2ER-SATZ



KOPA PARILLA

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



**HOLZKOHLEGRILL IM ARGENTINISCHEN STIL
DER SHOWMACHER**

Das Design und das Aussehen der Kopa Parilla sorgen dafür, dass sie, wo auch immer Sie sie aufstellen, die Blicke der Kunden auf das Geschehen um sie herum lenkt und den Absatz Ihrer gegrillten Speisen steigert. Er ist nicht nur ein Grill, er ist ein Showmaker und ein Unterhalter in einem.

Unser Ziel war es, einen Grill zu entwickeln, der schön aussieht, gute Leistungen erbringt, einfach zu bedienen und zu reinigen ist und der den harten Alltagsbedingungen einer professionellen Küche viele Jahre lang standhält. Und wir glauben, dass uns dieses Ziel mehr als gelungen ist.

Der Kopa Parilla ist mit einem anhebbaren und kippbaren Grillrost ausgestattet, der Ihnen zahlreiche Grillmöglichkeiten bietet. Sie können den Rost leicht anheben oder absenken, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern. Indem Sie den Abstand zwischen dem Grillgut und den Kohlen richtig einstellen, können Sie jedes Mal die perfekte Temperatur erreichen und müssen nicht mehr die Kohlen verschieben oder warten, bis die Hitze abnimmt. Der Grillrost besteht aus abnehmbaren V-Rillen-Grillrosten. Der V-Rillen-Grillrost bietet eine stabilere Grillfläche und eine gleichmäßigere Wärmeverteilung als typische Drahtgrillroste. Die leicht geneigte Grillfläche ermöglicht es, dass der vom Fleisch abtropfende Saft an der Rinne herunterläuft und sich in der am Grillrost angebrachten Auffangschale sammelt. Durch diese Konstruktion wird ein Aufflammen des Feuers weitgehend vermieden. Der Geschmack des Fleisches ist reiner und weniger rauchig. Zur einfachen Reinigung können Sie die Einsätze des Grillrosts leicht herausnehmen und die Feuerstelle reinigen.

Der Grillrost kann um bis zu 25° geneigt werden. So können Sie die Grilltemperatur steuern, indem Sie das Fleisch einfach von der Vorderseite des Grills nach hinten schieben. Sie können Ihre Steaks langsam bis zur Perfektion grillen, mit schöner und gleichmäßiger Farbe auf der Innenseite. Ihre Kunden werden Sie dafür lieben, und Ihr Umsatz wird steigen.

Über dem Heberost befindet sich außerdem ein fester Ablagetisch, auf dem Sie Ihre Steaks ruhen lassen oder größere Fleischstücke vor dem Grillen

vorwärmen können.

Die Feuerstelle besteht aus hochbelastbaren feuerfesten Steinen, die viel Wärme speichern, was zu einer gleichmäßigeren Hitze für ein einfacheres und gleichmäßigeres Grillen führt. Diese Steine sind auch sehr haltbar und halten viel länger als eine vergleichbare Feuerstelle aus Stahl.

KOPA PARILLA MERKMALE UND FUNKTIONEN

Merkmale und Attribute:

- Grillrost anheben
- Kippbarer Grillrost
- Abnehmbare V-Rillen-Grillrost
- Abnehmbare Tropfschale
- Feste Ablage auf der Oberseite
- Feuerstelle aus feuerfesten Steinen
- Robuste Konstruktion
- Anordnung der linken/rechten und vorderen Hubräder
- Rollen
- Drop-in-Version
- Anpassbar



DROP-IN

In Stahl- oder Betonflächen einbauen



P120D

Größe: 1.200 x 900 x 1.765
 Grillfläche: 940 x 612
 Grillgröße: 927 x 735
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

AUF EINEM STAND

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



P120S

Größe: 1.200 x 900 x 1.975
 Grillfläche: 940 x 612
 Grillrost Größe: 927 x 735
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL 1400 DROP-IN

In Stahl- oder Betonflächen einbauen



DP140D

Größe: 1.400 x 900 x 1.765
 Grillfläche: 1.140 x 612
 Grillgröße: 445 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL 1400 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



DP140S

Größe: 1.400 x 900 x 1.975
 Grillfläche: 1.140 x 612
 Grillgröße: 445 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOUBLE 1600 DROP-IN

In Stahl- oder Betonflächen einbauen



DP160D

Größe: 1.600 x 900 x 1.765
 Grillfläche: 1.340 x 612
 Grillgröße: 550 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL 1600 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen

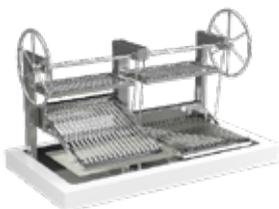


DP160S

Größe: 1.600 x 900 x 1.975
 Grillfläche: 1.340 x 612
 Grillgröße: 550 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOUBLE 1800 DROP-IN

In Stahl- oder Betonflächen einbauen



DP180D

Größe: 1.800 x 900 x 1.765
 Grillfläche: 1.540 x 612
 Grillgröße: 650 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL 1800 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



DP180S

Größe: 1.800 x 900 x 1.975
 Grillfläche: 1.540 x 612
 Grillgröße: 650 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

VERFÜGBARE FARBEN

ROT



BRAUN



SCHWARZ

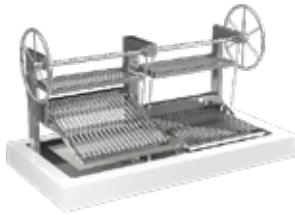


GLÄNZENDES METALL &



DOUBLE 2000 DROP-IN

In Stahl- oder Betonflächen einbauen



DP200D

Größe: 2.00 x 900 x 1.765
 Grillfläche: 1.740 x 612
 Grillgröße: 750 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL 2000 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



DP200S

Größe: 2.00 x 900 x 1.975
 Grillfläche: 1.740 x 612
 Grillgröße: 750 x 735 x 2
 V-Rillen-Grillrost
 Standard, andere Typen auf Anfrage

KOPA PARILLA OPTIONEN

GEWÜRZSTATION



Beispiel für P120S mit Gewürzstation

Abnehmbare optionale Gewürzstation..

Ausgestattet mit GN1/6- und/oder GN1/9-Behältern und einem Stahleinsatz, der als kleiner Tisch dient

Verfügbar für Parilla Modelle auf einem Ständer

ELEKTR. ZÜNDUNG UND BELÜFTUNG



Beispiel einer P120S mit elektrischer Zündung

Sichere und umweltfreundliche, voll integrierte Gebläse entzünden die Holzkohle mit überhitzter Luft. Einfach und bequem - keine benzinbetriebenen Anzünder erforderlich - mit Feuerstellenbelüftung. Verfügbar für alle Modelle

OFFENES REGAL



Beispiel für P120S mit offenem Regal

Offene Ablagefläche am unteren Teil des Ständers für zusätzlichen Stauraum.

Verfügbar für Parilla Modelle auf einem Ständer

SCHUBLADEN



Beispiel für P120S mit Schubladen

Zwei Schubladen im unteren Teil des Ständers bieten zusätzlichen Stauraum.

Verfügbar für Parilla Modelle auf einem Ständer

RETRO-LOOK



Beispiel einer P120S im Retro-Look

Parilla im Retro-Look zur Verbesserung des Kundenerlebnisses oder zur Einbindung in Ihr Vintage-Restaurantdesign. Inklusive Schubladen. Verfügbar für Parilla Modelle auf einem Ständer

ROTISSERIE AUFSATZ



Rotisserie-Aufsatz. Wird auf den Grillrost gesteckt und verwandelt Ihren Parilla in eine Rotisserie. Mit 12V Elektromotor und Drehzahlregelung.

Verfügbar für alle Modelle

RUNDSTABGRILLROST



Einsätze aus Rundstäben mit einem Durchmesser von 6 mm.

Verfügbar für alle Modelle.

GUSSEISERNE GRILLROSTE



Einsatz mit gusseisernen Gittern. Mit mehreren Segmenten

Verfügbar für alle Modelle.

SPIESSHALTERUNG



Einsatz zum Halten der Spieße. Passt in den Grillrost. Hergestellt aus rostfreiem Stahlrohr.

Verfügbar für alle Modelle

SPRITZWASSERSCHUTZ - RÜCKSEITE



Rostfreier Stahl Rücken-Spritzschutz.

Verfügbar für alle Modelle.

SPRITZWASSERSCHUTZ - SEITEN



Edelstahl Seiten-Spritzschutz.

Verfügbar für alle Modelle.

GLASRÜCKWAND

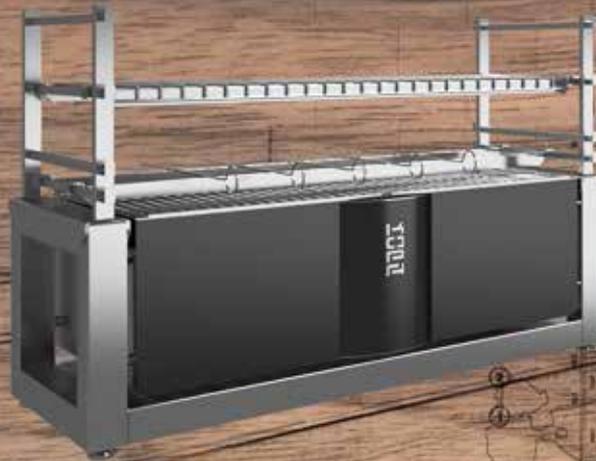


Glaswand an der Rückseite der Parilla für FOH-Anwendungen

Verfügbar für alle Modelle

KOPA HIBACHI & YAKITORI

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



KOPA HIBACHI & YAKITORI

Die Hibachi- und Yakitori-Grills von KOPA sind elegante Tischgrills, die für den vorübergehenden oder täglichen Gebrauch in einer Küche oder vor Kunden gedacht sind. Die Feuerbox ist vom Gestell getrennt, so dass Sie sie auf einen Edelstahltisch stellen können, ohne befürchten zu müssen, dass der Edelstahl unter dem Grill gelb wird. Der Feuerraum ist aus 5 mm starkem Stahl gefertigt, der eine stabile Grilltemperatur und eine lange Lebensdauer des Grills in einer rauen Küchenumgebung gewährleistet. Sie können mit einer Grillplatte oder mit horizontalen Stützen zum Grillen von Fleisch am Spieß verwendet werden

HIBACHI & YAKITORI MODELLE & ZUBEHÖR

KOPA HIBACHI

Kleiner großer Grill



HIBACHI

Größe: 400 x 345 x 263 mm
Grillfläche: 290 x 300 mm
Grillrost Größe: 290 x 300 mm
1 Grillrost inklusive

KOPA YAKITORI

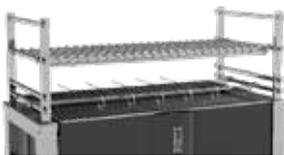
Doppelte Grillfläche



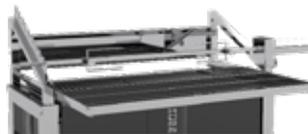
YAKITORI

Größe: 690 x 345 x 263 mm
Grillfläche: 580 x 300 mm
Grillrost Größe: 290 x 300 mm
2 Grillroste inklusive

ROBATAYAKI AUFSATZ FÜR HIBACHI & YAKITORI



ROTISSERIE AUFSATZ FÜR HIBACHI & YAKITORI



WAGEN FÜR HIBACHI & YAKITORI



VERFÜGBARE FARBEN

ROT

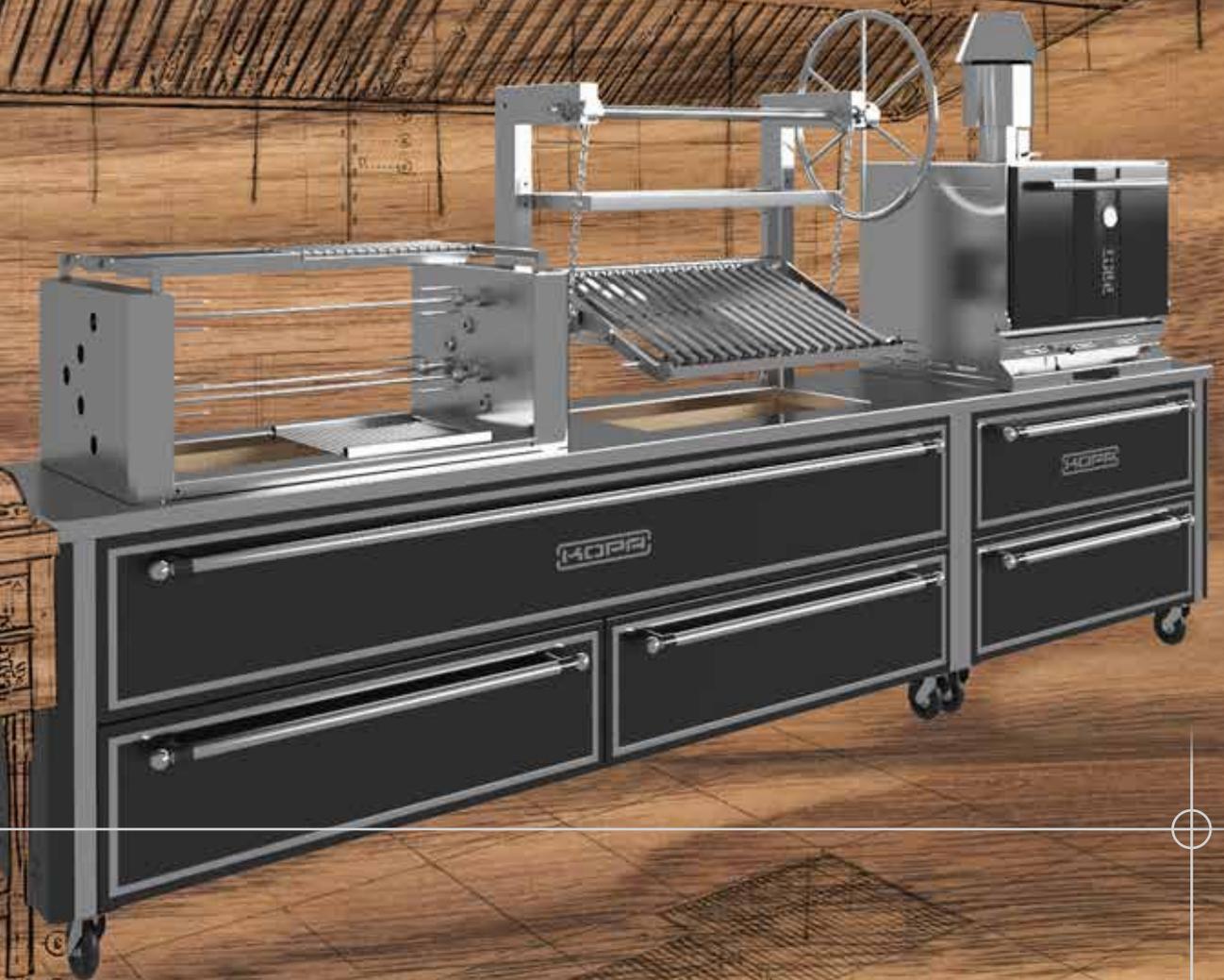


SCHWARZ



KOPA CUSTOM

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



WÄHLEN SIE IHR OPTIMALES DESIGN

Wenn Sie in Ihrem Restaurant einen besonderen Akzent setzen wollen und keines unserer Standardprodukte Ihren Anforderungen entspricht, helfen wir Ihnen gerne, einen optimalen Grill für Ihre Bedürfnisse zu bauen. Atemberaubendes Aussehen, um Ihre Gäste zu beeindrucken, kombiniert mit höchster Funktionalität für mehr Leistung. Wir können Ihnen mit unserer Erfahrung vom Entwurf bis zum Endprodukt helfen. KOPA Customs werden gebaut, um ein echtes Aushängeschild für Ihr Restaurant zu sein.

Wir können Festbrennstoffgrills mit anderen Küchengeräten wie Kühlschränken, Friteusen, Herden usw. kombinieren, um eine echte Grill-Suite aufzubauen.

Im Folgenden finden Sie einige Beispiele für maßgeschneiderte Grills, die speziell für unsere Kunden entworfen und hergestellt wurden.



Beispiel für KOPA Doppelseitige Robata mit Gewürzeinsätzen und Schubladen im Retro-Look.



Beispiel einer KOPA-Grillstation mit zwei KOPA Typ 500 Öfen und KOPA Robata 120D in der Mitte.



Beispiel einer KOPA Oval-Grillstation mit maßgeschneiderter Parilla und Rotisserie.



Beispiel eines KOPA-Grillblocks mit Robata, Parilla, Holzkohleofen Typ 500 und einem Räucherofen.

KOPA FirePlace

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



**SYSTEM ZUM KOCHEN MIT HOLZFEUER DER
TRAUM EINES GRILLMEISTERS**

KOPA FirePlace ist ein einzigartiges modulares System für das Kochen mit Holzfeuer. Es besteht aus vielen verschiedenen Kochgeräten, die je nach Bedarf und Kochstil über der Feuerstelle angeordnet werden können. Alles, was Sie zum Kochen mit Feuer brauchen, an einem Ort. Wählen Sie einfach die Geräte, die sich am besten zum Kochen oder Grillen eignen, und stellen Sie sie auf der Feuerstelle auf.

Mit dem intelligenten Fireplace-Design können Sie Fleisch oder Gemüse zum langsamen Garen von der Decke hängen und jeden Quadratzentimeter Ihres Fireplace nutzen.

Wählen Sie aus einer Reihe verschiedener Koch- und Grillgeräte, die Ihren Ansprüchen gerecht werden. Von der Parilla im argentinischen Stil bis zur Eisenpfanne. Wir haben alles im Angebot. Feuerkästen können freistehend sein oder an der Wand an der Rückseite oder an der Seite des Kamins befestigt werden.

Um die Elemente auf der Herdfläche neu anzuordnen, ziehen Sie sie einfach umher. Auch für die Reinigung ist es von Vorteil, wenn die Einheiten nicht fixiert sind. Die anpassungsfähigen Oberflächen unserer Kochstellen ermöglichen es Ihnen, verschiedene Kochzonen und Kochtemperaturen gleichzeitig zu nutzen.

Kochen mit Feuer ist eine großartige Möglichkeit, Kunden anzulocken, die von uniformierten Küchen gelangweilt sind, die überall auf der Welt die gleichen Geräte mit den gleichen Ergebnissen verwenden. Außerdem sorgt es für Action vor der Küche und fördert die Präsenz in den sozialen Medien.



FP ROBATA

Robatayaki-Grill im japanischen Stil. Ideal zum gleichzeitigen Grillen von Spießern, Steaks, Fisch, kleineren und größeren Fleischstücken. Verwenden Sie mehrere Temperaturzonen gleichzeitig. Verwenden Sie höhere Stufen, um Aufläufe warm zu halten und um größere Fleischstücke langsam auf die richtige Kerntemperatur zu bringen..



Größe: 980 x 500 x 700 mm
 Unterer Grillrost Größe:
 900 x 350 mm
 Oberer Grillrost Größe:
 610 x 250 mm

FP PARILLA

Grill im argentinischen Stil mit anhebbar und kippbar Grillrost. Ideal zum Grillen von Steaks und anderen zarten Produkten. Verwenden Sie die Kipp- und Hebefunktion des Grills für verschiedene Temperaturzonen. Mit dem Drehrad können Sie die Höhe des Grills während des Betriebs verändern..



Größe: 835 x 700 x 1.220 mm
 Grillrost Größe: 590 x 545 mm

FP-GRILL MIT EINER EBENE

Dieser Grill hat eine feste Höhe über der Glut. Gut für Fleisch, Fisch und Gemüse, die höhere Temperaturen benötigen.



Größe: 900 x 450 x 160 mm
 Grillfläche: 820 x 370 mm

FP EISENPFANNE

Eine freistehende Pfanne aus Gusseisen. Für alle Produkte, die nicht direkt mit dem Feuer in Berührung kommen sollen und bei denen Sie Flüssigkeiten zum Kochen hinzufügen müssen.



Größe: 500 x 400 x 155 mm
 Kochfläche: 500 x 400 mm

FP VERTICALGRILL

Der Vertikalgrill ist für das Grillen von Produkten gedacht, bei denen es unerwünscht ist, dass das Fett auf die Glut tropft und Dämpfe erzeugt. Für Lebensmittel, bei denen Sie mehr klarere Aromen wollen. Der Verriegelungsmechanismus der Spieße ermöglicht es Ihnen, sie in 90°-Schritten zu drehen. In der Nähe des Feuerkastens platzieren, um Wärme zu erzeugen..



Größe: 260 x 670 x 560 mm

FP FEUERKASTEN

Selbststehender Feuerkasten zum Verbrennen von Holz für Glut. Liefert Glut für: Robata-Grill, Parilla-Grill, gusseiserne Pfanne und einstufiger Grill und liefert Wärme für Rotisserie und Vertikalgrill. Verwenden Sie den Rost auf der Oberseite zum Kochen mit Pfannen und Kasserollen. Kundenspezifische Feuerboxen erhältlich.



Größe: 450 x 600 x 600 mm

FP FIREPLACE

Kundenspezifische und standardmäßig gebaute Feuerstellen verfügbar.

Metallkonstruktion, Innenwände und Brennfläche mit feuerfesten Steinen ausgekleidet. Schubladen und Schränke für die Lagerung. Deckengitter zum Aufhängen.



PL4231
420 x 310 mm



PL3226
320 x 260 mm



PL 26
Ø 260 mm



PL30
Ø 300 mm



PO18
Ø 180 mm



KOPA POKER



KOPA ASCHESCHAUFEL



KOPA FEUERSTARTER



KOPA MESSER SET 1



KOPA MESSER SET 2



LEDER MESSERROLLE



LEDER-SCHÜRZE



KOPA
GRILLING SOLUTIONS

KONTAKTIEREN SIE UNS

kopaoven.com

Kops pro d.o.o.
Industrijska c. 5
SI-1290 Grosuplje

+386 1 777-8777
info@kopaoven.com

Irrtümer und Tippfehler vorbehalten -
Spezifikationen und Aussehen des Produkts
können ohne vorherige Ankündigung geändert werden!