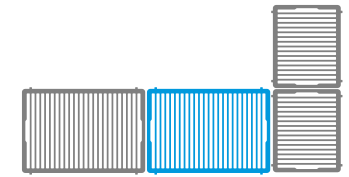


caliu[®]

horeca





caliu® horeca

caliu es una barbacoa de carbón de sobremesa, diseñada y fabricada en Girona, con un estilo minimalista, basada en la calidad y la usabilidad.

Producida en pocas piezas, sin ensamblajes ni partes móviles, para obtener un resultado robusto y duradero. Creada con un estilo basado en la simplicidad, la calidad y la funcionalidad.

Está pensada para ser colocada en cualquier espacio de la mesa de trabajo de la cocina, ya que ocupa poco espacio y solo necesita estar debajo una campana de extracción de humos.

Detalles y componentes de la barbacoa:

- Carcasa exterior, en acero inoxidable
- Caja de brasas, en acero inoxidable y pintura anticorrosiva
- Base interior (soporte para el carbón), en acero inoxidable
- Parrilla estándar, en acero inoxidable

Accesorios:

- Mango para la parrilla, en acero inoxidable (utilizable en múltiples parrillas)
- Chimenea, en acero inoxidable
- Plancha, en acero inoxidable o cromoduro
- Tapa, en acero inoxidable
- Parrillas personalizadas (grosor, separación de la reja y acabados)

FICHA TÉCNICA

Servicio: pequeños banquetes y soporte en la cocina

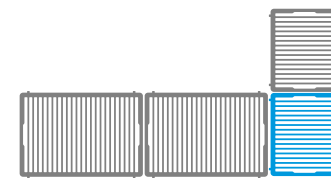
Medidas: 450 x 300 x 160 mm

Materiales: acero inoxidable

Acabados: electropulido y pintura anticorrosiva

caliueta





caliueta

caliueta, una mini barbacoa de carbón ideal para eventos y catering. Perfecta para llevar y mantener la comida caliente en la mesa. También puede ser utilizada para showcooking.

Detalles y componentes de la barbacoa:

- Carcasa exterior, en acero inoxidable
- Caja de brasas, en acero inoxidable y pintura anticorrosiva
- Base interior (soporte para el carbón), en acero inoxidable
- Parrilla estándar, en acero inoxidable

Accesorios:

- Mango para la parrilla, en acero inoxidable (utilizable en múltiples parrillas)
- Chimenea, en acero inoxidable
- Plancha, en acero inoxidable o cromoduro
- Tapa, en acero inoxidable
- Parrillas personalizadas (grosor, separación de la reja y acabados)

FICHA TÉCNICA

Servicio: servicio y/o cocción en la mesa

Medidas: 350x 237 x 160 mm

Materiales: acero inoxidable

Acabados: electropulido y pintura anticorrosiva

caliuet a

cátering



caliueta catering

versatilidad

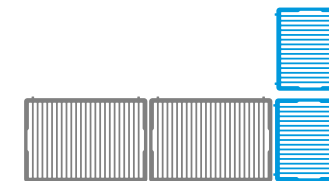
caliueta catering, una barbacoa de carbón para eventos y catering. Puede ser utilizada para showcooking. Versión doble de la caliueta. Dispone de una caja de brasas con encaje para dos parrillas diferentes, permitiendo así una amplia versatilidad de usos y preparaciones.

compatibilidad

Los accesorios también se pueden utilizar con la barbacoa caliueta. Su forma alargada permite cocinar en la mesa exterior, delante del cliente, dejando espacio delante para servir los platos y detrás los accesorios y los alimentos.

show-cooking

Permite preparar diferentes alimentos y cocciones al mismo tiempo en las dos parrillas o hacer combinaciones al momento, por lo que es especialmente indicada para el showcooking y las demostraciones especiales del chef.



Detalles y componentes de la barbacoa.

- Carcasa exterior, en acero inoxidable
- Caja de brasas, en acero inoxidable y pintura anticalórica
- Base interior (soporte para el carbón), en acero inoxidable
- Parrilla estándar, en acero inoxidable

Accesorios:

- Mango para la parrilla, en acero inoxidable (utilizable en múltiples parrillas)
- Chimenea, en acero inoxidable
- Plancha, en acero inoxidable o cromoduro
- Tapa, en acero inoxidable
- Parrillas personalizadas (grosor, separación de la reja y acabados)
- Servimos la carcasa exterior de forma individual para utilizar con la caliueta

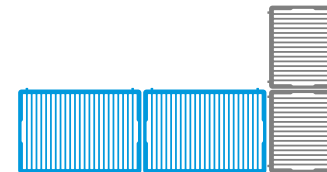


FICHA TÉCNICA

Servicio: showcooking y pequeños banquetes
Medidas: 655 x 237 x 160 mm
Materiales: acero inoxidable
Acabados: electropulido y pintura anticalórica

caliu[®]
cátering





caliú® cátering

caliú cátering, una barbacoa de carbón para eventos y cátering. También puede ser utilizada para showcooking. Es el doble de una barbacoa caliú.

Detalles y componentes de la barbacoa:

- Carcasa exterior, en acero inoxidable
- Caja de brasas, en acero inoxidable y pintura anticalórica
- Base interior (soporte para el carbón), en acero inoxidable
- Parrilla estándar, en acero inoxidable

Accesorios:

- Mango para la parrilla, en acero inoxidable (utilizable en múltiples parrillas)
- Chimenea, en acero inoxidable
- Plancha, en acero inoxidable o cromoduro
- Tapa, en acero inoxidable
- Parrillas personalizadas (grosor, separación de la reja y acabados)

FICHA TÉCNICA

Servicio: banquetes y piezas grandes

Medidas: 865x 300 x 160 mm

Materiales: acero inoxidable

Acabados: electropulido y pintura anticalórica



chimenea

El mejor accesorio para encender el carbón de manera rápida, limpia y sencilla. Hecha en acero inoxidable, es resistente y segura. Podrás empezar a cocinar con la barbacoa solo 20 minutos después de haber encendido la chimenea caliu.



tapa

Una manera elegante y práctica de cocinar al vapor y hacer ahumados. Su medida encaja perfectamente con una barbacoa caliu



carbón de coco

Con el carbón de coco se obtiene un rendimiento excepcional, sin olor y con menos humo.



cazuelita Vega

cazuelita pensada para las cocciones a la barbacoa caliu, combinando el calor directo de la brasa con la cocción indirecta con la ayuda de la tapa.

Es una cazuelita perfecta para saltear setas, almejas, mejillones o verduras. También se pueden marcar alimentos como los espárragos sin que se cueLEN y consiguiendo darles el toque de la brasa.



cazuelita Rice

cazuelita pensada para las cocciones a la barbacoa caliu, combinando el calor directo de la brasa con la cocción indirecta con la ayuda de la tapa.

La RICE es perfecta para cocinar arroces o paellas y acabarlo con un toque ahumado, pescados con salsa, caracoles o marisco al ajo. También se puede utilizar como plancha para marcar los alimentos. Ideal para cocinar platos con salsas o caldos.



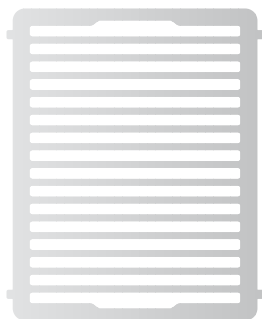
Parrillas

La gama caliu dispone de diferentes tipos de parrilla para poder realizar cocciones diferentes. Hay parrillas tanto en diferentes grosores y materiales como en formas diferentes (tipo wok, de cuadrados, plancha, etc.).

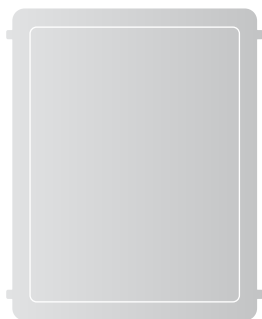
Gama de parrillas

caliuet a

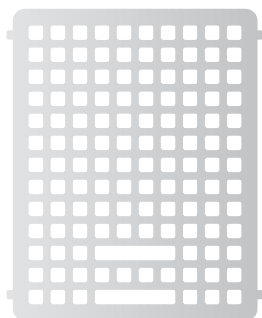
acero inoxidable 3mm



parrilla estándar

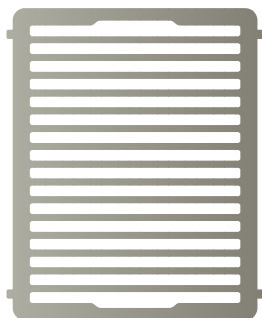


plancha



parrilla cuadrados

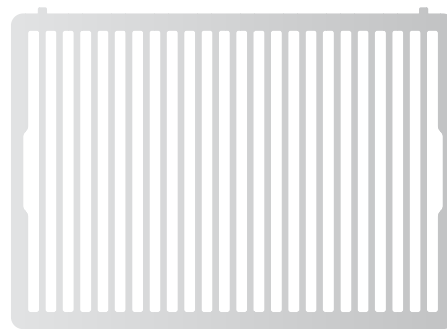
hierro



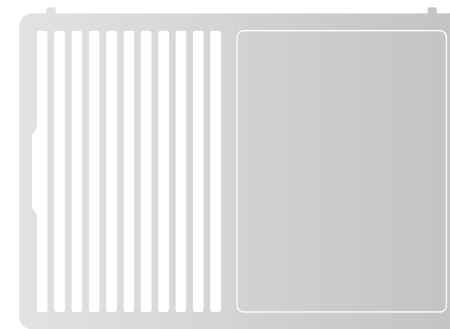
thick grill
(grosos 3 y 6 mm)

caliu

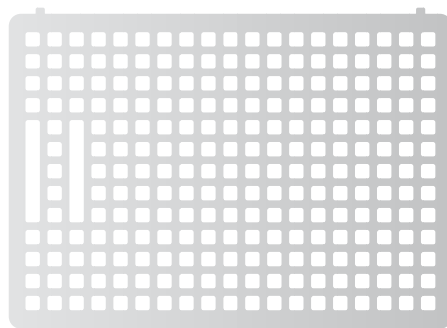
acero inoxidable 3mm



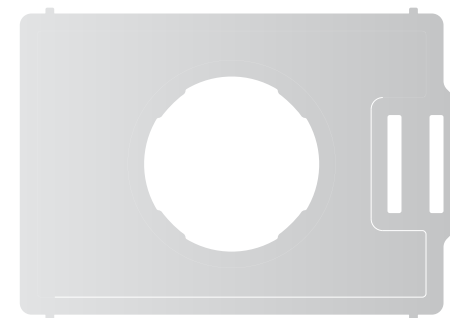
parrilla estándar



parrilla mixta

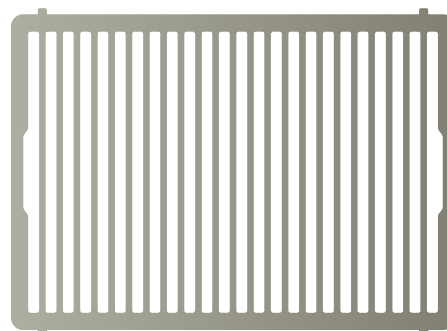


parrilla cuadrados

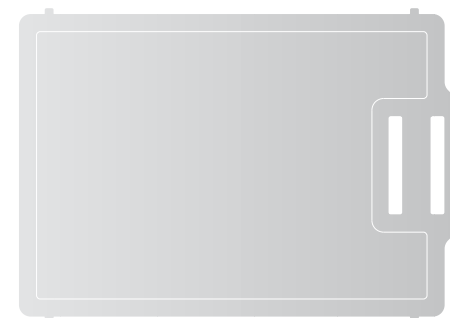


parrilla wok

hierro



thick grill
(grosos 3 y 6 mm)



parrilla plancha inox / cromo





platos caliu®

El toque de la brasa en la mesa. Ideal para mantener
la comida caliente en la mesa de la manera más
gourmet





Características técnicas

	Modelo	Dimensiones	Materiales
	Plato brasa S (Pack 4 unidades)	26 x 14 x 8 cm	acero inoxidable, parrilla inox acabado satinado
	Plato brasa M (Pack 4 unidades)	36 x 14 x 8 cm	acero inoxidable, parrilla inox acabado satinado
	Plato brasa L (Pack 4 unidades)	36 x 20 x 8 cm	Acero inoxidable, parrilla inox acabado satinado
	Plato Igria	20 x 30 x 2,5 cm	Corcho negro de alta densidad y piedra basalto

**& bahí
güell**
estudio de diseño