



TOTAL GRILL

O V E N S



CATÁLOGO 2023



1 Introducción

Los Hornos Total Grill Oven nacen después de años de experiencia en construcción y diseño de hornos de brasa para marcas punteras muy reconocidas en el sector horeca.

Son, por tanto, hornos diseñados y elaborados para producciones muy exigentes.

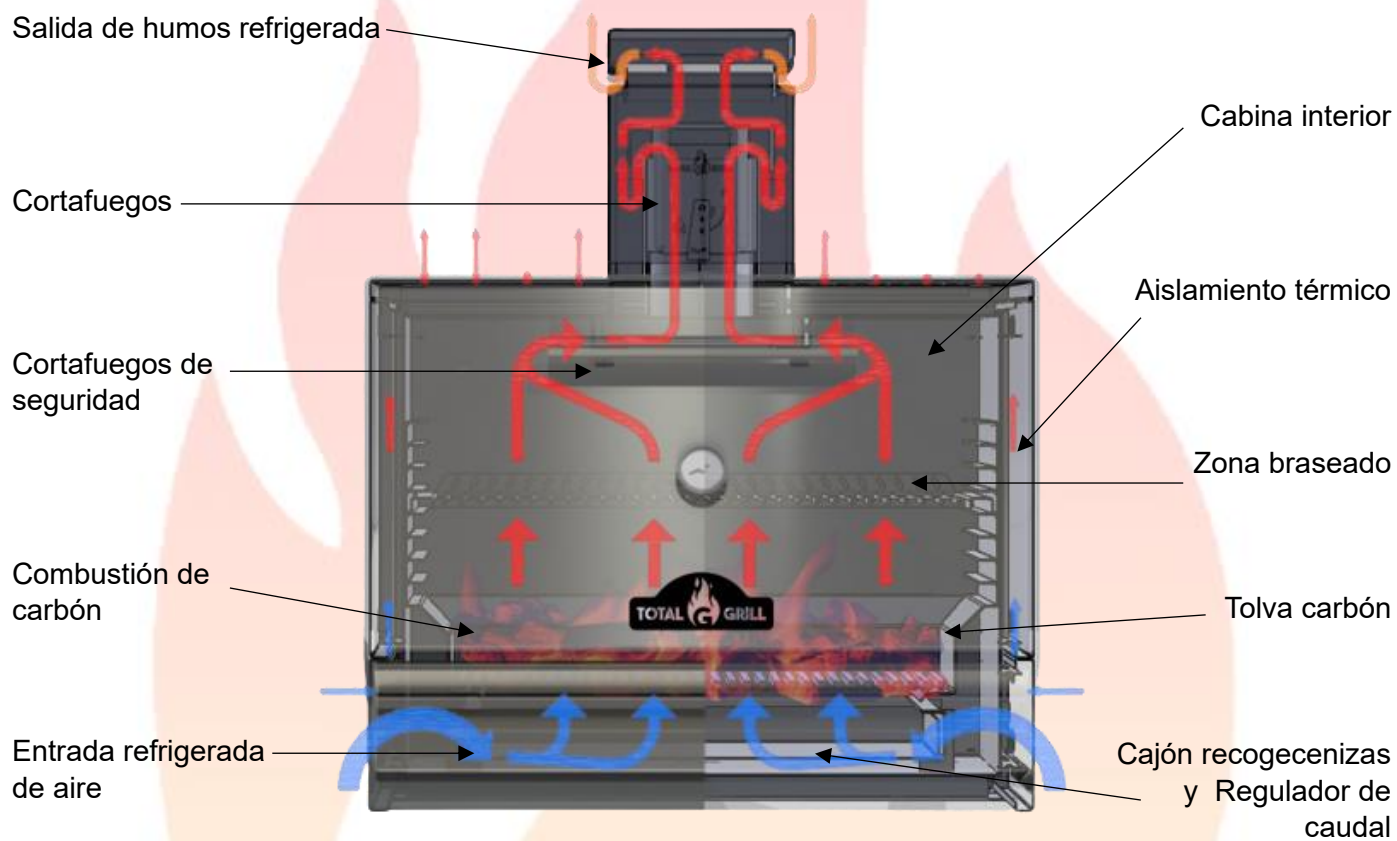
Están fabricados en España, utilizando materiales de primera calidad, que hacen de estos unos hornos robustos y duraderos.

Los Hornos Total Grill Ovens son una combinación de las barbacoas y los hornos clásicos de carbón, aprovechando y potenciando sus cualidades para conseguir un producto de alto rendimiento y bajo consumo, que permite cocinar platos con sabores tradicionales, añadiendo el aroma del carbón.

*Le recomendamos leer el manual de instrucciones antes de la instalación y encendido del horno adquirido.



2 ¿Qué es un horno de brasa?





3 Descripción de los Hornos Total Grill Ovens

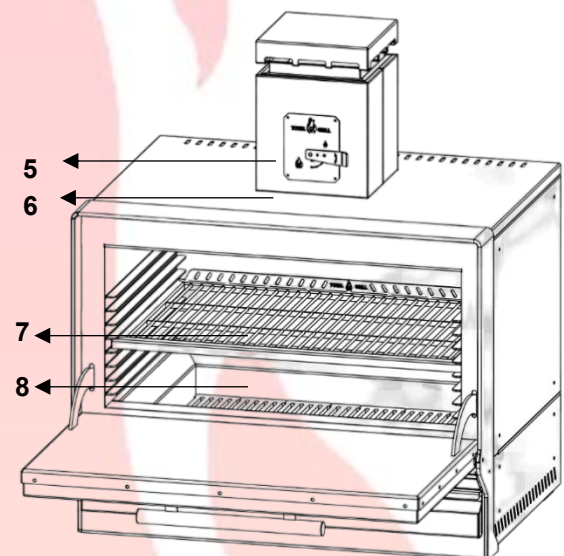
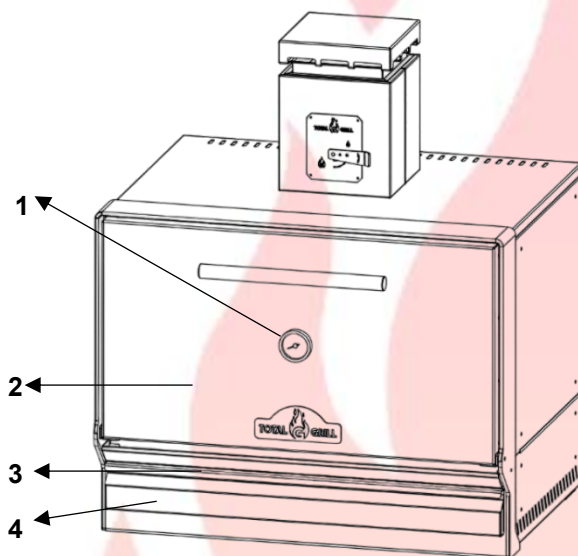
Los Hornos Total Grill Ovens son hornos de altas prestaciones y máxima eficiencia, permitiendo ahorrar hasta un 40% de consumo de carbón vegetal, y reducir hasta un 50% el tiempo de cocción de una brasa tradicional.

Los Hornos Total Grill se pueden usar tanto en exterior como en el interior de una cocina, instalados en este caso bajo una campana extractora industrial de humos y respetando las distancias de seguridad pertinentes.

Además, en el caso de que deseen instalar el horno de brasa junto a otros elementos de cocción recomendamos instalarlo con el cortafuegos externo y el sombrero.



3.1 Elementos de los Hornos Total Grill Ovens



1. Termómetro: Indica la tª del interior del horno. Su rango es de 0°C hasta 500°C

2. Puerta con tirador: Elemento que nos aporta el cierre total de la cámara.

3. Bandeja de recogida de grasa: Permite recoger la grasa sobrante evitando la suciedad del horno

4. Cajón Cenizas: Bandeja que recoge las cenizas del carbón y permite regular la entrada de oxígeno.

5. Regulador Cortafuegos Sombrero: Reduce la velocidad del flujo de aire, además, evita que las chispas

producidas por el fuego salgan al exterior. Además permite controlar la salida de humos y graduar la temperatura en su interior.

6. Salida de humos: Conducto de extracción de 15 cm de diámetro que permite la salida del humo que se produce en el interior y se canaliza al sistema de extracción.

7. Parrilla: Estructura de varilla en acero inoxidable que nos sirve para brasear los ingredientes.

8. Rejilla Tolva: Zona donde se deposita el carbón, diseñada de manera que permite la aportación de oxígeno.



4 Modelos de Hornos Total Grill Ovens

4.1 Horno Brasa TOTAL-20



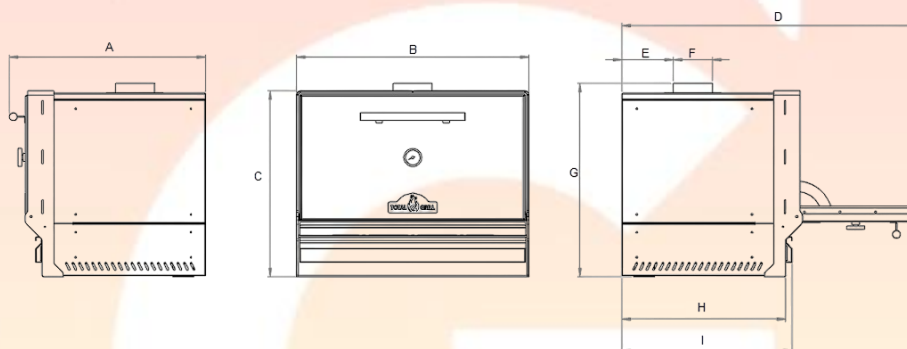
REFERENCIA	TOTAL-20H TOTAL-20I
TIEMPO ENCENDIDO	25-30min
Tª TRABAJO	250°C-350°C
CONSUMO	3-5Kg
PESO	82Kg
DIMENSIONES	510x517x488mm



25 – 30 comensales



385x295mm



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-20H	517	510	462	704	111	149	488	393	445
TOTAL-20I									

*Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.

Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.



4.2 Horno Brasa TOTAL-50



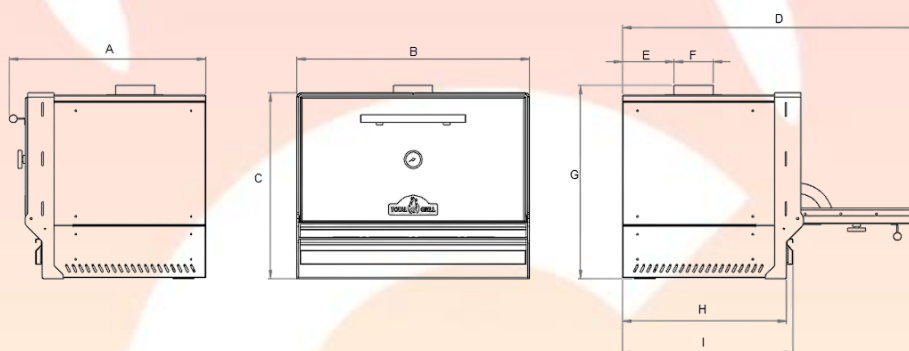
REFERENCIA	TOTAL-50H TOTAL-50I
TIEMPO ENCENDIDO	25-30min
Tª TRABAJO	250°C-350°C
CONSUMO	5-7Kg
PESO	127Kg
DIMENSIONES	686x577x571mm



40 – 50 comensales



560x340mm



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-50H	577	686	542	795	171	149	571	453	478
TOTAL-50I									

*Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.

Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.



4.3 Horno Brasa TOTAL-80



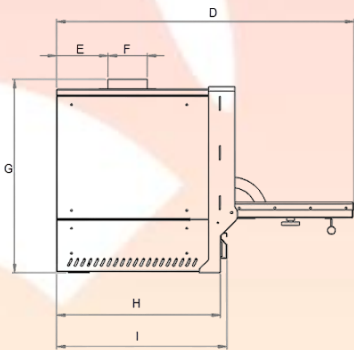
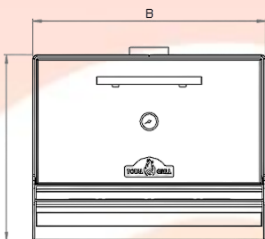
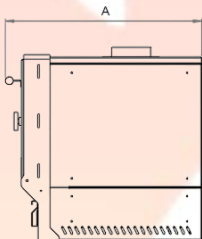
REFERENCIA	TOTAL-80H TOTAL-80I
TIEMPO ENCENDIDO	25-30min
Tª TRABAJO	250°C-350°C
CONSUMO	9-11Kg
PESO	158Kg
DIMENSIONES	627x747x660mm



70 – 90 comensales



500x510mm



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-80H	747	627	642	1055	196	149	660	623	648
TOTAL-80I									

*Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.

Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.



4.4 Horno Brasa TOTAL-130



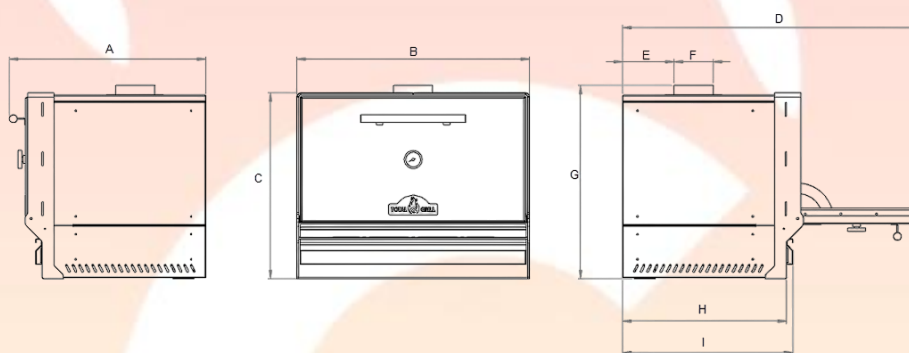
REFERENCIA	TOTAL-130H TOTAL-130I
TIEMPO ENCENDIDO	25-30min
Tª TRABAJO	250°C-350°C
CONSUMO	12-15Kg
PESO	221Kg
DIMENSIONES	886x748x736mm



110 – 130 comensales



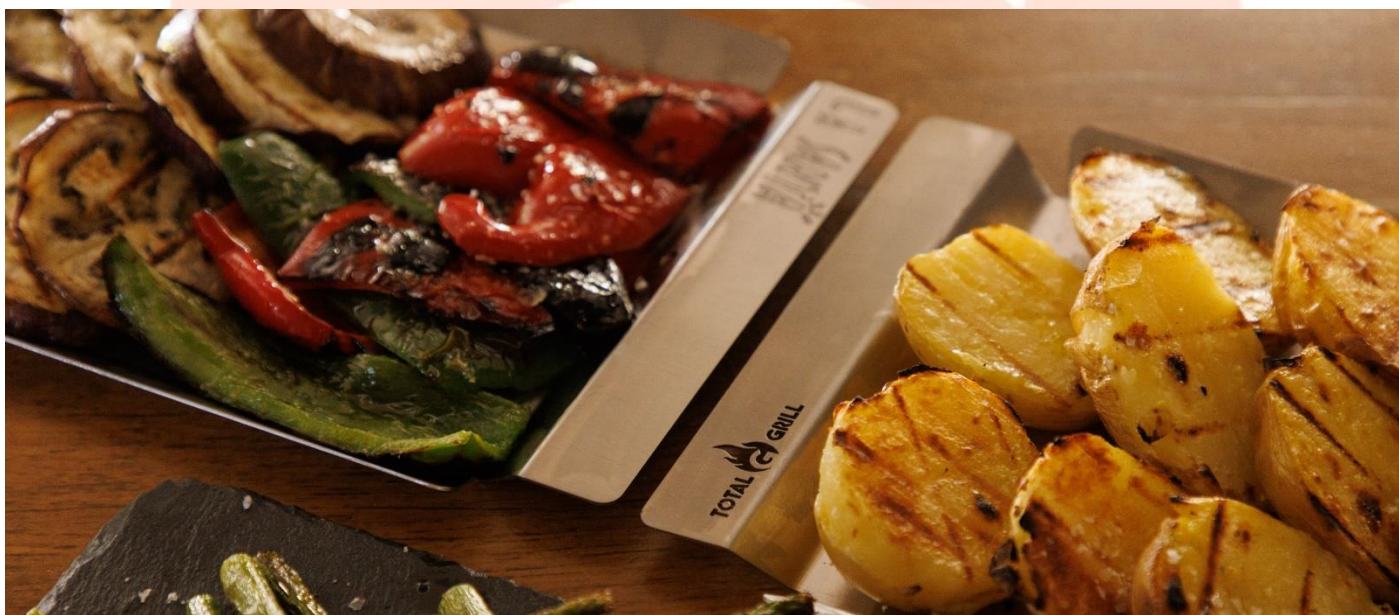
760x510mm



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-130H	748	886	708	1131	196	149	736	623	648
TOTAL-130I									

*Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.

Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.





5 Accesorios Total Grill Ovens

En Grill Ovens disponemos de diferentes accesorios y complementos para nuestros hornos.



Mesa para horno: Mesa con ruedas, para facilitar las maniobras. Fabricadas en acero inoxidable y en diferentes medidas para la correcta fijación de cada uno de nuestros hornos.

MODELO	DIMENSIONES
TOTAL-20H TOTAL-20I	-
TOTAL-50H TOTAL-50I	686x453x850mm
TOTAL-80H TOTAL-80I	620x625x850mm
TOTAL-130H TOTAL-130I	886x626x850mm



Regulador Cortafuegos Sombrero: Es un conjunto compacto en el que unificamos el regulador de tiro (regula el caudal de salida de humos para controlar la combustión del carbón) con el sistema cortafuegos (evita la salida de posibles chispas al exterior) y el sombrero (enfriador de humos).



Parrillas: Parrillas de diferentes medidas, para cada uno de nuestros hornos. Fabricadas enteramente en acero inoxidable, cumpliendo los estándares de seguridad alimentaria y facilitando su limpieza.

MODELO	DIMENSIONES
TOTAL-20H TOTAL-20I	385x295mm
TOTAL-50H TOTAL-50I	560x340mm
TOTAL-80H TOTAL-80I	500x510mm
TOTAL-130H TOTAL-130I	760x510mm



Bandeja de servicio inox: Bandejas personalizables fabricadas en acero inoxidable.



Pinza: Pinza asador super reforzada, en inox electro pulido varilla Ø6mm



Pala atizadora: Atizador para remover el carbón, fabricado en acero inoxidable.





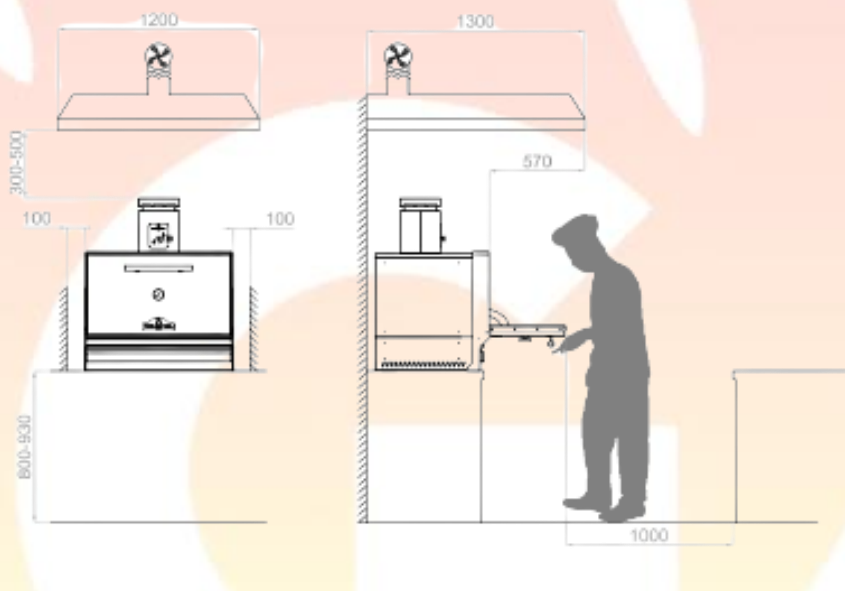
6 Instrucciones de instalación y montaje

6.1 Consideraciones previas a la instalación

Los hornos Total Grill Ovens deben instalarse sobre una encimera o mesa móvil capaz de soportar el peso del horno, así como altas temperaturas. Y, deben estar a una altura entre 800 y 930mm del suelo.

En el caso de estar ubicados en cocinas interiores, será necesario ubicarlos bajo una campana extractora industrial.

Preferiblemente el sistema de filtración debe estar en la parte frontal de la campana y la tubería deberá ser de acero galvanizado o inoxidable, de 300mm de diámetro hasta la parte alta del edificio.



La instalación debe de contar con el espacio mínimo de trabajo, así como las medidas mínimas de extracción de humos.

Recomendamos instalar el del Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.



*Tenga en cuenta la legislación vigente antes de instalar el horno.

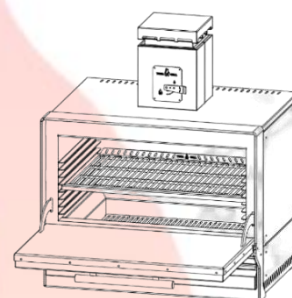
4 Uso del horno

La óptima temperatura de cocción está entre 250°C y 350°C, dependiendo del alimento a cocinar, así como del resultado que se desee conseguir.

En todos nuestros hornos puede cocinar con 2 parrillas a la vez.

Deberá tener en cuenta la temperatura de cocinado idónea para cada tipo de plato.

400°C	• Exceso de temperatura, no recomendamos el cocinado.
350°C	• Marcaje de carnes a alta temperatura.
300°C	• Pescados grill
250°C	• Verduras, pizzas y arroces.
200°C	• Pasteles y frutas
150°C	• Panes y cocciones largas
100°C	• Guisos, carnes, pasteles y cocciones largas



Nivel 1 →   

Nivel 0 →   

Si desea ahumar durante la cocción, deberá cerrar el tiro superior y el cajón inferior durante un tiempo. Tenga en cuenta que si mantiene los tiros cerrados demasiado tiempo el horno puede perder temperatura.



5 Garantía

- Los hornos Total Grill Ovens tienen 12 meses de garantía contra todo defecto de fabricación.
- El cliente será el responsable de la instalación y mantenimiento del horno.
- Cualquier modificación del producto no autorizada por Total Grill tendrá como consecuencia la anulación de la garantía.
- La garantía no cubre el cambio de piezas por desgaste, por tanto, quedan excluidas de la garantía las parrillas, la rejilla tolva y los accesorios incluidos con el equipo.
- Los daños generados por no seguir las indicaciones de este manual, mal uso o una mala instalación no estarán cubiertos por la garantía.
- La reparación y/o manipulación por cuenta ajena tendrá como consecuencia la anulación de la garantía.

5.1 Devoluciones

En el caso de querer devolver un producto Total Grill Ovens:

- Todas las devoluciones deberán ser notificadas por e-mail y confirmadas por nuestro departamento comercial.
- El material de devolución deberá estar en perfectas condiciones de conservación, y no podrá haber sido manipulado. Una vez recibida la devolución será revisada por nuestro departamento de calidad.
- Las devoluciones se realizarán a las instalaciones de Total Grill Ovens a gastos pagados, y en el paquete deberá incluirse copia de la factura y del albarán que se entregaron con el producto.
- Las devoluciones por causas ajenas a Total Grill Ovens tendrán un cargo del 20% del importe, por demérito y gestión.



TOTAL GRILL OVENS 2023

www.totalgrillovens.com

