



Construido para restaurantes

DISEÑADO PARA CASA



Signature

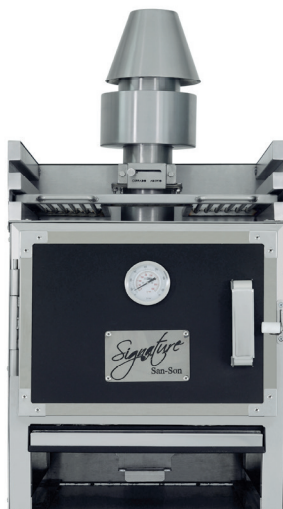
INTRODUCCIÓN

Por qué nunca es fácil lograr la perfección, en GRUPO SAN-SON® nos hemos tomado el tiempo para poder diseñar el mejor Horno de Brasa para uso doméstico.

Integrando los mejores materiales, cada horno es ensamblado por nuestros artesanos cuidando cada detalle.

El resultado es un equipo robusto con el tamaño ideal diseñado para uso doméstico.

Este equipo encantará a todos aquellos apasionados del "GRILLING" que buscan lo mejor para hacer sus parrilladas en casa.



Horno de Brasa Signature
Mod. HBSP



Este equipo encantará a todos aquellos apasionados del "GRILLING" que buscan lo mejor para hacer sus parrilladas en casa.

Horno de Brasa
Signature con gabinete
Mod. HBSPG

LA PARRILLA COMO INNOVACIÓN

La utilización de la brasa es una práctica ancestral que hoy está más presente que nunca, el cocinar a la parrilla utilizando maderas y carbón logran dar un sabor muy distintivo jamás igualado a lo cocinado convencionalmente en una estufa o en un horno.

Tanto los Chefs de los restaurantes de más renombre, como aquellos amantes de las parrillas en casa, ya están experimentando con este método para generar nuevas experiencias de sabor y mayores beneficios al preparar platillos al fuego.





VENTAJAS DE UN HORNO DE BRASA VS PARRILLA TRADICIONAL

Al ser una parrilla cerrada, ofrece muchas más ventajas que un asador tradicional.

IMAGÍNA TE EN UN SOLO EQUIPO
Asar, hornear, sellar y humear

Sabor único en cada platillo

LAS 4 "C"

(CONTROL, COCIMIENTO, CALIDAD Y CONSUMO)



1.- CONTROL DE LA TEMPERATURA

• LA ALTURA

El horno de *Brasa Signature* cuenta con diferentes alturas para poder colocar la parrilla y de esta manera poder controlar la temperatura al acercar o alejar la parrilla del fuego.

• CAJA DE BRASA CON DIVISOR

Ya sea con la carga completa o utilizando el divisor incluido para la caja porta brasa, podrás decidir cómo quieres cocinar. Ya sea aplicando directamente el fuego sobre el alimento, utilizarlo como ahumador o aprovechar el calor infrarrojo emitido por las brasas

para cocer de manera indirecta.

• CHIMENEA CON REGULADOR DE FLUJO DE AIRE

El regulador de flujo de aire controlado desde la chimenea, permite avivar o ralentizar la intensidad de las brasas, por lo que favorece un alto porcentaje de eficacia al aumentar, reducir y estabilizar la temperatura, permitiendo un importante ahorro de carbón/madera.

2.- COCIMIENTO CORRECTO (EL TERMINO DE CORTES PERFECTOS)

Igual que en el resto de las formas de asar, el alimento sometido a alta

temperatura crea una capa protectora en su exterior que le hace preservar todo el sabor y el jugo.

El horno de *Brasa Signature*, preserva al máximo el sabor de cada alimento y es por eso que los chefs están recurriendo cada vez más a esta técnica.

3.- CALIDAD

El lograr mantener la temperatura del Horno gracias al sistema del control del flujo de aire permite poder dominar los tiempos de cocción según sea el producto, además el operario puede aprovechar las diferentes posiciones de las rejillas decidiendo la cercanía del

alimento al calor generado por las brasas.

4.- CONSUMO

El horno de *Brasa Signature* utiliza una carga mínima de Carbón Vegetal logrando concentrar el calor de manera más eficiente que una parrilla tradicional. El cuerpo interior se encuentra completamente aislado con cerámicas y lana mineral lo cual permite que el calor se concentre en la cavidad de cocción. Además, gracias a su sistema de regulación de flujo de aire es posible controlar las brasas según la temperatura deseada, evitando se consuma de manera rápida cuando no se está cocinando.

Signature

CHIMENEA CON REGULADOR DE FLUJO DE AIRE

El regulador de flujo de aire controlado desde la chimenea, permite avivar o ralentizar la intensidad de las brasas, por lo que favorece un alto porcentaje de eficacia al aumentar, reducir y estabilizar la temperatura, permitiendo un importante ahorro de carbón/madera.



SOPORTE SUPERIOR TIPO PARRILLA

Accesorio ideal para aprovechar el calor que expide el horno en la zona superior permitiendo utilizarlo para colocar bandejas o alimentos para mantenerlos calientes. Formado de una parrilla y marco con diferentes niveles de colocación, fabricados ambos en acero inoxidable.



TERMÓMETRO

Termómetro profesional en acero inoxidable con rango de 0 +400°C, su posición en la puerta permite brindar información sobre la temperatura interna de la cámara de cocción, lo cual resulta muy útil para hacer recetas con diferentes terminaciones de cocción, al controlar la temperatura apoyándonos de los sistemas de apertura-cierre del flujo de aire.



CIERRE MANIJA TRABAJO PESADO

Sistema de cierre con una sola mano con elegante diseño.



ACCESORIOS



PALA SIGNATURE UNIVERSAL (Triple función)
Diseñada para que de manera sencilla controle el flujo de aire, colocación-retiro de parrillas y raspador de varillas para eliminar residuos.



RECOGEDOR DE CENIZA
Ideal para recoger de manera sencilla las cenizas.



CORTAFUEGOS
su función es sofocar las chispas o trozos de material encendido que pudieran salir en el proceso de combustión de la brasa.



FILTRO DISIPADOR
Este se ubica sobre el cortafuegos permitiendo filtrar y distribuir el flujo de aire de manera lenta lo cual permite su enfriamiento.



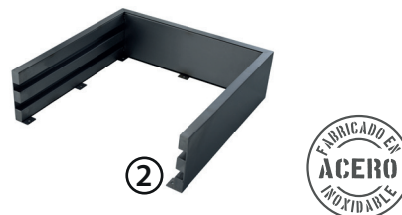
PARRILLA
Parrilla profesional fabricada totalmente con varilla sólida y marco en acero inoxidable garantizada su resistencia y durabilidad.



CHAROLA DE CARGA CON SEPARADOR
Capacidad para 2 kg de carbón.



SOPORTE SUPERIOR TIPO PARRILLA
Accesorio ideal para aprovechar el calor que expide el horno en la zona superior permitiendo utilizarlo para colocar bandejas o alimento para mantenerlos calientes. Formado de una parrilla (1) y marco con diferentes niveles de colocación (2).



ACCESORIOS ESPECIALES



BASE ESQUELETICA CON ENTREPAÑO
Diseñada para soportar el horno *Signature* con un entrepaño.

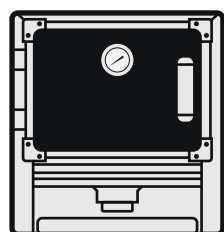


GABINETE SIGNATURE
Diseñado para ser la pareja ideal del horno *Signature*, su elegante diseño y practicidad al contar con cajón para utensilios, puerta con zona para guarda de carbón y ruedas para poder moverlo con facilidad a la zona deseada.

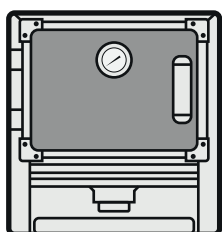


CAMPANA SIGNATURE
Diseñada especialmente para la línea de hornos de brasa con un diseño concentrar y filtros que permiten recolectar la grasa. Diseño sencillo o con doble cara con vista de color del horno con interior en acero.

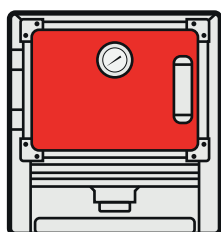
COLORES



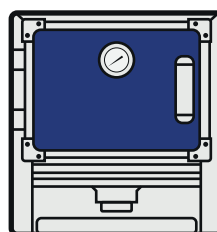
NEGRO



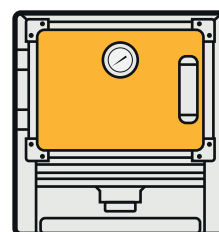
ACERO



ROJO



AZUL



AMARILLO

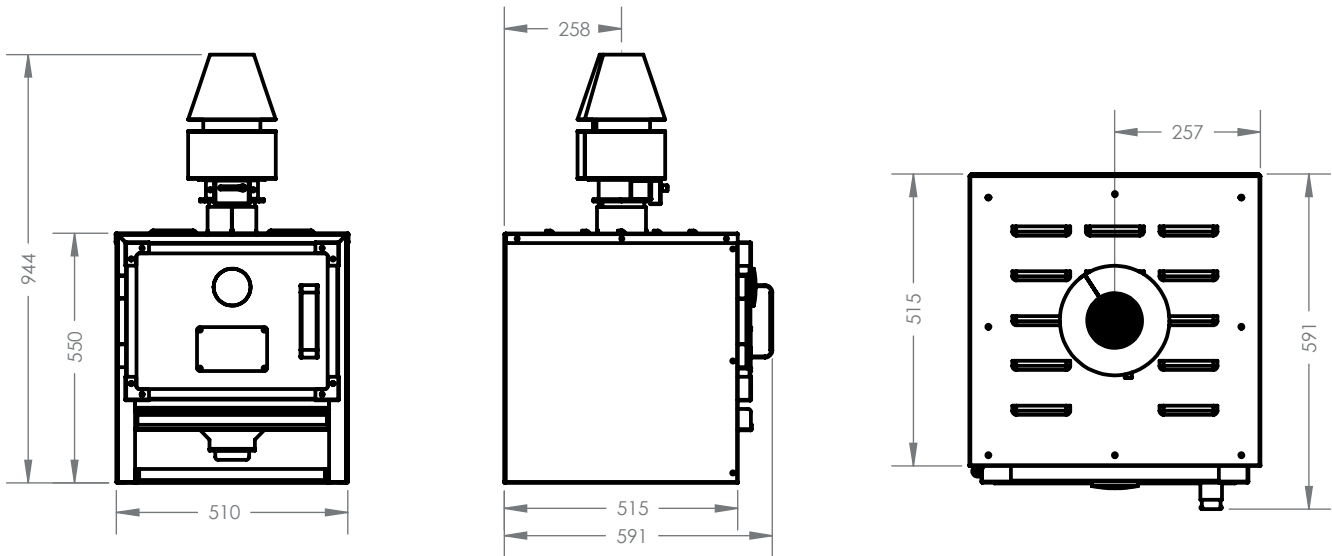
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno en acero inoxidable 304, acero 430 y acero al carbón.
- Aislamiento con fibra cerámica y lana mineral para la disipación de calor al exterior.
- Regulador de tiro superior (mínimo y máximo).
- Cortafuegos que evita la salida de llamas y chispas.
- Regulador de temperatura inferior. (abierto y cerrado).
- Tres niveles para ajustar altura de parrilla.
- Tiempo de encendido 30 minutos aprox.
- Charola de cenizas inferior.
- Charola de derrames de puerta.
- Parrilla de 412 x 416 mm.
- Capacidad de servicio 10 personas.
- Cajón de carbón con capacidad de 2 kg.



Horno de Brasa Signature
Mod. HBSP

CONFIGURACIÓN TÉCNICA



DIMENSIONES (mm)

MODELO	ANCHO	FONDO	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	PESO APROX.
HBSP	510	591	944	-	73 kg

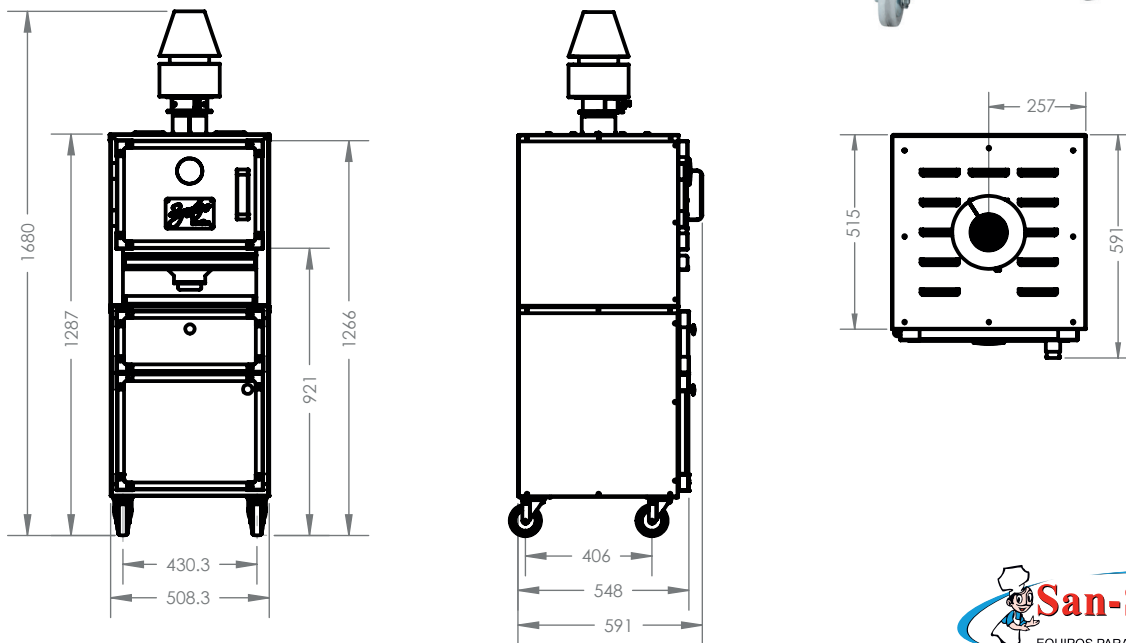
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Horno en acero inoxidable 304, acero 430 y acero al carbón.
- Aislamiento con fibra cerámica y lana mineral para la disipación de calor al exterior.
- Regulador de tiro superior (mínimo y máximo).
- Cortafuegos que evita la salida de llamas y chispas.
- Regulador de temperatura inferior. (abierto y cerrado).
- Tres niveles para ajustar altura de parrilla.
- Tiempo de encendido 30 minutos aprox.
- Charola de cenizas inferior.
- Charola de derrames de puerta.
- Parrilla de 412 x 416 mm.
- Capacidad de servicio 10 personas.
- Cajón de carbón con capacidad de 2 kg.



Horno de Brasa Signature
Mod. HBSPG

CONFIGURACIÓN TÉCNICA



DIMENSIONES (mm)

MODELO	ANCHO	FONDO	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	PESO APROX.
HBSPG	508.3	591	1680	921	- kg