

ACCESSORI

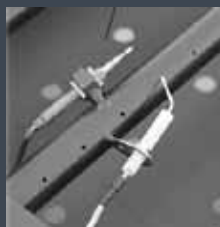
Le ruote

per agevolare ulteriormente lo spostamento del barbecue.



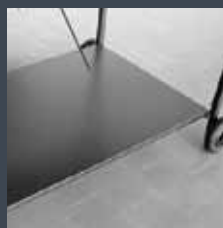
La termocoppia di sicurezza

per evitare l'emissione di gas a fiamma spenta.



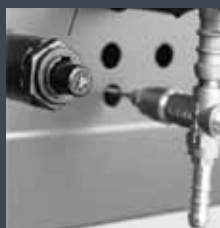
Il ripiano

per riporre comodamente l'attrezzatura o altro.



L'accensione piezoelettrica

per innescare comodamente l'accensione del bruciatore senza l'ausilio di fiamme.



Edition 10.2014

DATI TECNICI BARBECUE

Modello barbecue e tipo piastra in inox			Dimensioni LxPxH* [mm]	Qtà. bruciatori [pz.]	Potenza [kW]	Consumo [g/h]
6040G	6040P	-	600x450x220	1	7,00	509
8040G	8040P	8040PG	800x450x220	2	9,00	655
8045G	8045P	8045PG	800x500x220	2	9,00	655
8060G	8060P	8060PG	800x650x240	2	14,00	1.019
12070G	12070P	12070PG	1.200x760x280	2	18,00	1.310

G = piastra ondulata / P = piastra liscia / PG = piastra mista (liscia e ondulata)

H* = altezza telaio

DATI TECNICI BRUCIATORI

Tipo di gas	Modello	Potenza nominale bruciatore [kW]	Potenza ridotta bruciatore [kW]	Ø Ugello [1/100mm]	Consumo [g/h]	Regolazione aria Ø passante [mm]
G30/31 (28-30/37 mbar)	6040	7,00	3,50	125	509	8,75
G30/31 (28-30/37 mbar)	8040-8045	4,50	2,25	100	327	5,50 ±1
G30/31 (28-30/37 mbar)	8060	7,00	3,50	125	509	6,00 ±1
G30/31 (28-30/37 mbar)	12070	9,00	4,50	150	655	5,00 ±1

NEWOCM S.r.l.

Via Aquileia, 60 - 34071 - Cormons (GO) - Italy
P.Iva 01144660311
Tel. +39.0481.676687 - Fax +39.0481.676721
info@newocm.com - www.newocm.com



Barbecue a gas serie Celsius °C

Prodotta fin dal 1980, la griglia Celsius è il risultato dell'opera di maestri artigiani che hanno saputo abbinare la loro esperienza alla tradizione del fare barbecue all'italiana. La Celsius viene riconosciuta per funzionalità ed affidabilità grazie al robusto impiego di materiali di prima qualità ed al metodo di diffusione termica uniforme del bruciatore GDM (Grill Direct Manufacturer). Disponibile in 5 modelli e personalizzabile in 14 versioni, la Celsius viene scelta da coloro che amano cucinare all'aria aperta ma anche da ristoranti, sagre, comunità, gruppi ricreativi, associazioni.

Le piastre in acciaio inox assicurano la massima igiene e una facile rimozione dei liquidi prodotti. Si accende facilmente, raggiunge rapidamente la temperatura ideale, è maneggevole, semplice da montare e facilmente trasportabile; essenziale nel design è adatta a chi ama circondarsi di cose autentiche, funzionali e durevoli.

Le piastre in acciaio inox

Le piastre impiegate nella serie Celsius, realizzate in acciaio inox AISI304 alimentare, sono disponibili nella versione liscia da 50/10 (40/10 per modello 8040) o nella versione ondulata da 15/10. I modelli dotati di due bruciatori indipendenti offrono una terza combinazione di tipo "misto" costituita da due piastre di uguali dimensioni, una liscia e l'altra ondulata.

Il bruciatore GDM

Fabbricato artigianalmente, il bruciatore GDM (Grill Direct Manufacturer) garantisce la completa diffusione del calore in ogni punto specifico delle piastre in inox. Le caratteristiche costruttive lo rendono robusto e pratico; si distingue inoltre per l'elevata affidabilità e per garantire la massima efficienza con bassi consumi di gas. Il bruciatore GDM è un "design depositato" Newocm S.r.l.



Il sistema di raccolta dei liquidi

Tutti i modelli Celsius sono dotati sulla parte frontale di un raccogliitore in acciaio inox AISI304 ove vi confluiscano i liquidi prodotti dalla cottura degli alimenti.

I rubinetti per il gas e le sicurezze

La serie Celsius viene equipaggiata di rubinetti per gas GPL con orificio calibrato e dove previsto con termocoppie di sicurezza.

La targa di identificazione

Le griglie Celsius sono fornite complete di targa di identificazione riportante i dati di funzionamento del prodotto, il modello, numero di serie e il codice PIN di certificazione.

La serie Celsius è conforme alla Direttiva Apparecchi a gas 2009/142/CE (ex 90/396/CE).

		Via Aquilina, 50 CORMONS (GO) - ITALY TEL. +39 0481 676687 www.newocm.com			
CE	PIN 81CP4453 0051-14	MODELLO	PIASTRA INOX	30x	
N°		P	G	Ø90	lg/ha
CAT.	1a	8040		7,00	500
GAS	p (embaw)	8045		9,00	650
Q30	28-30	8000		14,00	1019
Q31	37	12070		18,00	1310
PAESE	IT	Macchine in Italy		info@newocm.com	

UTILIZZARE SECONDO LE ISTRUZIONI ALL'USO.
LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.
ATTENZIONE LE PARTI ACCESSE POTREBBANO RISCALDARSI TEMPERATURE ELEVATE.
TENERE I FIGLI LONTANO DALLA PORTATA DEL BRUCIATORE.

La struttura e le gambe di supporto

La struttura è composta da un telaio di lamiera sostenuto da 4 gambe di supporto e verniciata con colore di tipo silicico monocomponente per alta temperatura. L'altezza delle gambe è facilmente regolabile e adattabile a qualunque tipo di suolo.

Newocm, Oggi Cucino Meglio

Lo storico principio di cottura adottato dalla Newocm prevede il solo contatto dell'alimento con l'acciaio inox alimentare AISI304. A differenza dei tradizionali barbecue la griglia Newocm non mette in contatto diretto il calore generato dal bruciatore con l'alimento e quindi con i conseguenti fumi combustivi dei liquidi prodotti dalla cottura. La cottura con il metodo Newocm riduce notevolmente nell'alimento la presenza di agenti negativi assimilabili dall'uomo. La griglia Newocm si presta all'utilizzatore che ama cucinare nel modo più naturale e sano possibile.