

La versione professionale KELVIN PRO

La griglia Kelvin è disponibile anche nella versione PRO orientata alla ristorazione. La struttura, realizzata interamente in acciaio inossidabile, è dotata di un sistema FRY-TOP. Progettata per essere sistemata sui banchi delle cucine professionali, la Kelvin PRO utilizza bruciatori GDM (Grill Direct Manufacturer) che a differenza dei tradizionali bruciatori stampati a banda larga permette di distribuire uniformemente il calore su tutta la piastra e di raggiungere la temperatura ideale in brevissimo tempo. La versione PRO mantiene tutte le caratteristiche di praticità e pulizia della serie Kelvin. Per ulteriori informazioni sulla versione PRO contattare la Newocm.

DESIGN DEPOSITATO
Bruciatore GDM

ACCESSORI

Il mobile porta-bombola con tagliere

Accessorio disponibile su richiesta, il mobile porta-bombola viene fornito completo di tagliere realizzato in faggio. Ideale per custodire la bombola, facile da trasportare, completo di ripiano e fori di aerazione.

DATI TECNICI BARBECUE

Modello barbecue e tipo di piastra in inox				Piastre INOX [pz.]	Dimensioni LxPxH* [mm]	Qtà. bruciatori [pz.]	Potenza [kW]	Consumo [g/h]
4046P	4046G	-	-	1	480x530x220	1	4,50	330
8046P	8046G	8046PG	-	2	880x530x220	2	9,00	660
12046P	12046G	12046PPG	12046PGG	3	1.280x530x220	3	13,50	990
5060P	5060G	-	-	1	580x670x240	1	7,00	510
10060P	10060G	10060PG	-	2	1.080x670x240	2	14,00	1.020
15060P	15060G	15060PPG	15060PGG	3	1.580x670x240	3	21,00	1.530
6071P	6071G	-	-	1	680x780x280	1	9,00	650
12071P	12071G	12071PG	-	2	1.280x780x280	2	18,00	1.300
18071P	18071G	18071PPG	18071PGG	3	1.880x780x280	3	27,00	1.950

Edition 10.2014

G = piastra ondulata / P = piastra liscia / PG = piastra mista (liscia e ondulata) / PPG = piastra mista (liscia, liscia e ondulata) / PGG = piastra mista (liscia, ondulata 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)	4046-8046-12046	4,50	2,25	100	327	5,50 ±1
G30/31 (28-30/37 mbar)	5056-10060-15060	7,00	3,50	125	509	6,00 ±1
G30/31 (28-30/37 mbar)	6071-12071-18071	9,00	4,50	150	655	7,00 ±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



IK

newocm[®]
GAS GRILLS & BARBECUE

Barbecue a gas serie Kelvin°K

La serie Kelvin nasce dall'esigenza di abbinare le caratteristiche tecniche della griglia artigianale Newocm a un prodotto d'arredo dal design moderno. La griglia Kelvin accoglie al suo interno uno o più bruciatori GDM (Grill Direct Manufacturer) che alimentano altrettante piastre di cottura in acciaio inox. La regolazione del calore avviene tramite le manopole posizionate sul telaio frontale della struttura. La cura nella scelta dei materiali, i particolari e l'applicazione di soluzioni costruttive innovative rendono la struttura solida e compatta e allo stesso tempo funzionale, maneggevole e affidabile. Disponibile in 9 modelli e personalizzabile in 28 versioni, la Kelvin viene scelta da coloro che amano cucinare all'aria aperta ma anche da ristoranti, sagre, comunità, gruppi ricreativi, associazioni. Si accende facilmente, raggiunge rapidamente la temperatura ideale, è semplice da montare e facilmente trasportabile.

Le piastre in acciaio inox

Le piastre impiegate nella serie Kelvin, realizzate in acciaio inox AISI304 alimentare, sono disponibili nella versione liscia da 50/10 o nella versione ondulata da 15/10 e assicurano la massima igiene e una facile rimozione dei liquidi prodotti. I modelli dotati di due o tre bruciatori indipendenti offrono ulteriori combinazioni di tipo "misto" costituite da altrettante piastre lisce e/o ondulate di uguali dimensioni.

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 Kelvin sono dotati di un raccogliitore in inox AISI304, incastonato nella struttura e facilmente removibile, ove vi confluiscono i liquidi che a loro volta vengono convogliati in una vaschetta di raccolta in acciaio inox AISI304 a scomparsa.



I rubinetti per il gas e le sicurezze

La serie Kelvin viene equipaggiata di rubinetti a gas con orificio calibrato e termocoppia di sicurezza. L'accensione del bruciatore viene innescata tramite il dispositivo piezoelettrico di serie.



La targhetta dati

Le griglie Kelvin 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 Kelvin è conforme alla Direttiva Apparecchi a gas 2009/142/CE (ex 90/396/CE).

La struttura

La struttura, composta da un telaio di lamiera sostenuto da 2 gambe di supporto, è interamente verniciata con colore di tipo siliconico monocomponente per alta temperatura. La griglia inoltre è dotata di camini di aerazione, sia laterali che posteriori, e da un ripiano.

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.