



Broil King
Great Barbecues Every Time

Broil King
PELLET



BARBECUE A PELLETT

Premendo semplicemente un tasto è possibile **affumicare** diversi tipi di carne, come il brisket o le costine, **cuocere una pizza o una bistecca** alla perfezione, **cucinare un arrosto** con il girarrosto in dotazione e molto altro.

Il barbecue è alimentato a **pellet di legno alimentare al 100%** e in base alla tipologia il cibo in cottura può assumere un gusto di affumicatura o una leggera aromatizzazione. Lo **schermo di controllo** digitale di facile utilizzo permette di impostare la temperatura da 98 °C, per cotture indirette low and slow, fino a 315° C per la cottura diretta.

Costruiti in **acciaio** spesso 2 mm, questi barbecue altamente performanti sono destinati a durare a lungo.

I barbecue a pellet sono progettati per ottenere la **massima versatilità** di cottura e il miglior aroma.

TEMPERATURE

preimpostate o personalizzabili



GRIGLIE PESANTI

per ottimi risultati



GIRARROSTO DI SERIE

cotture eccellenti



INTERAMENTE REALIZZATO

con materiali robusti e resistenti





COSTRUITI PER DURARE



REALIZZATO CON MATERIALI ROBUSTI E RESISTENTI
Acciaio di grosso spessore e coperchio a doppia parete per trattenere il calore e garantire cotture uniformi ed efficienti.



GRIGLIE PESANTI PER RISULTATI DI COTTURA ECCELLENTI
Griglie in fusione di ghisa di grosso spessore che permettono di ottenere rigature perfette anche a temperature più moderate.



COCLEA RINFORZATA, ALIMENTATA DA UN POTENTE MOTORE
Per rifornire automaticamente il pellet dal serbatoio al bruciatore per un preciso controllo della temperatura.



BRUCIATORE IN ACCIAIO INOX CON DIAMETRO MAGGIORATO
Per gestire efficientemente la combustione di grandi quantità di pellet e poter raggiungere temperature molto alte



VASSOIO RACCOGLICENERE RIMOVIBILE
Per una pulizia facile e veloce



SISTEMA DI PULIZIA E DI SCARICO DELLA CENERE
Per spostare rapidamente la cenere nel raccogli-ceneri

A TE IL MASSIMO CONTROLLO



Affumicatura



Cottura indiretta



Cottura Diretta



TIMER e CRONOMETRO
Programma e imposta il timer per la cottura perfetta



FACILE DA CONTROLLARE
Imposta la temperatura desiderata attraverso la manopola di controllo



DUE TERMOMETRI A SONDA INTEGRATI
Per monitorare la temperatura interna del cibo



CAPIENTE SERBATOIO IN ACCIAIO
Contiene fino a 10 kg di pellet



APP PER SMARTPHONE
Controlla la temperatura di cottura del tuo Broil King Regal Pellet attraverso la app sul tuo smartphone

Caratteristiche tecniche comuni ai modelli

COSTRUZIONE	Costruito in acciaio 2 mm di spessore
GRIGLIE DI COTTURA	Griglie di cottura in ghisa pesante
COPERCHIO	Doppia parete con guarnizione
AREA DI COTTURA	Camera di cottura in acciaio robusto
COCLEA	Robusta coclea con motore potente
LECCARDA	Leccarda estraibile in acciaio inox
RACCOGLICENERE	Raccoglicenera estraibile
RACCOLTA GRASSI	Vassoio raccogli grassi estraibile con leccarde monouso
SISTEMA DI PULIZIA	Per rimuovere facilmente la cenere dal bruciatore
CAMINO	Camino in acciaio con ampio diametro con valvola di tiraggio Roto-Draft™
RIPIANO LATERALE	Ripiano laterale estraibile in acciaio inox
RIPIANO INFERIORE	Resistente ripiano inferiore in acciaio
MANIGLIA	Elegante maniglia in resistente acciaio inox
TELAIO	Quattro resistenti gambe in acciaio con due stabilizzatori
RUOTE	Due grandi ruote robuste - diametro 20 cm
APRIBOTTIGLIA	Apribottiglia integrato sul ripiano laterale
VERNICIATURA	Verniciatura resistente alle alte temperature (315°C)





PELLET REGAL 500

114.496055 | Barbecue a Pellet modello Regal 500

Temperatura minima: costante: 94° C

Temperatura massima: 316° C

Cinque griglie in ghisa pesante trattata

Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h

Ingombro totale chiuso L 152 - P 72 - H 128 cm

Ingombro totale aperto L 152 - P 72 - H 164 cm

Peso Kg 125

Serbatoio da Kg 10 di pellet con sistema di svuotamento



SUPERFICIE DI COTTURA totale: 5.470 cm²

GRIGLIE in acciaio smaltato - dimensioni 61 x 21 cm



GRIGLIE in fusione di ghisa pesante smaltate - dimensioni 81 x 49 cm



COPERTURE INVERNALI

La copertura per il barbecue deve essere applicata solo ed esclusivamente durante l'inverno; il suo utilizzo garantisce maggiore longevità al barbecue, ma deve essere utilizzata correttamente. L'uso della copertura con temperature elevate (maggiori di 20°C) provoca la formazione di vapore all'interno del barbecue, stimolando l'ossidazione.

705.67069 | Copertura Pellet Regal 500

705.67065 | Copertura Pellet Regal 400



PELLET REGAL 400

114.495055 | Barbecue a Pellet modello Regal 400

Temperatura minima: costante: 94° C

Temperatura massima: 316° C

Quattro griglie in ghisa pesante trattata

Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h

Ingombro totale chiuso L 132 - P 72 - H 128 cm

Ingombro totale aperto L 132 - P 72 - H 164 cm

Peso Kg 102

Serbatoio da Kg 10 di pellet con sistema di svuotamento



SUPERFICIE DI COTTURA totale: 4.320 cm²

GRIGLIE in acciaio smaltato - dimensioni 45 x 21 cm



GRIGLIE in fusione di ghisa pesante smaltate - dimensioni 65 x 49 cm



ACCESSORI CORRELATI a entrambi i modelli

ACCESSORI CORRELATI



705.11249
Griglia in fusione
di acciaio inox



705.69618
Cast Wok in ghisa trattata



705.62602
Rib Rack
supporto per costine



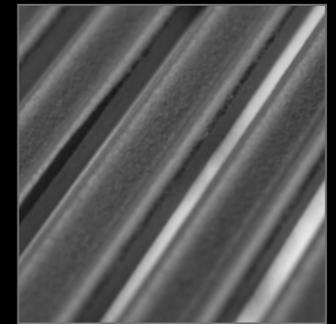
705.60009
Tappetino in silicone



705.60785 Ripiano frontale pieghevole (Regal Pellet 500)
705.60784 Ripiano frontale pieghevole (Regal Pellet 400)



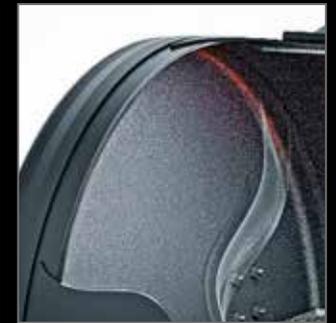
GRIGLIA DI COTTURA in ghisa pesante



Lato con scanalature per trattenere e vaporizzare i succhi di cottura



COPERCHIO a doppio strato



Costruzione in acciaio pesante



RUOTE robuste con un diametro di 20,3 cm



Piedi livellabili



SERBATOIO da 10 kg di capienza



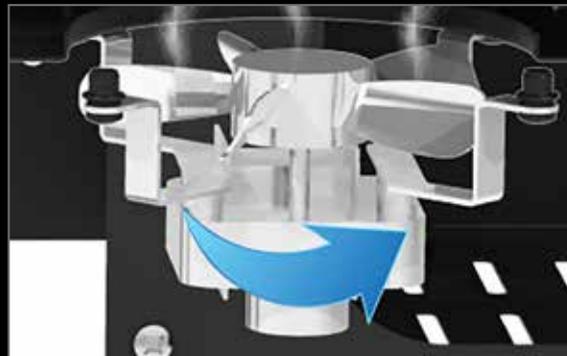
2 SONDE per il controllo da remoto della temperatura



CONTENITORE per cenere removibile



CONTENITORE per grassi removibile



VENTOLA per gestione del calore ottimale



SISTEMA DI PULIZIA cenere integrato



KIT GIRARROSTO PREMIUM in acciaio inox



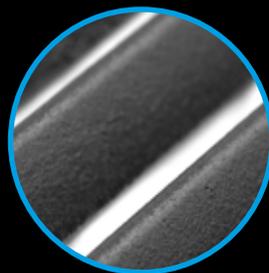
ROBUSTA COCLEA con motore ad alta resistenza



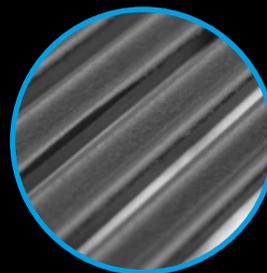
BRUCIATORE in acciaio inox, diametro maggiorato



Griglia di cottura reversibile



Griglia lato A
Lato per rigatura ottimale



Griglia lato B
Lato per cottura diretta
dei cibi marinati



Spessore della carne		Regolazione del calore	Tempo di cottura per ogni lato				Tempo di cottura totale
4cm	2,5cm		A	B	C	D	
	Al sangue	Medio/Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minuti
Al sangue	Media/al sangue	Medio/Alto	2	2	2	2	8 minuti
	Media	Medio/Alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuti
Media/al sangue	Ben cotta	Medio/Alto	2½	2½	2½	2½	10 minuti
	Media	Medio/Alto	3	3	3	3	12 minuti

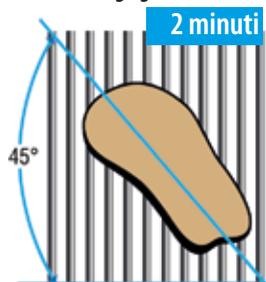
Bistecche perfette!

Prepara la carne da cucinare al barbecue almeno 1 ora prima e mantienila a temperatura ambiente.

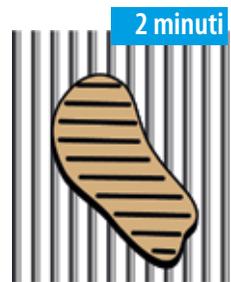
Togli i grassi in eccesso che potrebbero produrre fiammate durante la cottura; utilizza questo grasso per ungere, pulire e temperare le griglie, strofinandolo sulle stesse un attimo prima di iniziare la cottura.

Procedi poi come indicato nella tabella qui a fianco.

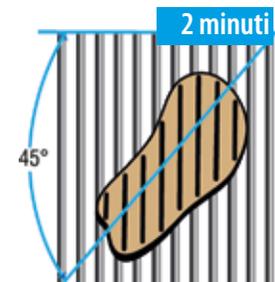
Poni la bistecca ad angolo sulla griglia ben calda



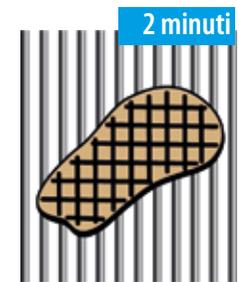
Gira la bistecca come illustrato



Gira nuovamente la bistecca



Gira per l'ultima volta la bistecca





IL PELLET

La qualità di un barbecue a pellet si fonda sulla qualità del combustibile

Il Premium Pellet di Broil King® e' stato progettato per essere utilizzato con i barbecue a pellet Broil King® ed è certificato 100% naturale poiché ricavato solo da legno puro. Non contiene al suo interno alcun tipo di additivo, aroma artificiale o agente legante.

Disponibile in una varietà di aromi e blend, il Pellet Premium Broil King® permette di ottenere un'ottima performance calorifera di cottura conferendo ai cibi un aroma unico.

Le diverse tipologie di legno utilizzate sono miscelate ancor prima di ricavare i singoli pellets, così da ottenere il blend perfetto in ogni singolo pellet.

Il diametro del singolo pellet è più piccolo di quello abitualmente sul mercato e permette di ottenere una combustione più efficiente.

Questo consente di avere maggiore costanza sia nella performance di combustione che nell'aromatizzazione dei cibi.



Accessori e pellet alimentare

Combustibile migliore per aromi eccezionali



705.63920 | HICKORY
705.63921 | MESQUITE
705.63923 | MELO BIOLOGICO
705.63930 | SMOKE MASTER'S BLEND
705.63939 | GRILLER'S SELECT BLEND

MATERIALE	Pellet 100% Naturali certificati per cotture
FUNZIONALITÀ	Varie tipologie di Pellet adatte per ogni situazione: cotture dirette oltre i 300° C o lunghe affumicature a bassa temperatura
PESO	Sacchetti da 9 kg



705.63946 | SESSOLA PER PELLETT

MATERIALE	Acciaio INOX con manico in resina
FUNZIONALITÀ	Per raccogliere e misurare la quantità di pellet. Dotata di fori per rimuovere la polvere in eccesso ed avere una combustione più pulita.
CAPIENZA	700g

HICKORY: il più iconico tra gli aromi BBQ. Il pellet Hickory conferisce un gusto corposo e persistente, spesso associato a bacon e speck. Questo aroma robusto è molto adatto a tagli di grosse dimensioni per cotture Low&Slow. Ideale per selvaggina, manzo e maiale.

705.63920



MESQUITE: Il pellet Mesquite esprime al meglio le sfumature piccanti e speziate della cucina Southern. Profumato e ricco di note molto interessanti si abbina bene con manzo, selvaggina, agnello e maiale.

705.63921



MELO BIOLOGICO: Il pellet di melo conferisce al cibo un profumo molto delicato e leggermente fruttato con note dolci. Molto adatto con pizza, pollame, verdure e maiale.

705.63923



SMOKE MASTER'S BLEND: Acero | Hickory | Ciliegio - Una selezione di pellet molto diffusa in ambito di competizioni di BBQ. Questa miscela conferisce al cibo note di dolcezza pur mantenendo il corpo del fumo di Hickory. Caratteristiche aromatiche molto ben bilanciate per i cibi cotti al barbecue. Molto adatta per manzo, pollame e maiale.

705.63930



GRILLER'S SELECT BLEND: Acero | Quercia | Ciliegio - Questa miscela di pellet conferisce una delicata affumicatura con leggere note di dolcezza, con l'intento di non prevaricare sui cibi delicati. Ottima per utilizzo quotidiano. Molto adatta per pizza, verdure, pesce, pollame, manzo e maiale.

705.63939



CASSERUOLA

La casseruola Broil King® permette di ottenere, con ripetibilità e facilità, risultati di cottura eccezionali. È progettata per mantenere la succosità e la morbidezza della carne durante le cotture lunghe a bassa temperatura.

La ghisa è un materiale straordinario per le cotture a bassa temperatura per via delle sue proprietà di accumulo e conduzione graduale del calore.

Per risultati di cottura eccezionali di grossi tranci di carne, consigliamo di dividere la cottura in due fasi. Nella prima fase poniamo il cibo all'interno del barbecue per assorbire gli aromi del legno e creare croccantezza sulla superficie.

Durante la seconda fase, proseguiamo con la cottura all'interno della casseruola per raggiungere la temperatura interna desiderata mantenendo la succosità. Otterrete un bilanciamento perfetto tra sapore, croccantezza, morbidezza e succosità interna.

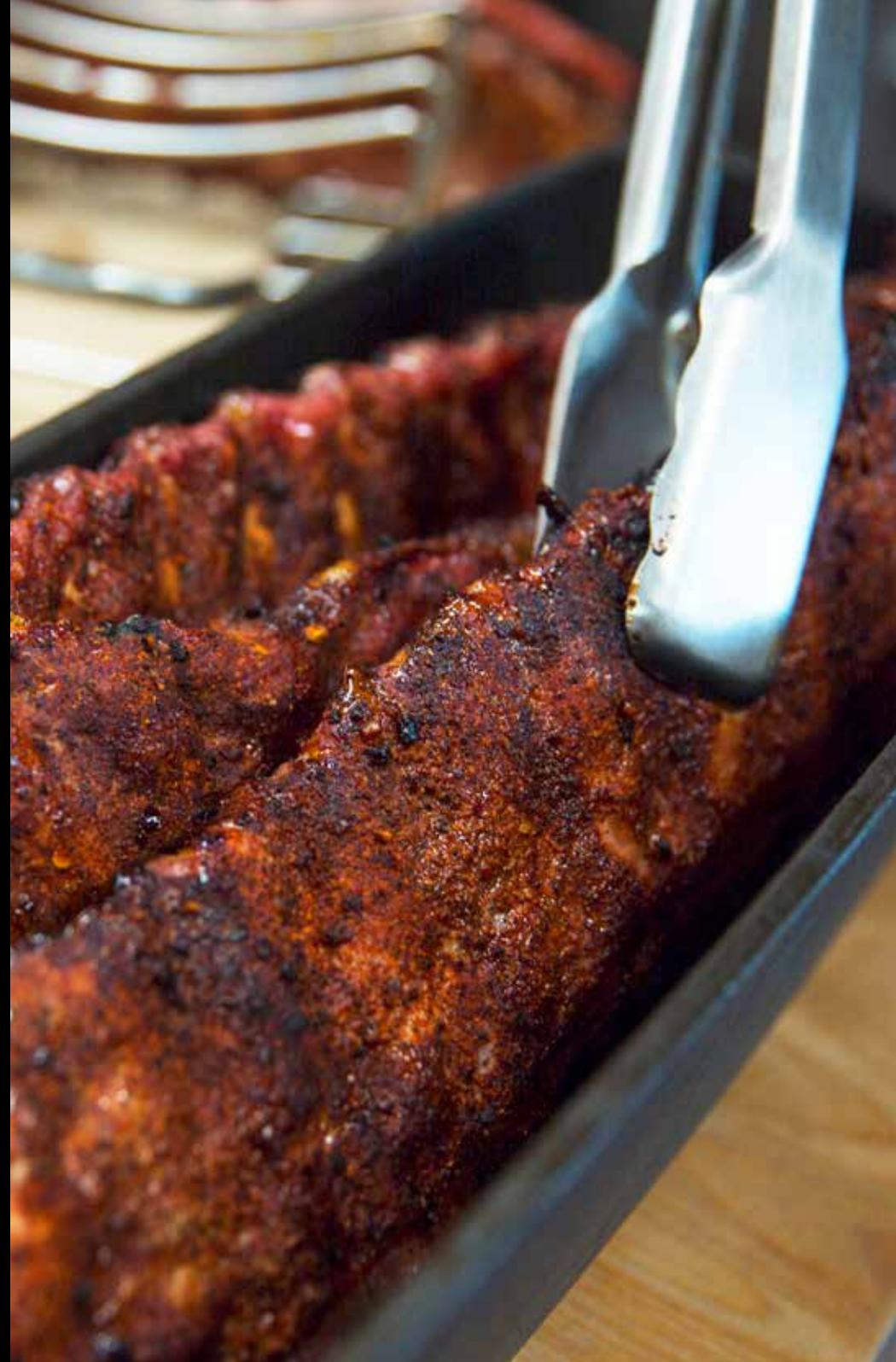


Coperchio in ghisa pesante
che intrappola l'umidità
all'interno della casseruola

Piedi livellanti
per appoggiarsi perfettamente
sulle griglie in ghisa



La griglia in acciaio posta
sul fondo della casseruola è
fondamentale per tenere i cibi
sollevati ed evitare il contatto
con i grassi in eccesso

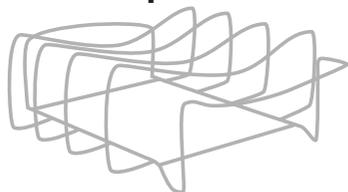


Tecniche di cottura pulita

Per cucinare in modo pratico, veloce e pulito senza compromettere il gusto e gli aromi.

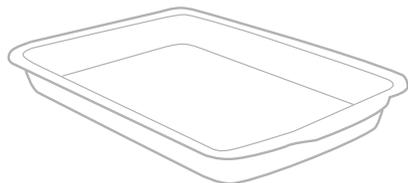


+



705.62602 | PORTACOSTINE E PORTARROSTO

+



705.63106 | LECCARDA INOX

- **Pulito;** raccoglie tutti i grassi e i liquidi in eccesso senza sporcare le griglie.
- **Gustoso;** mantenere il cibo sollevato aumenta la capacità di aromatizzazione sulla superficie
- **Pratico;** per passare rapidamente da cottura indiretta a cottura diretta senza pulire il barbecue, è sufficiente togliere il contenitore e impostare la nuova temperatura di cottura desiderata.





705.69816 | SET COTTURA PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE: acciaio Inox, Legno Pietra Refrattaria.

FUNZIONALITÀ: per cucinare la pizza come nelle migliori pizzerie.

DIMENSIONI: pala 756 x 335 mm, pietra diametro 340 mm, spessore 11 mm



705.69819 | VASSOIO MICROFORATO

MATERIALE: acciaio Inox.

FUNZIONALITÀ: Il fondo microforato permette di cucinare cibi di piccolissime dimensioni senza che cadano nel barbecue.

DIMENSIONI: 440 x 300 mm



705.69818 | VASSOIO WOK IMPERIAL

MATERIALE: acciaio Inox ad alto spessore

FUNZIONALITÀ: ideale per la cottura di verdure. Le robuste maniglie e il particolare fondo conferiscono un'elevata rigidità.

DIMENSIONI: 420 x 250 mm



705.64004 | SET POSATE IMPERIAL 4 PEZZI

MATERIALE: acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium.

FUNZIONALITÀ: set composto da pinza, spatola, pennello e spazzola.

DIMENSIONI: 480 mm di lunghezza



705.61935 | TERMOMETRO DIGITALE DA TAVOLO

MATERIALE: sonde in acciaio Inox, corpo in resina.

FUNZIONALITÀ: Termometro con display retroilluminato dotato di doppia sonda con rilevamento indipendente delle temperature timer e modalità temperatura target.

DIMENSIONI: 127 mm



705.65229 | SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE

MATERIALE: manico in legno, para spruzzi in gomma.

FUNZIONALITÀ: spazzola con setole in acciaio lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili.

DIMENSIONI: 505 x 55 x 70 mm



705.60009 | TAPPETINO IN SILICONE

MATERIALE: silicone.

FUNZIONALITÀ: Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto.

DIMENSIONI: 350 x 275 mm



705.69138 | SUPPORTO SPIEDINI A DOPPIA ASTA

MATERIALE: acciaio inox.

FUNZIONALITÀ: Supporto dotato di 4 spiedini a doppia asta, orientabili a doppia posizione.

DIMENSIONI: 297 x 227 x 76 mm

PULIZIA

La pulizia del barbecue a pellet è fondamentale per avere performance costanti, temperature precise e ripetibilità.

Il kit di pulizia pellet agevola questo passaggio aiutando a scrostare e raccogliere cenere e residui secchi.



Raccolta agevolata di cenere e residui



Spatola larga perfetta per rimuovere incrostazioni sul fondo del barbecue



Spatola stretta perfetta per pulire il sistema di raccolta dei grassi e le zone più piccole





Broil King Italia
Magi&Co
www.broilking.it



Broil King
Great Barbecues Every Time

Rivenditore autorizzato _____