

DAS FEUER IM HERZEN VON UNVERGESSLICHEN ABENDESSEN

2023 KATALOG



KOPA KOHLENÖFEN



PROFESSIONELLER

HOLZKOHLEOFEN FÜR SCHNELLES
GRILLEN MIT ERSTAUNLICHEN



WAS IST EIN KOPA-OFEN?

Kopa ist die perfekte Kombination aus Grill und Ofen. Das kontrollierte Schwelen der Holzkohle im Inneren des Grillofens verhindert das Ausbrechen von Flammen, weshalb die Oberfläche des Grillguts nicht versengt wird, und das hochwertige Isoliersystem ermöglicht die schnelle Zubereitung saftiger Gerichte mit einem einzigartigen Grillaroma. Unsere Produkte sind das Ergebnis eines hochtechnologischen Prozesses, mit sparsamer Energie Nutzung und ein elegantes Design zu einem erschwinglichen Preis. Wir bieten Ihnen verschiedene optionale Extras, mit denen Sie Ihre Kopa an Ihre Bedürfnisse anpassen und mit anderen hochwertigen Küchengeräten kombinieren können, um das komplette Bild einer modernen Küche zu gestalten.

KOPA FASST SEINE QUALITÄTEN IN VORTEILEN ZUSAMMEN



EFFIZIENT

Im Vergleich zu anderen Öfen mit der gleichen Kapazität hat der Kopa-Grillofen einen wichtigen Vorteil - er spart Energie und Betriebskosten. Wenn Sie z. B. einen Außengrill verwenden, würden Sie 45 % mehr Holzkohle verbrauchen. Durch die Verwendung hochwertiger Holzkohle sind Kopa-Grillöfen außerdem effizienter als vergleichbare Elektro- oder Gasöfen.



SPEED

Wir haben dafür gesorgt, dass Sie beim Grillen im Kopa-Grillofen mindestens 30 % Zeit im Vergleich zum Grillen auf einem offenen Holzkohlegrill sparen.

Zur Veranschaulichung: Für ein mittelgroßes, 4 cm langes und 350 g schweres Rindersteak benötigen Sie nur 4 Minuten.



EIN ALL-ROUNDER

Kopa kombiniert einen Grill mit einem Backofen und ermöglicht so die Zubereitung vieler verschiedener Gerichte. Die Temperatur wird konstant hoch gehalten, so dass Sie Fleisch, Fisch und Gemüse schnell zubereiten können, die hervorragend schmecken. Er eignet sich auch für Pizzen, Fladenbrot und Gerichte in Pfannen.



HOCHWERTIGE VERARBEITUNG

Die gleichmäßige Strahlung im Inneren des Ofens sorgt dafür, dass die Holzkohle die Wärme schnell und gleichmäßig verteilt, was dem Gericht eine gute Konsistenz verleiht. Die Qualität der innovativen Konstruktion des Kopa-Grillofens zeigt sich in allen seinen Produkten durch eine ausgeprägte Textur, ein verlockendes Aroma und einen hervorragenden Geschmack.



EINFACH ZU BEDIENEN

Beim Anzünden des Kopa-Grillofens wird die Hitze mit den beiden Klappen reguliert. Öffnen Sie beide beim Anzünden der Holzkohle; wenn Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben, schließen Sie die untere Klappe und regulieren Sie die Hitze mit der oberen Klappe. So einfach geht's. Mit der Temperaturanzeige an der Ofentür können Sie die Temperatur ständig überwachen.



ERGONOMISCH FREUNDLICH

In einer geschäftigen Küche mit langen Arbeitszeiten ist das Öffnen und Schließen der Backofentür nicht nur ein Detail. Wir haben ein spezielles System entwickelt, mit dem Sie die Tür sicher mit nur einem Finger öffnen und schließen können. Die Isolierung verringert nicht nur das Gesundheitsrisiko erheblich, sondern verhindert auch die Aufheizung der Umgebung. Der Koch wird von unerträglicher Hitze verschont, was den Stress reduziert und ihm hilft, sich auf die Zubereitung der Speisen zu konzentrieren.



ELEGANT UND FUNKTIONELL

Das moderne und elegante Design des Kopa-Grillofens ist Grund genug, ihn Ihren Gästen mit Stolz zu zeigen. Edelstahl und die emaillierte Farbfront garantieren den Glanz und die Haltbarkeit der Farbe trotz der hohen Temperaturen. Sein Äußeres ist nicht nur schön, sondern auch funktional. Wir haben uns auf ein einfaches Design konzentriert, das es Ihnen ermöglicht, den Ofen zu benutzen, ohne viel Zeit mit der Installation und dem Einfahren zu verbringen.

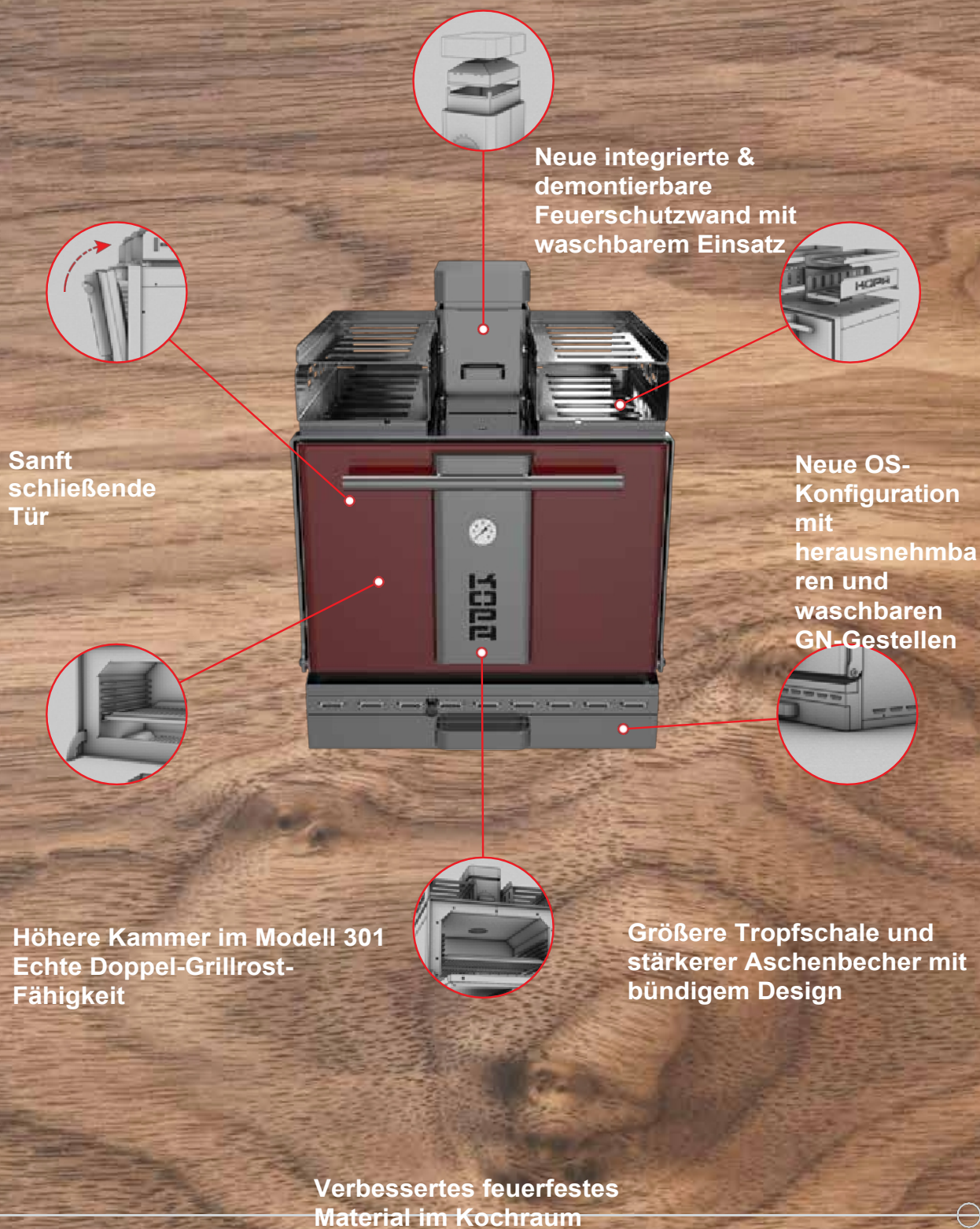
WARUM KOPA

- ★ Äußere Schale aus rostfreier Stahl
- ★ Emaillierte Frontabdeckung
- ★ 600° C Kopa analoges Thermometer

- ★ Eingebauter Aschenbecher
- ★ Herausnehmbare Auffangschale für Fett
- ★ Bratenfett
- ★ Hocheffiziente Isolierung für geringen Holzkohleverbrauch

- ★ Feuerschutzleiste als Standardausrüstung
- ★ Vollständig einstellbare Belüftungsdüsen
- ★ Typ 401 und Typ 501 mit zwei Grillrosten als Standardausrüstung.

EINFÜHRUNG DER NEUEN SERIE KOPA X01



Sanft
schließende
Tür

Neue integrierte &
demontierbare
Feuerschutzwand mit
waschbarem Einsatz

Neue OS-
Konfiguration
mit
herausnehmba-
ren und
waschbaren
GN-Gestellen

Höhere Kammer im Modell 301
Echte Doppel-Grillrost-
Fähigkeit

Größere Tropfschale und
stärkerer Aschenbecher mit
bündigem Design

Verbessertes feuerfestes
Material im Kochraum

EINFÜHRUNG DER NEUEN KOPA X01 SERIE



NEUES DESIGN

Wir haben unseren Öfen ein moderneres und robusteres Design gegeben, ohne dabei die Eleganz und das unverwechselbare Aussehen eines KOPAs zu beeinträchtigen. Produkt.



NEW FIRE-BREAK

Die obere Entlüftungsöffnung und die Feuersperre sind jetzt in einer Einheit zusammengefasst, die schnell zerlegt und von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden kann. Der Griff der Lüftungssteuerung wurde neu gestaltet und bietet eine bessere und präzisere Steuerung.



NEUE BETRIEBSSYSTEMKONFIGURATION

Die neue OS-Konfiguration hat die vorherige OC-Konfiguration ersetzt. Die neuen Einlegeböden sind ohne Werkzeug abnehmbar, waschbar in einem Geschirrspüler und kann GN-Behälter aufnehmen.



SANFT SCHLIESSENDE TÜR

Die Türen der X01-Modelle sind mit einer hydraulischen Bremse ausgestattet, die ein Zuschlagen der Türen verhindert. Perfekt zum sanften Schließen der Tür mit vollen Händen.



HÖHERE KAMMER IM MODELL 301

Die Kammer unseres kleinsten Modells hat jetzt eine Grillrostschiene mehr. Das gibt Ihnen mehr Flexibilität, wenn Sie mit zwei Grillrosten arbeiten, und ermöglicht es Ihnen, größere Produkte auf die Roste zu legen.



VERBESSERTES FEUERFESTES MATERIAL IN DER KOCHKAMMER

Alle Kopa-Backöfen haben jetzt einen Garraum aus feuerfestem Edelstahl. Weniger Ablagerungen im Garraum und länger Lebensdauer.



GRÖßERE AUFFANGWANNE

Die Tropfschale ist jetzt größer und nahtlos in das Gehäuse integriert. Der Aschenbecher hat eine robustere Tür, um Verformungen zu vermeiden.



KOPA-MODELLE

BASISLAYOUT

Arbeitsplattenmodell.
Feuerschneise inklusive



301

Größe: 712 x 549 x 810
Kapazität: 50
Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401

Größe: 712 x 699 x 925
Kapazität: 80
Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501

Größe: 912 x 699 x 884
Kapazität: 110
Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

C LAYOUT

Arbeitsplattenmodell mit
Wärmeschrank. Inklusive
Feuerschutzleiste



301C

Größe: 712 x 549 x 1.053
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401C

Größe: 712 x 699 x 1.268
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501C

Größe: 912 x 699 x 1.228
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

OS LAYOUT

Arbeitsplattenmodell mit beheizter offener Ablage.
Firebreak inklusive



301OS

Größe: 712 x 549 x 810
Kapazität: 50
Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401OS

Größe: 712 x 699 x 925
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501OS

Größe: 912 x 699 x 884
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

S LAYOUT

Selbstständiges Modell mit Schrankständer.
Inklusive Feuerschutzleiste



301S

Größe: 712 x 549 x 1.760
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401S

Größe: 712 x 699 x 1.685
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501S

Größe: 912 x 699 x 1.685
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

SOS LAYOUT

Selbststehendes Modell mit beheiztem offenem Regal
und Schrankständer. Inklusive Feuerschutzleiste



301SOS

Größe: 712 x 549 x 1.760
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401SOS

Größe: 712 x 699 x 1.685
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501SOS

Größe: 912 x 699 x 1.685
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

SC LAYOUT

Selbststehendes Modell mit Wärmeschrank und
Schrankständer. Inklusive Feuerschutzleiste



301SC

Größe: 712 x 549 x 2.028
Kapazität: 50 Gedecke
Grillgröße: 380 x 570
1 Grillrost inklusive

401SC

Größe: 712 x 699 x 2.028
Kapazität: 80 Gedecke
Grillgröße: 530 x 570
2 Grillroste inklusive

501SC

Größe: 912 x 699 x 2.028
Kapazität: 110 Gedecke
Grillgröße: 530 x 764
2 Grillroste inklusive

B x T x H (mm)

ÖFEN, OPTIONALE AUSRÜSTUNGEN UND ZUBEHÖR

SCHRANKSTÄNDER



OFFENER SCHRANK



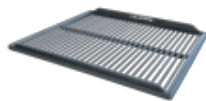
HEISSER SCHRANK



BEHEIZTES GESTELL



GRILL RACK



KESSELRAD



HOLZKOHLE-ROSTSET



KOPA TONGS



KOPA-BÜRSTE



PAN GRIPPER



SCHUTZHANDSCHUHE



ELEKTRISCHER
HOLZKOHLEANZÜNDER



WIR NEHMEN QUALITÄT ERNST

Wir streben nach hoher Qualität. Alle Materialien werden sorgfältig ausgewählt und nur die Besten werden verwendet. Unsere Arbeit zeichnet sich durch Zuverlässigkeit und eine hohe Wiederholgenauigkeit aus, die mit dem Einsatz von Laser- und Robotertechnologie und mit Liebe zum Detail. Wir legen Wert auf Langlebigkeit. Deshalb tun wir unser Bestes, um Produkte zu entwickeln, die Ihnen viele Jahre lang dienen werden.

VERFUGBARE FARBEN

ROT



BROWN



SCHWARZGLÄNZENDER STAHL & GOLD



KOPA ROBATA



ERLEBEN SIE GRILLEN
AUF EINER ANDEREN
EBENE MIT
JAPANISCHEM STIL
ROBATA GRILL



URSPRÜNGE DES ROBATA-GRILLS

Robata ist eine seit langem bestehende japanische Grilltradition. Die Ursprünge gehen auf alte Fischer im Norden Japans zurück, die auf ihren Booten Kisten mit heißen Kohlen mitführten, um den gefangenen Fisch zu erhitzen und zu grillen. Das moderne Robata ist eine Art Holzkohlegrill, der diesen Traditionen nachempfunden ist.

Kohlekästen. In japanischen und asiatischen Küchen werden Robata-Grills meist zum Grillen vor Gästen verwendet. Die Vielseitigkeit des Robata-Grills macht ihn für alle Arten von Küchen und alle Arten von gegrillten Gerichten sehr geeignet. Das Layout des Robata-Grills ermöglicht viele verschiedene Hitzezonen, die zum Grillen oder Erhitzen von Speisen verwendet werden können. Die hochwertige Isolierung reduziert das Verletzungsrisiko, verringert die Wärmeabstrahlung und senkt den Holzkohleverbrauch.

KOPA ROBATA

Wie alle KOPA-Produkte ist auch KOPA ROBATA ein Qualitätsprodukt aus hochwertigem Stahl und für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Wir verwenden nur hochwertige Isoliermaterialien, die zusammen mit dem natürlich belüfteten Gehäuse eine übermäßige Aufheizung der Außenflächen verhindern. Verschiedene Grundrisse sorgen für eine maximale Anpassungsfähigkeit von KOPA ROBATA in Ihrer Küche.

KOPA ROBATA MODELLE UND GRUNDRISS

DROP IN

Vorgesehen für den Einbau in einen Küchenblock



R90D

Größe: 900 x 590 x 663
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

R120D

Größe: 1.360 x 590 x 663
Grillfläche: 1.130 x 350
Grillrost Größe: 565 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

TISCH OBEN

Kompakte Tischversion



R90T

Größe: 980 x 686 x 700
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

R120T

Größe: 1.440 x 686 x 700
Grillfläche: 1.130 x 350
Grillrost Größe: 565 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

TISCHPLATTE MIT BEISTELLTISCHEN

Tischversion mit einer Gewürzstation



R90TT

Größe: 1.340 x 830 x 700
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

R120TT

Größe: 1.800 x 830 x 700
Grillfläche: 1.130 x 350
Grillrost Größe: 565 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

SELBSTGESTÜTZT

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



R90S

Größe: 980 x 686 x 1.250
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

R120S

Größe: 1.440 x 686 x 1.250
Grillfläche: 1.130 x 350
Grillrost Größe: 565 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

SELBSTTRAGEND MIT BEISTELLTISCHEN

Terrassenmodell auf einem Ständer mit Rollen und einem Gewürzständer.



R90ST

Größe: 1.340 x 830 x 1.250
Grillfläche: 670 x 350
Grillrost Größe: 670 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

R120ST

Größe: 1.800 x 830 x 1.250
Grillfläche: 1.130 x 350
Grillrost Größe: 565 x 350
1 unterer und 1 oberer Grillrost enthalten

DOPPELSEITIGE ROBATA MIT GEWÜRZSTATION

Höhere Produktion durch beidseitiges Grillen



R120SDST

Größe: 1.440 x 1.170 x 1.365
Grillfläche: 1.130 x 464
Grillrost Größe: 565 x 494
2 untere und 2 obere Grillroste inklusive

VERFÜGBARE F

ROT

BEN

BROWN

SCHWARZGLÄNZENDER STAHL & GOLD

KOPA-ROBATA-OPTIONEN

ELEKTRISCHE HOLZKOHLEZÜNDUNG UND BELÜFTUNG DER FEUERSTELLE



Beispiel eines R120T mit elektrischer Holzkohlezündung und Feuerstellenbelüftung

Sichere und umweltfreundliche, voll integrierte Gebläse zünden die Holzkohle mit überhitzter Luft an. Einfach und bequem - keine benzinbetriebenen Anzünder erforderlich.

Bei dieser Option wird während des Betriebs zusätzlich Frischluft in die Feuerstelle geblasen, um die Grilltemperatur zu erhöhen. Diese Option ist für alle KOPA Robata-Modelle verfügbar

Elektrische Nennleistung: 650W 220V/50Hz

ROTISSERIE-AUFSATZ



Beispiel für R120ST mit Rotisserie-Aufsatz

Sie können Ihren Robata mit dem KOPA Rotisserie Add-on ausstatten und ihn in eine voll funktionsfähige, elektrisch betriebene Rotisserie verwandeln. Fünf sich gleichzeitig drehende Spießantriebe geben Ihnen die Möglichkeit, auf verschiedenen Ebenen bei unterschiedlichen Temperaturen zu grillen. Spieße gibt es in verschiedenen Formen, z. B. für Spanferkel, Lamm, Huhn usw.

Diese Option ist für alle KOPA Robata-Modelle erhältlich.

Elektrische Nennleistung: 30W 220V/50Hz

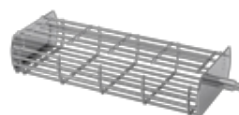
ROTISSERIE-SPIESS



BRATHÄHNCHENSPIESS

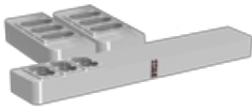


ROTISSERIE-KORBSPIESS



KOPA ROBATA ZUBEHÖR

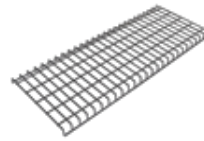
SATZ BEISTELLTISCHE



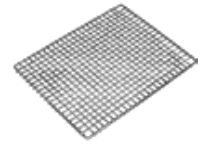
UNTERER GRILL



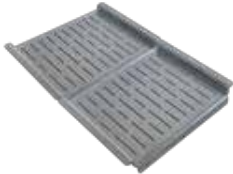
TOP GRILL



GRILL MESH



FLAT GRILL



GUSSEISERNE ROSTE



SPIESS AUS
ROSTFREIEM
STAHL - 5ER-SATZ



STÜTZSTÄBE 2ER-
SATZ



KOPA PARILLA



**HOLZKOHLEGRILL IM ARGENTINISCHEN STIL
DER SHOWMACHER**

KOPA PARILLA

Das Design und das Aussehen der Kopa Parilla sorgen dafür, dass sie, wo auch immer Sie sie aufstellen, die Blicke der Kunden auf das Geschehen um sie herum lenkt und den Absatz Ihrer gegrillten Speisen steigert. Er ist nicht nur ein Grill, er ist ein Showmaker und ein Unterhalter in einem.

Unser Ziel war es, einen Grill zu entwickeln, der schön aussieht, gute Leistungen erbringt, einfach zu bedienen und zu reinigen ist und der den harten Alltagsbedingungen einer professionellen Küche viele Jahre lang standhält. Und wir glauben, dass uns dieses Ziel mehr als gelungen ist.

Der Kopa Parilla ist mit einem anhebbaaren und kippbaaren Grillrost ausgestattet, der Ihnen zahlreiche Grillmöglichkeiten bietet. Sie können den Rost leicht anheben oder absenken, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern. Indem Sie den Abstand zwischen dem Grillgut und den Kohlen richtig einstellen, können Sie jedes Mal die perfekte Temperatur erreichen und müssen nicht mehr die Kohlen verschieben oder warten, bis die Hitze abnimmt. Der Grillrost besteht aus abnehmbaren V-Rillen-Grillrosten. Der V-Rillen-Grillrost bietet eine stabilere Grillfläche und eine gleichmäßigere Wärmeverteilung als typische Drahtgrillroste. Die leicht geneigte Grillfläche ermöglicht es, dass der vom Fleisch abtropfende Saft an der Rinne herunterläuft und sich in der am Grillrost angebrachten Auffangschale sammelt. Durch diese Konstruktion wird ein Aufblammen des Feuers weitgehend vermieden. Der Geschmack des Fleisches ist reiner und weniger rauchig. Zur einfachen Reinigung können Sie die Einsätze des Grillrosts leicht herausnehmen und die Feuerstelle reinigen.

Der Grillrost kann um bis zu 25° geneigt werden. So können Sie die Grilltemperatur steuern, indem Sie das Fleisch einfach von der Vorderseite des Grills nach hinten schieben. Sie können Ihre Steaks langsam bis zur Perfektion grillen, mit schöner und gleichmäßiger Farbe auf der Innenseite. Ihre Kunden werden Sie dafür lieben, und Ihr Umsatz wird steigen.

Über dem Heberost befindet sich außerdem ein fester Ablagetisch, auf dem Sie Ihre Steaks ruhen lassen oder größere Fleischstücke vor dem Grillen vorwärmen können.

Die Feuerstelle besteht aus hochbelastbaren feuerfesten Steinen, die viel Wärme speichern, was zu einer gleichmäßigeren Hitze für ein einfacheres und gleichmäßigeres Grillen führt. Diese Steine sind auch sehr haltbar und halten viel länger als eine vergleichbare Feuerstelle aus Stahl.

Merkmale und Attribute:

- Grillrost anheben
- Kippbarer Grillrost
- Abnehmbare V-Nut-Gitter
- Abnehmbare Tropfschale
- Feste Ablage auf der Oberseite
- Feuerstelle aus feuerfesten Steinen
- Robuste Konstruktion



KOPA PARILLA MODELLE

DROP-IN

Auf Stahl- oder Betonflächen fallen lassen



P120D

Größe: 1.200 x 900 x 1.765
Grillfläche: 940 x 612
Grill Größe: 927 x 735
V-Nut-Zahnstange
Standard, andere Typen auf Anfrage

AUF EINEM STAND

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



P120S

Größe: 1.200 x 900 x 1.975
Grillfläche: 940 x 612
Grillrost Größe: 927 x 735
V-gerillter Rost
Standard, andere Typen auf Anfrage

DOUBLE 1400 DROP-IN

Auf Stahl- oder Betonflächen fallen lassen



DP140D

Größe: 1.400 x 900 x 1.765
Grillfläche: 1.140 x 612
Größe des Grills: 445 x 735 x 2 V-gerilltes
Gestell Standard, andere Typen auf Anfrage

DOUBLE 1400 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



DP140S

Größe: 1.400 x 900 x 1.975
Grillfläche: 1.140 x 612
Größe des Grills: 445 x 735 x 2 V-gerilltes
Gestell Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL 1600 EINSCHUB

Auf Stahl- oder Betonflächen fallen lassen



DP160D

Größe: 1.600 x 900 x 1.765
Grillfläche: 1.340 x 612
Größe des Grills: 550 x 735 x 2 V-Nut-Gestell
Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPELT 1600 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen

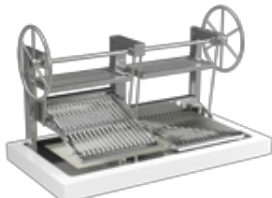


DP160S

Größe: 1.600 x 900 x 1.975
Grillfläche: 1.340 x 612
Größe des Grills: 550 x 735 x 2 V-Nut-Gestell
Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPEL-1800-EINWURF

Auf Stahl- oder Betonflächen fallen lassen



DP180D

Größe: 1.800 x 900 x 1.765
Grillfläche: 1.540 x 612
Größe des Grills: 650 x 735 x 2 V-gerilltes
Gestell Standard, andere Typen auf Anfrage

DOPPELTES 1800 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



DP180S

Größe: 1.800 x 900 x 1.975
Grillfläche: 1.540 x 612
Größe des Grills: 650 x 735 x 2 V-gerilltes
Gestell Standard, andere Typen auf Anfrage

VERFÜGBARE FARBEN

ROT



GOLD

BROWN



SCHWARZGLÄNZENDER STAHL &



KOPA PARILLA MODELLE

DOPPEL-2000-EINWURF

Auf Stahl- oder Betonflächen fallen lassen



DP200D

Größe: 2.00 x 900 x 1.765
Grillfläche: 1.740 x 612
Grillgröße: 750 x 735 x 2
V-gerillte Gestelle
Standard, andere Typen auf Anfrage

DOUBLE 2000 AUF EINEM STÄNDER

Mobiles Modell auf einem Ständer mit Rollen



DP200S

Größe: 2.00 x 900 x 1.975
Grillfläche: 1.740 x 612
Grillgröße: 750 x 735 x 2
V-gerillte Gestelle
Standard, andere Typen auf Anfrage

KOPA PARILLA OPTIONEN

GEWÜRZSTATION



Abnehmbare optionale Gewürzstation.
Ausgestattet mit GN1/6- und/oder GN1/9-Behältern und einem Stahleinsatz, der als kleiner Tisch dient
Verfügbar für Parilla-Modelle auf einem Ständer

Beispiel für P120S mit Gewürzstation

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG UND BELÜFTUNG



Sichere und umweltfreundliche, voll integrierte Gebläse entzünden die Holzkohle mit überhitzter Luft.
Einfach und bequem - keine benzinbetriebenen Anzünder erforderlich - mit Feuerstellenbelüftung.
Verfügbar für alle Modelle

Beispiel einer P120S mit elektrischer Zündung

OPEN SHELF



Offene Ablagefläche am unteren Teil des Ständers für zusätzlichen Stauraum.
Verfügbar für Parilla-Modelle auf einem Ständer

Beispiel für P120S mit offenem Regal

SCHUBLADEN



Zwei Schubladen im unteren Teil des Ständers bieten zusätzlichen Stauraum.
Verfügbar für Parilla-Modelle auf einem Ständer

Beispiel für P120S mit Schubladen

RETRO-LOOK



Parilla im Retro-Look zur Verbesserung des Kundenerlebnisses oder zur Einbindung in Ihr Vintage-Restaurantdesign.
Inklusive Schubladen.
Erhältlich für alle Parilla-Modelle auf einem Ständer

Beispiel einer P120S im Retro-Look

ROTISSERIE-AUFSATZ



Rotisserie-Aufsatz. Wird auf den Grillrost gesteckt und verwandelt Ihren Parilla in eine Rotisserie. Mit 220V Elektromotor und Drehzahlregelung.
Erhältlich für alle Parilla-Modelle

RUNDSTABGITTER



Einsätze aus Rundstäben mit einem Durchmesser von 6 mm.
Erhältlich für alle Parilla-Modelle.

GUSSEISERNE ROSTE



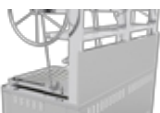
Einsatz mit gusseisernen Gittern. Mit mehreren Segmenten
Erhältlich für alle Parilla-Modelle.

SPIESSHALTERUNG



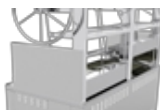
Einsatz zum Halten der Spieße Passt in den Grillrost. Hergestellt aus rostfreiem Stahlrohr
Erhältlich für alle Parilla-Modelle

SPRITZWASSERSCHUTZ - RÜCKSEITE



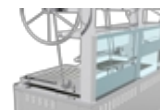
Rostfreier Stahl Rücken-Spritzschutz.
Erhältlich für alle Parilla-Modelle.

SPRITZWASSERSCHUTZ - SEITEN



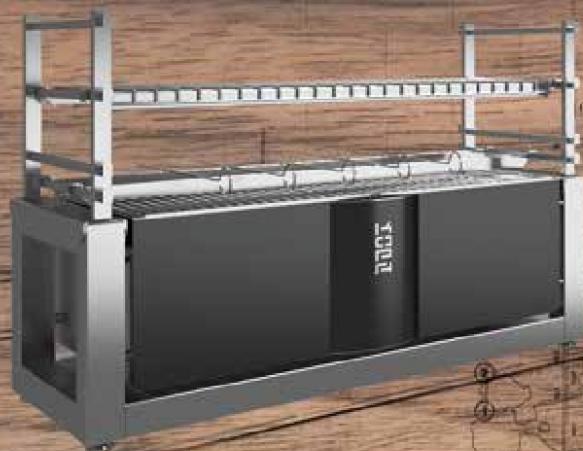
Edelstahl Seiten-Spritzschutz.
Erhältlich für alle Parilla-Modelle.

GLASRÜCKWAND



Glaswand an der Rückseite der Parilla für FOH-Anwendungen
Erhältlich für alle Parilla-Modelle

KOPA HIBACHI & YAKITORI



KOPA HIBACHI & YAKITORI

Die Hibachi- und Yakitori-Grills von KOPA sind elegante Tischgrills, die für den vorübergehenden oder täglichen Gebrauch in einer Küche oder vor einem Kunden gedacht sind. Die Feuerbox ist vom Gestell getrennt, so dass Sie sie auf einen Edelstahltisch stellen können, ohne befürchten zu müssen, dass der Edelstahl unter dem Grill gelb wird. Der Feuerraum ist aus 5 mm starkem Stahl gefertigt, der eine stabile Grilltemperatur und eine lange Lebensdauer des Grills in einer rauen Küchenumgebung gewährleistet. Sie können mit einer Grillplatte oder mit horizontalen Stützen zum Grillen von Fleisch am Spieß verwendet werden

HIBACHI & YAKITORI MODELLE & ZUBEHÖR

KOPA HIBACHI

Kleiner großer Grill



HIBACHI

Größe: 400 x 345 x 263 mm
Grillfläche: 290 x 300 mm
Grillrost Größe: 290 x 300 mm
1 Grillrost enthalten

KOPA YAKITORI

Doppelte Grillfläche



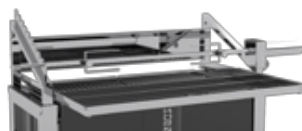
YAKITORI

Größe: 690 x 345 x 263 mm
Grillfläche: 580 x 300 mm
Grillrost Größe: 290 x 300 mm
2 Grillroste enthalten

ROBATAYAKI ZUSATZGERÄT FÜR HIBACHI & YAKITORI



ROTISSERIE- ZUSATZGERÄT FÜR HIBACHI & YAKITORI



WAGEN FÜR HIBACHI & YAKITORI



VERFÜGBARE FARBEN

ROT

ARZ



SCHW



KOPA CUSTOM



WÄHLEN SIE IHR OPTIMALES DESIGN

KOPA CUSTOM

Wenn Sie in Ihrem Restaurant einen besonderen Akzent setzen wollen und keines unserer Standardprodukte Ihren Anforderungen entspricht, helfen wir Ihnen gerne, einen optimalen Grill für Ihre Bedürfnisse zu bauen. Atemberaubendes Aussehen, um Ihre Gäste zu beeindrucken, kombiniert mit höchster Funktionalität für mehr Leistung. Wir können Ihnen mit unserer Erfahrung vom Entwurf bis zum Endprodukt helfen. KOPA Customs werden gebaut, um ein echtes Aushängeschild für Ihr Restaurant zu sein.

Wir können Festbrennstoffgrills mit anderen Küchengeräten wie Kühlschränken, Friteusen, Herden usw. kombinieren, um eine echte Grill-Suite aufzubauen. Im Folgenden finden Sie einige Beispiele für maßgeschneiderte Grills, die speziell für unsere Kunden entworfen und hergestellt wurden.



Beispiel für KOPA Doppelseitige Robata mit Gewürzeinsätzen und Schubladen im Retro-Look.



Beispiel einer KOPA-Grillstation mit zwei KOPA Typ 500 Öfen und KOPA Robata 120D in der Mitte.



Beispiel einer KOPA Oval-Grillstation mit maßgeschneiderter Parilla und Rotisserie.



Beispiel eines KOPA-Grillblocks mit Robata, Parilla, Holzkohleofen Typ 500 und einem Räucherofen.

KOPA-FirePlace



**SYSTEM ZUM KOCHEN MIT HOLZFEUER
DER TRAUM EINES GRUBENMEISTERS**

FirePlace

KOPA FirePlace ist ein einzigartiges modulares System für das Kochen mit Holzfeuer. Es besteht aus vielen verschiedenen Kochgeräten, die je nach Bedarf und Kochstil über der Feuerstelle angeordnet werden können. Alles, was Sie zum Kochen mit Feuer brauchen, an einem Ort. Wählen Sie einfach die Geräte, die sich am besten zum Kochen oder Grillen eignen, und stellen Sie sie auf der Feuerstelle auf.

Mit dem intelligenten Fireplace-Design können Sie Fleisch oder Gemüse zum langsamen Garen von der Decke hängen und jeden Kubikzoll Ihres FirePlace nutzen.

Wählen Sie aus einer Reihe verschiedener Koch- und Grillgeräte, die Ihren Ansprüchen gerecht werden. Von der Parilla im argentinischen Stil bis zur Eisenpfanne. Wir haben alles im Angebot. Feuerkästen können freistehend sein oder an der Wand an der Rückseite oder an der Seite des Kamins befestigt werden.

Um die Elemente auf dem Kamin neu anzuordnen, ziehen Sie sie einfach umher. Auch für die Reinigung ist es von Vorteil, wenn die Einheiten nicht fixiert sind. Die anpassungsfähigen Oberflächen unserer Kochstellen ermöglichen es Ihnen, verschiedene Kochzonen und Kochtemperaturen gleichzeitig zu nutzen.

Kochen mit Feuer ist eine großartige Möglichkeit, Kunden anzulocken, die von uniformierten Küchen gelangweilt sind, die überall auf der Welt die gleichen Geräte mit den gleichen Ergebnissen verwenden. Außerdem sorgt es für Action vor der Küche und fördert die Präsenz in den sozialen Medien.



FirePlace GRILL- UND KOCHGERÄTE

FP ROBATA

Robatayaki-Grill im japanischen Stil. Ideal zum gleichzeitigen Grillen von Spießen, Steaks, Fisch, kleineren und größeren Fleischstücken. Verwenden Sie mehrere Temperaturzonen gleichzeitig. Verwenden Sie höhere Stufen, um Aufläufe warm zu halten und um größere Fleischstücke langsam auf die richtige Kerntemperatur zu bringen.



Größe: 980 x 500 x 700 mm
Größe des unteren Grillrosts: 900 x 350 mm
Oberer Grillrost Größe: 610 x 250 mm

FP PARILLA

Grill im argentinischen Stil mit anhebbar und kippbar Grillrost. Ideal zum Grillen von Steaks und anderen zarten Produkten. Verwenden Sie die Kipp- und Hebefunktion des Grills für verschiedene Temperaturzonen. Mit dem Drehrad können Sie die Höhe des Grills während des Betriebs verändern.



Größe: 835 x 700 x 1.220 mm
Grillrost Größe: 590 x 545 mm

FP-GRILL MIT EINER EBENE

Dieser Grill hat eine feste Höhe über der Glut. Gut für Fleisch, Fisch und Gemüse, die höhere Temperaturen benötigen.



Größe: 900 x 450 x 160 mm
Grillfläche: 820 x 370 mm

FP IRON PAN

Eine freistehende Pfanne aus Gusseisen. Für alle Produkte, die nicht direkt mit dem Feuer in Berührung kommen sollen und bei denen Sie Flüssigkeiten zum Kochen hinzufügen müssen.



Größe: 500 x 400 x 155 mm
Kochfläche: 500 x 400 mm

FP-VERTIKALGRILL

Der Vertikalgrill ist für das Grillen von Produkten gedacht, bei denen es unerwünscht ist, dass das Fett auf die Glut tropft und Dämpfe erzeugt. Für Lebensmittel, bei denen Sie mehr klarere Aromen. Der Verriegelungsmechanismus der Spieße ermöglicht es Ihnen, sie in 90°-Schritten zu drehen. In der Nähe des Feuerkastens platzieren, um Wärme zu erzeugen.



Größe: 260 x 670 x 560 mm

FP FIRE BOX

Selbststehender Feuerraum zum Verbrennen von Holz für Glut. Liefert Glut für: Robata-Grill, Parilla-Grill, gusseiserne Pfanne und einstufiger Grill und liefert Wärme für Rotisserie und Vertikalgrill. Verwenden Sie den Rost auf der Oberseite zum Kochen mit Pfannen und Aufläufen. Kundenspezifische Feuerboxen erhältlich.



Größe: 450 x 600 x 600 mm

FP KAMIN

Kundenspezifische und standardmäßig gebaute Kamine verfügbar. Metallkonstruktion, Innenwände und Brennfläche mit feuerfesten Steinen ausgekleidet. Schubladen und Schränke für die Lagerung. Deckengitter zum Aufhängen.



KOPA-ZUBEHÖR

PL4231
420 x 310 mm



PL3226
320 x 260 mm



PL 26
Ø 260 mm



PL30
Ø 300 mm



PO18
Ø 180 mm



KOPA POKER



KOPA ASCHESCHAUFEL



KOPA FEUERSTARTER



KOPA MESSER SET



1KOPA MESSER SET 2



LEDER MESSERROLLE



LEDER-SCHÜRZE





KONTAKT US

kopaoven.de

Kops pro d.o.o.
Industrijska c. 5
SI-1290 Grosuplje

+386 1 777-8777
info@kopaoven.com

Irrtümer und Tippfehler vorbehalten -
Spezifikationen und Aussehen des Produkts
können ohne vorherige Ankündigung geändert werden!

