



GRILLING

GRILLING SOLUTIONS

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



Custom Charcoal Parilla Grill mit elektrischer
Zündung und diversen Grilleinsätzen



Holzkohle-Parilla-Grill und doppelter elektrischer Drehspieß

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



Holzkohle-Doppel-Parilla-Grill & einseitig elektrisch drehbarer Spießbereich

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



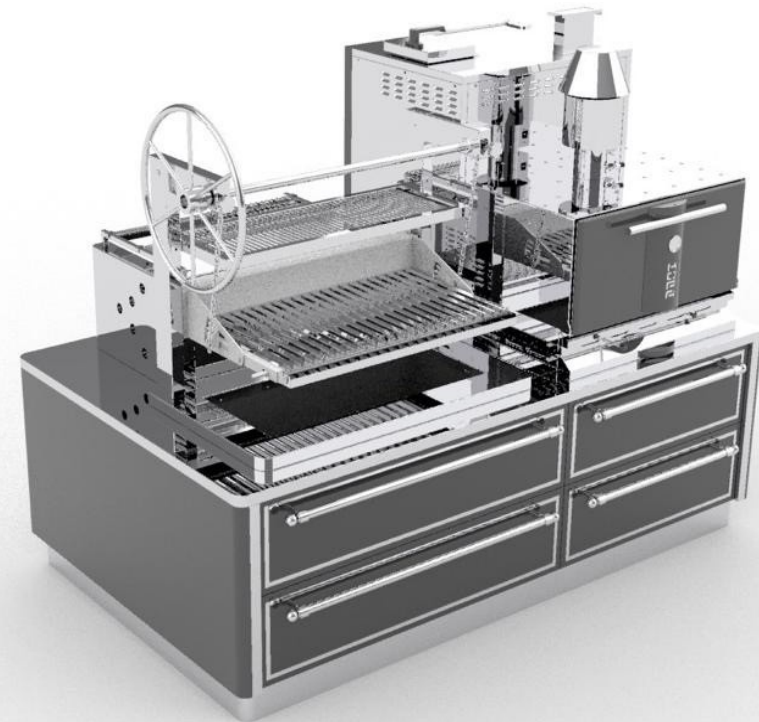
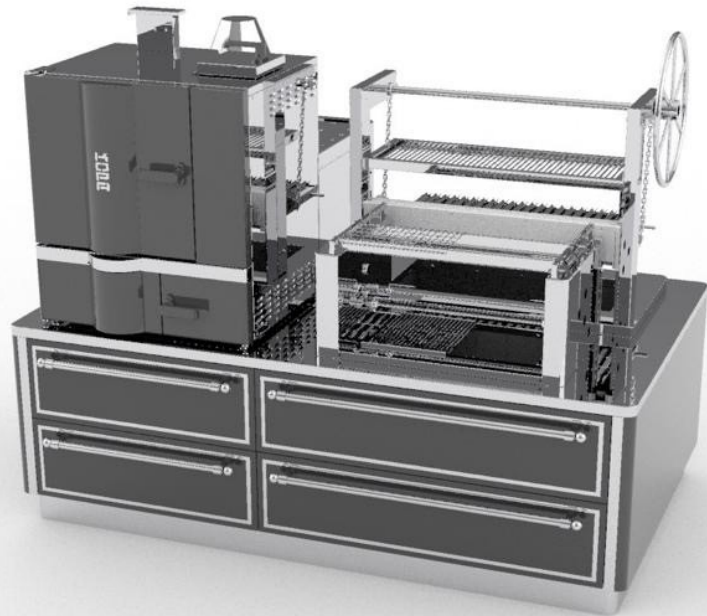
Holzkohle-Parilla mit Planeten-Rotisserie

KOPA

GRILLING SOLUTIONS



Kopa-Grillkombination mit Doppelparilla und Holzkohle-Ofen



Grillsuite: Kopaoven, Robata, Parilla und Räucherofen. Alle Holzkohle



Mangalinsel mit Stauraum



Doppel-Robata mit gekühlten Schubladen

KCPA
GRILLING SOLUTIONS



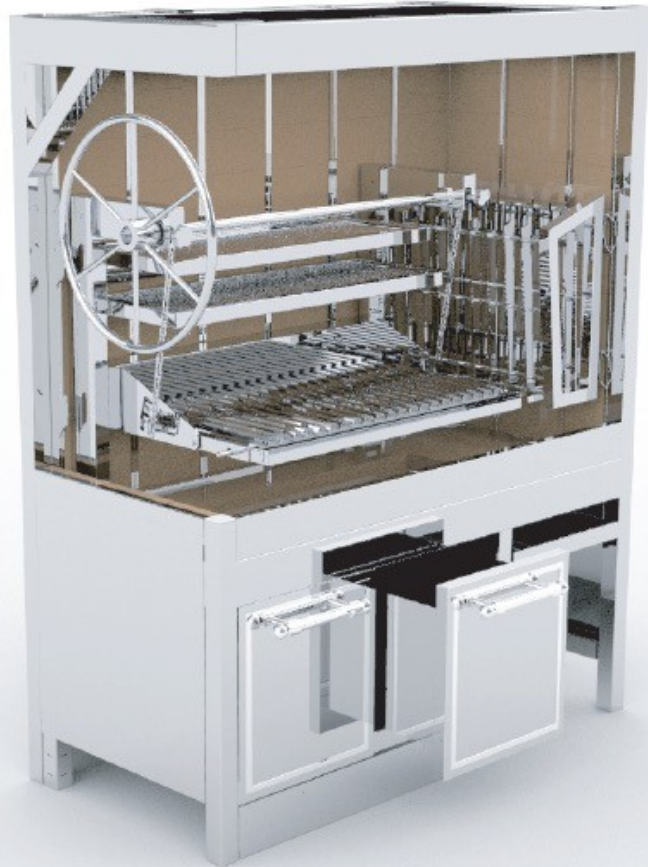
Holzkohlegrill "portugiesischer" Art mit elektrischen Drehspießen (Option: Gas / Lavastein)

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



Rotisserie-Grill / Gas-Lavastein betrieben mit 36 elektrischen Drehpunkten für Spieße

KCPA
GRILLING SOLUTIONS



Grill mit offenem Feuer, Parilla und Ablage

KOPA

GRILLING SOLUTIONS



Grilllinie mit Rotisserie, Holzkohleofen und Parilla im Retro-Look und in individuellen Farben

KOPPA

GRILLING SOLUTIONS



Grilllinie mit zwei Arten von Rotisserie, Doppel-Parilla-Grill und Asado-Grill im Retro-Look

KOPA

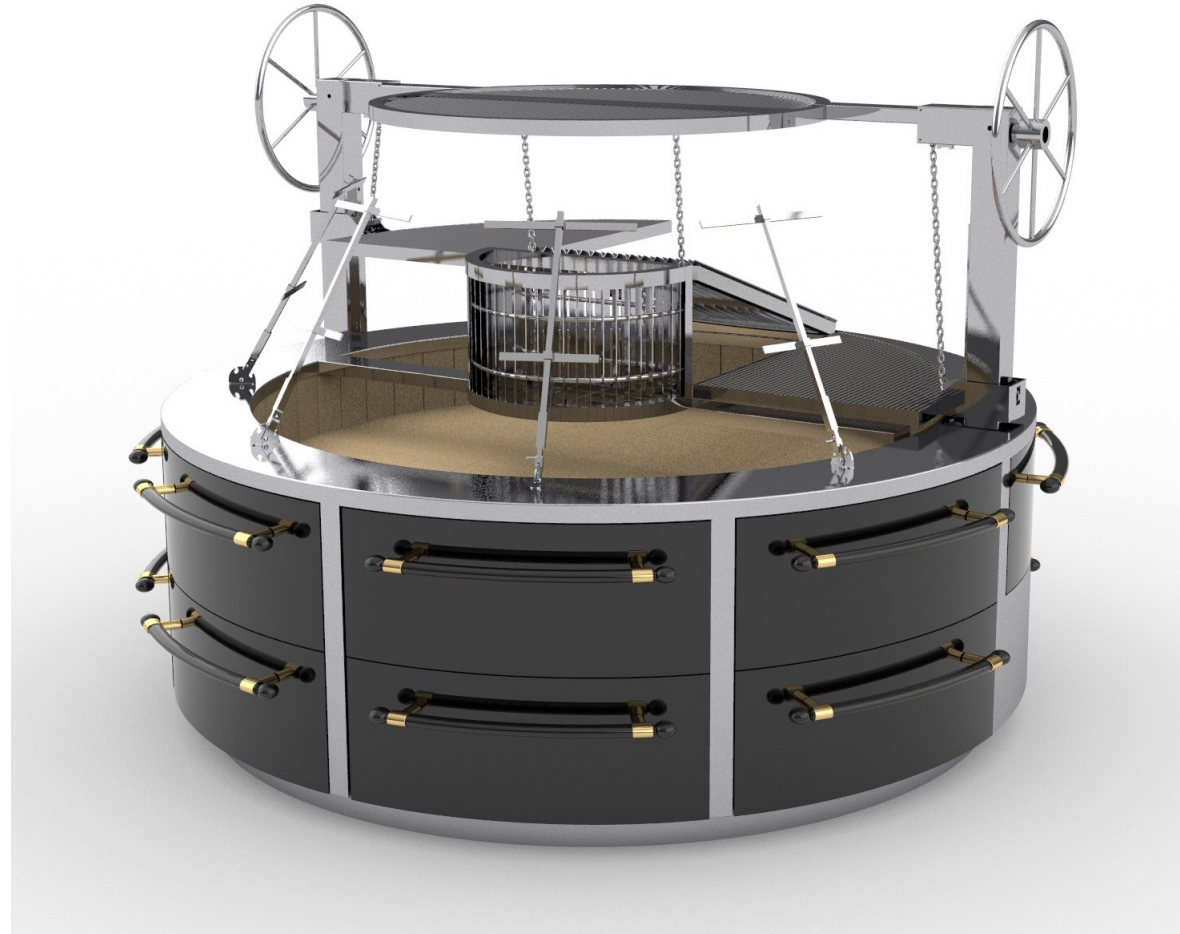
GRILLING SOLUTIONS



Grillstraße mit Brot-/Pizzaofen, Parilla-Grill und Holzkohleofen

KOPA

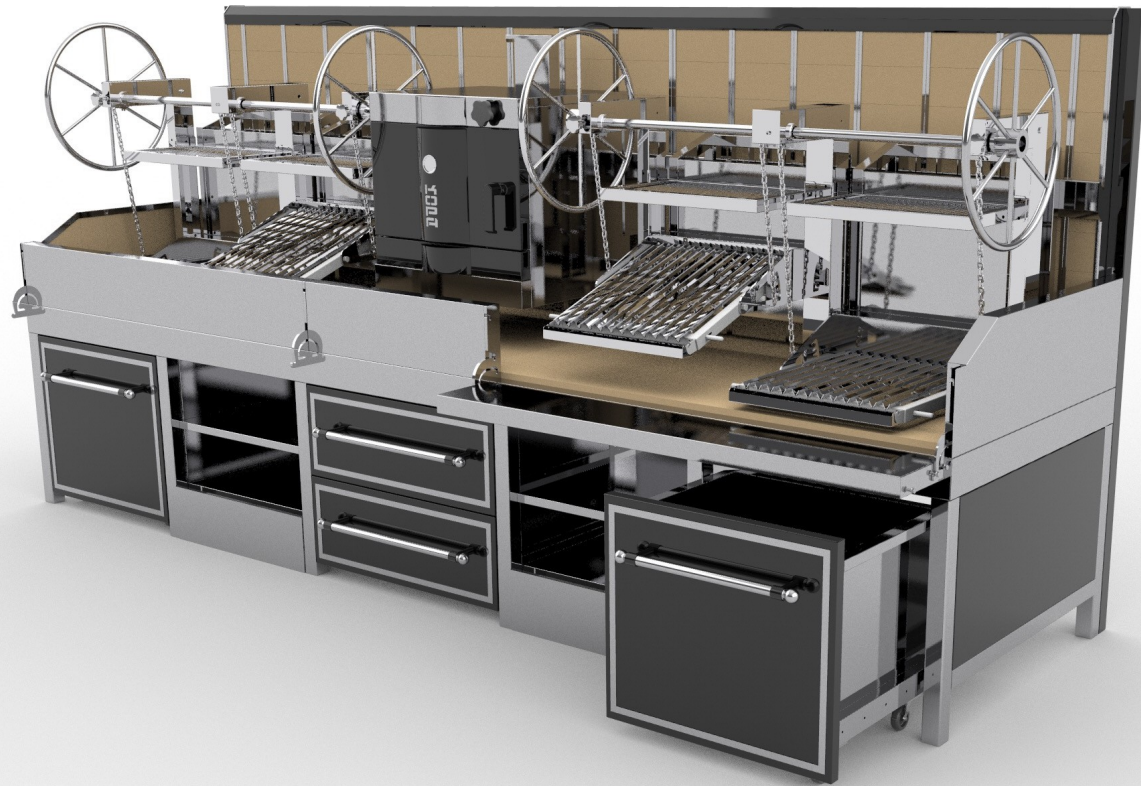
GRILLING SOLUTIONS



Runder holzbefuerter Grill mit Erhoehungsgrill auf der einen Seite und Asado-Grill auf der anderen Seite.

KOPA

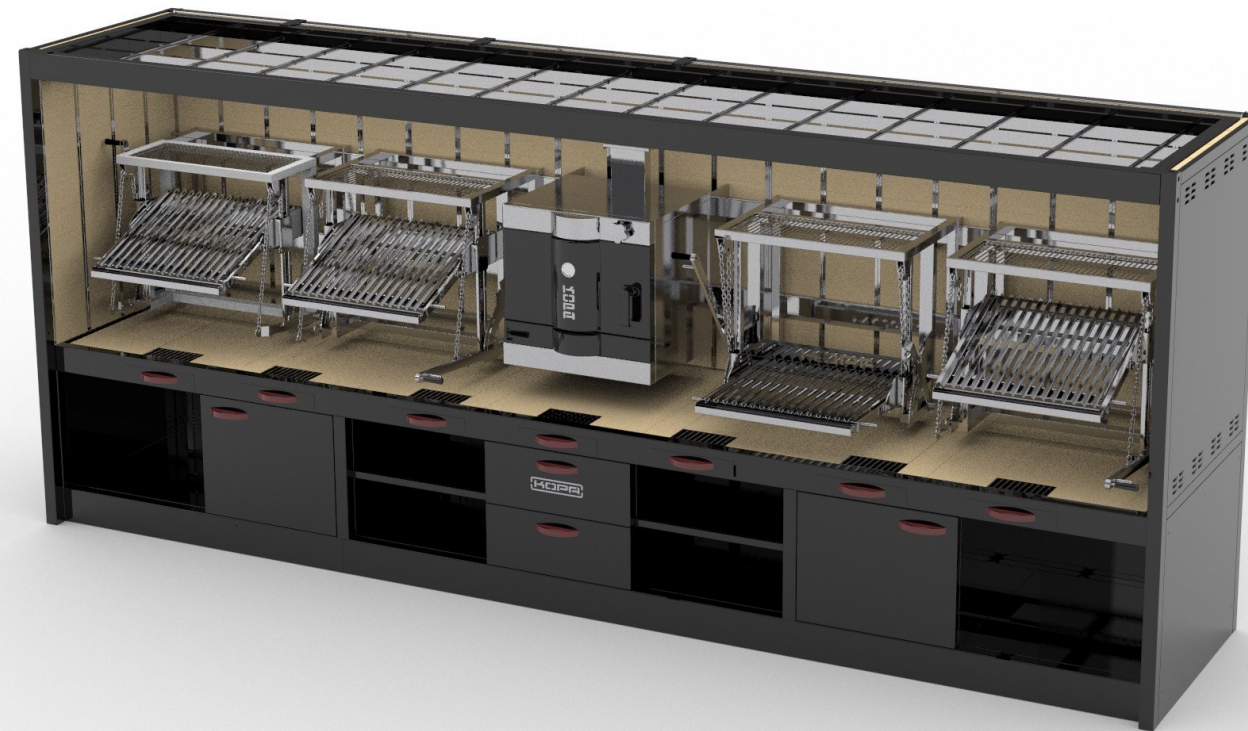
GRILLING SOLUTIONS



Holzkohlegrill mit offenem
Feuer

KOPA

GRILLING SOLUTIONS



Kopa FirePlace mit vier Parillas und indirektem Ofen

KOPA

GRILLING SOLUTIONS



Kopa FirePlace mit Pizzaofen und Doppelparilla

KOPA

GRILLING SOLUTIONS



Kopa FirePlace mit indirektem Ofen, Smoker, Parilla und Plancha

KOPA
GRILLING SOLUTIONS



Kopa Grill-/Kochsuite mit Gasherd, Parilla, Smoker und Holzkohle-Ofen



**REDISCOVER
GRILLING**