

BARBACOA TALLERES JIRUSA



1. Presentación

La Barbacoa / Asador JIRUSA ha sido diseñada para conseguir asados uniformes y de calidad profesional, combinando un manejo manual con sistemas automáticos que facilitan el proceso de asado.

El equipo incorpora un rustidor automático, que permite el giro continuo de pollos para lograr un asado homogéneo, así como ventiladores independientes que ayudan a avivar la brasa, manteniendo una combustión más estable y favoreciendo un mejor rendimiento del carbón.

Su diseño robusto, fabricado con materiales de alta calidad, ofrece una gran superficie de trabajo y está pensado para un uso cómodo, seguro y duradero, siendo adecuado tanto para uso particular como profesional.

2. Descripción del equipo

- Construcción robusta en acero inoxidable de alta calidad.
- Rustidor automático con giro motorizado para pollos y otras piezas de asado.
- Ventilador para avivar la brasa y favorecer una combustión uniforme.
- Interruptores independientes para el accionamiento del rustidor y del ventilador.
- Amplia superficie de asado con parrillas desmontables para facilitar la limpieza.
- Bandeja de ceniza extraíble.
- Estructura con patas de gran estabilidad y ruedas para facilitar el desplazamiento del equipo.

3. Advertencias de seguridad

- **IMPORTANTE:** La barbacoa ya está lista para utilizar y le prestará los mejores servicios.
- ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡ATENCIÓN! No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego. Utilice únicamente combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- Mantenga la barbacoa fuera del alcance de niños y animales domésticos.
- Si el viento es fuerte, sitúe la barbacoa de forma que no se produzcan chispas.
- No apagar la barbacoa con agua.
- La barbacoa debe instalarse sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.
- Se aconseja que una capa de ceniza cubra las brasas antes de comenzar.
- No mueva la barbacoa durante su utilización.
- No utilizar en espacios cerrados o habitables por riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- No dejar la parrilla sobre el fuego cuando no se esté cocinando. Levántela completamente.

4. Instalación

- Coloque el equipo sobre una superficie nivelada.
- Compruebe la alimentación eléctrica.
- Prepare las brasas o el combustible.
- Verifique que la parrilla gira libremente.

5. Limpieza y mantenimiento

- Retire las cenizas cuando el equipo esté frío.
- Limpie el acero inoxidable con productos adecuados.
- Revise periódicamente el correcto funcionamiento y estado del material.
- No utilice productos abrasivos.

6. Datos del fabricante

Talleres JIRUSA

Ctra. Estella S/N Andosilla, Navarra 31261

info@talleresjirusa.com

Talleres
JIRUSA