



ASADOR MIXTO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Mod: 350 / 400



Prender la olla ferroviaria

- *Colocamos la parrilla de carbón en la posición más baja del Asador, (para manipularla introducir los dedos pulgar y corazón en los orificios que tiene la parrilla, e inclinarla ligeramente).*
- *Meter unas pastillas (4 aprox.) por los orificios de la parrilla de carbón, asegurándose que los tiros inferiores estén abiertos totalmente.*

- *Prender las pastillas con una cerilla y añadir el carbón vegetal de golpe, (entre 1 y 2,5 kg. de carbón es suficiente para 4 horas.) dependiendo del modelo de Asador.*
- *Esperar unos minutos hasta que la brasa esté de un rojo vivo, y ya podemos meter la olla dentro del Asador, “ojo”(siempre con líquido) sin olvidar colocar el termómetro analógico en la brida porta-ollas, para tener un control visual de la temperatura en la cámara de combustión.*
- *Mantener el Asador entre 80 y 120°C. (podemos bajar o subir la temperatura, regulando los tiros que se encuentra en la parte superior del Asador.)*
- *Siempre que hacemos asados, e incluso barbacoas, taparemos el Asador con la brida porta-ollas y la tapa de la misma olla, para evitar que salga el calor, o se produzcan llamas en el interior. Aconsejamos disponer de la tapa de vidrio templado, para tener una mejor visión de lo que estamos cocinando*
- *El termómetro para controlar la temperatura, lo podemos poner en el lateral del Asador.*
- *Modo asado en vertical: para ello necesitamos el Módulo adaptador Horno + el Kit de asados en vertical.*
- *Cuando hayamos terminado nuestro guiso o asado, cerramos todos los tiros manteniéndolos mas tiempo calientes.*



*Visita nuestra Web: (www.asadorvictoria.com)

En ella podrás encontrar todos los accesorios que necesites para tu Asador.

* También podrás entrar en [facebook](#) a través de nuestra web, y ver los diferentes videos que tenemos cocinando con nuestros Asadores.



- Carbón / Leña
- Gas
- Electricidad

Asador mixto

El asador mixto funciona con carbón, gas o electricidad, consigue un alto ahorro energético, debido al diseño cerrado del equipo que impide el desperdicio de energía. Su utilización con gas es muy segura evitando que la llama se apague.

Guisos Plancha Parrilla Sartén Paella

Independientemente de la fuente de energía que utilice, el asador mixto ofrece una amplia gama de funciones de cocina

Control

Con carbón como fuente de energía, el sistema de tiros, le permitirá un control total de la temperatura.



Sistema asador mixto gas



Con el kit para gas (trípode y quemador) el asador mixto es muy eficiente, el quemador un 50% menor que los tradicionales es el doble de eficiente, es seguro ya que su diseño evita que la llama se apague por el aire. El trípode sujeta el quemador con un sistema de roscado y posiciona el asador mixto firme y en altura cómoda para cocinar. El asador mixto con los accesorios para gas es compatible en su uso con carbón, de una forma sencilla puede intercambiar ambos elementos.

Incluye

- » Cuerpo asador acero esmaltado
- » Brida superior acero inoxidable
- » Olla esmaltada encastrable con tapa
- » Parrilla carbón
- » Termómetro analógico

Características			
Diámetro	300 mm.	350 mm.	400 mm.
Peso	6,100 Kg.	8,200 Kg.	13,700 Kg.
Altura	42 cm.	42 cm.	46 cm.





Adaptador horno

Con este adaptador es posible convertir el asador multiuso o el mixto en horno multifunción.

Cuando el uso habitual es para guisos, paellas, plancha o parrilla ... y ocasionalmente desee realizar asados en vertical, puede transformar de manera rápida y sencilla tanto el asador mixto como el asador multiuso en horno multifunción.

Las ventajas de utilizar el adaptador:

- » Con el horno encendido la manipulación de elementos internos es más segura y cómoda.
- » No necesita retirar los alimentos durante el asado si necesita añadir carbón, manipular el recipiente recoge líquidos, etc...
- » La separación de los elementos facilita el transporte del equipo.

Carbón / Leña
Gas
Electricidad



Incluye

- » Cuerpo en acero esmaltado
- » Brida superior acero inoxidable
- » Tapa cristal templado
- » Kit asado: varillas, perchas y sujeciones.
- » Termómetro analógico

Características

	300 mm.	350 mm.	400 mm.
Diámetro	300 mm.	350 mm.	400 mm.
Peso	4,000 Kg.	5,000 Kg.	6,000 Kg.
Altura	42 cm.	46 cm.	48 cm.



"con todo el sabor de la brasa"