

# LA BRAISE AU CŒUR D'UN REPAS INOUBLIABLE

CATALOGUE 2023



A

**KOPPA**  
GRILLING SOLUTIONS

# KOPA FOUR BARBECUE

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



**FOUR À CHARBON PROFESSIONNEL**

**DES GRILLADES RAPIDES AVEC  
DES RÉSULTATS ÉTONNANTS**



Le four Kopa associe parfaitement les fonctions de gril et de cuisson au four. En contrôlant la combustion du charbon à l'intérieur du gril, les flammes ne peuvent pas sortir et la surface des aliments n'est donc pas carbonisée. De plus, le système d'isolation de haute qualité vous permet de préparer rapidement des plats succulents à l'arôme unique de barbecue.

Nos produits sont le résultat d'un processus hautement technologique, offrant une consommation d'énergie économique et un design élégant à un prix abordable. Nous proposons plusieurs options pour vous aider à adapter votre four Kopa à vos besoins et le combiner à d'autres équipements de cuisine haut de gamme pour façonner l'image complète d'une cuisine moderne.

## KOPA RÉSUME SES QUALITÉS EN AVANTAGES

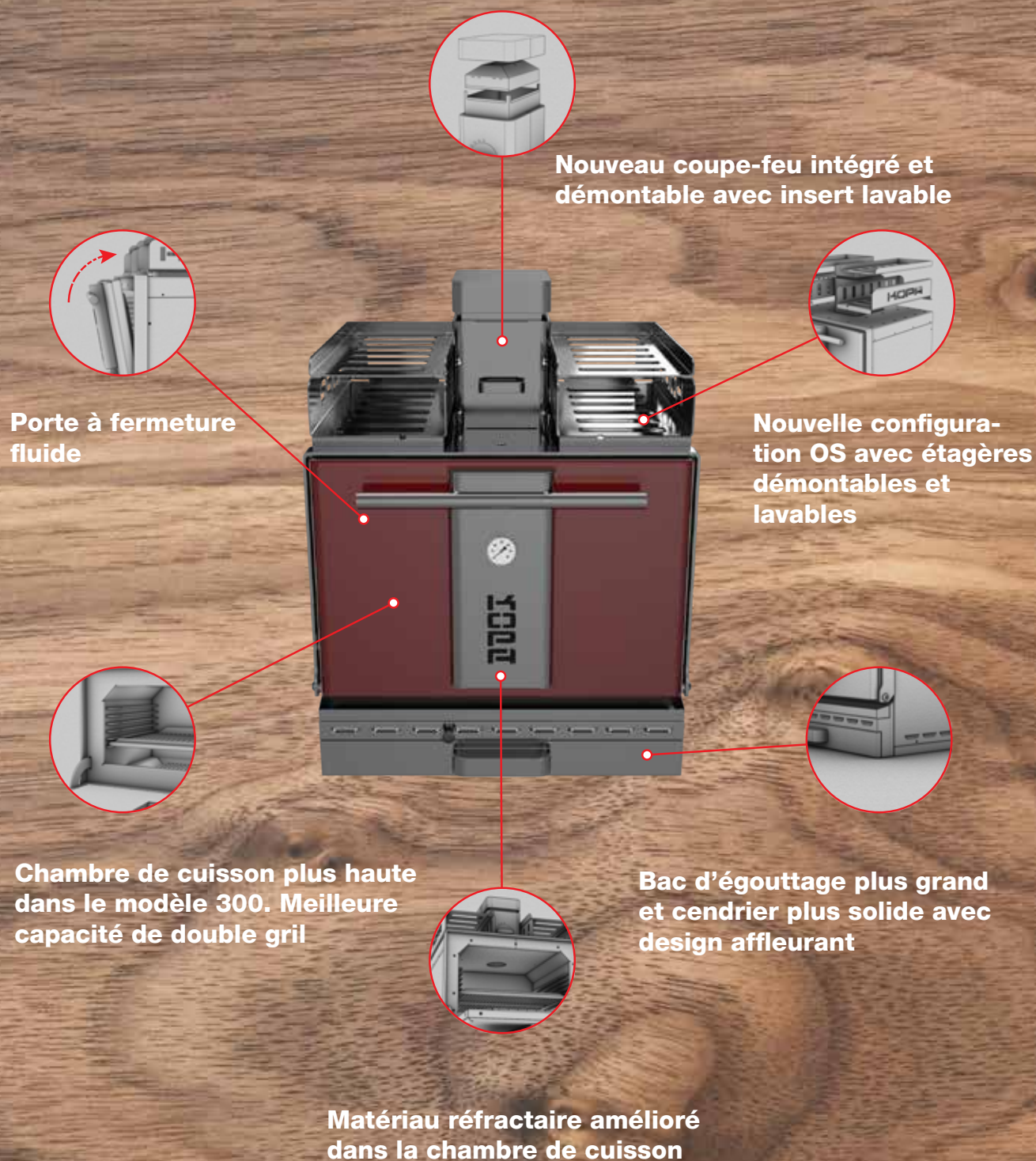
- E EFFICACITÉ**  
Comparé à d'autres fours de la même capacité, le four-gril Kopa offre un avantage important : il permet d'économiser sur l'énergie et les coûts d'exploitation. Si par exemple vous utilisez un barbecue d'extérieur, vous devrez utiliser 45 % de charbon en plus. En outre, l'utilisation du charbon de haute qualité améliore l'efficacité du four-gril Kopa si on le compare aux fours électriques ou à gaz similaires
- VITESSE**  
Nous avons veillé à ce que la cuisson dans le four-gril Kopa vous permette de gagner au moins 30 % de temps par rapport à la cuisson sur un feu de bois ouvert. Par exemple, un steak de bœuf de 4 cm d'épaisseur et de 350 g, de cuisson à point, ne prendra que quatre minutes.
- UN FOUR POLYVALENT**  
Kopa associe un gril à un four pour permettre de préparer de nombreux plats différents. La température est maintenue constamment à un niveau élevé pour vous aider à cuire rapidement la viande, le poisson et les légumes aux saveurs exceptionnelles. Il convient également aux pizzas, aux pains plats et aux plats cuits dans des poêles
- FABRICATION DE QUALITÉ**  
La radiation constante de l'intérieur du four permet au charbon de distribuer la chaleur rapidement et uniformément et d'avoir un plat d'une parfaite consistance. La qualité de la construction innovante du four-gril Kopa est bénéfique pour tous les produits qui y sont cuits et offre une texture distincte, un arôme attrayant et un goût savoureux.
- FACILE À UTILISER**  
Quand vous allumez le four-gril Kopa, la chaleur est régulée par les deux trappes. Ouvrez les deux quand vous mettez le feu au petit bois d'allumage. Après avoir atteint la température désirée, fermez la trappe inférieure et réglez la chaleur au moyen de la trappe supérieure. C'est aussi facile que cela. Vous pouvez à tout moment vérifier la température grâce au thermomètre située sur la porte du four.
- ERGONOMIQUE**  
Dans une cuisine en activité quasi-constante, l'ouverture et la fermeture de la porte du four ne sont pas seulement un détail. Nous avons créé un système spécial qui vous permet d'ouvrir et de fermer la porte en toute sécurité d'un seul doigt. L'isolation réduit non seulement considérablement les risques pour la santé, mais elle empêche que la zone environnante ne devienne trop chaude. Le cuisinier ne subit ni chaleur insupportable, ni stress, ce qui l'aide par conséquent à se concentrer sur la préparation des aliments.
- ÉLEGANCE ET FONCTIONNALITÉ**  
Le design moderne et élégant du four-gril Kopa est une raison suffisante pour le montrer fièrement à vos convives. L'acier inoxydable et le revêtement en émail garantissent la brillance et la durabilité de la peinture malgré les températures élevées. Il est non seulement beau, mais aussi fonctionnel. Nous nous sommes concentrés sur la simplicité du design, pour vous permettre d'utiliser le four sans consacrer beaucoup de temps à l'installation et à la mise en route.

## POURQUOI KOPA

- ★ Extérieur en acier inoxydable
- ★ Panneau frontal en émail
- ★ Isolation hautement efficace pour une faible consommation de charbon
- ★ Plateau de récupération des cendres intégré
- ★ Plateau égouttoir amovible pour la graisse
- ★ Thermomètre analogique 600°C
- ★ Coupe-feu d'origine
- ★ Trappes d'aération entièrement réglables
- ★ Les fours de Type 401 et de Type 501 ont deux grilles en standard.

# INTRODUCTION A LA NOUVELLE SÉRIE KOPA X01

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



- ★ **NOUVEAU DESIGN**  
Nous avons donné à nos fours un design plus moderne et plus robuste, tout en les gardant élégants et en préservant l'aspect distinctif d'un produit KOPA.
- ★ **NOUVEAU COUPE-FEU**  
La trappe supérieure et le coupe-feu sont désormais réunis en une seule unité qui peut être rapidement démontée et lavée à la main ou au lave-vaisselle. La poignée de commande de la trappe a été redessiné et offre un contrôle amélioré et plus précis.
- ★ **NOUVELLE CONFIGURATION OS**  
La nouvelle configuration OS a remplacé l'ancienne configuration OC. Les nouvelles étagères sont démontables sans outils, lavables au lave-vaisselle et peuvent recevoir les bacs GN.
- ★ **PORTE À FERMETURE FLUIDE**  
Les portes des modèles X01 sont équipées d'un frein hydraulique qui empêche les portes de claquer. Parfait pour fermer la porte en douceur avec les mains chargées.
- ★ **CHAMBRE DE CUISSON PLUS HAUTE DANS LE MODÈLE 301**  
La chambre de notre plus petit modèle dispose désormais d'un rail supplémentaire pour les grilles. Cela vous donne plus de flexibilité lorsque vous travaillez avec deux grilles et vous permet de placer des produits plus volumineux sur les grilles.
- ★ **MATÉRIAU RÉFRACTAIRE AMÉLIORÉ DANS LA CHAMBRE DE CUISSON**  
Tous les fours Kopa sont désormais équipés d'une chambre de cuisson en acier inoxydable réfractaire. Moins d'encalaminage dans la chambre de cuisson et une durée de vie plus longue.
- ★ **BAC D'ÉGOUTTAGE PLUS GRAND**  
Le bac d'égouttage est désormais plus grand et mieux intégré dans le boîtier. Le cendrier est doté d'une poignée plus robuste pour éviter les déformations.
- ★ **THERMOMÈTRE SUR L'ARMOIRE CHAUDE "C"**  
C - L'armoire chaude est désormais équipée d'un thermomètre qui vous permet d'avoir cette information importante à portée de main en permanence.



## DISPOSITION BASIQUE

Modèle de comptoir.  
Coupe-feu inclus



### 301

Taille: 712 x 549 x 810  
Capacité : 50 couverts  
Taille de la grille: 380 x 570  
1 grille incluse

### 401

Taille: 712 x 699 x 925  
Capacité : 80 couverts  
Taille de la grille: 530 x 570  
2 grilles incluses

### 501

Taille: 912 x 699 x 884  
Capacité : 110 couverts  
Taille de la grille: 530 x 764  
2 grilles incluses

l x p x h (mm)

## DISPOSITION C

Modèle de comptoir avec réserve chaude.  
Coupe-feu inclus



### 301C

Taille: 712 x 549 x 1053  
Capacité : 50 couverts  
Taille de la grille: 380 x 570  
1 grille incluse

### 401C

Taille: 712 x 699 x 1.268  
Capacité : 80 couverts  
Taille de la grille: 530 x 570  
2 grilles incluses

### 501C

Taille: 912 x 699 x 1228  
Capacité : 110 couverts  
Taille de la grille: 530 x 764  
2 grilles incluses

l x p x h (mm)

## DISPOSITION OS

Modèle de comptoir avec étagère chauffante ouverte.  
Coupe-feu inclus



### 301OS

Taille: 712 x 549 x 810  
Capacité : 50 couverts  
Taille de la grille: 380 x 570  
1 grille incluse

### 401OS

Taille: 712 x 699 x 925  
Capacité : 80 couverts  
Taille de la grille: 530 x 570  
2 grilles incluses

### 501OS

Taille: 912 x 699 x 884  
Capacité : 110 couverts  
Taille de la grille: 530 x 764  
2 grilles incluses

l x p x h (mm)

## DISPOSITION S

Modèle sur support placard avec portes.  
Coupe-feu inclus



### 301S

Taille: 712 x 549 x 1760  
Capacité : 50 couverts  
Taille de la grille: 380 x 570  
1 grille incluse

### 401S

Taille: 712 x 699 x 1685  
Capacité : 80 couverts  
Taille de la grille: 530 x 570  
2 grilles incluses

### 501S

Taille: 912 x 699 x 1685  
Capacité : 110 couverts  
Taille de la grille: 530 x 764  
2 grilles incluses

l x p x h (mm)

## DISPOSITION SOS

Modèle sur support placard avec portes et réserve chauffe supérieure fermée. Coupe-feu inclus



### 301SOS

Taille: 712 x 549 x 1760  
Capacité : 50 couverts  
Taille de la grille: 380 x 570  
1 grille incluse

### 401SOS

Taille: 712 x 699 x 1685  
Capacité : 80 couverts  
Taille de la grille: 530 x 570  
2 grilles incluses

### 501SOS

Taille: 912 x 699 x 1685  
Capacité : 110 couverts  
Taille de la grille: 530 x 764  
2 grilles incluses

l x p x h (mm)

## DISPOSITION SC

Modèle sur support placard avec portes et réserve chauffe supérieure fermée. Coupe-feu inclus



### 301SC

Taille: 712 x 549 x 2028  
Capacité : 50 couverts  
Taille de la grille: 380 x 570  
1 grille incluse

### 401SC

Taille: 712 x 699 x 2028  
Capacité : 80 couverts  
Taille de la grille: 530 x 570  
2 grilles incluses

### 501SC

Taille: 912 x 699 x 2028  
Capacité : 110 couverts  
Taille de la grille: 530 x 764  
2 grilles incluses

l x p x h (mm)

## OPTIONS POUR FOURS ET ACCESSOIRES

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS

SUPPORT PLACARD AVEC PORTES



SUPPORT OUVERT



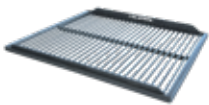
RÉSERVE CHAUDE



ÉTAGÈRE CHAUFFÉE OUVERTE



GRILLE



SUPPORT POUR BROCHETTE



SET DE GRILLE DE FOND POUR CHARBON



PINCES KOPA



BROSSE KOPA



PINCES POUR POÊLONS



GANTS DE PROTECTION



BRIQUET ÉLECTRIQUE POUR CHARBON DE BOIS



## NOUS PRENONS LA QUALITÉ AU SÉRIEUX

Nous nous efforçons de vous proposer une qualité supérieure. Tous les matériaux sont sélectionnés avec soin et seuls les meilleurs sont utilisés. Notre travail se distingue par une fiabilité et un taux élevé de reproductibilité, un objectif atteint grâce à l'utilisation de la technologie laser et robot et à une grande attention aux détails. La durabilité est importante pour nous, ce qui explique pourquoi nous faisons de notre mieux pour créer des produits qui vous serviront pendant de nombreuses années.

## COLORIS DISPONIBLES

ROUGE



MARRON



NOIR



ACIER BRILLANT ET OR



**KOPA ROBATA**

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



**FAIRE L'EXPÉRIENCE DE LA GRILLADE  
À UN AUTRE NIVEAU  
AVEC LE ROBATA GRILL DE STYLE JAPONAIS**





Le Robata est une longue tradition japonaise de grillades. Ses origines remontent aux anciens pêcheurs du nord du Japon, qui emportaient des boîtes de charbon chaud sur leurs bateaux pour chauffer et griller les poissons qu'ils pêchaient. Le Robata moderne est un type de gril à charbon de bois inspiré de ces boîtes à charbon. Dans les cuisines japonaises et asiatiques, les grils Robata sont surtout utilisés pour griller devant les invités. La polyvalence du gril Robata lui permet de s'adapter à toutes les cuisines et à tous les types de plats grillés. La disposition du gril Robata permet de créer de nombreuses zones de chaleur différentes qui peuvent être utilisées pour griller ou réchauffer les aliments. L'isolation haut de gamme réduit les risques de blessures, le rayonnement de la chaleur et la consommation de charbon de bois.

## KOPA ROBATA

Tout comme les autres produits KOPA, KOPA ROBATA est un produit de haute qualité qui utilise des aciers haut de gamme et qui est construit pour durer. Nous n'utilisons que des matériaux d'isolation de haute qualité qui, associés à une cuve naturellement ventilée, empêchent un échauffement excessif des surfaces extérieures. Différents agencements garantissent une adaptabilité maximale de KOPA ROBATA dans votre cuisine.

## MODÈLES ET DISPOSITIONS DES ROBATA KOPA

### ENCASTRABLE

Destiné à être intégré dans un bloc cuisine



#### R90D

Taille: 900 x 590 x 663  
Zone de gril: 670 x 350  
Taille de la grille: 670 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

#### R120D

Taille: 1360 x 590 x 663  
Zone de gril: 1130 x 350  
Taille de la grille: 565 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

### MODÈLE DE COMPTOIR

Version compacte de comptoir



#### R90T

Taille: 980 x 686 x 700  
Zone de gril: 670 x 350  
Taille de la grille: 670 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

#### R120T

Taille: 1440 x 686 x 700  
Zone de gril: 1130 x 350  
Taille de la grille: 565 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

### MODÈLE DE COMPTOIR AVEC TABLETTES LATÉRALES

Version de comptoir avec station à condiments



#### R90TT

Taille: 1340 x 830 x 700  
Zone de gril: 670 x 350  
Taille de la grille: 670 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

#### R120TT

Taille: 1800 x 830 x 700  
Zone de gril: 1130 x 350  
Taille de la grille: 565 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

### AUTOPORTEE

Modèle mobile sur support à roulettes



#### R90S

Taille: 980 x 686 x 1250  
Zone de gril: 670 x 350  
Taille de la grille: 670 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

#### R120S

Taille: 1440 x 686 x 1250  
Zone de gril: 1130 x 350  
Taille de la grille: 565 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

### AUTOPORTEE AVEC TABLETTES LATÉRALES

Modèle de terrasse sur support à roulettes avec station à condiments



#### R90ST

Taille: 1340 x 830 x 1250  
Zone de gril: 670 x 350  
Taille de la grille: 670 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

#### R120ST

Taille: 1800 x 830 x 1250  
Zone de gril: 1130 x 350  
Taille de la grille: 565 x 350  
1 grille inférieure et 1 grille supérieure incluses

### ROBATA DOUBLE FACE AVEC ST. DE CONDIMENTS

Production plus élevée grâce à la cuisson des deux côtés



#### R120SDST

Taille: 1440 x 1170 x 1365  
Zone de gril: 1130 x 464  
Taille de la grille: 565 x 494  
2 grilles inférieures et 2 grilles supérieures incluses

## COLORIS DISPONIBLES

### ROUGE



### MARRON



### NOIR



### ACIER BRILLANT ET OR



## ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DU CHARBON DE BOIS ET VENTILATION DU FOYER



Exemple de R120T avec allumage électrique du charbon de bois et ventilation du foyer

Des souffleurs d'air entièrement intégrés, sûrs et respectueux de l'environnement, enflamment le charbon de bois à l'aide d'air surchauffé. Facile et confortable - pas besoin d'allume-feu à base d'essence.

Cette option permet en outre d'insuffler de l'air frais dans le foyer pendant l'opération pour augmenter la température des grillades. Cette option est disponible pour tous les modèles KOPA Robata.

Puissance électrique nominale : 650W 220V/50Hz

## COMPLÉMENT RÔTISSOIRE



Exemple de R120ST avec complément rôtissoire

Vous pouvez équiper votre Robata avec le KOPA Complément rôtissoire et le transformer en une rôtissoire électrique entièrement fonctionnelle. Cinq broches tournant simultanément vous donneront de nombreuses possibilités de griller à différents niveaux et à différentes températures.

Les broches existent sous différentes formes, par exemple pour les cochons de lait, les agneaux, les poulets, etc.

Cette option est disponible pour tous les modèles KOPA Robata.

Puissance électrique nominale : 30W 220V/50Hz

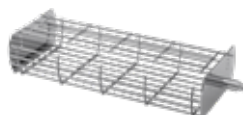
### BROCHE RÔTISSOIRE



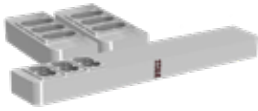
### BROCHE POULET RÔTISSOIRE



### BROCHE PANIER



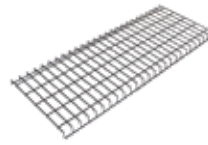
**TABLETTES LATÉRALES -  
LE SET**



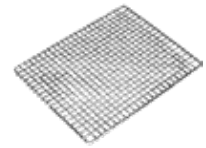
**GRILLE INFÉRIEURE**



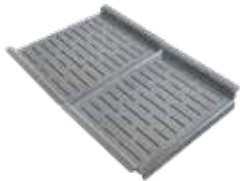
**GRILLE SUPÉRIEURE**



**GRILLE MESH**



**FLAT PLAT**



**GRILLES EN FONTE**



**BROCHETTES D'ACIER  
INOXYDABLE - LOT DE 5**



**BARRES DE SOUTIEN -  
JEU DE 2**



**KOPA PARILLA**

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



**GRIL AU CHARBON DE STYLE ARGENTIN  
LE CRÉATEUR DE SPECTACLE**

Le design et l'apparence du Kopa Parilla garantissent que, où que vous le placiez, il fera sensation et attirera les regards des clients sur l'action qui l'entoure, ce qui augmentera les ventes de vos grillades. Il ne s'agit pas seulement d'un gril, mais d'un outil de spectacle et d'animation à la fois.

Notre objectif était de créer un gril qui soit beau à regarder, performant, facile à utiliser, facile à nettoyer et qui puisse supporter les conditions quotidiennes difficiles d'une cuisine professionnelle pendant de nombreuses années. Et nous pensons que nous avons plus que réussi dans cette quête.

Le Kopa Parilla est conçu avec une grille relevable et inclinable qui vous offre de multiples possibilités de grillades. Vous pouvez facilement soulever ou abaisser la grille pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. En contrôlant correctement la distance entre les aliments et les braises, vous pouvez facilement trouver la température parfaite à chaque fois, ce qui vous évite d'avoir à déplacer les braises ou d'attendre que les niveaux de chaleur diminuent. Les grilles sont composées de grilles amovibles à rainures en V. Les grilles à rainures en V permettent d'obtenir des températures plus élevées. La grille à rainures en V offre une surface de cuisson plus efficace et une répartition plus homogène de la chaleur que les barbecues à grille métallique typiques. La surface de cuisson, légèrement inclinée, permet aux jus de viande de s'écouler le long du canal et de s'accumuler dans le bac d'égouttage fixé au porte grille. Cette conception permet d'éviter la plupart des départs de feu. Le goût de la viande est plus pur et moins fumé. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez facilement retirer les inserts de la grille et nettoyer le foyer.

La grille peut être inclinée jusqu'à 25°. Cela vous permet de contrôler la température de cuisson en déplaçant la viande de l'avant vers l'arrière du gril. Vous pouvez griller lentement vos viandes jusqu'à ce qu'elle atteigne la perfection, avec une couleur magnifique et uniforme à l'intérieur. Vos clients vont vous adorer et votre chiffre d'affaires va augmenter.

Il y a également une grille de repos fixe au-dessus de la grille réglable, où vous pouvez faire reposer vos cuissons ou préchauffer de plus gros morceaux de viande avant de les griller.

Le foyer est constitué en briques réfractaires robustes qui retiennent beaucoup de chaleur, ce qui se traduit par une température plus homogène pour des grillades meilleures et plus régulières. Ces briques sont également particulièrement pérennes et dureront beaucoup plus longtemps qu'un foyer comparable en acier.

## CARACTÉRISTIQUES ET ATTRIBUTS DE KOPA PARILLA

### Caractéristiques et attributs :

- Support de grille relevable
- Support de grille inclinable
- Grilles amovibles
- Bac d'égouttage amovible
- Grille de repos
- Foyer de briques réfractaires
- Conception robuste
- Disposition des roues de levage gauche/droite et avant
- Roulettes
- Modèle à encastrer
- Personnalisable



## ENCASTRABLE

À encastrer dans une surface en acier en de béton



### P120D

Taille: 1200 x 900 x 1765  
Zone de grill: 940 x 612  
Taille de la grille: 927 x 735  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## SUR SUPPORT

Modèle mobile sur support à roulettes



### P120S

Taille: 1200 x 900 x 1975  
Zone de grill: 940 x 612  
Taille de la grille: 927 x 735  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## DOUBLE 1400 À ENCASTRER

À encastrer dans une surface en acier ou en béton



### DP140D

Taille: 1400 x 900 x 1765  
Zone de grill: 1140 x 612  
Taille de la grille: 445 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## DOUBLE 1400 SUR SUPPORT

Modèle mobile sur support à roulettes

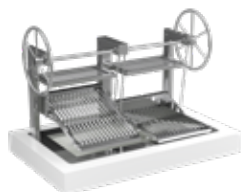


### DP140S

Taille: 1400 x 900 x 1975  
Zone de grill: 1140 x 612  
Taille de la grille: 445 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## DOUBLE 1600 À ENCASTRER

À encastrer dans une surface en acier ou en béton



### DP160D

Taille: 1600 x 900 x 1765  
Zone de grill: 1340 x 612  
Taille de la grille: 550 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## DOUBLE 1600 SUR SUPPORT

Modèle mobile sur support à roulettes

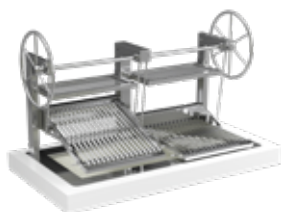


### DP160S

Taille: 1600 x 900 x 1975  
Zone de grill: 1340 x 612  
Taille de la grille: 550 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## DOUBLE 1800 À ENCASTRER

À encastrer dans une surface en acier ou en béton



### DP180D

Taille: 1800 x 900 x 1765  
Zone de grill: 1540 x 612  
Taille de la grille: 650 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## DOUBLE 1800 SUR SUPPORT

Modèle mobile sur support à roulettes



### DP180S

Taille: 1800 x 900 x 1975  
Zone de grill: 1540 x 612  
Taille de la grille: 650 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande

## COLORIS DISPONIBLES

### ROUGE



### MARRON



### NOIR



### ACIER BRILLANT ET OR

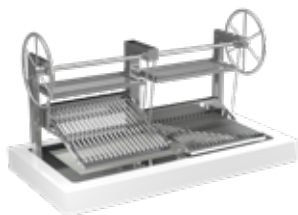


## DOUBLE 2000 À ENCASTRER

À encastrer dans une surface en acier ou en béton

### DP200D

Taille: 2.00 x 900 x 1.765  
Zone de grill: 1.740 x 612  
Taille de la grille: 750 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande



## DOUBLE 2000 SUR SUPPORT

Modèle mobile sur support à roulettes

### DP200S

Taille: 2.00 x 900 x 1.975  
Zone de grill: 1.740 x 612  
Taille de la grille: 750 x 735 x 2  
Grille à rainures en V standard,  
autres types sur demande



## OPTIONS KOPA PARILLA

### STATION A CONDIMENTS



Station à condiments amovible en option. Équipée de récipients GN1/6 et/ou GN1/9 et d'un insert en acier qui sert de petite table. Disponible pour les modèles Parilla sur support

Exemple de P120S avec station à condiments

### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE



Les souffleurs d'air entièrement intégrés, sûrs et respectueux de l'environnement, enflamment le charbon de bois à l'aide d'air surchauffé. Facile et confortable - pas besoin d'allume-feu à essence - avec ventilation du foyer. Disponible pour tous les modèles

Exemple de P120S avec allumage électrique

### ÉTAGÈRE OUVERTE



Étagère ouverte sur la partie inférieure du support pour un rangement supplémentaire.

Disponible pour les modèles Parilla sur support.

Exemple de P120S avec étagère ouverte

### TIROIRS



Deux tiroirs dans la partie inférieure du support pour un rangement supplémentaire.

Disponible pour les modèles Parilla sur support

Exemple de P120S avec tiroirs

### LOOK RÉTRO



Parilla au look rétro pour améliorer l'expérience des clients ou pour se fondre dans le design de votre restaurant vintage. Tiroirs inclus. Disponible pour tous les modèles Parilla sur support

Exemple de P120S - modèle Look rétro

### COMPLEMENT RÔTISSOIRE



Complément pour rôtissoire. S'enclenche sur la le support de grille et transforme votre Parilla en rôtissoire. Avec moteur électrique 220V et contrôle de la vitesse de rotation. Disponible pour tous les modèles Parilla

### GRILLES À BARRES RONDES



Inserts en barres rondes de 6 mm de diamètre. Disponibles pour tous les modèles Parilla.

### GRILLES EN FONTE



Insert avec grilles en fonte. Avec plusieurs segments. Disponible pour tous les modèles Parilla.

### SUPPORT POUR BROCHETTES



Insert pour support à brochettes. S'adapte au support de grille. Fabriqué en tubes d'acier inoxydable

Disponible pour tous les modèles Parilla

### PROTECTION - ARRIÈRE



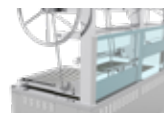
Dosseret de protection en acier inoxydable. Disponible pour tous les modèles Parilla.

### PROTECTION - CÔTÉ



Protection latérale en acier inoxydable. Disponible pour tous les modèles Parilla.

### PROTECTION ARRIÈRE EN VERRE

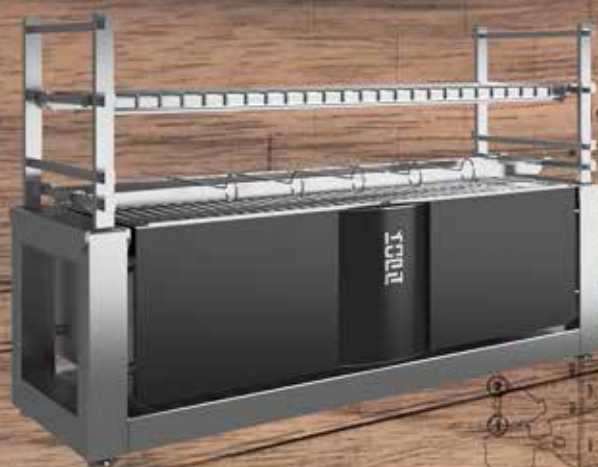


Paroi en verre à l'arrière du modèle Parilla pour les applications FOH

Disponible pour tous les modèles Parilla

# KOPA HIBACHI & YAKITORI

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



## KOPA HIBACHI & YAKITORI

Les grils Hibachi et Yakitori de KOPA sont des grils de table élégants destinés à une utilisation temporaire ou quotidienne dans une cuisine ou devant un client. Le foyer est séparé du cadre, ce qui permet de le placer sur une table en acier inoxydable sans craindre que l'acier inoxydable ne jaunisse sous le gril. Le foyer est fabriqué en acier de 5 mm, ce qui garantit une température de cuisson stable et une longue durée de vie du gril dans un environnement de cuisine difficile. Ils peuvent être utilisés avec une plaque de cuisson ou avec des supports

## HIBACHI & YAKITORI MODÈLES ET ACCESSOIRES

### KOPA HIBACHI

Petit grand gril



#### HIBACHI

Taille: 400 x 345 x 263 mm  
Zone de gril: 290 x 300 mm  
Taille de la grille: 290 x 300 mm  
1 grille incluse

### KOPA YAKITORI

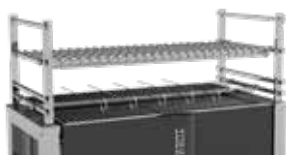
Double zone de grillade



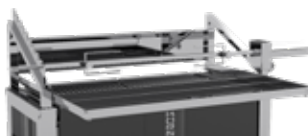
#### YAKITORI

Taille: 690 x 345 x 263 mm  
Zone de gril: 580 x 300 mm  
Taille de la grille: 290 x 300 mm  
2 grilles incluses

### COMPLÉMENT ROBATAYAKI HIBACHI & YAKITORI



### COMPLÉMENT RÔTISSOIRE HIBACHI & YAKITORI



### CHARIOT POUR HIBACHI & YAKITORI



## COLORIS DISPONIBLES

### ROUGE



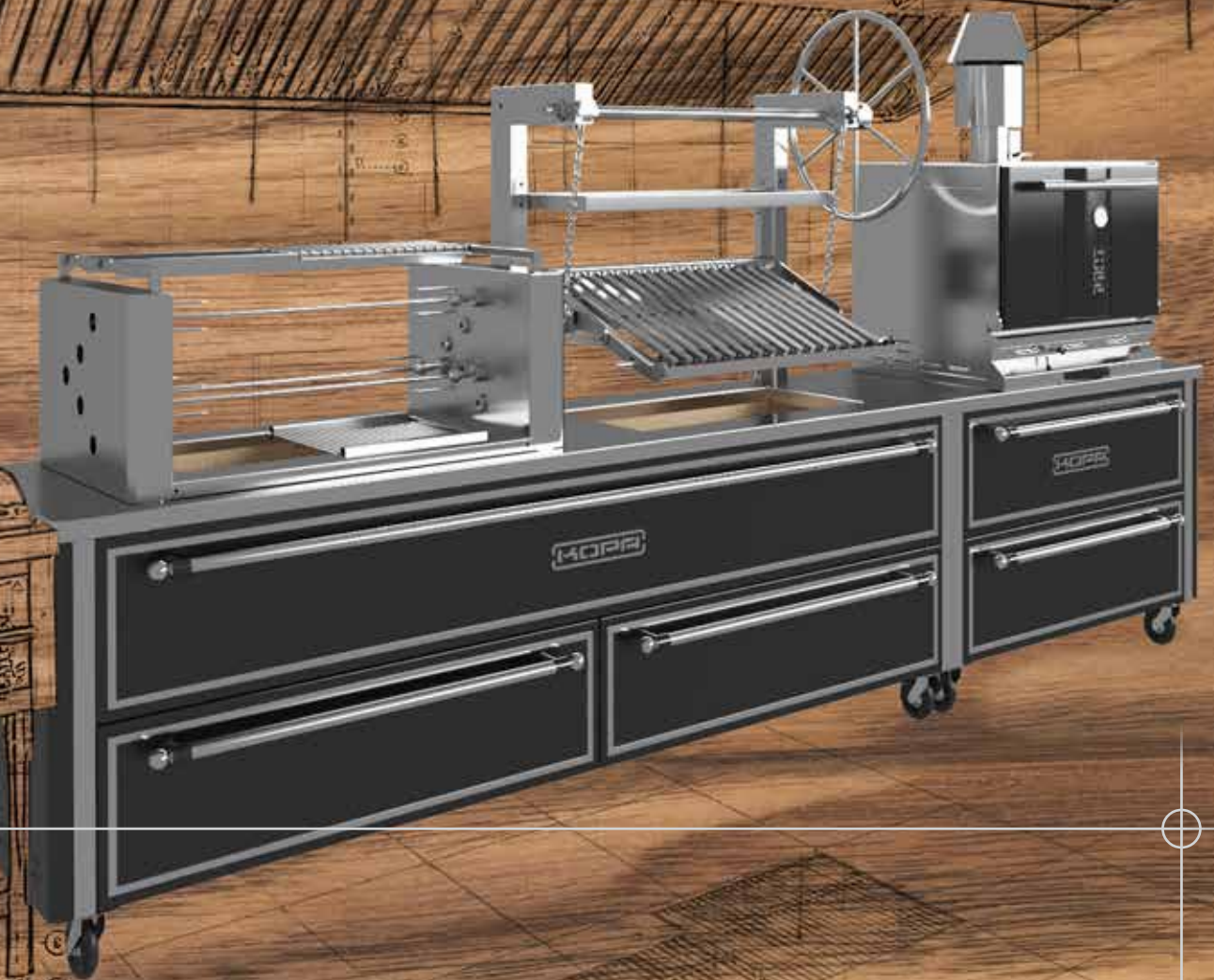
### NOIR





**KOPA CUSTOM**

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



**CHOISISSEZ VOTRE DESIGN OPTIMAL**

Si vous souhaitez créer un impact supplémentaire dans votre restaurant et qu'aucun de nos produits standard ne répond à vos besoins, nous sommes heureux de vous aider à construire un gril optimal pour vos besoins. Un look époustouflant pour impressionner vos clients, associé à une fonctionnalité de pointe pour des performances accrues. Nous pouvons vous aider grâce à notre expérience, de la conception au produit fini. Les KOPA Customs sont construits pour être une véritable vitrine de votre restaurant.

Nous pouvons combiner le gril à combustible solide avec d'autres appareils de cuisine tels que réfrigérateurs, friteuses, cuisinières, etc. pour créer un véritable ensemble de gril.

Voici quelques exemples de grills sur mesure conçus et fabriqués spécialement pour nos clients.



Exemple de robata double face KOPA avec inserts pour condiments et tiroirs au look rétro.



Exemple de station de grillade KOPA avec deux fours KOPA Type 500 et un KOPA Robata 120D au milieu.



Exemple de station de grillade ovale KOPA avec parilla et rôtisserie personnalisées.



Exemple de bloc de grillade KOPA avec Robata, Parilla, four à charbon de bois de type 500 et un fumoir.

**KOPA FirePlace**

**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS



**SYSTÈME DE CUISSON AU FEU DE BOIS  
LE RÊVE DU GRILLARDIN**

KOPA FirePlace est un système modulaire unique pour cuisiner au feu de bois. Il se compose de plusieurs appareils de cuisson différents qui peuvent être disposés sur le foyer en fonction de vos besoins et de votre style de cuisine. Tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner au feu de bois est réuni en un seul endroit. Il vous suffit de choisir les appareils qui conviennent le mieux pour cuire ou griller vos aliments et de les disposer sur la cheminée.

Grâce à la conception intelligente du foyer, vous pouvez suspendre des viandes ou des légumes au plafond pour une cuisson lente et utiliser chaque centimètre carré de votre foyer.

Choisissez parmi une gamme de dispositifs de cuisson et de grillade qui répondent à tous vos besoins. Du modèle Parilla de style argentin aux ustensiles en métal. Nous avons tout prévu. Les foyers peuvent être autonomes ou fixés au mur à l'arrière ou sur le côté de la cheminée.

Pour réorganiser les unités sur la cheminée, il suffit de les faire glisser. Le fait que les éléments ne soient pas fixés facilite également le nettoyage.

Les surfaces adaptables de nos unités de cuisson vous permettent d'utiliser différentes zones et températures de cuisson en même temps.

Cuisiner avec le feu est un excellent moyen d'attirer les clients fatigués des cuisines uniformisées qui utilisent les mêmes éléments de cuisson. Il permet également d'agir en amont de la cuisine et de renforcer votre exposition aux réseaux sociaux.



## FP ROBATA

Gril robotayaki de style japonais. Idéal pour griller en même temps des brochettes, des steaks, du poisson, des morceaux de viande plus ou moins gros. Utilisez plusieurs zones de température en même temps. Utilisez les niveaux supérieurs pour placer des casseroles à garder au chaud et pour amener lentement les gros morceaux de viande à la bonne température à cœur.



Taille: 980 x 500 x 700 mm  
 Taille de la grille inférieure:  
 900 x 350 mm  
 Taille de la grille supérieure:  
 610 x 250 mm

## FP PARILLA

Gril de style argentin avec grille relevable et inclinable. Idéal pour griller des steaks et d'autres produits tendres. Utilisez les fonctions de levage et d'inclinaison du gril pour obtenir différentes zones de température. La roue permet de modifier la hauteur du gril en cours d'utilisation.



Taille: 835 x 700 x 1220 mm  
 Taille de la grille: 590 x 545 mm

## FP GRIL À UN SEUL NIVEAU

Ce gril a une hauteur fixe au-dessus des braises. Il convient pour les viandes, les poissons et les légumes qui nécessitent des températures plus élevées.



Taille: 900 x 450 x 160 mm  
 Zone de gril: 820 x 370 mm

## FP BAC EN FER

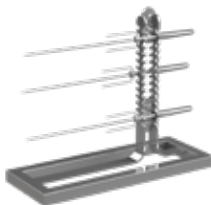
Un bac autoportant en fonte. Pour tous les produits qui ne doivent pas entrer en contact direct avec le feu et auxquels il faut ajouter des liquides pour la cuisson.



Taille: 500 x 400 x 155 mm  
 Zone de cuisson: 500 x 400 mm

## FP GRILL VERTICAL

Le gril vertical est destiné à griller des produits pour lesquels il n'est pas souhaitable que la graisse tombe sur les braises et produise des fumées. Pour les aliments pour lesquels vous souhaitez des arômes plus fins. Le mécanisme de verrouillage des broches permet de les faire pivoter de 90° en 90°. Placez-les près du foyer pour obtenir de la chaleur.



Taille: 260 x 670 x 560 mm

## FP BOÎTE À FEU

Foyer autoportant pour la combustion de bois de chauffe. Fournit de la chaleur pour les grils. Utilisez la grille sur le dessus pour cuisiner avec des poêles et des casseroles. Boîtes à feu personnalisées disponibles.



Taille: 450 x 600 x 600 mm

## FP FirePlace

Foyers sur mesure et standard disponibles. Construction métallique, parois intérieures et surface de combustion revêtues de briques résistantes au feu. Tiroirs et armoires de rangement. Grille de plafond pour la suspension.



PL4231  
420 x 310 mm



PL3226  
320 x 260 mm



PL 26  
Ø 260 mm



PL30  
Ø 300 mm



PO18  
Ø 180 mm



TISONNIER KOPA



PELLE KOPA



ALLUME FEU - KOPA



KOPA SET DE COUTEAUX  
1



KOPA SET DE COUTEAUX  
2



ETUI À COUTEAU EN CUIR



TABLIER EN CUIR



**KOPA**  
GRILLING SOLUTIONS

# CONTACT

**kopaoven.com**

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

+386 1 777-8777  
info@kopaoven.com

Sous réserve d'erreurs et de fautes de  
frappe - les spécifications et l'apparence  
des produits peuvent être modifiées sans  
notification préalable !