

| Barbacoas a pellet de madera |

VIVION®



VERSATILIDAD
+ PRACTICIDAD

Características que garantizan experiencias únicas en tus cocciones.

FÁCIL ENCENDIDO

Carga la barbacoa con pellet, ajusta la temperatura y el sistema de control PID mantendrá una temperatura precisa durante toda la cocción.



SONDAS PARA CARNE

Permiten monitorear las temperaturas internas de la carne en el display LCD, sin levantar la tapa.

4

LA LIMPIEZA NUNCA FUE TAN FÁCIL

Hace que tu experiencia de barbacoa sea placentera de principio a fin, con su práctico sistema de manejo de grasa que minimiza la limpieza.

3

2

RÁPIDO CAMBIO DE PELLET

El sistema de limpieza de pellet te permite vaciar la tolva de una sola vez, para una fácil limpieza.

5 en 1

MODOS DE COCCIÓN



Parrilla



Hornear



Barbacoa



Ahumado



Rostizar

MEJOR SABOR

El fuego pone en relieve el verdadero sabor de la comida. Cocinar con madera totalmente natural hace que tus mejores recetas sepan aún mejor.

Podrás asar, ahumar, hornear, rostizar y hacer barbacoas para deleitar a todos tus familiares y amigos con un plato gourmet.

2 MODELOS PARA UNA MISMA PASIÓN

Modelo: BBQ VIVION 3000

Doble parrilla, para optimizar la cocción de los alimentos
57 x 14 cm
54 x 39 cm



Características generales:

Tamaño: 109 x 60 x 119 cm / Peso: 34 Kg
Salida de humos: 8 cm de diámetro

¿CÓMO FUNCIONAN NUESTRAS BARBACOAS A PELLET?



Los pellets de madera, completamente naturales, van desde la tolva al quemador por medio de un tornillo sin fin, donde son encendidos en el quemador para alimentar la llama y añadir un delicioso sabor ahumado a tus comidas.

Modelo: BBQ VIVION 4500

Doble parrilla, para optimizar la cocción de los alimentos
66 x 49 cm
66 x 19 cm



Amplio espacio de almacenamiento para todos los accesorios de la barbacoa.

Características generales:

Tamaño: 123 x 55 x 130 cm / Peso: 60 Kg
Salida de humos: 8 cm de diámetro



Un ventilador hace circular el calor y el humo para que haya una cocción uniforme y consistente. La bandeja de goteo mantiene la llama separada de la comida y recoge la grasa.



Todo funciona con un controlador digital que mantiene una temperatura exacta, para que puedas pasar más tiempo compartiendo con los que amas y menos tiempo vigilando la barbacoa.