



PIZZAGRILL

LA BARBACOA QUATTRO STAGIONI

La barbacoa de leña PIZZAGRILL, único en su género, es un grill versátil y multifuncional, así como un real horno para cocinar pizza. Los modelos de barbacoas de gas GPL, GRILL 50-75-100, son muy rápidos para encender mediante el piezoeléctrico y fáciles de limpiar.

pizzagrill[®]
IL BARBECUE QUATTRO STAGIONI

PIZZAGRILL[®] es una marca de CS THERMOS Srl



leña



gas



PIZZAGRILL DE LEÑA

3 EN 1 PARA COCINAR PIZZA, GRILL O BROCHETAS



PIZZA

Es fácil ser un magnífico pizzaiolo y poder cocinar 2 pizzas juntas cada 5 minutos.

La cocción óptima de la pizza está asegurada por la conformación especial de la tapa, que obliga el calor a concentrarse sobre todo encima de la pizza y no debajo, condición indispensable para que se cueza bien este plato, excelencia italiana. La placa corredera permite controlar la cocción sin levantar la tapa, donde está colocado el termómetro en el que se puede leer la temperatura de uso.

La leña para alimentar el fuego se puede añadir también mediante las 2 pequeñas puertas laterales, se evita de esta manera levantar la tapa y así el efecto horno queda garantizado.



GRILL

Un solo gesto es suficiente para cambiar menú y pasar de la posición pizza a la de grill.

Gracias a un sistema de bisagra que permite bajar o elevar la posición de la placa de cocción, se transforma la Pizzagrill según lo que queramos cocinar. Se puede añadir una parrilla inoxidable adicional para duplicar la superficie de cocción a las brasas, para servir a 15 personas aproximadamente. En este caso es de gran ayuda el atizador telescópico en acero inoxidable en dotación, que se puede alargar de 70 a 130 cm y permite controlar las brasas sin necesidad de acercarse demasiado a la parrilla y sufrir demasiado calor.





BROQUETAS

El asador inoxidable funciona con sistema planetario para cocinar hasta 12 kg de carne.

El asador se acciona mediante un motorreductor de 40 W de potencia que garantiza una resistencia elevada al trabajo continuado y un alto nivel de silencio.

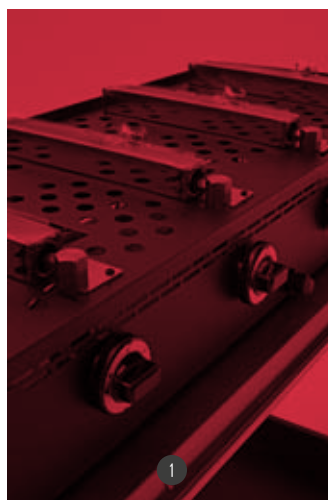
Se puede utilizar para cocinar en barbacoa y chimeneas tradicionales o como complemento a la Pizzagrill, en este caso acompañado con dos bases laterales de acero inoxidable, en las que se apoya por una parte el motor y por la otra la rueda de las varillas.



Amplia gama de accesorios inoxidables suministrados con el equipamiento de la Pizzagrill:

una pala para hornear la pizza, una pala redonda pequeña para girarla, el atizador de brazo telescópico de 130 cm, el tenedor, el atizador de leña, el guante de protección y la parrilla adicional. Sin olvidar la chimenea, que conduce los humos de la cocción lejos de quien está cocinando.

BARBACOA DE GAS



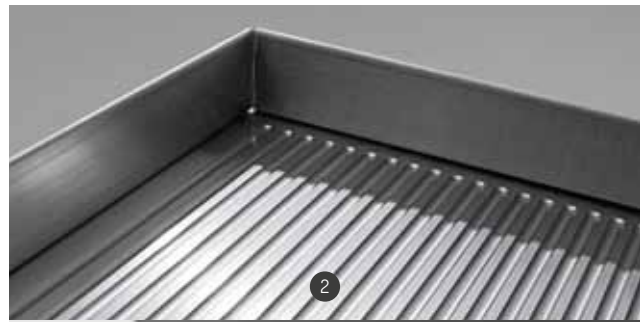
Tres largos diferentes para la placa de cocción, 50, 75 y 100 cm, para satisfacer las necesidades de todas las familias. En especial, la placa de 100 cm con 4 quemadores permite cocinar con facilidad incluso para muchas personas. La GRILL50 se encuentra disponible con la placa lisa, mientras que la GRILL75 y la GRILL100 pueden tener toda la placa lisa o solo la mitad lisa y la otra mitad estriada. El carro, complemento muy útil, se encuentra disponible en dos medidas, 75 y 125 cm, y está compuesto por un plano inoxidable y una estructura de acero, galvanizado y pintado color grafito con pintura de poliéster para exterior.

La placa de cocción robusta de acero inoxidable, con 8 mm de espesor, distribuye un calor duradero y uniforme, gracias a los quemadores de banda ancha y a la acumulación que se crea por el elevado espesor de la placa.

La temperatura se alcanza rápidamente y es higiénico, la barbacoa de gas nos permite cocinar una comida sana, cuyas grasas de cocción se recuperan en la cómoda bandeja extraíble, también de acero inoxidable, para limpiarla fácilmente.



1: cada quemador se puede regular mediante el selector de manera separada e independiente, para lograr diferentes temperaturas de cocción según el tipo de alimento. El piezoeléctrico se acciona con el pulsador rojo, que funciona con batería. Todas las barbacoas de gas están equipadas con un termopar de seguridad, que cierra la dispensación del gas en caso de que la llama se apague durante el uso, por ejemplo a causa del viento. **2, 3:** el espesor de 8 mm de la placa inoxidable permite una distribución duradera y uniforme del calor, que reduce los tiempos de cocción y conserva el valor nutricional de los alimentos. **4:** la bandeja de gran capacidad inoxidable recupera las grasas de la cocción, que no pueden entrar en contacto con el fuego y producir humo nocivo, y se extrae fácilmente para limpiarla. **5:** rifos y selectores de calidad como los que se usan en las cocinas profesionales. **6:** el rascador de acero inoxidable incluido en el equipamiento se ha estudiado para que adhiera perfectamente a las estrías de la placa y pueda limpiar rápidamente cualquier residuo de cocción, para tener una higiene máxima en el uso. **7:** los carros llevan ruedas de gran tamaño, que permiten transportar el grill sobre la hierba de manera fácil.





EASY CAMPING

EL SOPORTE PLEGABLE

Vida fácil con el cómodo soporte plegable.

Easy Camping, que se puede colocar en el suelo para sostener la GRILL50. En el lado derecho se puede abrir un plano, útil para apoyar herramientas de cocina.

La secuencia

Manejable y ligero, después del uso se dobla rápidamente, para ocupar poquísimo espacio entre el equipamiento del camping.



ACCESORIOS A PETICIÓN

PIZZAGRILL



CARRO PIZZAGRILL

BARBACOA DE GAS



EASY CAMPING



PARRILLA ADICIONAL



CARRO 75



ASADOR PLANETARIO (INCLUIDAS LAS BASES)



CARRO 125



BASES PARA ASADOR



LONA DE PROTECCIÓN

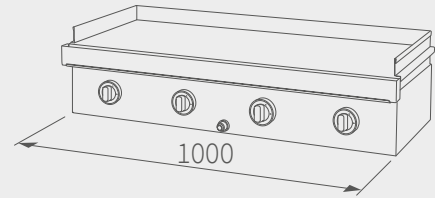
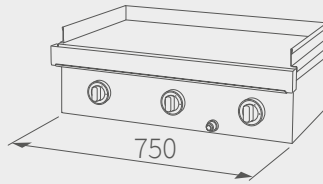
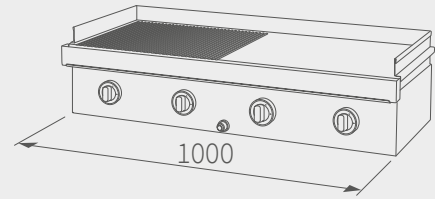
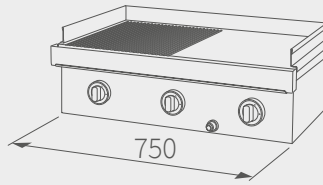
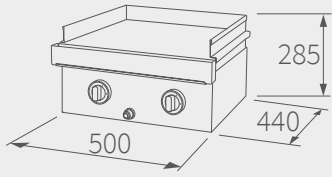




SECCIÓN TÉCNICA

ICONOS, COLORES, DATOS, DIBUJOS

LA BARBACOA DE GAS



Todas las dimensiones de los dibujos técnicos se expresan en milímetros.

CERTIFICADOS

kiwa
Partner for progress

CERTIFICATO DI CONFORMITA'
Atto UNI EN 14780 e di requisiti del D.M. 28 dicembre 2012 Centro Energia Termica

Dati generali:
 Oggetto del certificato di conformità: Apparecchio per il riscaldamento domestico alimentato con pellet di legno
 Caratteristiche e combustibile: Tipo e modello: 1801 H2O
 Potenza nominale: 15,12 kW
 Combustibile: pellet di legno
 Costruttore richiedente: CS THERMOS S.R.L.
 Via Padana, 35 - 31020 San Vendemiano (TV) - Italy
 Rapporti di prova consultati: N. 13180103 del 6/12/2013 emesso da Kiwa Italia S.p.A. organismo notificato n. 0594

La stufa a pellet oggetto del certificato presenta i requisiti specifici nella seguente tabella:

	Valore teorico/ricalcolato e potenza nominale (a 25% O ₂)
1. Rendimento	91,94 %
2. CO	0,172 g/hw ¹
3. CO ₂	4,78 g/hw ¹
4. Polveri	24,8 mg/hw ¹
5. PM10*	25,9 mg/hw ¹

* Limiti previsti in norme UNI 10911-1-19 (mg/hw¹) e UNI 10911-1-20 (mg/hw¹)

Informazioni dettagliate sull'oggetto del presente certificato, dei test di prova eseguiti e dei relativi risultati sono contenute nei rapporti di prova originali impegnati per la redazione del presente certificato.

Kiwa Italia S.p.A.
Via E. Fermi, 1
31020 San Vendemiano (TV) - Italy
Tel. 0423 52144
www.kiwa.it

San Vendemiano, 10 Dicembre 2013
Ing. E. Ferrari
Director Product Certification

kiwa
Partner for progress

Certificate

Con la presente Kiwa Italia S.p.A. attesta che l'apparecchio per il riscaldamento domestico alimentato a pellet:
 Kiwa Italia S.p.A. hereby declares that the residential space heating appliance tested by pellet:
Stufa a pellet / Pellet stove

Marchio commerciale / Trade mark: **CS THERMOS**
 Modello / Model: **TEDI H2O**
 Costruttore da / Manufacturer by: **CS THERMOS S.R.L.**
 Via Padana, 35
 31020 San Vendemiano (TV) - Italy

Ha superato le prove finali di tipo (FTT) indicate nel rapporto di conformità tecnica, ai sensi del regolamento (UE) n. 305/2011 secondo le seguenti norme:
 Comply with the initial type tests (ITT) indicated in the test report, in accordance to Regulation (EU) 305/2011, in conformity to standard:

EN 14780-2006
 Rapporto di conformità tecnica n. / Test report n.: **131800103**

Segue una sintesi dei risultati / A summary of results is as follows:

Modello / Model	Prova / Test	Rendimento / Efficiency %	CO ₂ / Total	CO / Total	PM10 / Total	PM10 / Total	CO ₂ / Total
1801 H2O	Potenza nominale / Nominal power	91,94	13,12	0,49	18,67	19,8	19,8
	Potenza utile / Useful power	88,22	8,87	1,06	8,21	8,87	8,87

Kiwa Italia S.p.A.
Via E. Fermi, 1
31020 San Vendemiano (TV) - Italy
Tel. 0423 52144
www.kiwa.it

San Vendemiano, 10 Dicembre 2013
Ing. E. Ferrari
Director Product Certification



design

sigismondo canzian
gianpietro gai

www.gianpietrogai.it

beatrice barozzi

www.beatricebarozzi.it

photo

aurelio 'tushio' toscano
gaetano de rosa

www.studiolove.it

installation

pierluigi slis

www.pierluigislis.com

color

fotolito brisotto

print

tipografia crivellari

www.tipografiacrivellari.it

ad

marco barel

www.monoica.com



CS THERMOS[®]
STUFE A BIOMASSA

www.csthermos.it

100% tested & certified

100% made in Italy

CS THERMOS SRL - Società Uninominale

Via Padania 35 - Z.I.

31020 San Vendemiano

Treviso - Italia

Reg. Imp. TV - C.F. / P.IVA 03892500269

Capitale Sociale € 100.000,00 i.v.

Tel. +39 0438 62717

Fax +39 0438 453799

Email: info@csthermos.it

rivenditore autorizzato / authorized dealer