



REDISCOVER GRILLING

KOPRA

PROFESSIONAL HOLZKOHLE GRILLLOFEN !



WWW.GOSTINSKAOPREMA-ZA.SI
G-MAIL: ZALOZNIK.ANDREJ@SIOL.NET
GSM: +386 41 745 466

ZA, MATEJA ZALOŽNIK s.p.
POŽARNICE 28j, 1351 BREZOVICA
SLOVENIJA

KOPA

WAS IST

Kopa ist die perfekte Kombination aus Grill und Ofen. Kontrolliertes Glimmen der Holzkohle im Innern des Grillofens

verhindert die Entstehung von Flammen. Deshalb werden die Speisen auf der Fläche nicht verbrannt. Das hochwertige

Isolationssystem ermöglicht schnelle Zubereitung saftiger Speisen mit einzigartigem Grillaroma

KOPA VERBINDET HOHE QUALITÄT MIT PRAKTISCHEN VORTEILEN !

Eizienz

Der Grillofen Kopa hat gegenüber Öfen mit vergleichbarer Leistung einen wichtigen Vorteil: Energie- und

Kosteneinsparung. Mit der Benutzung eines Außengrills würden Sie z. B. 45 % mehr Holzkohle verbrauchen als mit dem Kopa. Dazu ist der Grillofen Kopa mit

hochwertiger Holzkohle sparsamer als vergleichbare elektrische Öfen oder sogar Gasöfen.

Schnelligkeit

Wir haben dafür gesorgt, dass Sie bei der Zubereitung von Speisen in unserem Ofen 30 % Zeit einsparen, verglichen mit der Vorbereitung von Speisen

in einem oenen Holzkohlegrill. Mit einem konkreten Beispiel ausgedrückt: Die Vorbereitung eines 4 cm dicken und 350 g schweren mittel gebratenen

Rindersteaks dauert mit dem Kopa nur 4 Minuten.

Vielseitige Anwendung

Durch die Verbindung von Grill und Ofen ermöglicht der Kopa die Zubereitung vielfältiger Speisen.

Bei konstant hoher

Temperatur können Sie Fleisch,

Fisch und Gemüse schnell und vor allem geschmackvoll zubereiten.

Der Grillofen ist auch geeignet für die Zubereitung von Pizza, achen Broten und Speisen in Pfannen.

Hochwertige Herstellung

Die gleichmäßige Wärmeabstrahlung der Holzkohle im Innern des Grillofens führt zu schneller und gleichmäßiger

Wärmeverteilung und ermöglicht so eine konstante Zubereitung der Speisen. Die innovative Konstruktion und die

hochwertige Herstellung des Grillofens Kopa spiegeln sich in der charakteristischen Textur der Speisen, ihrem

verlockendem Duft und dem erstklassigen Geschmack wider.

Ergonomisch

Ein spezielles System wir entwickelt, durch das Sie den Grillofen Kopa mit nur einem Finger önen und schließen können. Der Grillofen Kopa ist so konstruiert, dass die heiße

Holzkohle im Ofen eingeschlossen bleibt. Die Isolierung verhindert Wärmeverlust im Ofen sowie eine Erwärmung des Raumes. Der Koch ist daher keiner extremen Hitze ausgesetzt und kann sich

so voll auf die Zubereitung der Speisen

konzentrieren.

Elegant und funktionell

Kopa auch Ihren Gästen voller Stolz präsentieren. Das rostfreie Blech und die emaillierte Farbmaske verleihen dem Grillofen Glanz und sichern die Beständigkeit der Farbe auch bei hohen Temperaturen.. Das Design ist einfach und

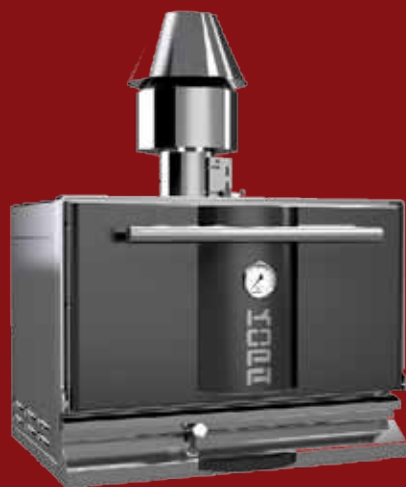
ermöglicht sofortige Benutzung, ohne langfristige Installation. Für den Betrieb des Grillofens



KOPA 300 ist das Grund model das grillofen
Max 15kg/h Fleisch Ausgabe : 3-5kg Holzkohle/Tag

Kopa 300 ist das Grundmodell des Grillofens. Es wurde speziell für kleinere Küchen entwickelt. Sie brauchen keinen zusätzlichen Elektro- oder Gasanschluss und keinen speziellen Anschluss an den Schornstein. Sie können den Ofen einfach unter die Entlüftungshaube stellen. Die Kapazität des Kopa 300 beträgt 50 Mahlzeiten pro Tag. Der Kopa 300 verfügt über die gleiche hochwertige Ausstattung und das gleiche Design wie das größere Modell

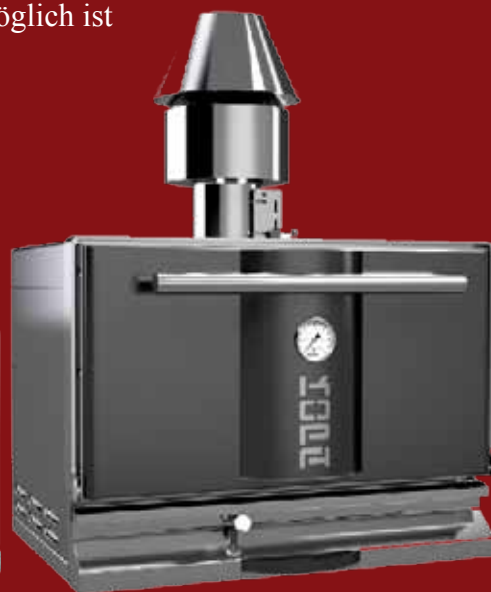
Anzahl der Gerichte: 60
Maße Einstiegsmodell: 700 x 548 x 890 mm
Maße Bratrost: 570 x 380 mm
Gewicht Einstiegsmodell: 110 kg



KOPA 400 ist die größte Ausführung
Max 20Kg/h Ausgabe: 5 - 7 Kg Holzkohle/Tag

Der Kopa 400 ist die größte Ausführung des Grillofens Kopa. Dieses Modell ist für professionelle Großküchen mit großer Produktion von Speisen geeignet. Seine Kapazität beträgt 90 Gerichte. Aufgrund seiner Größe bietet der Kopa 400 Platz für zwei Grillroste, wodurch die Zubereitung verschiedener Speisen parallel möglich ist

Anzahl der Gerichte: 90
Maße Einstiegsmodell: 700 x 697 x 1.104 mm
Maße Bratrost: 570 x 530 mm
Gewicht Einstiegsmodell: 160 kg



WWW.GOSTINSKAOPREMA-ZA.SI
G-MAIL: ZALOZNIK.ANDREJ@SIOL.NET
GSM: +386 41 745 466

<https://www.youtube.com/watch?v=f7u3k7sm4AY>



Kopa 400C ist verglichen mit dem Grundmodell zusätzlich mit einem Wärmeschrank mit zwei Böden in der gleichen Farbe wie der Ofen ausgestattet. Der Wärmeschrank benötigt keine zusätzliche Energiequelle, da er sich über die Lüftungsspalten und den Schornstein erwärmt. Er ermöglicht das Vorwärmen größerer Fleischstücke, was zur einer optimalen Temperaturverteilung in den Speisen führt. Dazu erhält der Wärmeschrank die Wärme bereits vorbereiteter Speisen, so dass diese für die Bestellungen Ihrer Gäste servierbereit sind. Der Kopa 400WC ist ein Modell, das anspruchsvollsten gastronomischen Herausforderungen gerecht wird. Es verbindet alle Vorteile des Ständers, des Schränkchens und des Wärmeschanks miteinander. Im Schränkchen unter dem Ofen können Sie das notwendige Zubehör

Der Kopa 400S ist verglichen mit dem Grundmodell zusätzlich mit einem Ständer und einem Schränkchen in der gleiche Farbe wie der Ofen ausgestattet. Das Schränkchen ist ideal geeignet zur Aufbewahrung der Holzkohle, des Stocks für die Holzkohle, des Reserve-Grillrosts und sonstigen Zubehörs. Mit zusätzlichen Rädern wird der Grillofen zur einer mobilen Einheit für Reisen zu Veranstaltungen oder für das Grillen vor Gästen in einem Restaurant oder im Freien. Mit zwei seitlichen Regalen wird der Grillofen zu einer eigenständigen Einheit. So haben Sie Ihr Küchenzubehör immer zur Hand



Der Kopa 400WC ist ein Modell, das anspruchsvollsten gastronomischen Herausforderungen gerecht wird. Es verbindet alle Vorteile des Ständers, des Schränkchens und des Wärmeschanks miteinander. Im Schränkchen unter dem Ofen können Sie das notwendige Zubehör aufbewahren und so schneller und effizienter auch vor Ihren Gästen arbeiten. Der Wärmeschrank ermöglicht das Vorwärmen größerer Fleischstücke, wodurch das Fleisch besser auf das Braten vorbereitet wird. Dazu werden Sie Ihre Gäste mit optimal temperierten Speisen bedienen können. Mit den zusätzlichen Rädern wird der Grillofen zu einer mobilen Einheit, die sie nach Ihren Bedürfnissen im Restaurant oder im Freien verwenden können. Ohne Zweifel macht das vollständigste Modell des Grillofens 400 die Vorbereitung kulinarischer Spezialitäten zu einer angenehmen Aufgabe.

KOPA

WWW.GOSTINSKAOPREMA-ZA.SI
G-mail: zaloznik.andrej@siol.net
Gsm: +386 41 745 466

Gussbehälter !

Kann in den Ofen aus Gusseisen geschirr gebacken und auf hölzernen plattformen bedient werden.



Looflighter - Leichter holzkohle !

https://www.youtube.com/watch?v=a6Tq_goXaDo

