

TOTAL GRILL

O V E N S



CATÁLOGO 2024



Introducción

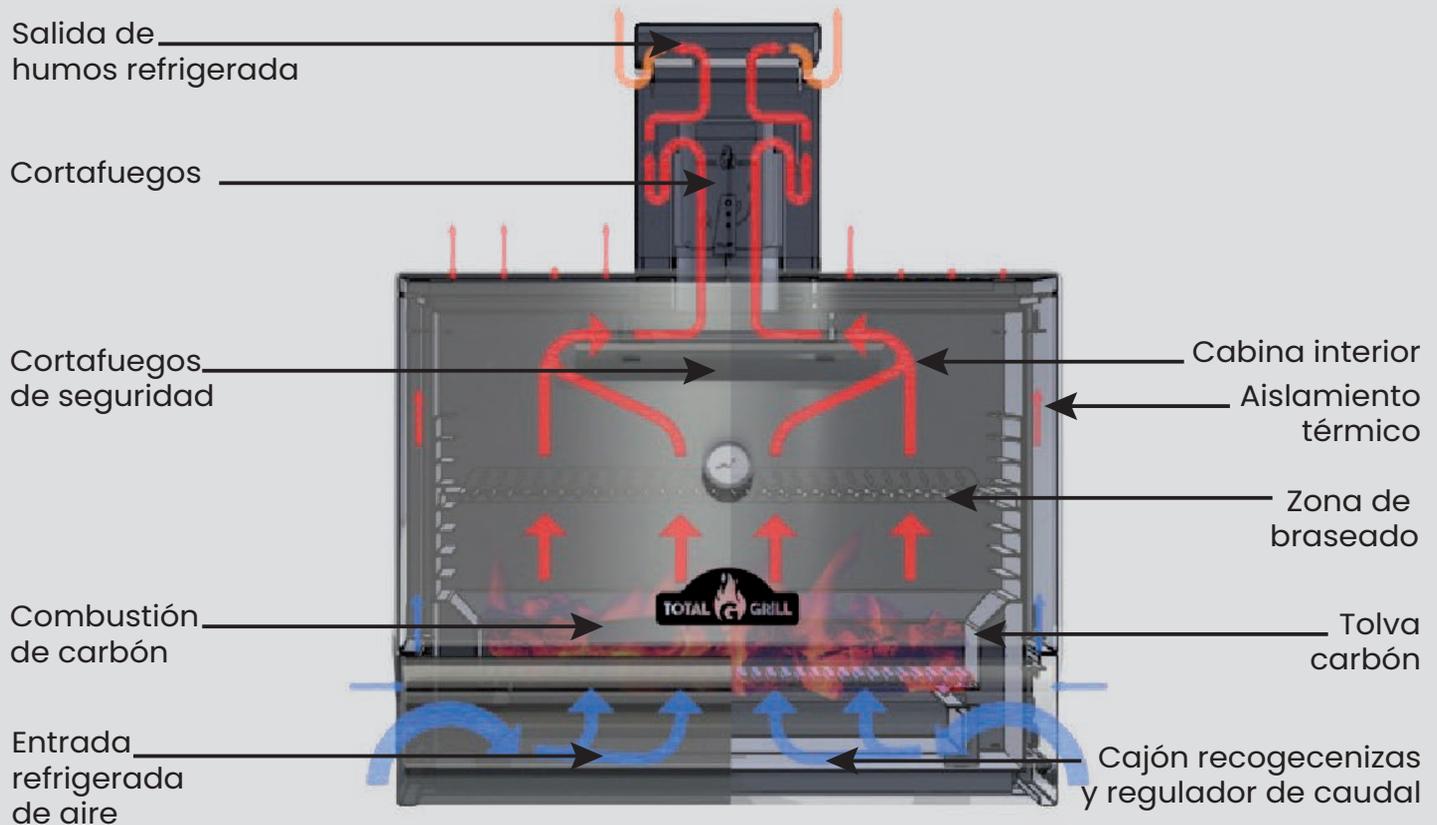
Los Hornos Total Grill Oven nacen después de años de experiencia en construcción y diseño de hornos de brasa para marcas punteras muy reconocidas en el sector horeca.

Son, por tanto, hornos diseñados y elaborados para producciones muy exigentes.

Están fabricados en España, utilizando materiales de primera calidad, que hacen de estos unos hornos robustos y duraderos.

Los Hornos Total Grill Ovens son una combinación de las barbacoas y los hornos clásicos de carbón, aprovechando y potenciando sus cualidades para conseguir un producto de alto rendimiento y bajo consumo, que permite cocinar platos con sabores tradicionales, añadiendo el aroma del carbón.

¿Que es un horno de brasa?



Descripción de los Hornos Total Grill Ovens

Los Hornos Total Grill Ovens son hornos de altas prestaciones y máxima eficiencia, permitiendo ahorrar hasta un 40% de consumo de carbón vegetal, y reducir hasta un 50% el tiempo de cocción de una brasa tradicional.

Los Hornos Total Grill se pueden usar tanto en exterior como en el interior de una cocina, instalados en este caso bajo una campana extractora industrial de humos y respetando las distancias de seguridad pertinentes.

Contamos con 2 gamas de hornos de brasa que se diferencian por la construcción de la cámara de cocción:

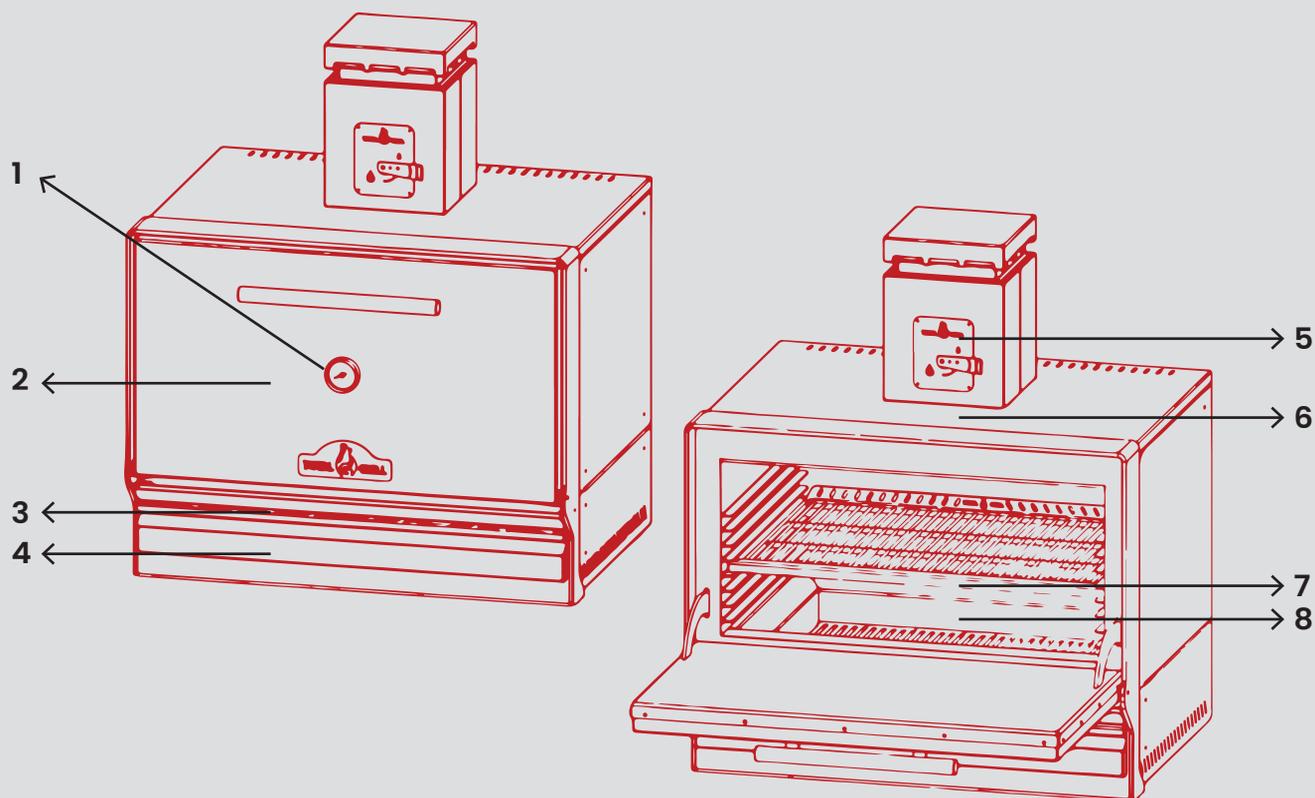
- Hornos en acero al carbono (gama H)
- Hornos en acero inoxidable (gama I)

Además, en el caso de que deseen instalar el horno de brasa junto a otros elementos de cocción recomendamos instalarlo con el cortafuegos externo y el sombrero.





Elementos de los Hornos Total Grill Ovens



1. Termómetro: Indica la t° del interior del horno. Su rango es de 0°C hasta 500°C .

2. Puerta con tirador: Elemento que nos aporta el cierre total de la cámara.

3. Bandeja de recogida de grasa: Permite recoger la grasa sobrante evitando la suciedad del horno.

4. Cajón Cenizas: Bandeja que recoge las cenizas de carbón y permite regular la entrada de oxígeno.

5. Regulador Cortafuegos Sombrero: Reduce la velocidad del flujo de aire, además evita que las chispas producidas por el fuego salgan al exterior.

Además permite controlar la salida de humos y graduar la temperatura de su interior.

6. Salida de humos: Conducto de extracción de 15cm de diámetro que permite la salida del humo que se produce en el interior y se canaliza al sistema de extracción.

7. Parrilla: Estructura de varilla de acero inoxidable que nos sirve para brasear los ingredientes.

8. Rejilla Tolva: Zona donde se deposita el carbón, diseñada de manera que permite la aportación de oxígeno.

HORNO BRASA TOTAL-20H

REFERENCIA
TOTAL-20H

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
3-5kg

Peso:
82kg

Dimensiones:
510x517x488mm

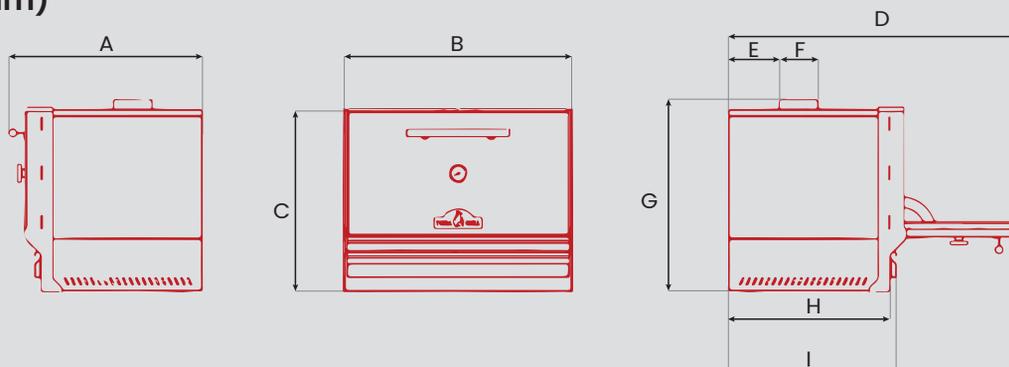
 **25-30 comensales**



385x295 mm



Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-20H	517	510	462	704	111	149	488	393	445

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-20I

REFERENCIA
TOTAL-20I



Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
3-5kg

Peso:
82kg

Dimensiones:
510x517x488mm

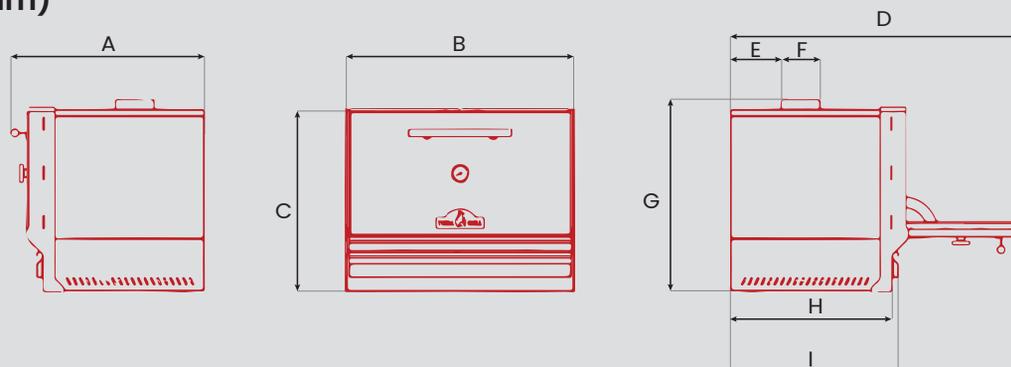


25-30 comensales 



385x295 mm

Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-20I	517	510	462	704	111	149	488	393	445

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-50H

REFERENCIA
TOTAL-50H

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
5-7kg

Peso:
127kg

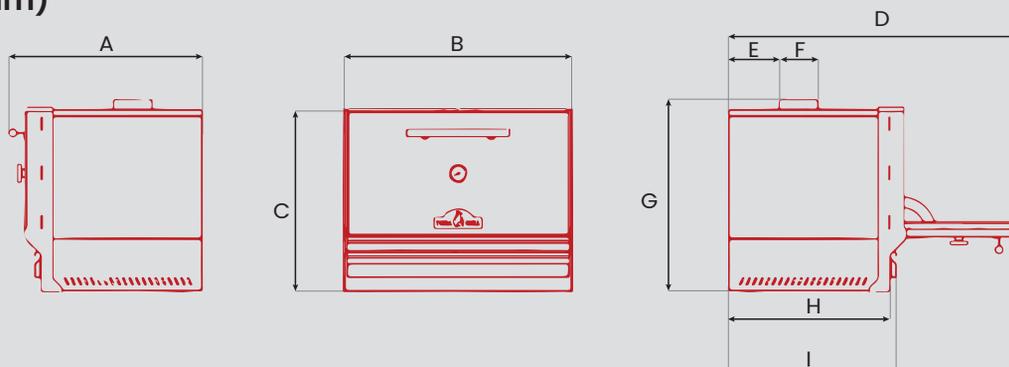
Dimensiones:
686x577x571mm

 **40-50 comensales**



560x340 mm

Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-50H	577	686	542	795	171	149	571	453	478

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-50I

REFERENCIA
TOTAL-50I

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
5-7kg

Peso:
127kg

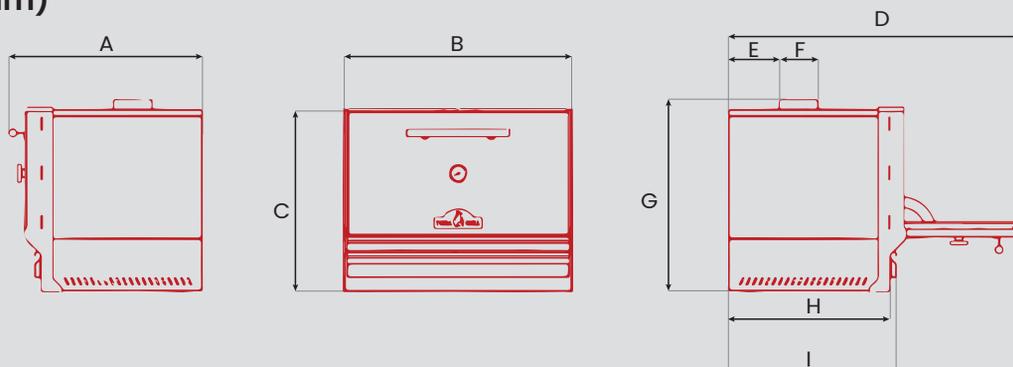
Dimensiones:
686x577x571mm

40-50 comensales 



560x340 mm

Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-50I	577	686	542	795	171	149	571	453	478

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-80H

REFERENCIA
TOTAL-80H

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
9-11kg

Peso:
158kg

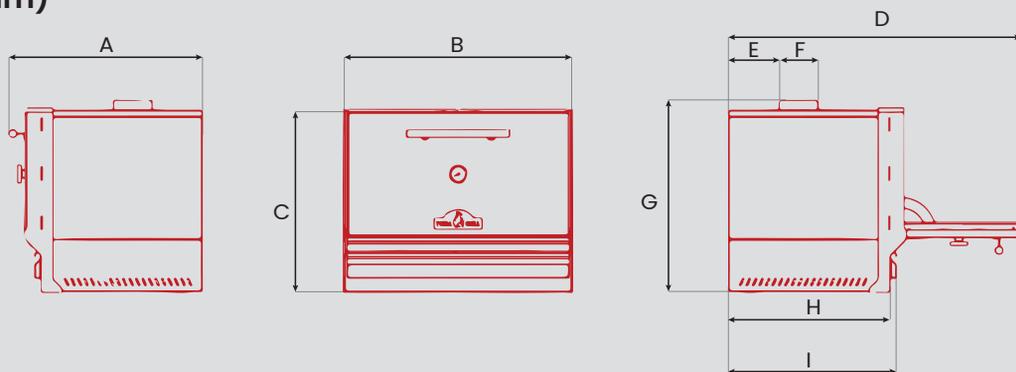
Dimensiones:
627x747x660mm

 **70-90 comensales**



500x510 mm

Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-80H	747	627	642	1055	196	149	660	623	648

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-80I

REFERENCIA
TOTAL-80I

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
9-11kg

Peso:
158kg

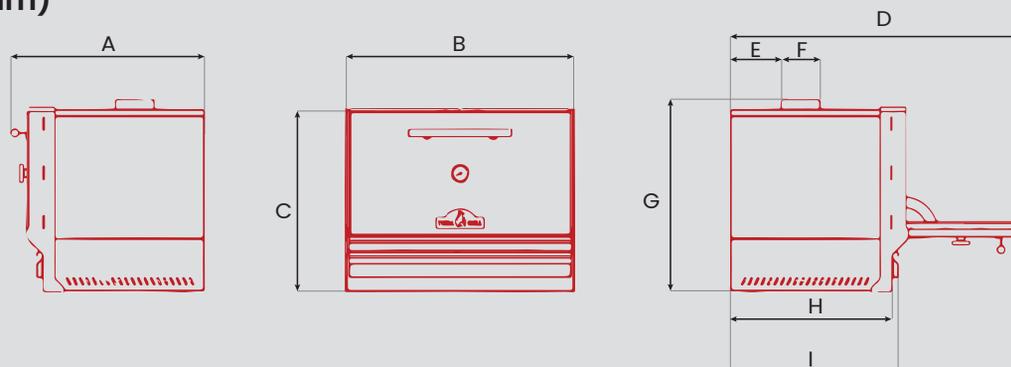
Dimensiones:
627x747x660mm

70-90 comensales 



500x510 mm

Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-80I	747	627	642	1055	196	149	660	623	648

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-130H

REFERENCIA
TOTAL-130H

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
12-15kg

Peso:
221kg

Dimensiones:
886x748x736mm

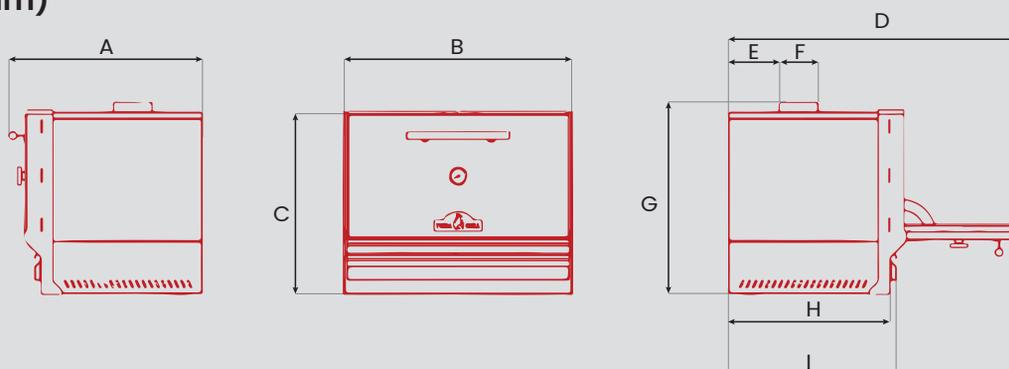
 **110-130 comensales**



760x510 mm



Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-130H	748	886	708	1131	196	149	736	623	648

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

HORNO BRASA TOTAL-130I

REFERENCIA
TOTAL-130I

Tiempo encendido:
25-30 min

Tª trabajo:
250°C - 350°C

Consumo:
12-15kg

Peso:
221kg

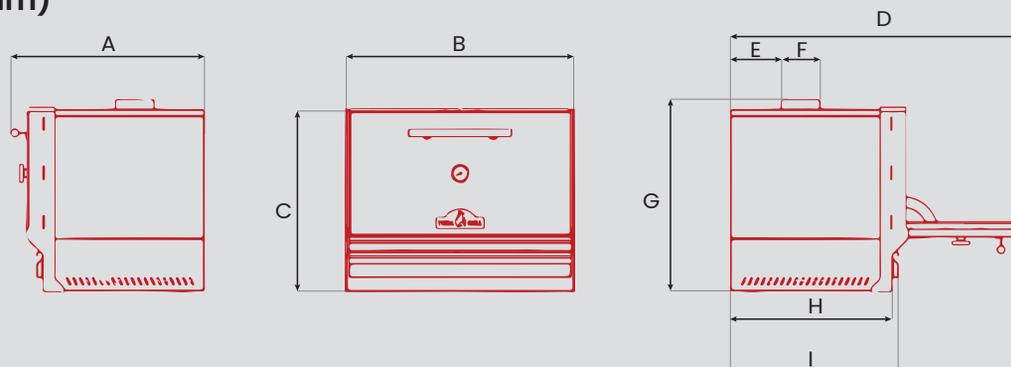
Dimensiones:
886x748x736mm

110-130 comensales 



760x510 mm

Medidas (mm)



MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
TOTAL-130I	748	886	708	1131	196	149	736	623	648

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.



HORNO BRASA TOTAL-PRO

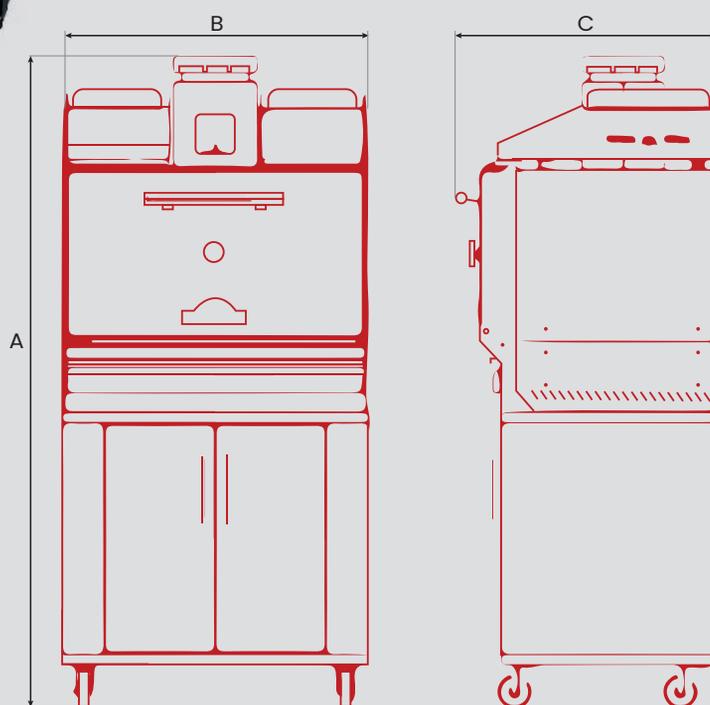
Se trata del conjunto de horno con soporte para bandejas, sombrero cortafuegos y mesa.

Está disponible en 3 medidas distintas.

La mesa en acero inoxidable facilita el almacenaje de diferentes utensilios.

El soporte para bandejas permite mantener calientes los platos elaborados y atemperar el producto antes de ser cocinado.

Y, el sombrero cortafuegos regula el caudal de salida de humos, controlando la combustión del carbón y evita la salida de posibles chispas al exterior.



Medidas (mm)

MODELO	A	B	C
TOTAL-50H-PRO	1712	690	680
TOTAL-50I-PRO	1712	690	680
TOTAL-80H-PRO	1800	622	750
TOTAL-80I-PRO	1800	622	750
TOTAL-130H-PRO	1880	890	750
TOTAL-130I-PRO	1880	890	750

* Todos los hornos Total Grill Oven incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.
Total Grill Ovens recomienda instalar el Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

ACCESORIOS TOTAL GRILL OVENS

En Total Grill Ovens disponemos de diferentes accesorios y complementos para nuestros hornos.

Mesas para hornos



Mesa para hornos:

Mesa con ruedas, para facilitar las maniobras. Fabricadas en acero inoxidable y en diferentes medidas para la correcta fijación de cada uno de nuestros hornos.

Medidas (mm)

MODELO	MEDIDAS
TOTAL-20H TOTAL-20I	-
TOTAL-50H TOTAL-50I	686 x 453 x 850mm
TOTAL-80H TOTAL-80I	620 x 625 x 850mm
TOTAL-130H TOTAL-130I	886 x 626 x 850mm

Accesorios varios

Parrillas:

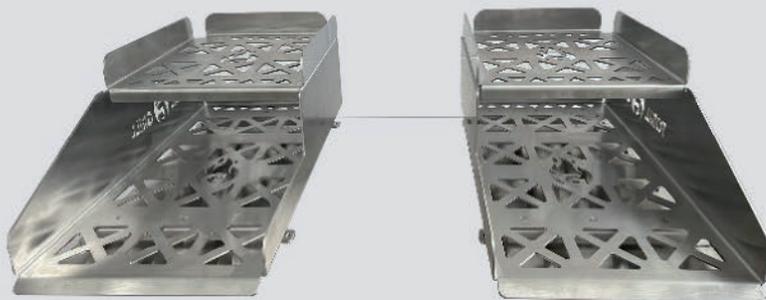
Parrillas de diferentes medidas, para cada uno de nuestros hornos. Fabricadas enteramente en acero inoxidable, cumpliendo los estándares de seguridad alimentaria y facilitando su limpieza.

MODELO	MEDIDAS
TOTAL-20H TOTAL-20I	385 x 295mm
TOTAL-50H TOTAL-50I	560 x 340mm
TOTAL-80H TOTAL-80I	500 x 510mm
TOTAL-130H TOTAL-130I	760 x 510mm



Soporte bandejas (calientaplatos):

Estructura realizada en acero inoxidable para insertar en la parte alta del horno, ideal para mantener los platos calientes y atemperar el producto antes de ser cocinado.

**Regulador Cortafuegos Sombrero:**

Es un conjunto compacto en el que unificamos el regulador de tiro (regula el caudal de salida de humos para controlar la combustión del carbón) con el sistema cortafuegos (evita la salida de posibles chispas al exterior) y el sombrero (enfriador de humos).

Bandeja de servicio inox:

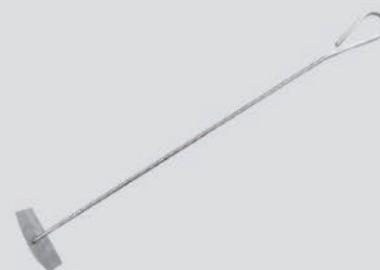
Bandejas personalizables fabricadas en acero inoxidable.

**Pinza:**

Pinza asador super reforzada, en inox electro pulido varilla Ø6mm

**Pinza de precisión:**

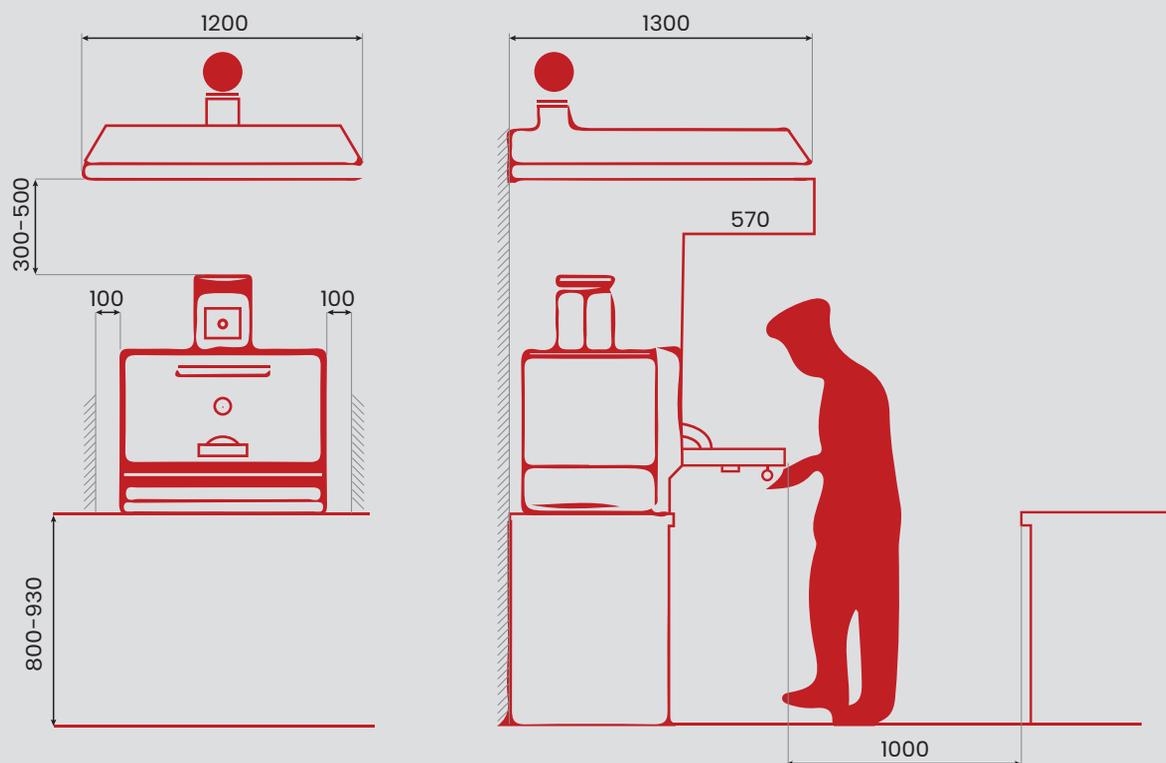
Pinza de precisión, en inox

**Pala atizadora:**

Atizador para remover el carbón, fabricado en acero inoxidable



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MONTAJE



Consideraciones previas a la instalación

Los hornos Total Grill Ovens deben instalarse sobre una encimera o mesa móvil capaz de soportar el peso del horno, así como altas temperaturas. Y, deben estar a una altura entre 800 y 930mm del suelo.

En el caso de estar ubicados en cocinas interiores, será necesario ubicarlos bajo una campana extractora industrial.

Preferiblemente el sistema de filtración debe estar en la parte frontal de la campana y la tubería deberá ser de acero galvanizado o inoxidable, de 300mm de diámetro hasta la parte alta del edificio.

La instalación debe de contar con el espacio mínimo de trabajo, así como las medidas mínimas de extracción de humos.

Recomendamos instalar el del Regulador Cortafuegos para el óptimo funcionamiento del horno.

*Tenga en cuenta la legislación vigente antes de instalar el horno.

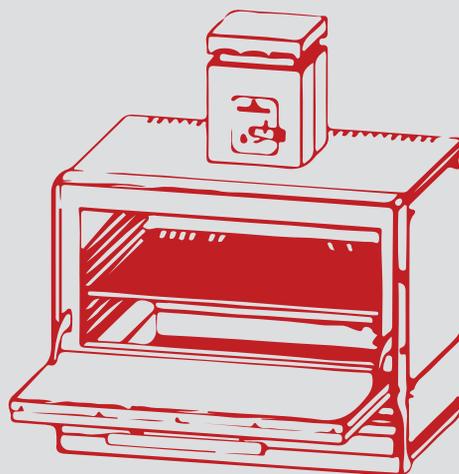
Uso del horno

La óptima temperatura de cocción está entre 250°C y 350°C, dependiendo del alimento a cocinar, así como del resultado que se desee conseguir.

En todos nuestros hornos puede cocinar con 2 parrillas a la vez.

Deberá tener en cuenta la temperatura de cocinado idónea para cada tipo de plato.

Si desea ahumar durante la cocción, deberá cerrar el tiro superior y el cajón inferior durante un tiempo. Tenga en cuenta que si mantiene los tiros cerrados demasiado tiempo el horno puede perder temperatura.



400°C	Exceso de temperatura, no recomendamos el cocinado.
350°C	Marcaje de carnes a alta temperatura.
300°C	Pescados grill
250°C	Verduras, pizzas y arroces.
200°C	Pasteles y frutas
150°C	Panes y cocciones largas
100°C	Guisos, carnes, pasteles y cocciones largas

Nivel 1



Nivel 2



CONDICIONES DE VENTA

Pedidos

- Los pedidos deberán realizarse a través de nuestra tienda online.
- Si desean realizar otro sistema de pedidos, póngase en contacto con nuestro departamento comercial a través del correo **comercial@totalgrillovens.com**
- No se aceptarán anulaciones de pedidos enviados.
- No se aceptarán anulaciones de pedidos de fabricación a medida una vez iniciado el proyecto.

Transporte

- El transporte está incluido en pedidos realizados dentro de la Península Ibérica.
- En envíos gestionados por Total Grill Ovens no se admitirán reclamaciones de transporte transcurridos 2 días desde la recepción de la mercancía. Queda excluida toda reclamación de transporte contratado por el cliente.
- Para embalajes especiales contactad con el departamento comercial al correo **comercial@totalgrillovens.com**
- En el caso de transporte internacional y/o fuera de la Península Ibérica, por favor contactad con **comercial@totalgrillovens.com**
- Total Grill Ovens no se hace responsable de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

Condiciones de pago

- El pago de las facturas se realizará al contado, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar acordado.
- No se expedirá mercancía de nuestras instalaciones sin el pago del 100% de la factura.
- En el caso de encargos especiales, se abonará el 50% en el momento de la formalización del pedido y el 50% al finalizar el pedido, antes de la entrega.

Garantía

- Los hornos Total Grill Ovens tienen 12 meses de garantía contra todo defecto de fabricación.
- El cliente será el responsable de la instalación y mantenimiento del horno.
- Cualquier modificación del producto no autorizada por Total Grill tendrá como consecuencia la anulación de la garantía.
- La garantía no cubre el cambio de piezas por desgaste, por tanto, quedan excluidas de la garantía las parrillas, la rejilla tolva y los accesorios incluidos con el equipo.
- Los daños generados por no seguir las indicaciones de este manual, mal uso o una mala instalación no estarán cubiertos por la garantía.
- La reparación y/o manipulación por cuenta ajena tendrá como consecuencia la anulación de la garantía.

Devoluciones

En el caso de querer devolver un producto Total Grill Ovens:

- Todas las devoluciones deberán ser notificadas por e-mail y confirmadas por nuestro departamento comercial.
- El material de devolución deberá estar en perfectas condiciones de conservación, y no podrá haber sido manipulado. Una vez recibida la devolución será revisada por nuestro departamento de calidad.
- Las devoluciones se realizarán a las instalaciones de Total Grill Ovens a gastos pagados, y en el paquete deberá incluirse copia de la factura y del albarán que se entregaron con el producto.
- Las devoluciones por causas ajenas a Total Grill Ovens tendrán un cargo del 20% del importe, por demérito y gestión.

**VISITA NUESTRO
SHOWROOM**



totalgrillovens.com



comercial@totalgrillovens.com

 **+34 93 659 44 30**

 **+34 669 51 44 32**

**c/ El Pla 49-51, P. Industrial El Pla,
08750 Molins de Rei (BCN)**