



OUTDOOR
LIVING
COLLECTION
2023

DOLCEVITA®
BARBECUE



DOLCEVITA BBQ produce barbecue affidabili e sicuri grazie ad un'attenta selezione di fornitori e di materiali utilizzati per la produzione. Vengono collaudati uno ad uno dai nostri operatori, tutte le normative GAS vigenti **UNI** vengono scrupolosamente rispettate. **DOLCEVITA BBQ** si avvale di enti certificatori conosciuti a livello internazionale (es. Certigaz) per certificare i suoi prodotti.

I barbecue **DOLCEVITA** sono **certificati CE** per l'utilizzo sia a GPL sia a gas metano.



Certificazione contatto alimentare

Oggi le normative europee in campo alimentare sono sempre più severe.

E' importante essere sicuri delle piastre e delle griglie sulle quali andiamo ad appoggiare i nostri cibi.

DOLCEVITA BBQ collabora con i migliori istituti italiani specializzati per la certificazione delle proprie piastre e griglie e di tutta la linea accessori.

DESIGN E TECNOLOGIA

DOLCEVITA BBQ attenta alla qualità ed alla sicurezza dei suoi barbecue, ama curare anche l'aspetto del design, per questo collabora con designer italiani di fama internazionale: Dario Tanfoglio, vincitore dei premi *Red Dot Design Award e Design Plus*, e *Ivan Lanzoni*.

Grazie ad un'equipe di tecnici specializzata nel settore del gas, **DOLCEVITA BBQ** è in grado di proporre i metodi di cottura più innovativi, come nel caso dei **bruciatori con vetro al quarzo radiante**.



LA TUA CUCINA ALL'APERTO PRONTA IN POCHISSIMI MINUTI!

- 1** Collegare il barbecue ad una bombola per gas GPL o alla rete del metano.
- 2** Un semplice gesto ed il barbecue è acceso.
- 3** I bruciatori scaldano le piastre e le griglie ottenendo in pochi minuti un calore intenso ed uniforme.
- 4** In poco tempo la tua grigliata sarà pronta.
- 5** La raccolta grassi garantisce una cottura igienica e salutare ma anche una pulizia facile e veloce.

La cottura

DOLCEVITA BBQ si occupa di cottura a gas, a carbonella ed elettrica, garantendo con i suoi barbecue il connubio tra una cottura sana ed igienica, la semplicità nell'utilizzo del barbecue ed il rispetto del tipico sapore della grigliata.



La cottura a gas diretta

Il cibo viene posizionato sulle piastre e sulle griglie scaldate dai bruciatori accesi. Grazie alle manopole di regolazione gas, l'utilizzatore può tenere sotto controllo con facilità la temperatura delle griglie evitando di carbonizzare la carne.

La carne e le verdure conservano tutti i loro principi, il grasso cade sul cupolino oppure sulla roccia lavica e ritorna al cibo sotto forma di vapore dando un sapore ed un aroma irresistibili.

Il grasso in eccesso cade nella vaschetta o nel vassoio raccogli-grasso.



La cottura a gas indiretta

Avviene grazie all'accensione dei bruciatori laterali mentre i bruciatori centrali vengono lasciati spenti.

L'aria calda sale dai bruciatori accesi circolando attorno al cibo permettendo di cuocere completamente senza bruciarsi esternamente. Ideale per tagli alti di carne, pollo e pesci interi ma anche per pizze, torte, pasta al forno etc..

Manutenzione

I barbecue **DOLCEVITA** sono igienici e facili da pulire. Grazie alla spazzola ed al pulitore detergente è possibile pulire il barbecue facilmente dopo l'utilizzo. Griglie e piastre, sia in ghisa, sia in acciaio inox possono essere comodamente lavate in lavastoviglie. I residui di grasso sul corpo del barbecue sono facilmente asportabili con un panno tiepido.

METODI DI COTTURA



Plancha Gourmet

Famoso in Francia e Giappone, un metodo di cottura che esalta i sapori del cibo senza l'utilizzo di condimenti.



Barbecue a gas

Comoda, rapida e semplice, la cottura a gas è molto amata dai grillatori più assidui.

Il barbecue a gas si può utilizzare con:

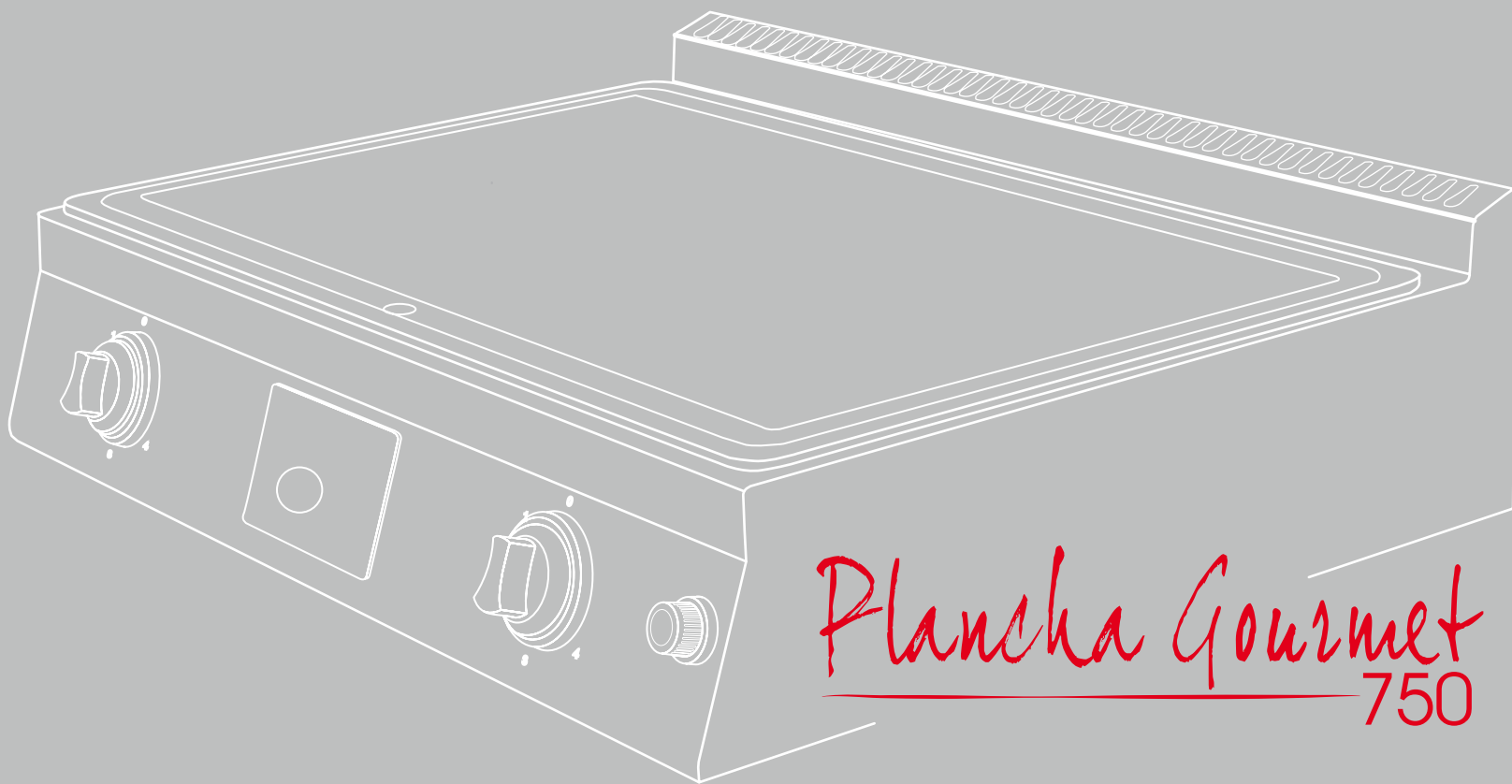
- Roccia Lavica
- Deflettore spargifiamma
- Bruciatore in ceramica con cupolino in vetro al-quarzo radiante



Barbecue elettrico

Barbecue elettrico facile e utilizzabile anche all'aria aperta.





Plancha Gourmet
750



“ALLA PLANCHA”: LA COTTURA PER ECCELLENZA

La chiamiamo Plancha in Europa e teppanyaki in Giappone.
Non è un barbecue tradizionale ma una superficie liscia in acciaio riscaldata da uno o più fuochi.
Con la Plancha si definisce un vero e proprio “stile di cucina” perché il cuoco, generalmente
prepara gli alimenti al momento e spesso anche davanti ai commensali.

La preparazione degli alimenti diventa un’arte bella da vedere e da gustare.
Vanta una lunga tradizione sia nella cucina europea che in quella orientale e affascina tutti.
Molti grandi chef si sono innamorati di questo modo di cucinare,
oggi propongono ricette esclusive “alla Plancha”.

Con la cucina “alla Plancha” si ritorna all’origine del gusto, con ricette saporite e creative.

UNA PLANCHA PROFESSIONALE

Plancha Gourmet 750 è professionale e sicura, dura nel tempo e richiede una semplice manutenzione.

E’ dotata di rubinetto termostato che regola il flusso del gas e permette allo chef
di mantenere la temperatura desiderata, inoltre è dotata di due zone di cottura separate.

Oltre a questo Plancha Gourmet 750 offre la garanzia di un prodotto interamente realizzato
in Italia insieme ad un’accurata ricerca dei materiali, completamente in acciaio Aisi 304
con uno spessore della piastra di cottura di 10 mm.

La massima potenza è assicurata da due bruciatori in acciaio inox da 4,5 kw ciascuno.



OLTRE IL BARBECUE!

La Plancha Gourmet 750 offre il piacere e la convivialità del barbecue insieme alla facilità di utilizzo, nel massimo rispetto degli alimenti e dei loro sapori. Un metodo di cottura che sta diventando sempre più popolare.

Prende ispirazione dalla cucina alla griglia ma offre una valida alternativa e molti vantaggi.

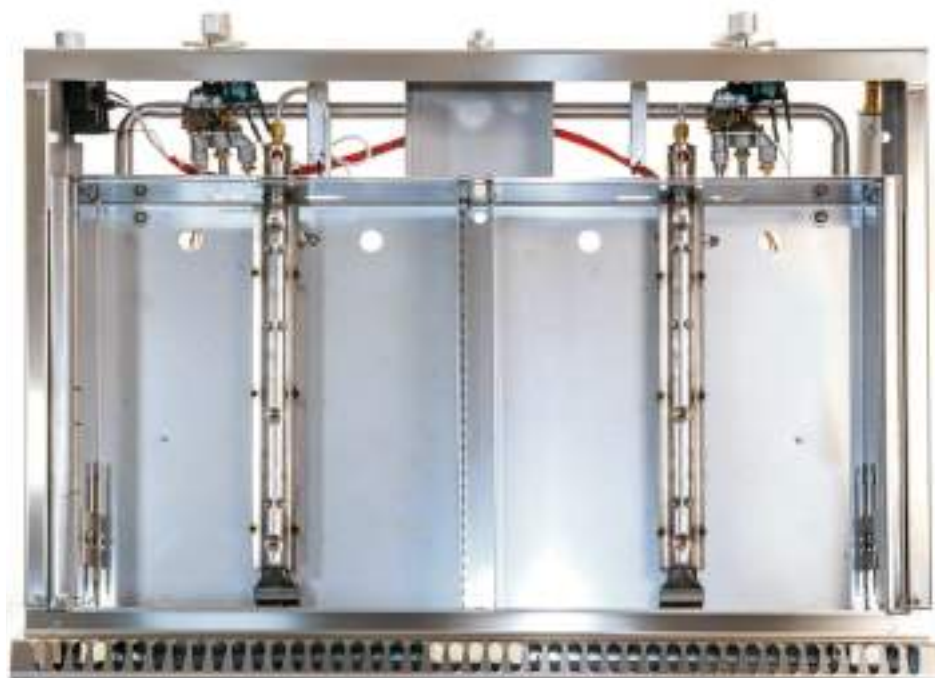
Nessuna preparazione lunga e meticolosa.

Gli ospiti in ritardo o un aperitivo prolungato non possono più rovinare la vostra cena. Interamente realizzata in acciaio inox, si riscalda velocemente.

La cottura può essere rapida o lenta regolando la temperatura e usando a vostro piacimento le due zone di cottura indipendenti.

Provatela per cucinare, sarà un momento conviviale e divertente in cui potrete liberare la vostra creatività in cucina. Si può usare all'interno in locali, ristoranti, agriturismi, foodtruck e tranquillamente all'esterno.

Consente una cottura sana e gustosa senza utilizzo di condimenti.





NEL SEGNO DEL GUSTO E DELLA SALUTE

L'acciaio inox non assorbe odori e lascia inalterato il gusto del cibo.
Nessuna fiamma diretta, nessuna carbonizzazione, nessun gas incombusto.

Non serve usare condimenti.

Cuocete direttamente sulla piastra scegliendo tra carne, pesce, verdure, uova, formaggi, pancetta e persino frutta.

PRATICA E SICURA

Pratica e sicura Plancha Gourmet 750 è dotata di termocoppia in grado di bloccare la fuoriuscita del gas se la fiamma si spegne.

Con Plancha Gourmet 750 potete cucinare tanti cibi diversi e passare dalla carne al pesce, alle verdure rimuovendo facilmente i residui di cottura che cadono dentro il pratico cassettino estraibile.

La nostra Plancha trova posto facilmente dove preferite grazie ai piedini regolabili in altezza fino a 4 cm.

PLANCHA GOURMET 750

- Plancha realizzata completamente in acciaio Aisi 304 (piastra e carter)
- Rubinetto termostato: i 2 rubinetti termostatati gestiscono due zone separate e ben delimitate internamente.
I termostati mantengono la temperatura desiderata in modo continuativo.
- Bruciatori in acciaio inox, potenza 4,5 kw ciascuno (tot 9 Kw).
- Termocoppia: se la fiamma si spegne, il magnete blocca la fuoriuscita del gas.
- Accensione integrata nella manopola.
- Fori di ispezione per verifica fiamma bruciatori.
- Entrata gas configurabile sia a destra sia a sinistra.
- Certificato a GPL e a Metano.
- Piedini regolabili in altezza fino a 4 cm.
- Certificazione professionale.

- Peso 38 KG.
- Misure imballo 84 x 55 x 60 cm.
- Completamente **Made in Italy**.

BDPGL1

Plancha Gourmet 750 liscia



Cassettino raccogli grasso estraibile



Manopola in plastica termoindurente

BDPGLR

Plancha Gourmet 750
1/2 liscia - 1/2 rigata



Piastra acciaio liscia:
74x47 cm



Piastra acciaio
1/2 liscia - 1/2 rigata:
74x47 cm



L = 75 cm
P = 65 cm
H = 19 cm



LO STILE E L'INNOVAZIONE DEL BARBECUE ITALIANO

Riconoscibili le linee e il design di gusto tipicamente italiano,
il **MADE IN ITALY** che fa la differenza!

Il barbecue **DOLCEVITAego** racchiude tutte
quelle caratteristiche che uniscono il lavoro
sapiente di professionisti del settore, con le scelte
estetiche che fanno dei nostri prodotti, gli indiscussi
protagonisti del mercato italiano ed estero.



L'ELEGANZA E LA QUALITÀ ITALIANA

DOLCEVITAego disegnato dal designer Dario Tanfoglio,
brevettato presso l'U.A.M.I. in 27 Paesi europei ed interamente
progettato e realizzato da **DOLCEVITA BBQ s.r.l.**,
è oggi binomio tra la ormai consolidata esperienza nella
produzione di barbecues destinati ai mercati di tutto il mondo
e la necessità di realizzare un prodotto che per caratteristiche
tecniche ed estetiche soddisfi le innumerevoli richieste
di una clientela italiana sempre più attenta ed esigente.

Agli ormai collaudati processi di lavorazione certificata,
si uniscono le nuove tendenze: il barbecue diventa una
vera filosofia di vita che trova la sua massima
espressione nella cucina sana, italiana.







DOLCEVITAego è il primo barbecue funzionante con o senza roccia lavica dotato di cappa forno in acciaio inox, con vetro borosilicato e termometro. La griglia in ghisa e la piastra certificate garantiscono la massima igiene e sicurezza a contatto con i cibi e il sistema di raccolta grassi con cassetto estraibile permette una facile pulizia.

Il carrello completamente realizzato in frassino, legno nobile che bene si presta per la compattezza e resistenza alle sollecitazioni ed agli agenti atmosferici, ha piani d'appoggio reclinabili che rappresentano una comoda soluzione salvaspazio.

DOLCEVITAego può essere ordinato già funzionante a metano o convertito in un secondo tempo, grazie al kit trasformazione metano.

Versatile **DOLCEVITAego**
può essere utilizzato con
o senza roccia lavica.

Una particolare attenzione è stata
posta nella scelta dei materiali e
nelle rifiniture che bene abbinano
alle scelte costruttive le scelte
estetiche che fanno di **DOLCEVITAego**
il barbecue per eccellenza.

I ricambi sono garantiti 15 anni.



CARATTERISTICHE TECNICHE

CORPO BARBECUE SMALTATO

SISTEMA DI RACCOLTA GRASSI CON
CANALINA E VASCHETTA ESTRAIBILI

FRONTALINO CON TRATTAMENTO
ANTIMACCHIA

FUNZIONANTE CON O SENZA
ROCCIA LAVICA

BRUCIATORI IN ACCIAIO INOX
CON COPRIFIAMMA

CAPPA FORNO IN ACCIAIO INOX
A DOPPIA CAMERA CON TERMOMETRO
E OBLÒ IN VETRO BOROSILICATO

CONTAMINUTI

PIASTRA E GRIGLIA IN GHISA

RUBINETTI CON ACCENSIONE INTEGRATA

OPTIONAL PIANO COTTURA

CERTIFICATO **CE** SIA PER USO
A GAS LIQUIDO CHE A GAS METANO

MADE IN ITALY





DOLCEVITAego

- Potenza massima: 12,6 kW
- 3 bruciatori in acciaio inox
- Piastra e griglia in ghisa
- Peso 84 kg
- Misure imballo bbq 71 x 54 x 57 cm
- Misure imballo carrello 92 x 51,5 x 25 cm



BDego
Barbecue ego 3
con cappa forno in
acciaio inox e carrello
in frassino tinto wengé

DOLCEVITAego COMBI3

- Potenza massima: 12,6 kW
- 3 bruciatori in acciaio inox
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 2 fuochi 3,8 kW
- Peso 96 kg
- Misure imballo bbq 71 x 54 x 57 cm
- Misure imballo carrello 92 x 51,5 x 25 cm
- Piano di cottura 56 x 45 x 24 cm



BDegoC
Barbecue ego 3 COMBI
con cappa forno in
acciaio inox e piano
cottura in vetro e carrello
in frassino tinto wengé



**Piano Cottura
ODP2IN**
Piano cottura a due
fuochi ad induzione
(se acquistato
separatamente)



Superficie di cottura:
65 x 49 cm
Piastra double-face
Griglia grande



H = 123 cm con cappa
L = 138 cm
P = 54 cm
L ripiano = 33,5 cm ripiano

DOLCEVITAego

soluzione appoggio/incasso

BDegoA



BDegoI



BDegoA
Barbecue ego 3 con cappa forno
in acciaio inox completo
di spalle per appoggio.

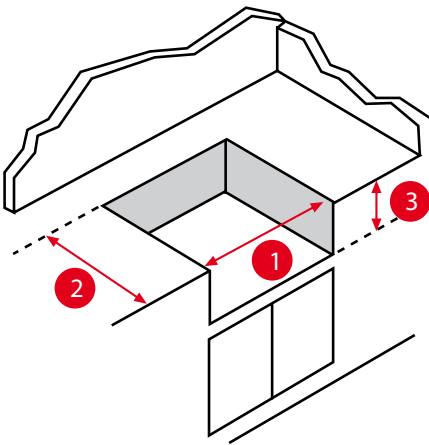
- Peso 51 kg
- Imballo 72 x 54 x 47 cm

BDegoI
Barbecue ego 3 con cappa forno
in acciaio inox completo
di spalle per incasso.

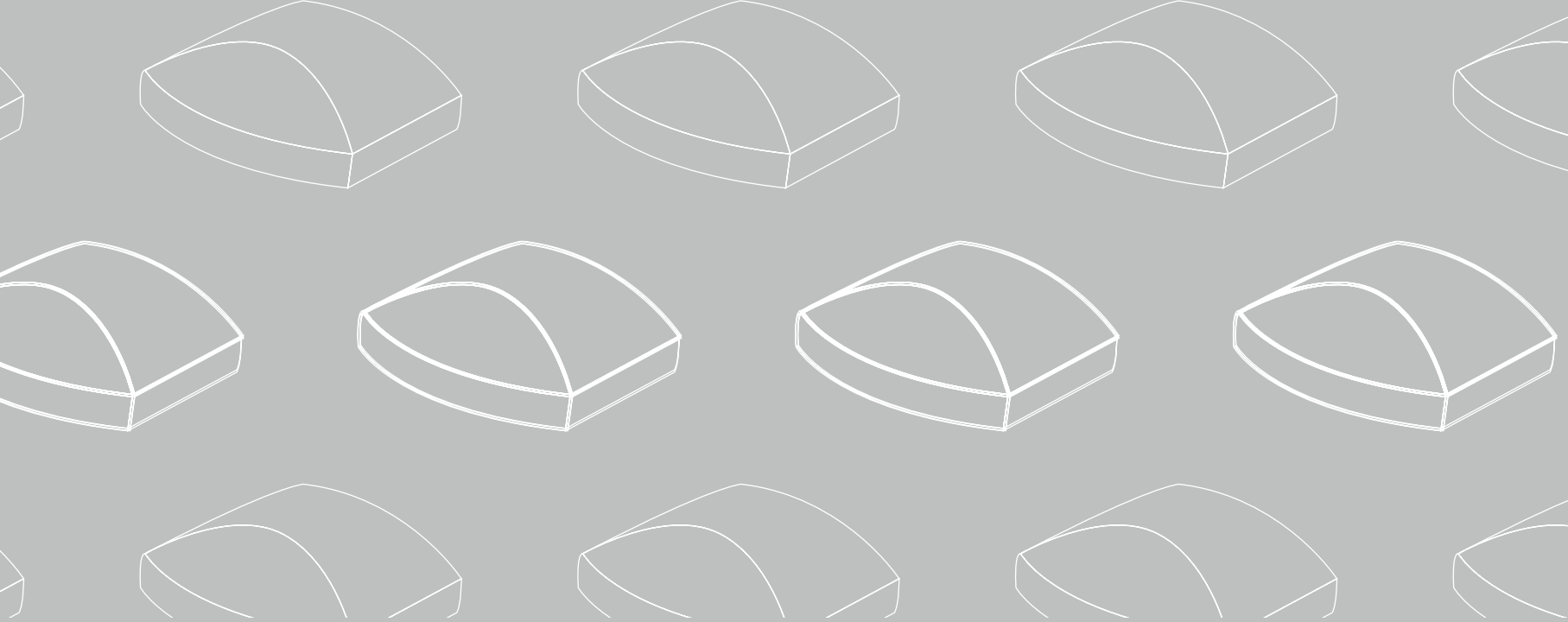
- Peso 51 kg
- Imballo 72 x 54 x 47 cm

	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA
EGO 3	72 cm	65 cm	35 cm

Misura con spalle incasso



Optional per tutte le linee da incasso
vedi pagina 59



Turbo Elite e Turbo Classic



TURBO

POTENZA SOTTO CONTROLLO

TURBO il barbecue per eccellenza!

In tutti questi anni abbiamo compreso esattamente il tipo di cottura che gli italiani, amanti del barbecue si aspettano: non è quella lenta, lunga ed a fuoco basso e non è carne stufata quella che vogliono ottenere. Meglio la potenza rapida e diffusa di una cottura veloce che consenta di ottenere il risultato desiderato.

La serie **TURBO** è composta dalla linea **ELITE** con il sistema di cottura RQT al quarzo e dalla linea **CLASSIC**, con bruciatori in ghisa e bricchetti ceramici o roccia lavica. Come tutti i barbecue **DOLCEVITA** anche i **TURBO ELITE** e **CLASSIC** sono **certificati e garantiti per l'utilizzo a GPL e a gas metano**.



IL MIGLIOR FOCOLARE SUL MERCATO

Il cuore di qualunque barbecue è il corpo.

Il modo in cui questo è progettato e costruito determina la sua efficienza e durata. Con la nuova serie **TURBO ELITE** e **CLASSIC**, il focolare interamente saldato in acciaio smaltato porcellanato è stato completamente riprogettato ed è coperto da una garanzia di 10 anni.

Costruendo il focolare e il frontalino in un unico pezzo si ottiene un telaio più forte in grado di garantire una lunga durata nel tempo. La serie **TURBO** inoltre ha focolare e cappa con rivestimento doppio, questo tipo di isolamento permette un maggior controllo della temperatura e una migliore ritenzione di calore. Le superfici di cottura e l'area per arrostiti si scaldano in maniera omogenea utilizzando meno gas riducendo l'emissione di carbonio.



SI ACCENDE AL PRIMO COLPO

Lo starter di accensione (fiamma pilota) è affidabile, l'accensione avviene sempre al primo colpo, niente fiammiferi, niente batterie.

	TURBO CLASSIC 2	TURBO CLASSIC 4	TURBO CLASSIC 6	TURBO ELITE 2	TURBO ELITE 4	TURBO ELITE 6
POTENZA MASSIMA	8,4 kW	16,8 kW	25,2 kW	7,9 kW	15,8 kW	23,7 kW
BRUCIATORI TOTALI	2	4	6	2	4	6
BRUCIATORE IN GHISA SMALTATA PORCELLANATA	2	4	6	1	2	3
BRUCIATORE RQT				1	2	3
AREA DI COTTURA PRINCIPALE (mm circa)	522x488	791x488	1313x488	522x488	791x488	1313x488
LARGHEZZA BBQ SU CARRELLO (mm circa)	1370	1640	2210	1370	1640	2210
ALTEZZA BBQ SU CARRELLO CAPPА APERTA	1600	1600	1600	1600	1600	1600
PROFONDITA' BBQ SU CARRELLO CAPPА APERTA	730	730	730	730	730	730
SUPERFICIE DI COTTURA	GHISA SMALTATA PORCELLANATA	GHISA SMALTATA PORCELLANATA	GHISA SMALTATA PORCELLANATA	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX
MATERIALE CAPPА PER ARROSTIRE	ACCIAIO SATIN. E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SATIN. E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SATIN. E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO INOX E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO INOX E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO INOX E ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO
MATERIALE FOCOLARE	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO	ACCIAIO SMALT. PORCELLANATO
GARANZIA FOCOLARE BBQ (ANNI)	10	10	10	10	10	10
PANNELLO DI CONTROLLO	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX
ACCENSIONE	A SCINTILLA X2	A SCINTILLA X4	A SCINTILLA X6	A SCINTILLA X2	A SCINTILLA X4	A SCINTILLA X6
GRIGLIA SCALDAVIVANDE (mm)	480x125	770x125	1250x125	480x125	770x125	1250x125
SPIEDO	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE
PIANO COTTURA LATERALE POTENZA kW 3,7	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE	OPZIONALE
TIPI DI GAS	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE	GPL o GAS NATURALE
OPZIONE INCASSO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
VARIANTI	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO	CARRELLO INCASSO

Potenza singolo bruciatore RQT 3,70 KW
Potenza singolo bruciatore ghisa 4,20 KW

TURBO ELITE

I PRIMI AL MONDO AD INTRODURRE LA TECNOLOGIA AL QUARZO RADIANTE (RQT)

Il bruciatore con Tecnologia al Quarzo Radiante (RQT)
ad infrarossi che emette calore radiante
direttamente sotto il cibo.

Il calore infrarosso radiante è molto più efficace nel trasferire calore al cibo
rispetto ai sistemi convenzionali con fiamma a gas che possono con troppa
facilità seccare e bruciare la carne. Inoltre ciascun bruciatore RQT prevede,
per tutta la sua lunghezza, una cupola di quarzo che intensifica il calore;
questa cupola realizzata non più in vetro, bensì in quarzo non viene
in alcun modo influenzata dagli shock termici.

La tecnologia RQT garantisce un maggiore controllo
della cottura e una precisione tale da consentire
a tutti di diventare dei grandi chef del BBQ.

E' difficile sbagliare con RQT.
RQT massimizza l'efficienza della cottura e permette
di controllare la fiamma per una consistenza
ed un sapore insuperabili.



IL MODO PIÙ EVOLUTO DI CUOCERE SUL BARBECUE

I bruciatori RQT grigliano in modo potente ed efficace, ma ciò che è ancora più impressionante è che il nuovo **TURBO** può cuocere/grigliare i tagli più grassi di carne dando la possibilità di ridurre al minimo le fiammate.

Tutto questo grazie all'intenso calore della cupola che vaporizza piuttosto che infiammare il grasso che cola.

Gli appassionati del BBQ saranno in grado di portare il loro nuovo **TURBO ELITE** fino al limite con una cottura grill rapida ed efficace.

I modelli **TURBO ELITE** sono caratterizzati da griglie realizzate in acciaio inox certificate per il contatto con gli alimenti. Le griglie a "V" capovolta riducono al minimo il contatto della superficie con il cibo, si ottiene in questo modo una cottura priva di grassi.





I BRUCIATORI RQT

La combinazione bruciatore in ceramica con cupolino di vetro al quarzo fornisce la migliore cottura, aumentando il calore radiante, ottimizzando il risultato.

IL CIBO SI SECCA MENO perchè attorno circola meno aria calda.

MAGGIORE EFFICIENZA, una percentuale più elevata di energia è utilizzata per concentrare il calore radiante direttamente sul cibo, piuttosto che riscaldare l'aria che si disperde velocemente.



1 - Il calore si accumula nel cupolino di vetro al quarzo che poi lo re-irradia in un arco geometrico.

RISULTATO: il cibo è cucinato attraverso radiazione di calore piuttosto che attraverso l'aria calda.

2 - Il cupolino di vetro al quarzo mantiene l'aria calda all'interno della zona di combustione più a lungo.

RISULTATO: il calore si intensifica sotto il cupolino e non ha una via diretta al cibo.

3 - La combustione avviene a ridosso della superficie del bruciatore, in modo che si surriscaldi.

RISULTATO: la maggior parte dell'energia va nel riscaldamento della ceramica anzichè nella produzione di gas caldi.

PROPRIETÀ DEL QUARZO

Il cupolino è fatto di cristalli di quarzo puro SiO_2 senza gli additivi tipicamente presenti nel vetro ordinario. L'elevata purezza chimica del materiale ha molti benefici diretti:

- Riduce al minimo l'interazione con le radiazioni e permette così una maggiore trasmissione.
- Temperature molto più elevate
- Migliore resistenza meccanica

TURBO ELITE 2

- Potenza massima: 7,9 kW
- 1 bruciatore in ghisa smaltata
- 1 bruciatore raggi infrarossi RQT
- Piastra e griglia in acciaio inox
- Ripiano sinistro con cassetto
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



PSE
Ripiano sinistro con
cassetto in dotazione



ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox
(optional)



ODPE1
Piano cottura
laterale 1 fuoco 3,7 kW
(optional)

BDT2E
Barbecue
TURBO 2 ELITE
con cappa forno e
carrello in acciaio inox

BDT2EP
Barbecue
TURBO 2 ELITE
con cappa forno, carrello
e piano cottura laterale
in acciaio inox



Superficie di cottura:
52,2 x 48,8 cm
Piastra acciaio
Griglia acciaio



H = 160 cm cappa aperta
H = 119 cm cappa chiusa
L = 137 cm
P = 59,5 cm
L ripiano = 40 cm

TURBO ELITE 4

- Potenza massima: 15,8 kW
- 2 bruciatori in ghisa smaltata
- 2 bruciatori raggi infrarossi RQT
- Piastra e griglie in acciaio inox
- Ripiano sinistro con cassetto
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



PSE
Ripiano sinistro con
cassetto in dotazione



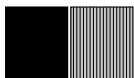
ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox
(optional)



ODPE1
Piano cottura
laterale 1 fuoco 3,7 kW
(optional)

BDT4E
Barbecue
TURBO 4 ELITE
con cappa forno e
carrello in acciaio inox

BDT4EP
Barbecue
TURBO 4 ELITE
con cappa forno, carrello
e piano cottura laterale
in acciaio inox



Superficie di cottura:
79,1 x 48,8 cm
Piastra acciaio
Griglie acciaio



H = 160 cm cappa aperta
H = 119 cm cappa chiusa
L = 164 cm
P = 59,5 cm
L ripiano = 40 cm

TURBO ELITE 6

- Potenza massima: 23,7 kW
- 3 bruciatori in ghisa smaltata
- 3 bruciatori raggi infrarossi RQT
- Piastre e griglie in acciaio inox
- Ripiano sinistro con cassetto
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



PSE
Ripiano sinistro con
cassetto in dotazione



ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox
(optional)



ODPE1
Piano cottura
laterale 1 fuoco 3,7 kW
(optional)

BDT6E
Barbecue
TURBO 6 ELITE
con cappa forno e
carrello in acciaio inox

BDT6EP
Barbecue
TURBO 6 ELITE
con cappa forno, carrello
e piano cottura laterale
in acciaio inox



Superficie di cottura:
52,2 x 48,8 cm
Piastra acciaio
Griglia acciaio



Superficie di cottura:
79,1 x 48,8 cm
Piastra acciaio
Griglie acciaio



H = 160 cm cappa aperta
H = 119 cm cappa chiusa
L = 221 cm
P = 59,5 cm
L ripiano = 40 cm

LAVELLO SERIE TURBO ELITE

Rendi la tua area BBQ più funzionale con l'aggiunta del lavello per Turbo Elite.
In acciaio inox 304, completo di rubinetto dispenser per sapone e blocco coltelli.

- 4 ruote pivottanti di cui due con freni
- Garanzia scocca 10 anni
- Garanzia altri componenti 3 anni



Rubinetto dispenser
per sapone liquido



Blocco coltelli

ODLTE

Lavello in acciaio inox
con carrello per
TURBO ELITE

- Peso 54,50 Kg
- Dimensioni carrello : 92 x 63,5 x 32,6 cm
- Dimensioni lavello : 92,5 x 63,5 x 32,6 cm



H = 110 cm con rubinetto
H = 90 cm carrello incluso
L = 83,5 cm
P = 59 cm



TURBO CLASSIC

TUTTO DIPENDE DALLA SUPERFICIE DI COTTURA

Corpo e carrello in acciaio smaltato.
Anche i modelli **TURBO CLASSIC** sono caratterizzati
dalla piastra in ghisa e griglie a forma "V" capovolta.

La ghisa è un materiale dalle ottime
proprietà di conduzione del calore. Le superfici
di cottura sono rivestite di smalto opaco porcellanato
sottoposto ad 800° Celsius.



TURBO CLASSIC 2

- Potenza massima: 8,4 kW
- 2 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



BDT2C
Barbecue
TURBO 2 CLASSIC
con cappa forno
e carrello in
acciaio smaltato

BDT2CP
Barbecue
TURBO 2 CLASSIC
con cappa forno,
carrello in acciaio smaltato
e piano cottura laterale



Superficie di cottura:
52,2 x 48,8 cm
Piastra ghisa
Griglie ghisa



H = 160 cm cappa aperta
H = 119 cm cappa chiusa
L = 137 cm
P = 59,5 cm
L ripiano = 40 cm

TURBO CLASSIC 4

- Potenza massima: 16,8 kW
- 4 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox
(optional)



ODPC1
Piano cottura
laterale 1 fuoco 3,7 kW
(optional)

BDT4C
Barbecue
TURBO 4 CLASSIC
con cappa forno
e carrello in
acciaio smaltato

BDT4CP
Barbecue
TURBO 4 CLASSIC
con cappa forno,
carrello in acciaio smaltato
e piano cottura laterale



Superficie di cottura:
79,1 x 48,8 cm
Piastra ghisa
Griglie ghisa



H = 160 cm cappa aperta
H = 119 cm cappa chiusa
L = 164 cm
P = 59,5 cm
L ripiano = 40 cm

TURBO CLASSIC 6

- Potenza massima: 25,2 kW
- 6 bruciatori in ghisa smaltata
- Bricchetti ceramici
- Piastre e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco 3,7 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox



ODPC1
Piano cottura
laterale 1 fuoco 3,7 kW
(optional)

BDT6C
Barbecue
TURBO 6 CLASSIC
con cappa forno
e carrello in
acciaio smaltato

BDT6CP
Barbecue
TURBO 6 CLASSIC
con cappa forno,
carrello in acciaio smaltato
e piano cottura laterale



Superficie di cottura:
52,2 x 48,8 cm
Piastra ghisa
Griglia ghisa



Superficie di cottura:
79,1 x 48,8 cm
Piastra ghisa
Griglie ghisa



H = 160 cm cappa aperta
H = 119 cm cappa chiusa
L = 221 cm
P = 59,5 cm
L ripiano = 40 cm

LAVELLO SERIE TURBO CLASSIC

Rendi la tua area BBQ più funzionale con l'aggiunta del lavello per Turbo Classic.
In acciaio inox 304, completo di rubinetto dispenser per sapone e blocco coltelli.

- 4 ruote pivottanti di cui due con freni
- Garanzia scocca 10 anni
- Garanzia altri componenti 3 anni



Rubinetto dispenser
per sapone liquido



Blocco coltelli

ODLTC

Lavello in acciaio inox
con carrello per
TURBO CLASSIC

- Peso 54,50 Kg
- Dimensioni carrello : 92 x 63,5 x 32,6 cm
- Dimensioni lavello : 92,5 x 63,5 x 32,6 cm



H = 110 cm con rubinetto
H = 90 cm carrello incluso
L = 83,5 cm
P = 59 cm

LINEA INCASSO TURBO

TURBO ELITE 2/4 soluzione incasso



BDT2EN

Barbecue TURBO 2 ELITE
1 bruciatore RQT
1 bruciatore in ghisa

BDT4EN

Barbecue TURBO 4 ELITE
2 bruciatori RQT
2 bruciatori in ghisa

TURBO CLASSIC 2/4 soluzione incasso



BDT2CN

Barbecue TURBO 2 CLASSIC
2 bruciatori in ghisa

BDT4CN

Barbecue TURBO 4 CLASSIC
4 bruciatori in ghisa

LAVELLO da INCASSO

Lavello serie Turbo



ODLTIN

Lavello serie
TURBO ELITE/CLASSIC
in acciaio inox 304
completo di rubinetto, dispenser
per sapone e blocco coltelli

OPTIONAL LINEA TURBO

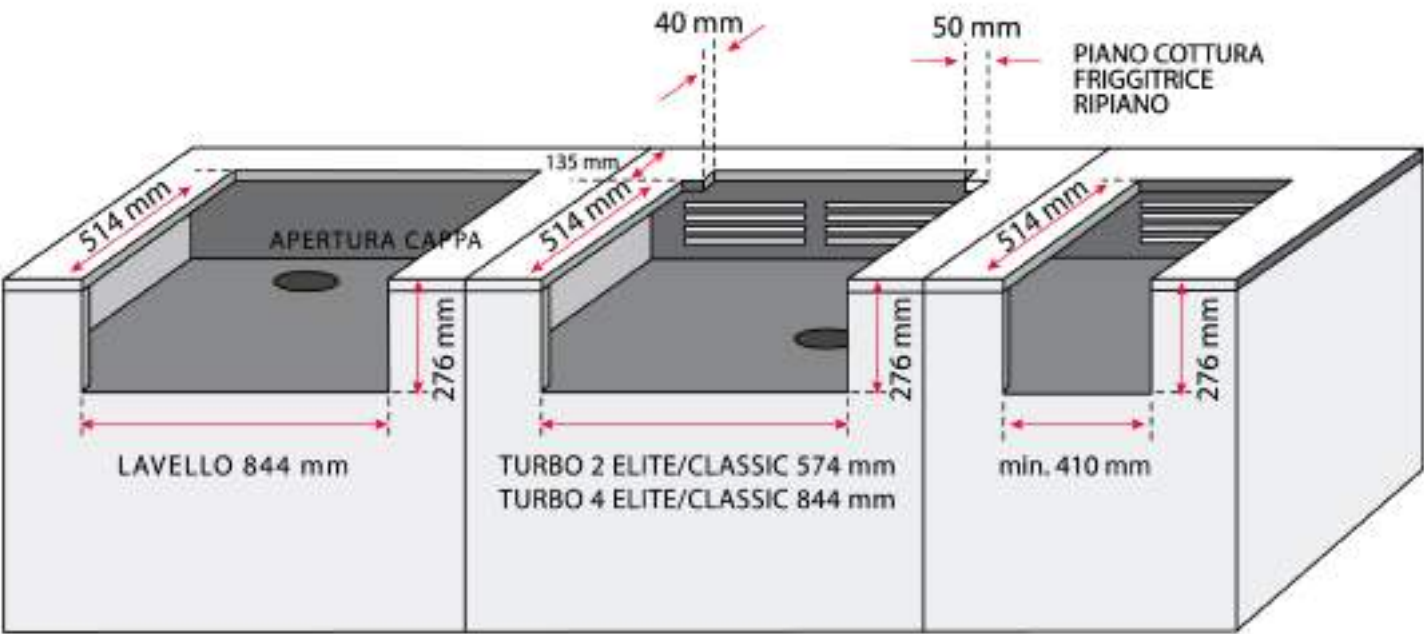


ODPE1 / ODPC1
Piano cottura
laterale 1 fuoco 3,7 kW



ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC

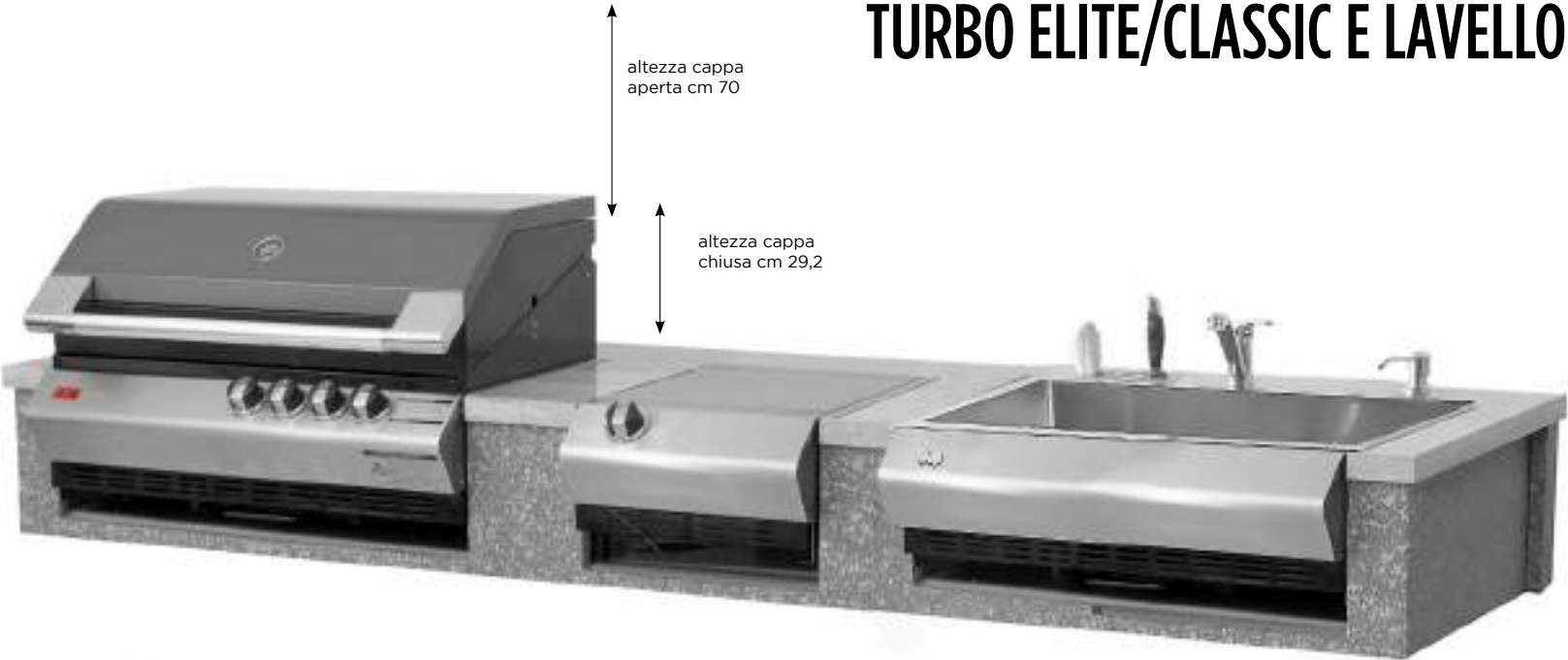
L'immagine riportata accanto mostra le dimensioni di incasso del barbecue e del piano cottura e/o ripiano laterale. Le staffe per il fissaggio del barbecue e del bruciatore laterale nell'alloggiamento dedicato sono fornite a parte e sono da richiedere al momento dell'ordine.



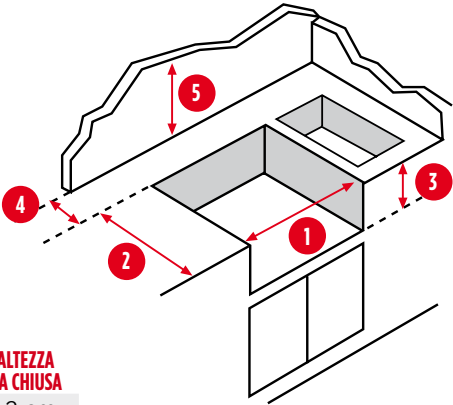
I barbecue TURBO ELITE e CLASSIC devono essere ordinati a GPL o a METANO

KIT PER INCASSO

KIT SOSTEGNI INCASSO TURBO ELITE/CLASSIC E LAVELLO

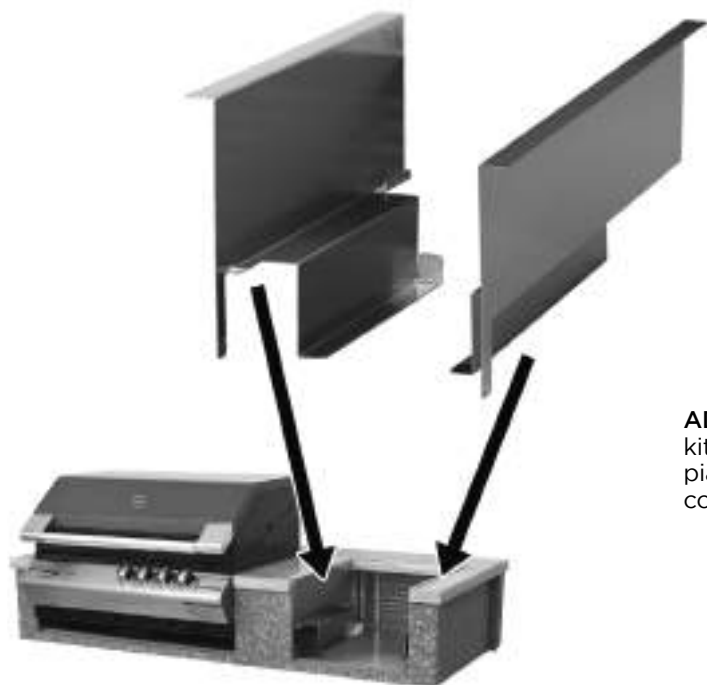


ADKIT
kit sostegni per incasso
TURBO ELITE / CLASSIC e LAVELLO.
Staffe in acciaio inox per il fissaggio del
barbecue e del lavello.



Compreso Kit sostegni	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA	(4) DISTANZA MINIMA DAL MURO	(5) ALTEZZA CAPP A APERTA	(5) ALTEZZA CAPP A CHIUSA
BBQ TURBO 2 C/E	57,40 cm	51,40 cm	27,60 cm	13,50 cm	70 cm	29,2 cm
BBQ TURBO 4 C/E	84,40 cm	51,40 cm	27,60 cm	13,50 cm	70 cm	29,2 cm
LAVELLO	84,40 cm	51,40 cm	27,60 cm			
PIANO COTTURA	41,00 cm	51,40 cm	27,60 cm			
FRIGGITRICE	41,00 cm	51,40 cm	27,60 cm			
CASSETTO	41,00 cm	51,40 cm	27,60 cm			

KIT SOSTEGNI INCASSO PIANO COTTURA/FRIGGITRICE



ADKITER
kit sostegni per incasso
piano cottura, friggitrice,
completo di griglia e vassoio



I barbecue **DOLCEVITA** si prestano ad essere inseriti in strutture fisse.

La **DOLCEVITA BBQ** s.r.l. fornisce la massima assistenza ad architetti e professionisti nel mondo dell'Outdoor, nella progettazione e realizzazione di soluzioni di arredo comprendenti i barbecue **DOLCEVITA**.







I Barbecue Turbo Elite e Classic da incasso sono modelli progettati per essere inseriti in strutture fisse o integrati in piani d'appoggio.

Sono complementi d'arredo per una cucina da esterno e possono essere dotati di optional come il piano cottura, friggitrice e lavello, certificati per l'utilizzo a GPL o per l'allaccio al Metano.





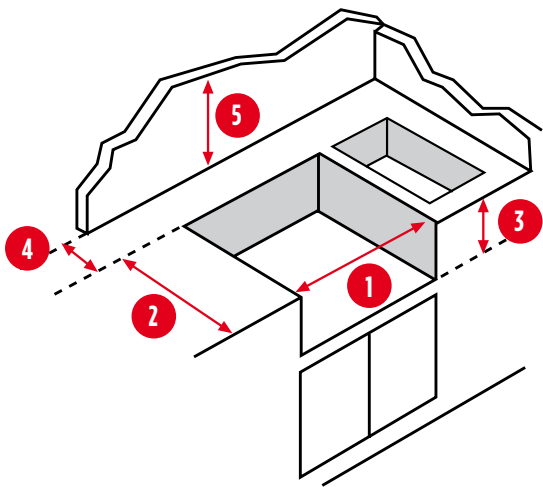


LINEA TURBO APPOGGIO

I Barbecue Turbo Elite e Classic da appoggio sono dotati di piedini che permettono al barbecue di essere appoggiato su una base piana.



ADKAPT per Turbo
Kit 4 piedini
per installazione
in appoggio



Senza piedini	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA	(4) DISTANZA MINIMA DAL MURO	(5) ALTEZZA CAPP A APERTA	(5) ALTEZZA CAPP A CHIUSA
BBQ TURBO 2 C/E	56,50 cm	51,40 cm	27,60 cm	13,50 cm	70 cm	29,2 cm
BBQ TURBO 4 C/E	83,50 cm	51,40 cm	27,60 cm	13,50 cm	70 cm	29,2 cm



Turbo 4 Classic da appoggio inserito in struttura in muratura

Euro Standard

- Griglia scaldavivande cromata.
- Corpo, piastre, griglie smaltati- porcellanati con certificazione di idoneità al contatto alimentare.
- Funzionanti **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
 - Sistema di raccolta grassi.
- Bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato.
- Rubinetti con accensione integrata nella manopola.
 - Frontalino con trattamento antimacchia.
- Carrello in solido in legno di faggio di prima scelta, con ruote pivottanti **Made in Italy**.

OPTIONAL

- Friggitrice elettrica 220 V.
- Piano cottura laterale a tripla corona 3,37 Kw.
 - Garantiti 5 anni.
- Certificati **CE** sia per uso a gas liquido sia a metano.
- Tutti i ricambi sono disponibili a **15 anni dall'acquisto**.
 - Collaudati uno a uno.

Il barbecue può essere ordinato già funzionante a metano o convertito in un secondo tempo grazie al kit trasformazione metano.



EURO

SAFETY CONTROLS



IL BARBECUE CON LA VALVOLA DI SICUREZZA

EURO SAFETY CONTROLS è dotato di valvole di sicurezza che interrompono rapidamente il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

La fiamma dei bruciatori, infatti, surriscalda la termocoppia che genera una microcorrente.

Questa sollecita un magnete che, a sua volta, aziona il meccanismo della valvola di immissione del gas.

In caso venga a mancare la fonte di calore, cioè la fiamma del bruciatore, tutto il processo si interrompe e la valvola di immissione del gas si chiude, indipendentemente dalla posizione della manopola di comando.

EURO SAFETY CONTROLS è certificato secondo la normativa UNI EN 203-1 (Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas).

EURO SAFETY CONTROLS è certificato anche per l'utilizzo all'interno.

EURO 2 STANDARD

- Potenza massima: 10,4 kW
- 2 bruciatori in ghisa con cupolino smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Griglie in ghisa



BDE2C
Barbecue
EURO 2 STANDARD
(solo corpo)

EURO 2 SAFETY CONTROLS

- Potenza massima 9,60 kW
- 2 bruciatori in acciaio con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Griglie in ghisa



BDEZAV
Barbecue
EURO 2 SAFETY CONTROLS
(solo corpo)

Solo incasso o appoggio.



Superficie di cottura:
50 x 49 cm
Griglia grande
Griglia piccola

EURO 3 STANDARD

- Potenza massima: 15,6 kW
- 3 bruciatori in ghisa con cupolino smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



BDE3C
Barbecue
EURO 3 STANDARD
(solo corpo)

CDE3NG
Carrello in legno faggio
naturale con 2 ripiani

ODCFE3
Cappa forno EURO 3
acciaio inox

EURO 3 SAFETY CONTROLS

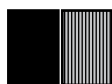
- Potenza massima 14,40 kW
- Valvola di sicurezza
- 3 bruciatori in acciaio con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglia in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



ODP1NG
Piano cottura laterale
valvolato 1 fuoco
tripla corona 3,35 kW
con coperchio inox
con cornice in legno
di faggio naturale



ODFNG
Friggitrice elettrica
in acciaio inox 220 V
con coperchio inox
cornice in legno
di faggio naturale



Superficie di cottura:
65 x 49 cm
Piastra double face
Griglia grande



H = 126 cm con cappa
H = 104 cm senza cappa
L = 139 cm
P = 54,5 cm
L ripiano = 36,5 cm

EURO 4 STANDARD

- Potenza massima: 20,8 kW
- 4 bruciatori in ghisa con cupolino smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa



BDE4C
Barbecue
EURO 4 STANDARD
(solo corpo)

BDE4AV
Barbecue
EURO 4 SAFETY CONTROLS
(solo corpo)

CDE4
Carrello in legno di Eucalipto
con 2 ripiani

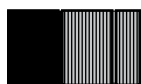
ODCFE4
Cappa forno EURO 4
acciaio inox

EURO 4 SAFETY CONTROLS

- Potenza massima 19,20 kW
- Valvola di sicurezza
- 4 bruciatori in acciaio con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa



Sui carrelli in legno di Eucalipto non è possibile aggiungere il piano cottura e/o la friggitrice.



Superficie di cottura:
80 x 49 cm
Piastra double face
Griglia grande
Griglia piccola



H = 126 cm con cappa
H = 104 cm senza cappa
L = 154 cm
P = 54,5 cm
L ripiano = 36,5 cm

EURO 5 STANDARD

- Potenza massima: 26 kW
- 5 bruciatori in ghisa con cupolino smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa



BDE5C
Barbecue
EURO 5 STANDARD
(solo corpo)

BDE5AV
Barbecue
EURO 5 SAFETY CONTROLS
(solo corpo)

CDE5
Carrello in legno di Eucalipto
con 2 ripiani

EURO 5 SAFETY CONTROLS

- Potenza massima 24 kW
- Valvola di sicurezza
- 5 bruciatori in acciaio con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa



Sui carrelli in legno di Eucalipto non è possibile aggiungere il piano cottura e/o la friggitrice.



Superficie di cottura:
100 x 49 cm
Piastra double face
Griglia grande



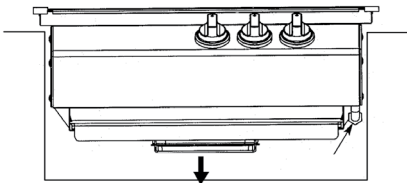
CARRELLO
H = 104 cm senza cappa
L = 174 cm
P = 54,5 cm
L ripiano = 36,5 cm

EURO SOLUZIONE INCASSO

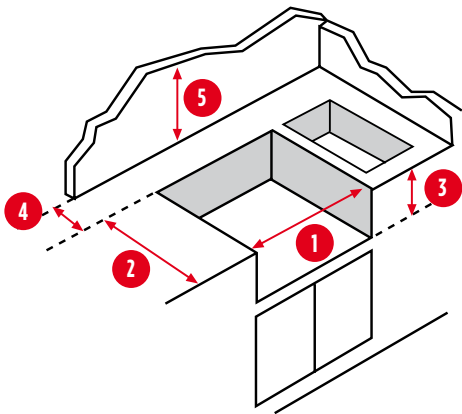


I barbecue **DOLCEVITA** si prestano ad essere inseriti in strutture fisse: è una soluzione originale sempre più apprezzata, in particolare in presenza di verande e terrazze. Grazie alla smaltatura porcellanata, il barbecue resiste alle intemperie senza il minimo danno.

La **DOLCEVITA BBQ s.r.l.** fornisce la massima assistenza ad architetti e professionisti nel mondo dell'outdoor nella progettazione e realizzazione di soluzioni di arredo comprendenti i barbecue **DOLCEVITA**.



NOTA BENE: la larghezza consigliata (1) della sede da realizzare è inferiore alla larghezza del barbecue perchè così facendo il corpo del barbecue andrà in appoggio sulla sua cornice inserendosi perfettamente nella struttura.



ADKAP per EURO
Kit 4 piedini per Euro
per installazione in
appoggio

	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA	(4) DISTANZA MINIMA DAL MURO	(5) ALTEZZA APERTA CAPPA
EURO 2	46,5 cm	52 cm	30 cm		
EURO 3	62,5 cm	52 cm	30 cm	12 cm	60 cm
EURO 4	77,5 cm	52 cm	30 cm	12 cm	60 cm
EURO 5	97,5 cm	52 cm	30 cm		

* La distanza minima dal muro serve a consentire l'apertura completa della cappa-forno della serie EURO 3 e EURO 4.

OPTIONAL PER TUTTE LE LINEE INCASSO



ODP1IIN
Piano cottura valvolato
Tripla corona 3,37 kW
con coperchio inox
da incasso



ODP2VIN
Piano cottura valvolato
con vetro temperato,
2 bruciatori 3,80 kW
con coperchio inox
da incasso



ODPIND
Piano cottura
2 fuochi ad induzione
3600 W
da incasso

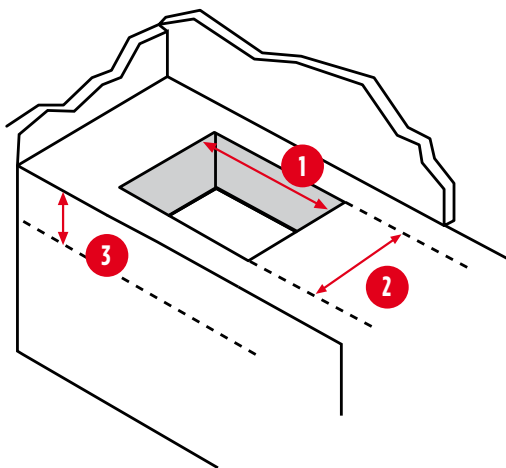


ODFIN
Friggitrice elettrica
220 V, contenente 2 lt.
d'olio e dotata di
termostato di sicurezza
con coperchio in acciaio inox



EGCPC
Coperchio per piano
cottura e/o friggitrice
in acciaio inox

	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA
ODP1IIN	28 cm	48 cm	6,5 cm
ODP2V	28,5 cm	48,5 cm	6,5 cm
ODPINDE	28,2 cm	48,2 cm	6,5 cm
ODFIN	28 cm	48 cm	16,5 cm







BBQ
ROADSTER
— 4 FIRES —

ROADSTER

- Certificazione **CE** a GPL e metano
- Potenza Massima: 15,22 kW
- 4 bruciatori in acciaio
- Rubinetti con accensione integrata
- Cappa forno con vetro d'ispezione con termometro
- Corpo cappa e carrello in acciaio
- Maniglione cappa in alluminio
- Una griglia smaltata in ghisa
- Una piastra smaltata in ghisa
- 2 rompifiamma

- Ripiano laterale
- Piano cottura laterale 3 kw
- Armadietto/vano bombola con quattro ruote pivotanti
- Supporto bombola
- Peso lordo 70 kg
- Peso netto 62 kg

Misure barbecue imballato
cm 98,5 x 65,3 x 63,5



BBQROG / BBQROM
Barbecue ROADSTER
con carrello in acciaio
e piano cottura

AROKIT
Kit rete e roccia lavica



Superficie di cottura:
80 x 48 cm
Piastra
Griglia



H = 151 cm con cappa aperta
H = 119 cm con cappa chiusa
L = 156 cm
P = 59 cm
L ripiano = 37,8 x 58 cm

Rubinetti con accensione integrata nella manopola



Piano cottura laterale 3 kw



Il barbecue Roadster è dotato di 4 bruciatori in acciaio, di cui 2 coperti da cupolini spargifiamma, posizionati sotto la griglia per proteggere le pietanze dalla fiamma diretta.

Il barbecue Roadster può essere dotato del kit rete e roccia per distribuire in modo uniforme il calore.

Ideale anche per la cottura indiretta, grazie alla sua cappa forno che crea una ventilazione interna, permettendo la

cottura ideale per tagli spessi di carne, pesci interi e prodotti da forno come la pizza.

Il fornello laterale, in dotazione, permette la cottura di pietanze che non necessitano l'uso della griglia.

Il vostro barbecue si trasforma in una vera e propria cucina all'aperto.



TWINGRILL

- Potenza: 5,2 kw
- Coperchio in alluminio pressofuso
- Braciere in alluminio pressofuso
- 2 bruciatori in acciaio inox
- 2 griglie di cottura in ghisa smaltata
- Termometro integrato
- Ampia maniglia termoisolante
- Superficie di cottura (56x41)
- 2 manopole di regolazione della temperatura
- Accensione integrata piezoelettronica
- 2 ripiani neri pieghevoli in plastica termoindurente
- Vaschetta per la raccolta dei grassi
- Carrello in plastica termoindurente con 4 gambe
- Gambe in alluminio pressofuso verniciate grigie
- Cestello porta oggetti
- **GARANZIA braciere e coperchio 5 anni.**



BTGGC

Barbecue
TWINGRILL grigio
con carrello

BTGRC

Barbecue
TWINGRILL rosso
con carrello

ATGC2

Copertina
per barbecue
con carrello

ATGCA

Copertina
per barbecue

- Peso Kg 32
- Dimensioni bbq. : 53,5 x 62,2 x 85 cm
- Dimensioni carrello: 69,5 x 23,3 x 56 cm



H = 110 cm con cappa aperta
H = 110 cm con cappa chiusa
L = 116,5 cm pianetti aperti
L = 82 cm pianetti chiusi
P = 70 cm

ELECTRIC FUN

- Grill elettrico con coperchio
220/240V - 2000W - 50/60Hz
- Superficie di cottura Ø cm 50
- Piastra con piedini in ghisa smaltata
- Coperchio in alluminio pressofuso
- Carrello in plastica termoindurente
- Vassoio portaspezie termoindurente
- Controllo termostato
- **GARANZIA braciere e coperchio 2 anni.**



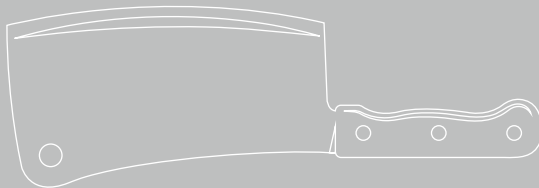
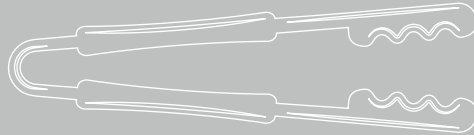
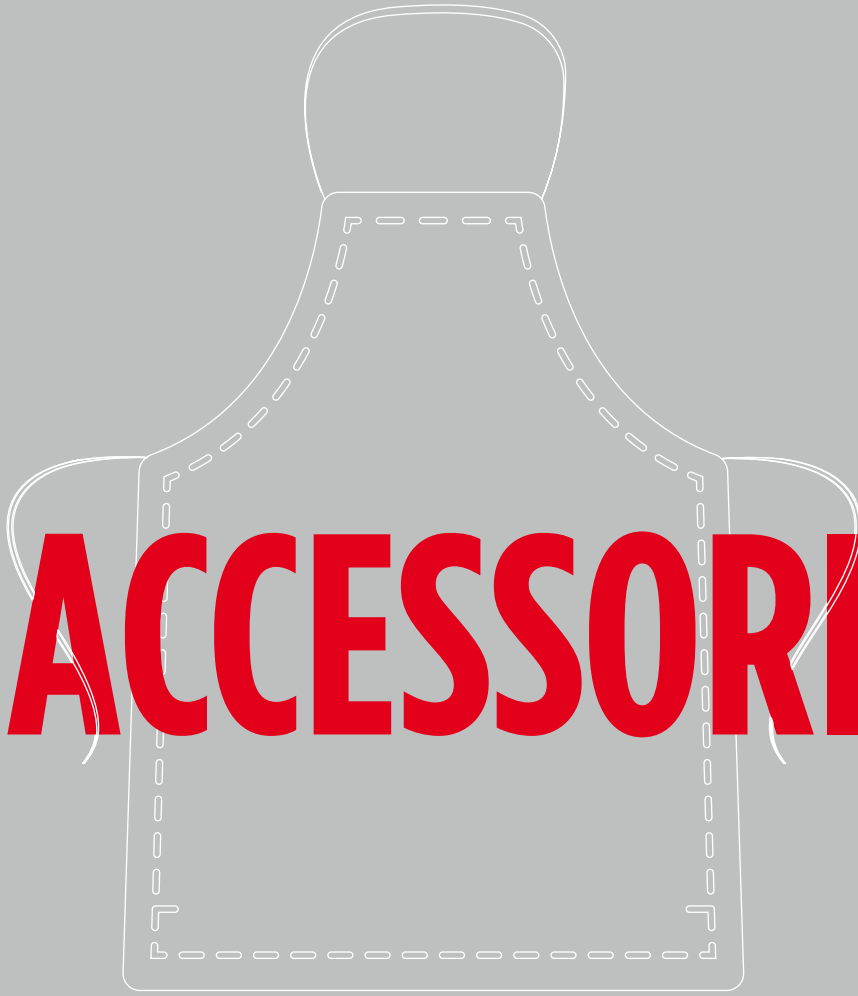
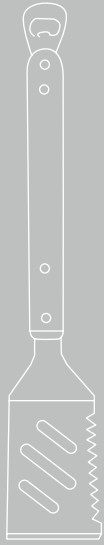
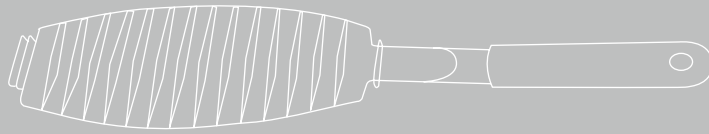
BEFUN
Barbecue
ELECTRIC FUN
elettrico

- Peso Kg 12,5
- Dimensioni bbq. : 56,6 x 37 x 73,5 cm



H = 105 cm con cappa aperta
H = 105 cm con cappa chiusa
L = 70 cm
Ø = 50 cm

ACCESSORI



ACCESSORI



Spazzola

Spazzola con setole in ottone e raschietto acciaio inox

CODICE: ADS



Piastra refrattaria

Piastra refrattaria tonda per pizza ø 310 mm

CODICE: ADPIZ



Pizza Stone

Piatto pizza refrattario con manici cromati ø 330 mm

CODICE: ADPIZ33



Set utensili

Set utensili 5 pezzi in acciaio inox 430

CODICE: ADS5



Pietra ollare

Pietra ollare 480x320 mm con pratico telaio cromato

CODICE: ADPOL



Griglia per pesce

Griglia per pesce con impugnatura in materiale termoindurente

CODICE: ADGP



Supporto di cottura

Supporto di cottura per costine e arrosti in acciaio inox

CODICE: ADRA



Set spiedini

Set di 6 spiedini girevoli in acciaio inox

CODICE: ADRK6



Set girarrosto

Girarrosto con motore a batteria per ego, Turbo, Euro

CODICE: ADGZ



Termometro digitale

Termometro digitale per controllare la temperatura degli alimenti

CODICE: ADTD



Grill Wok

Wok in acciaio inox 304 per verdure

CODICE: ADWV



Supporto per pollo

Supporto in acciaio inox 304 per pollo

CODICE: ADSP0



Doppia griglia

Doppia griglia in acciaio inox 304 con manico in legno

CODICE: ADGD



Griglia per pannocchie

Griglia in acciaio inox 304 per pannocchie

CODICE: ADGPAN



Paletta per pesce

Paletta in acciaio inox 304 per pesce

CODICE: ADPS



Copertina impermeabile

Copertina impermeabile di protezione in poliestere per barbecue con carrello

**CODICE: ADC23G
ADC45G
ADC6**



Copertina impermeabile

Copertina impermeabile per modelli da incasso e TURBO 2 - 4

**CODICE: ADC2IN
ADC4IN
ADC3EIN
ADC4EIN**



Sacco di roccia lavica

Roccia lavica igienizzata,
sacco 3 Kg.

CODICE: ADRL3



Brichetti ceramici

Brichetti ceramici per Turbo Classic
Kit 25 pz

CODICE: ADBRIC



Starter

Accenditore per carbonella
in acciaio inox

CODICE: ADCS



Kit tuttagriglia per tutti i modelli

Kit composto da rete portalava,
griglie supplementari e roccia lavica
disponibile anche nella versione con
portabrichetti e brichetti ceramici
per TURBO 4 CLASSIC

**CODICE: ADKTGT4C
ADKTGT4C B
ADKTG**



Kit tuttagriglia per TURBO ELITE

Kit composto da bruciatori
e griglie supplementari

**CODICE: ADKTGT2E
ADKTGT4E**



Indicatore di livello

Indicatore di livello e perdite
gas per bombola

CODICE: ADILP



Pulitore detergente

Pulitore detergente specifico per
piastre e griglie 0,75 l

CODICE: ADPSG



Grembiule

Grembiule da cucina personalizzato
con Logo Dolcevita

CODICE: ADGR



Scatola in acciaio inox

Affumicatore per legnetti
aromatizzanti

CODICE: ADSA

DOLCEVITA®
BARBECUE



DOLCEVITA BBQ s.r.l.

25050 PIAN CAMUNO (BS) Via G.Carducci, 3
tel. ++39.0364.599183 - fax ++39.0364.592756

e-mail: info@dolcevitabbq.it

www.barbecue.it



Dolcevita® è un marchio registrato della Dolcevita BBQ s.r.l. - Dolcevita BBQ s.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza obbligo di preavviso.
Pubblicazione gratuita fuori commercio. Copyright ©2010 Dolcevita BBQ s.r.l.
È vietata la riproduzione anche parziale di testi, disegni e fotografie.

DOLCEVITA[®]
BARBECUE



DOLCEVITA BBQ s.r.l.

25050 PIAN CAMUNO (BS) Via G.Carducci, 3
tel. ++39.0364.599183 - fax ++39.0364.592756

e-mail: info@dolcevitabbq.it

www.barbecue.it

