

Beelonia

Desde 1880,
tecnología de asado y ahumado, calderas
de cocinado y cocido de producción propia



¡Bienvenidos
a Beelonia!





Páginas 3 a 24
Ahumadores



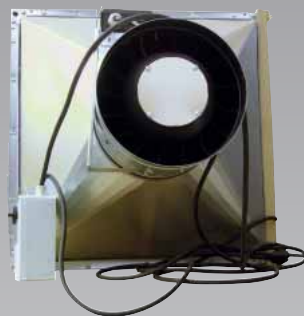
Página 25
Armarios secos



Páginas 10 a 14
Horno de ahumado profesional



Páginas 26 a 27
Armarios secos



Página 28
Filtro de humo



Página 33
Ahumador
Beelonia



Páginas 39 a 42
Parilla giratoria



Páginas
29 a 32
Parrillas



Desde la página 34
Parrilla gran tamaño



Página 44
Estructura especial

Desde la página 45
Caldera de cocción



Humo frío: Se genera a temperaturas de 25 °C a 30 °C. Se toma serrín fino seco, a continuación se enciende con brasas, un encendedor o algún elemento similar de forma que el serrín solo emita humo.

Humo caliente: Se genera a temperaturas de 40 °C a 70 °C. Para ello no debe utilizar madera pequeña, sino madera dura para obtener unas brasas potentes, y cúbralas con serrín de forma que se genere calor y humo en el horno de ahumado.

Humo incandescente: Para obtener este tipo de humo es necesario alcanzar una temperatura de 90 °C a 100 °C. Además, igual que en el caso del humo caliente, las brasas se cubren con serrín. Para obtener humo caliente recomendamos calentar hasta 60 °C, y para obtener humo incandescente, hasta 95 °C y luego cubrir en cada caso las brasas con serrín. Así obtendrá calor y humo.

Calefacción eléctrica o de gas: La calefacción eléctrica o de gas es necesaria para obtener el ahumado caliente e incandescente. Con la calefacción eléctrica o de gas calentará el equipo. El humo también se genera aquí mediante el serrín. Cada calefacción eléctrica o de gas incluye una mesa de serrín. Esta se coloca para generar humo sobre el serpentín de la calefacción eléctrica o el quemador de gas y así se enciende el serrín o bien, se aviva para generar humo.

¿Qué alimentos se ahúman y cómo se hace?

Tipo	Humo incandescente	Humo caliente	Humo frío	Tiempo/duración	Temp.
Pescado	●			de 45 a 60 min.	90-100°C
Salmón			●	ca. 8-10 Std.	22-25°C
Embutido		●		de 90 a 120 min.	50-60°C
Salchicha gruesa		●		de 90 a 120 min.	50-60°C
Salchicha vienesa		●		de 90 a 120 min.	50-60°C
Chuleta de Sajonia		●		de 90 a 120 min.	50-60°C
Ave	●			3-6 horas	100°C
Schinken, Speck			●	de 4 a 6 días	20-30°C
Salami			●	de 1 a 2 días	20-30°C
Morcilla y embutido de paté			●	de 1 a 2 días	20-30°C

Pequeños y sumamente prácticos, recomendados para principiantes

Fabricado completamente en acero inoxidable y calentado por madera, gas o energía eléctrica. ¡Ventajas inalcanzables!

- Termómetro de gran tamaño
- Carga a través de la puerta
- Asas aisladas
- Su especial diseño evita que la grasa caiga en las brasas
- Tubuladura de la caldera de 130
- Regulación de extracción en la tubuladura

Smoky 4

Ref. 1140
Dimensiones: 380 x 500 x 800 mm,
para 10 peces aproximadamente con 5
ganchos y 3 barras
3 compartimentos con puerta de doble
pared

Los modelos Smoky
4, 5 y 6 vienen con
puerta acristalada
(véase fig. Smoky 5)



Smoky 5

Ref. 1145
Dimensiones: 380 x 500 x 1000 mm,
para 18 peces aproximadamente con 5
ganchos y 3 barras
3 compartimentos



Puerta
acristalada

Smoky 6

Ref. 1160
Dimensiones: 380 x 500 x 1250 mm,
para 25 peces aproximadamente con 5
ganchos y 3 barras
3 compartimentos con puerta de doble
pared





Madera

Gas + recipiente de serrín

Energía eléctrica + recipiente de serrín

Placa (fundición) Ref. 1272

En lugar de las bandejas de serrín que vienen con la calefacción eléctrica y de gas puede utilizarse también una placa de fundición para asar a la parrilla o bien, la bandeja de fundición.

Ref. 1272



Ventajas exclusivas del horno Beelonia:



Bastidor inferior Smoky

Ref. 1269
Acero inoxidable
An x P x H
500 x 380 x 700 mm

Fig.: Smoky 4 con Bastidor inferior Smoky



Tubuladura de 130

MUY IMPORTANTE para cualquier horno ahumador
Conexión de tubo para tiro
¡Sin conexión, no hay tiro y sin tiro, no hay humo!

La disposición y el diseño del recipiente recogegrasa en combinación con la impulsión (de la madera, eléctrica o de gas) garantizan una óptima distribución del humo en todo momento y sin hollín. Este sistema viene utilizándose desde hace 40 años.

Pequeños y sumamente prácticos, recomendados para principiantes

Smoky 2

Ref. 1120

Dimensiones:

540 (P) x 340 (An) x 260(H) mm,

1,5 kW / 230 V

para unos 6 peces,

incluida parrilla



Manejo muy sencillo, completo con accesorios:

Parrilla, bandeja recoge-grasa, 230 voltios, 1,5 kW, de acero inoxidable especial termorresistente, con control termostático, calor superior e inferior con posibilidad de conexión/desconexión por separado, patas regulables, cuerpo calefactor de tubo igualmente en acero inoxidable y asas aisladas.

Apto para su uso doméstico, de tiempo libre o comercial, incluso para fiestas de campo y gastronomía de degustación. Ideal para pequeñas cantidades ahumadas y asadas (cocinadas) para pescado, carne, caza y ave, dependiendo del alimento que se desee cocinar, listo y cocinado en unos 30 minutos.



Modelo chef profesional 1, también para hostelería

Ref. 1101, modelo chef profesional 1,

dimensiones: 420 (P) x 620 (An) x 650(H) mm

- Carcasa y puerta, ambas con doble pared
- Cierre (asa) aislada
- El procedimiento de ahumado especial (a presión) permite cocinar y ahumar rápidamente
- Con calefacción eléctrica (potencia 1,4 kW, 230 V, 50 Hz)
- 3 compartimentos
- Con temporizador
- Para pescado, ave, caza, carne

- Interior con todas las esquinas redondeadas, lo que facilita la buena distribución del humo
- Limpieza sencilla y rápida
- Patas regulables y antideslizantes
- Completamente de acero inoxidable
- Para 18 peces
- Incluye 3 parrillas para trucha
- Accesorio opcional: parrilla lisa para filetes (Ref. 1218)
- Ideal para restaurante



Las series centrales, de doble pared

de F1 a F2 70/60 · de 12 a 80 peces o de 8 a 65 Kg de carne

El horno ahumador se utiliza hoy en día por muchos motivos.

Es un aparato que realizará su trabajo durante muchos años.

Al realizar una nueva compra no deberá, por tanto, arriesgarse y deberá comparar exactamente: Fijese en el diseño, la estructura y en el tamaño (dimensiones H x An x P) y comprobará que no hay ningún otro horno ahumador mejor a este precio en el mercado.

El diseño y estructura de los tipos F1, F2, F2/70 y F2 70/60 ofrecen al cocinero unas calderas de ahumado sólidas de vida útil prácticamente ilimitada.

Solo los hornos ahumadores Beelonia de la serie F, que destaca por su carcasa de chapa de acero doble y una gruesa capa aislante se distinguen del ahumado en armarios normales.

La regulación del aire de alimentación y de extracción y la carcasa de chapa de acero doble hacen circular el calor y el humo desde abajo en una distribución circulante sobre el alimento que se desea ahumar y garantizan un cocinado y ahumado uniforme.

Por este motivo debe usted aprovechar las ventajas que ofrecen los hornos ahumadores Beelonia.

Modelos disponibles en:

- aluminizado/galvanizado
- Acero inoxidable

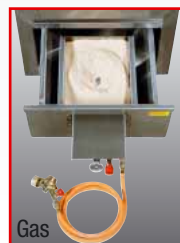
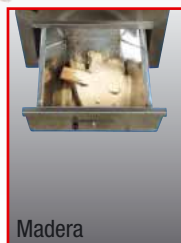
Información sobre las series F1 y F2:

Los tiros de impulsión de los modelos F1 y F2 pueden intercambiarse en segundos (leña por gas o energía eléctrica).

En los modelos F2 70 y F2 70/60 pueden cambiarse igualmente por tiros de impulsión de leña o gas.

Esto es únicamente aplicable para los modelos F270 y F2 70/60

equipados con calefacción eléctrica (380/400 voltios). Debido a la elevada potencia, los cuerpos calefactores vienen integrados y el armario viene equipado de serie con termostato.



Tipo F1



El tipo F1 está disponible con calefacción de leña, gas o eléctrica. El suministro estándar incluye: Termómetro, recipiente recoge-grasa, recipiente de condensación para chimenea. El horno puede equiparse en caso de calefacción eléctrica con un termostato (Ref. 1216). El armario puede suministrarse en galvanizado / acero inoxidable o acero inoxidable vetado. Altura de la salida de humos: 600 mm, las especificaciones técnicas figuran en la página 24.



Tipo F2



Los hornos ahumadores modelo F2 están disponibles con calefacción de leña, gas o eléctrica. El suministro estándar incluye: Termómetro, recipiente recoge-grasa, recipiente de condensación para chimenea. El horno puede venir equipado, en caso de calefacción eléctrica, con un termostato (Ref. 1216). El armario puede suministrarse en galvanizado / acero inoxidable o acero inoxidable vetado. Altura de la salida de humos: 1200 mm, Los datos técnicos figuran también en la página 24.



galvanizado
Ref. 1021

Ref. 1121
Acero inoxidable

Madera

galvanizado
Ref. 1023

Ref. 1123
Acero inoxidable

Gas

galvanizado
Ref. 1022

Ref. 1122
Acero inox.

Energía eléctrica

Modelo	An x P x H en mm	Pescado, pieza	carne en kg	Calefacción	Potencia	Consumo de gas	díametro de tubo
F1	500 x 400 x 1000	15 - 20	8 - 10	Madera, Gas, Energía eléctrica	Energía eléctrica 2,5 kW / Gas 8 kW	0,4 kg/h	130 mm
F2	500 x 400 x 1500	30 - 35	20 - 25	Madera, Gas, Energía eléctrica	Energía eléctrica 2,5 kW / Gas 8 kW	0,4 kg/h	130 mm

Tipo F2 70

Ref. 1172
Acero inoxidable
Energía eléctrica

El horno F2 70 viene tanto por su modelo como equipamiento, igual que el ahumador F2. Aquí puede intercambiarse únicamente gas o calefacción de leña. El aparato eléctrico F2 70 presenta una calefacción eléctrica integrada y viene equipado de serie con termostato, véase ilustración. Los modelos pueden suministrarse en galvanizado, acero inoxidable o acero inoxidable vetado. Altura de la salida de humos = 1200 mm.



Ref. 1171
Acero inoxidable
Madera (sin fig.)



Accesorio para trucha,
acero inoxidable
700 x 500 x 400 mm
Ref. 1185



Ref. 1173
Acero inoxidable, gas (incluye madera)

In el caso de humo frío, la temperatura en el horno, en función del uso y el serrín utilizado, puede ser de 25 °C a 35 °C (embutido, jamón, beicon, productos duraderos) para ahumar salmón a una temperatura demasiado alta, por lo que se ofrecen generadores de humo o accesorios especiales exteriores. In este caso, el humo toma un camino prolongado hasta el alimento (salmón) que se desea ahumar y se enfría adecuadamente. Disponible para los modelos F1 a F2 70/60

Modelo	An x P x H en mm	Pescado, pieza	Fleisch en kg	Calefacción	Potencia	Consumo de gas	diámetro de tubo
F2-70	700 x 400 x 1500	45 - 60	30 - 40	Madera, Gas, Energía eléctrica	Energía eléctrica 5,8 kW / Gas 8 kW CEE 16A / 400 V	0,4 kg/h	130 mm

Tipo F2 70/60

Ref.
11726
Acero inoxidable

600 mm

Energía eléctrica



El modelo F2 70/60 es exactamente igual que el F2 70, aunque con una profundidad de 600 mm. También podemos suministrar equipos especiales sin ningún problema. Consúltenos y con mucho gusto le atenderemos.



con puerta
acristalada



600 mm

Gas

Ref. 11736
Acero inoxidable
Gas (incl. Madera)

Los modelos F2 70 y F2 70/60 están disponibles con puerta acristalada.

Modelo	An x P x H in mm	pescado, pieza	carne en kg	calefacción	potencia	consumo de gas	diámetro de tubo
F2-70/60	700 x 600 x 1500	65 - 80	50 - 65	Madera, Gas, Energía eléctrica	Energía eléctrica 5,8 kW / Gas 8 kW CEE 16A / 400 V	0,4 kg/h	130 mm



Ref.
1175



La elegancia rústica del horno »Rustikal«

Dimensiones: (P x An x H) 600 x 700 x 1500 mm,
con techo de 800 x 990 x 1700 mm

Nuestro horno ahumador »Rustikal« ofrece un tipo de ahumado muy especial.

La apertura del horno, la mirilla e iluminación interior hacen de este horno un verdadero reclamo. Ideal para merenderos, organizadores de fiestas, fiestas populares o mercadillos de navidad, este horno atraerá todas las miradas. Este horno aportará ese algo especial que hará del jardín un lugar muy acogedor. El uso comercial del horno atraerá el interés de los clientes, lo que se traducirá en una mayor facturación.

También en este caso la calefacción de leña puede intercambiarse por la de gas y viceversa. Calefacción eléctrica con termostato integrada.

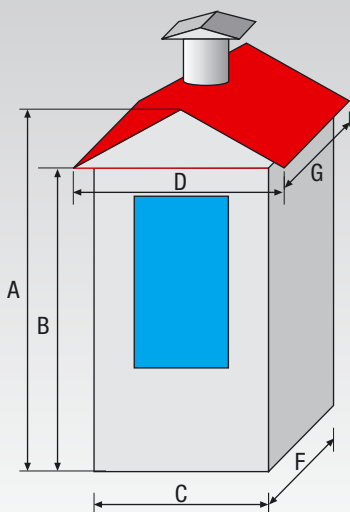
Energía eléctrica
CEE 16A / 400 V



Seafood Star
2010 y 2012:
El ganador del concurso
ahúma con horno Beelonia

Ref. Gas
1176

Ref. Madera
1174



- A = 1700 mm
- B = 1500 mm
- C = 700 mm
- D = 990 mm
- F = 600 mm
- G = 800 mm

Casita de ahumado »Supermarkt«

Ref. 11751



CEE 16A / 400 V

Hornos ahumadores que seducen por su funcionalidad, diseño y precio, y garantizan la atención y productividad. Estos equipos están disponibles en hipermercados de toda Europa. Aproveche la oportunidad de mejorar su producto ante los ojos de sus clientes.

Opcionalmente con o sin techo o con campana. El control también puede venir suelto para el montaje sobre pared.

Ref. 11753

CEE 16A / 400 V
Campana extractora



Los techos están disponibles también en varios colores RAL.



Ref. 11752

CEE 16A / 400 V

El horno 11753 tiene una campana extractora. Con la puerta abierta se aspira el humo.

Un reclamo junto o detrás de cualquier barra de establecimiento

Ref. 11754



Ref. 11755

Generador de humo incandescente



CEE 16A / 400 V

Generador de humo frío

El horno 11756 tiene una campana extractora. Con la puerta abierta se aspira el humo.

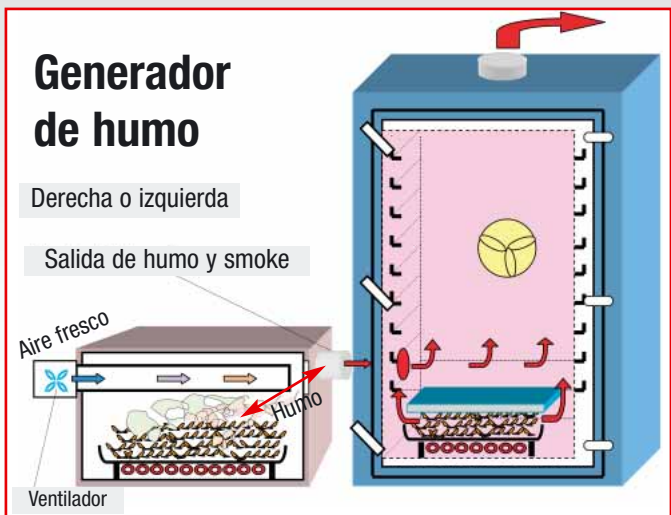
Ref. 11756



CEE 16A / 400 V

Generador de humo incandescente

Generador de humo frío



La casa ahumadora
Supermarkt XXL
tiene una campana extractora.
Con la puerta abierta se aspira el humo.

Casa ahumadora «Supermarkt XXL»



¡Recién ahumado!



Ref. 1142 XXL

Dimensiones en mm
(An x P x H)
1620 x 700 x 2250

Potencia 11,6 kW

CEE 32 A / 400 V

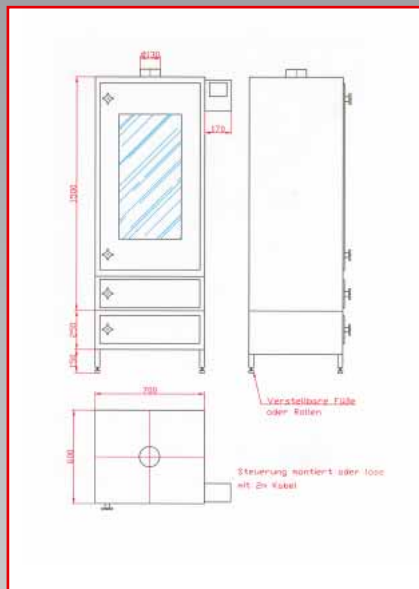
Generador de humo
incandescente

Generador de
humo frío

Dimensiones y datos técnicos

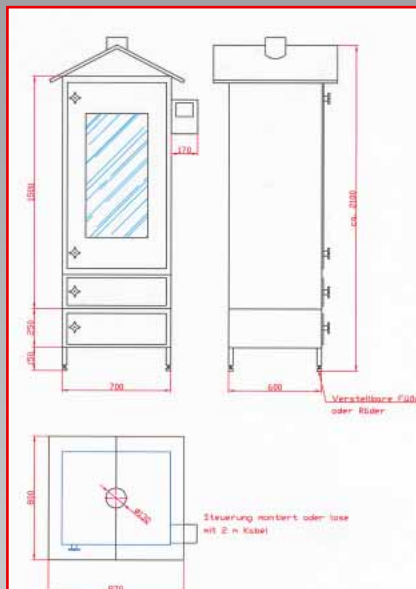
Casa ahumadora con armario inferior

Ref. 11751
5,8 kW
CEE 16 A / 400 V



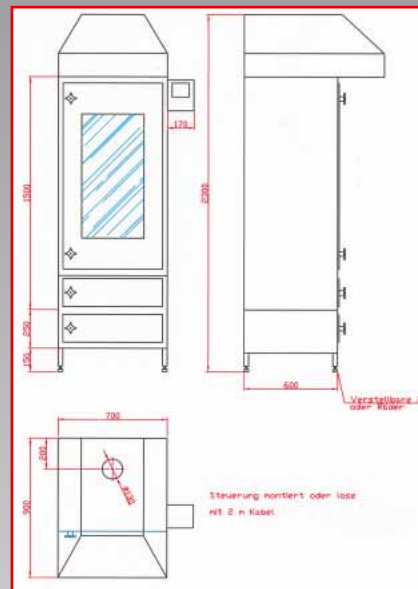
Casa ahumadora con techo y armario inferior

Ref. 11752
5,8 kW
CEE 16 A / 400 V



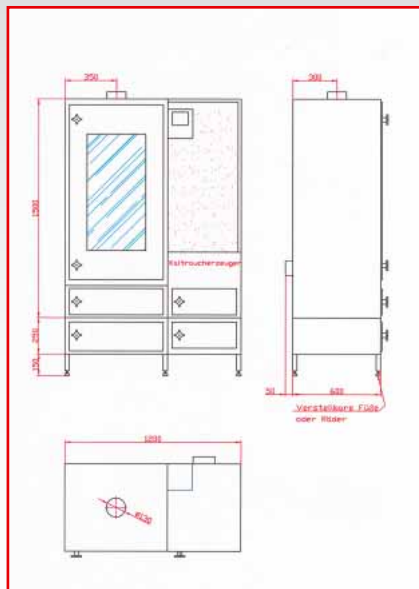
Casa ahumadora con campana extractora y armario inferior

Ref. 11753
7 kW
CEE 16 A / 400 V



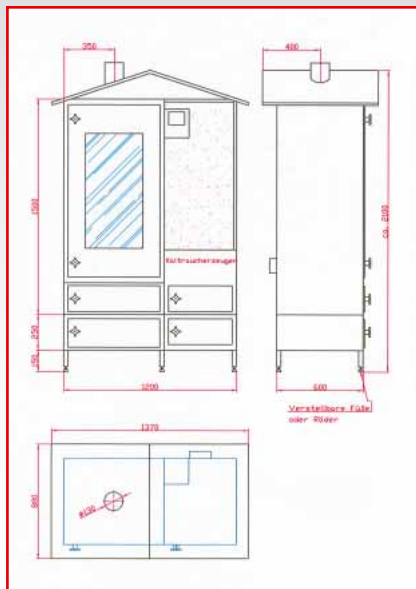
Casita ahumadora con generador de humo frío y cajón de almacenaje de leños.

Ref. 11754
6,6 kW
CEE 16 A / 400 V



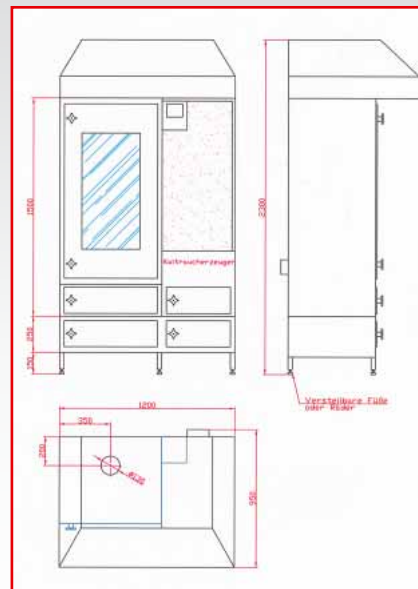
Casita ahumadora con techo, generador de humo frío y cajón de almacenaje de leños

Ref. 11755
7 kW
CEE 16 A / 400 V



Casita ahumadora con generador de humo frío, campana extractora y cajón de almacenaje de leños

Ref. 11756
7 kW
CEE 16 A / 400 V



Modelos de supermercado Beelonia para uso diario



Modelos de supermercado Beelonia para uso diario



Grandes equipos profesionales modelo F3 a F6 100 de 120 a 400 peces o de 80 a 250 kg de carne



Tipo F3

Dimensiones:
(P x An x H)
500 x 1070x 1800 mm,
900 mm para unos 120 a
130 peces o
de 80 a 100 kg de carne,
8 compartimentos,
alimentación eléctrica = 9,1 kW,
Gas = 20,9 kW,
Consumo de gas = 1,64 kg/h,
diámetro de la conexión del tubo
del horno 130 mm

Ref. 1131
Caldera de leña



Al abrir la puerta, el humo saliente es aspirado (altura + 440 mm). En los modelos F3 a F6 100 no dejamos de destacar el elevado confort de servicio y trabajo a un precio extraordinariamente asequible. En este aspecto ofrecemos modelos sumamente interesantes para actividades paralelas y pequeños establecimientos, ya que permiten obtener un producto de alta calidad con un coste bajo. El ahumado tradicional (el alimento ahumado está suspendido y es ahumado por la columna de humo ascendente) se combina con la tecnología moderna (control digital). Las instalaciones compactas precisan de poco espacio y son fáciles de utilizar. Los mandos son claros y funcionales, y pueden colocarse a derecha o izquierda (debe indicarse al realizar el pedido) dependiendo de las necesidades particulares. El tope de la puerta viene colocado a la derecha de serie, aunque podemos colocarlo a la izquierda si el cliente así lo solicita. En armarios con caldera de leña es necesario respetar la forma de ahumado convencional a la experiencias prácticas convencionales: Los leños grandes sirven para calentar, mientras que las virutas de madera y el serrín sirve para la generación de humo.

Tipo F4

Dimensiones: (P x An xH) 700 x 1070 x 1800 mm, 900 elevación interior para unos 220 a 230 peces o 150 a 160 kg de carne, 8 compartimentos, alimentación eléctrica = 10,8 kW, Gas = 20,9 kW, consumo de gas = 1,64 kg/h, diámetro de la conexión del tubo del horno 130 mm

Campana extractora para F4, F5, F6, F6-100
Al abrir la puerta, el humo saliente es aspirado (altura + 440 mm)



NOVEDAD

Ref. 1142
Eléctrica

Imagen de detalle:
Control

Con control de temperatura de cámara y Control de temperatura de núcleo

NOVEDAD

Ref. 1142
Eléctrica



Modelo	A x P x H en mm	Pescado, pieza	carne en kg	Calefacción	Potencia in kW	Consumo de gas	diámetro de tubo
F3	1070 x 500 x 1800	120-130	80-100	Madera, Gas, Energía eléctrica CEE16A/400V	Energía eléctrica 8,3 / Gas 20,9 kW	1,64 kg/h	130 mm
F4	1070 x 700 x 1800	220-230	150-160	Madera, Gas, Energía eléctrica CEE32A/400V	Energía eléctrica 10,8 / Gas 20,9 kW	1,64 kg/h	130 mm

Principio de funcionamiento de ahumadores con generador de humo exterior

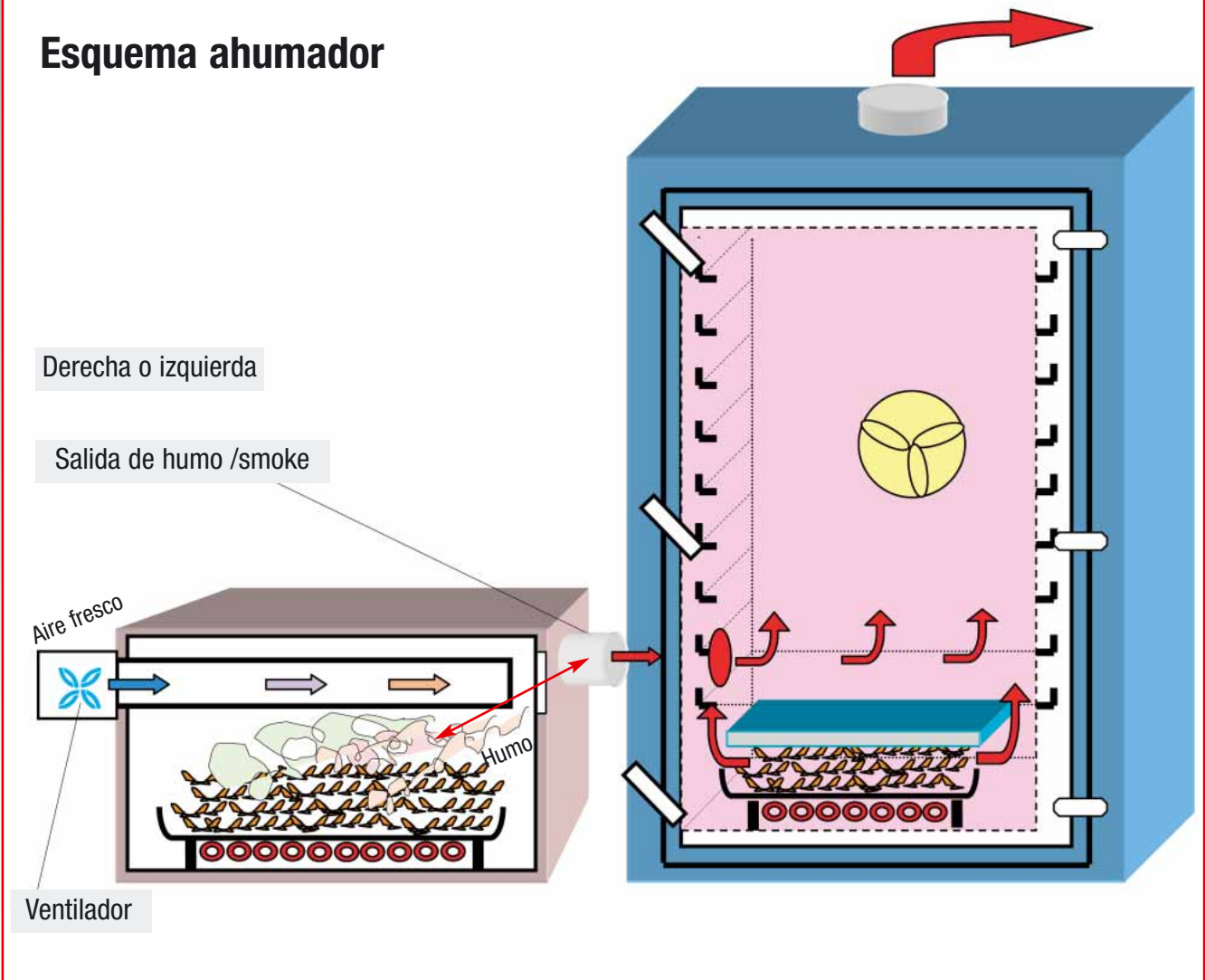
Existen varios métodos distintos:

- Humo frío hasta unos 28 °C aproximadamente
- Humo caliente hasta unos 65 °C aproximadamente
- Humo incandescente a partir de 90 °C

Los ahumadores deben estar bien aislados para ahorrar energía y mantener la condensación al mínimo. Al mismo tiempo, con humo frío las brasas no deben generar demasiado calor. La solución es la siguiente: Un generador de humo exterior para humo frío. (véase esquema)

En el humo frío, el humo se genera fuera y mediante un ventilador es soplado por subpresión hacia el armario. Así se evita el aumento de la temperatura presente en el armario. Con humo caliente e incandescente, la temperatura se controla mediante el control digital y se genera humo en el armario a través del generador de humo. (véase esquema)

Esquema ahumador





Ahumadores modelo F5 Gas

Acero inoxidable, 8 compartimentos, 900 mm alzada interior, Ref. 11531

NOVEDAD

Imagen de detalle:
Control

Con control de temperatura de cámara y Control de temperatura de núcleo

NOVEDAD

La revista FischMagazin distingue los conceptos de negocio con carácter ejemplar en el comercio de pescado:

1er puesto «Mejor comercialización directa»

Empresa Fisch Jakob, 96172 Mühlhausen.

¡La empresa Fisch Jakob produce ahumados con horno ahumador Beelonia!

Para los clientes que desean utilizar el armario para varios usos, por ejemplo, para el humo frío, caliente e incandescente recomendamos el generador de humo exterior (opcional)

Para el humo caliente e incandescente se utiliza un generador de humo integrado de serie en el armario, mientras que para el humo frío se utiliza el generador de humo adyacente.



Fig.: ventilador de recirculación

- Gran capacidad
- Tiempo de humado de 12 a 14 horas
- La temperatura no aumenta por las brasas del serrín
- Este diseño permite la producción de productos de primera clase (humo frío)
- Incluye sistema de refrigeración

Véase página siguiente

Modelo F5 energía eléctrica

NOVEDAD – Opcionalmente disponible con refrigeración para los modelos F4 a F6 100

Modelos F4, F5, F6

- Puede suministrarse con calefacción de leña, gas o eléctrica
- Control disponible a la derecha o a la izquierda
- Tope de puerta disponible a la derecha o a la izquierda
- Opcional: ventilador de recirculación (Ref. 1181) Recirculación F2-70 hasta F6
- Opcional: carro de ahumado (Ref. 1180) en F4, F5 y F6 el modelo F3 no lleva carro, mientras que el modelo F6-100 viene de serie con carro incorporado.
- Opcional: generador de humo leña (Ref. 597) de F3 a F6-100
- Opcional: generador de humo alimentación eléctrica (Ref.598), para F3 a F6 100, con opción de conexión de entrada de humo a la derecha, izquierda o parte trasera.

- Opcional: los ahumadores eléctricos F4 a F6 100 también pueden solicitarse con refrigeración (rango de frío hasta +10 °C)

NOVEDAD



Modelo	An x P x H in mm	Pescado, pieza	Carne en kg	Calefacción	Potencia en kW	Consumo de gas	diám. de tubo
F5	1070 x 800 x 1800	260-280	180-190	Madera, Gas, Energía eléctrica CEE32A/400V	Energía eléctrica 10,8 / Gas 20,9 kW	1,64 kg/h	130 mm

Beelonia «en la práctica»



Pastrami jamón



Beelonia F4 con puertas laterales





Sistemas de ahumado F6 alim. eléctrica

Modelo F6

Ref. 1162 (energía eléctrica)
Dimensiones: (P x An x H)
800 x 1070 x 2000 mm,
900 alzada interior,
para unos 340 - 360 peces o
220 a 230 kg de carne,
8 compartimentos,
alimentación eléctrica = 10,8
kW,
gas = 20,9 kW,
Consumo de gas = 1,64 kg/h,
conexión salida de humos Ø
130 mm

Para los clientes que fabrican productos con humo frío recomendamos el generador de humo exterior (opcional).

- Gran capacidad
- Tiempo de humado de 12 a 14 horas
- La temperatura no asciende a través de las brasas del serrín

Los modelos F3 a F6 100 pueden entregarse también con mirilla de cristal e iluminación.

Modelo F6 Gas Ref. 1163 (Gas)

Dimensiones : (P x An x H) 800 x 1070 x 2000, 900 mm alzado interior, para unos 240 - 360 peces o 220 - 230 kg de carne, 8 compartimentos,
Gas = 20,9 kW, consumo de gas = 1,64 kg/h, diámetro de la conexión del tubo del horno 130 mm



Modelo	An x P x H en mm	Pescado, pieza	Fleisch in kg	Calefacción	Potencia in kW	Consumo de gas	diámetro de tubo
F6	1070 x 800 x 2000	340-360	220-230	Gas, Energía eléctrica CEE 32A / 400V	Energía eléctrica 10,8 / Gas 20,9 kW	1,64 kg/h	130 mm

Beelonia



Hornos ahumadores F6 100



Modelo F6 100

Ref. 116210 (energía eléctrica)
 Dimensiones: (P x An x H)
 1060 x 1170 x 2000,
 1000 mm alzada interior, para
 unos 400 - 420 peces o 250 -
 260 kg de carne, 8 compartim-
 entos, gas = 21 kW,
 Consumo de gas = 1,7 kg/h,
 alim. eléctrica = 10,8 kW
 CEE 32 A / 400 V
 Conexión salida de humos Ø
 130 mm

Para los clientes que desean un uso univer-
 sal del armario, es decir, para
 humo frío, calientes o incandescente, reco-
 mandamos utilizar el generador de humo
 exterior (opcional).

Para el humo caliente e incandescente, el
 armario lleve integrado de serie un genera-
 dor de humo, mientras que para el humo frío
 se utiliza el generador de humo adyacente.

- Gran capacidad
- Tiempo de humado aproximado:
de 12 a 14 horas
- La temperatura no aumenta por las
brasas del serrín
- Este diseño permite la producción de
productos de primera clase (humo frío)
- o aparato con refrigeración



Disponibles sobre
 demanda
 también como
 cámara de doble
 carro

Modelos F6 100

- Puede utilizarse con madera, gas o alimentación eléctrica
- Control disponible a la derecha o a la izquierda
- Tope de puerta disponible a la derecha o a la izquierda
- Recirculación de aire de serie
- Carro ahumador de serie
- Opcionalmente: Generador de humo leña (Ref. 597)
F3 a F6-100
- Opcionalmente: Generador de humo eléctrico (Ref. 598)
para conexión de entrada de humos para F3 a F6 100
con posibilidad de instalación a la derecha, izquierda o en
parte trasera del aparato
- Opcionalmente: Bandejas de asado (Ref. 1182)



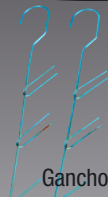
Haya 1234
Fig. similar



Gancho 1210

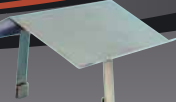


1248



Gancho 1211

1233



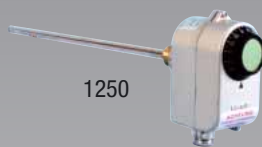
1241



1237



1239



1250



Thermómetro 1232



1216



Serrín de haya fino 1242



Serrín de fresno fino 1206



Serrín de haya grueso 1243

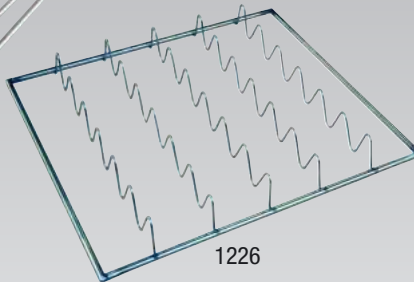


1254

1253



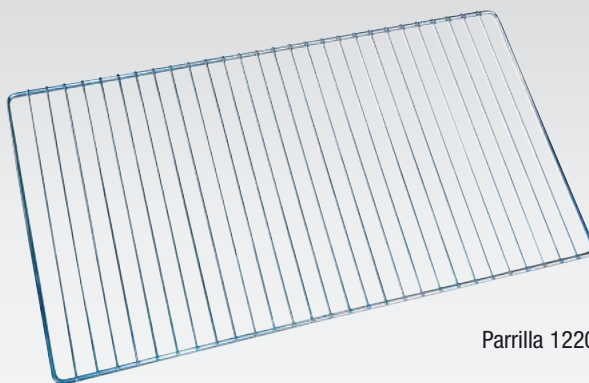
1252



1226



1264



Parrilla 1220



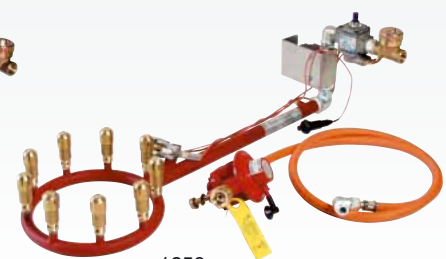
1249



Haya 1270
Fig. similar



1263



1258

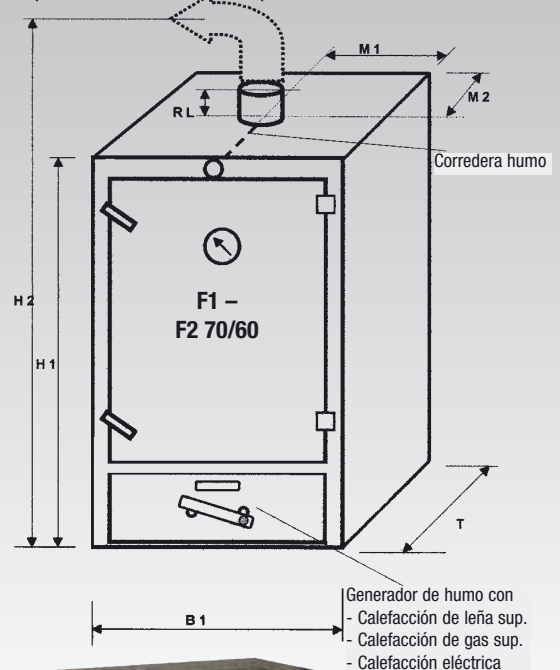
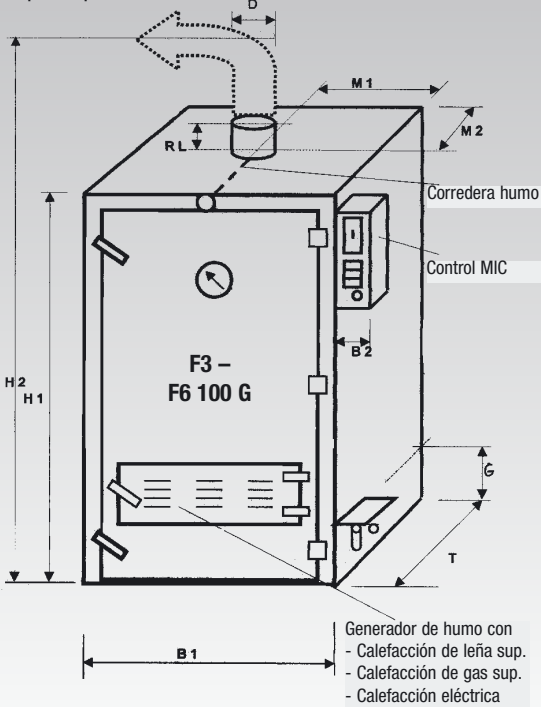


Tipo	F1	F2	F2 70	F2 70/60	F3	F4	F5	F6	F6 100
P x An x H Dimensiones exteriores	400 x 500 x 1000	400 x 500 x 1500	400 x 700 x 1500	600 x 700 x 1500	500 x 1030 x 1800	700 x 1030 x 1800	800 x 1030 x 1800	800 x 1030 x 2000	1060 x 1170 x 2000
Alzado interior	390	390	590	590	900	900	900	900	1000
Compartimentos	3	5	5	5	8	8	8	9	9
Distancia	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Pescado, unidad	15-20	30-35	45-60	65-80	120-130	220-230	260-280	340-360	400-420
Carne en kg	8-10	20-25	30-40	50-65	80-100	150-160	180-190	220-230	250-260
Calefacción	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica	Madera, Gas, Energía eléctrica
Potencia Energía eléctrica/Gas en kW	2,5/8	2,5/8	5,8/8	5,8/8	8,3/20,9	10,8/20,9	10,8/20,9	10,8/20,9	10,8/20,9
Consumo de ga en kg*	0,4/h	0,4/h	0,4/h	0,4/h	1,64/h	1,64/h	1,64/h	1,64/h	1,64/h
Conexión	130	130	130	130	130	130	130	130	130
Salida de humos									
H1	1000	1500	1500	1500	1800	1800	1800	2000	2000
T	400	400	400	600	500	700	800	800	1060
B1	500	500	700	700	1070	1070	1070	1070	1170
H2	1150	1650	1650	1650	1970	1970	1970	2170	2170
B2	-	-	nur Energía eléctrica/170	nur Energía eléctrica/170	Energía eléctrica/Gas/160	Energía eléctrica/Gas/160	Energía eléctrica/Gas/160	Energía eléctrica/Gas/160	Energía eléctrica/Gas/160
G	-	-	-	-	Gas/300	Gas/300	Gas/300	Gas/300	Gas/300
Peso en kg	34	47	54	62	140	160	175	190	210

*Indicación = 1 hora a plena potencia

Casita de ahumado (igual que en el modelo FI 70/60): A través del techo el peso aumenta hasta 71 kg y la altura véase ilustración. Recirculación aire = profundidad + 70 mm

En los hornos ahumadores F3 / F4 / F5 / F6 se indica la profundidad sin puerta. Profundidad total más Puerta y herraje + 95 mm. Puerta y herraje desmontables. En la calefacción de gas o eléctrica es necesario un espacio adicional de 250 mm para valvulería (conexión). Tope de puerta de serie a la derecha. Valvulería en lateral derecho. Sobre demanda también es posible colocarlas a la izquierda



Ref. 1196:

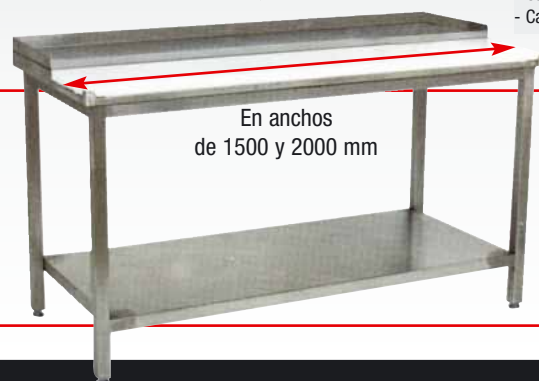
Ref. 1197

Dimensiones: (P x An x H)
710 x 1500 x 850 mm

Dimensiones: (P x An x H)
710 x 2000 x 850 mm

Nuestra mesa de trabajo en acero inoxidable está disponible en 2 tamaños. Viene completamente soldado, con regulación de altura, bandeja inferior y tabla de cortar de plástico.

También hay modelos especiales disponibles.



En anchos
de 1500 y 2000 mm

NOVEDAD

Hornos de cocción y ahumadores Beelonia

KR 6 (Ref. 1165)

KR 6-100 (Ref. 1166)

- Humo frío
- Humo caliente
- Humo incandescente
- Cocción
- Escaldado
- Cocido

2100 mm

1070 / 1170 mm

600 mm

450 mm

550 mm

Ref.	1165	1166
Tipo	KR 6	KR 6-100
An x P x H en mm	1070 x 800 x 2100	1060 x 1170 x 2100
Calefacción	Energía eléctrica	Energía eléctrica
	CEE 32 A / 400 V	CEE 32 A / 400 V
Potencia	15,4 kW	15,4 kW

- El aparato precisa una acometida de agua de fi"

Armarios secos para fruta, verdura, finas hierbas, setas, productos de panadería, carne, embutido y salchichas.



Modelo TF3



Modelo TF4

(A partir de TF4 caudal de doble circulación)



Caudal de doble circulación

Se hace del siguiente modo:

P.ej. fruta y frutos

- debe utilizarse exclusivamente fruta madura y en buen estado
- Lavar la fruta y secarla bien
- Parrillas con bastidor disponibles como accesorios.
- Cortar la fruta en trocitos del mismo tamaño
- Retirar hueso o pepitas
- Distribuir la fruta por la superficie boca arriba sobre la rejilla
- Secar a una temperatura de 30 a 65 °C

Nuestros armarios de secado funcionan con corriente transversal, como puede reconocerse bien a partir del dibujo.

Así el armario seco genera un caudal de aire uniforme y facilita el secado.

En nuestros armarios secos, el tope de la puerta puede montarse opcionalmente a la derecha o a la izquierda.

Los armarios de secado con carro están disponibles sobre demanda.



Parrilla con bastidor disponible como accesorio.



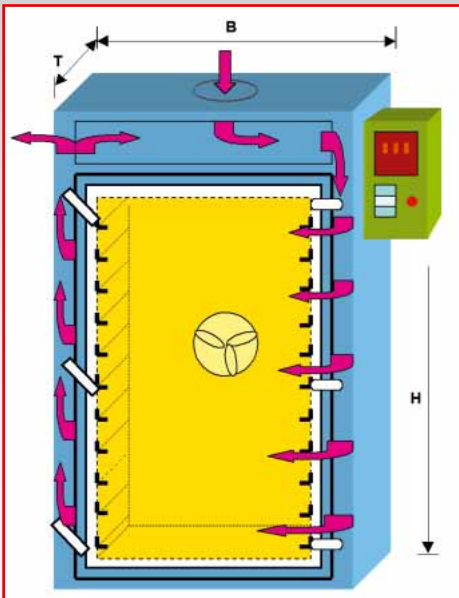
**Armario seco
Modelo TF 6-100**

Fig. carro



Modelo TF 6-100 XL

Los modelos TF 6-100 XL tienen un control computerizado. Esto permite accionar distintas curvas y programas.



Artículo	11722	117262	11422	11522	11622210	11622210 XL
Tipo	TF 2	TF 3	TF 4	TF 5	TF 6-100	TF 610 XL
An x P x H	700 x 500 x 1700 mm	700 x 700 x 1700 mm	1030 x 700 x 2000 mm	1030 x 800 x 2000 mm	1040 x 1130 x 2300 mm	2120 x 1130 x 2300 mm
Compartimentos	15	15	20	20	25	50
Dimensiones parrilla	590 x 450 mm	590 x 650 mm	900 x 650 mm	900 x 750 mm	0 X 0 mm	1130 X 0 mm
Número de ventiladores centrales	1	1	2	2	3	6
Potencia	400 V / 5 kW	400 V / 5 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW
Temp. máx.	70 °C	70 °C	70 °C	70 °C	70 °C	70 °C
Caudal de aire	450 m³/h	450 m³/h	900 m³/h	900 m³/h	2400 m³/h	4800 m³/h
	CEE 16A / 400V	CEE 16A / 400V	CEE 16A / 400V	CEE 16A / 400V	CEE 16A / 400V	CEE 32A / 400V

Filtro de humo

Ref. 1183
230 voltios
50 Hz
250 vatios



¿Algún problema con las autoridades o los queridos vecinos?

El filtro de humos Beelonia le ayudará.

Si coloca el filtro Beelonia ya no necesitará ninguna conexión de salida de humos.

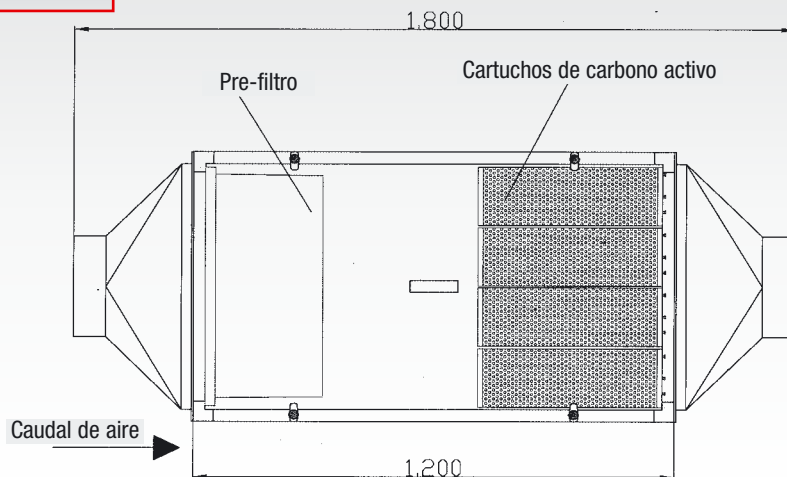
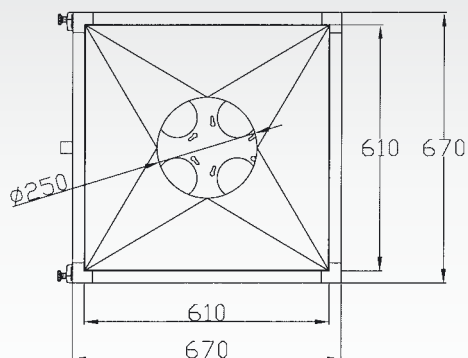
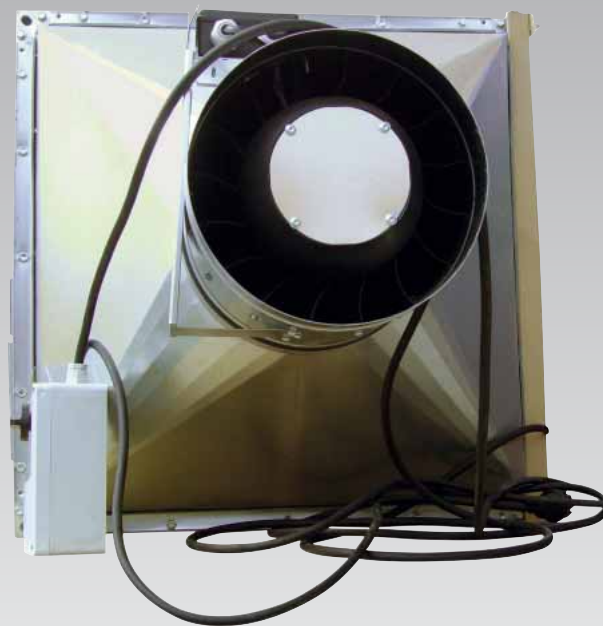
El equipo puede utilizarse también con productos de otros fabricantes o montaje propio.

El caudal máximo es de 2 metros cúbicos.

Nuestro filtro de humos destaca por su bajo consumo energético.

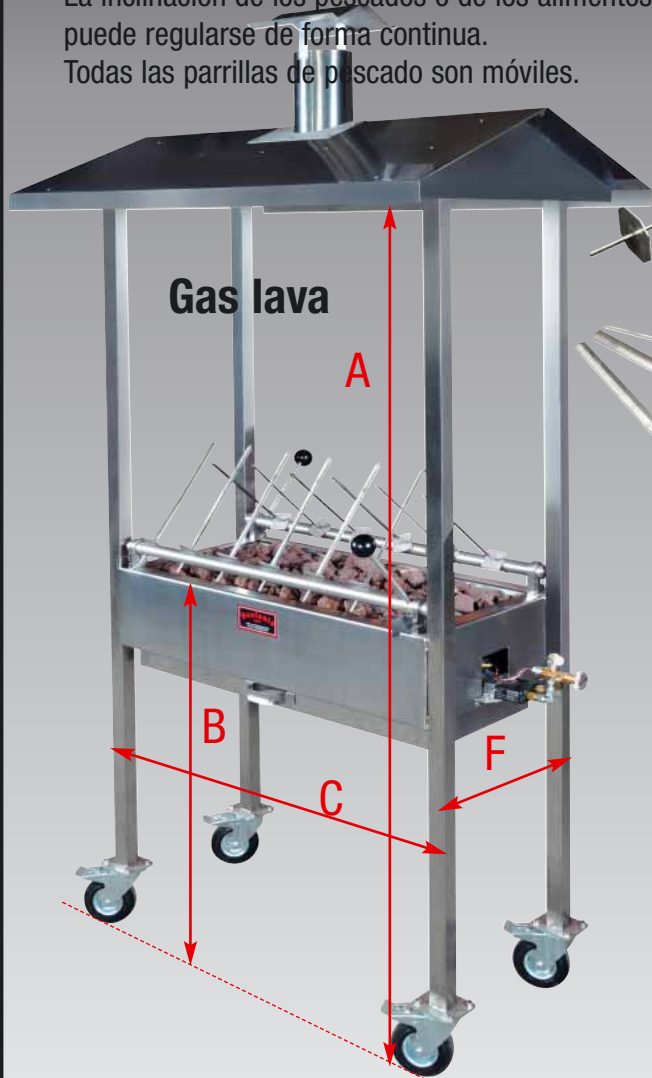
El humo se limpia completamente mediante el filtro previo, el filtro de partículas, el filtro de humos y el absorbeolores.

El equipo puede colocarse a la pared (tal y como se ilustra) en horizontal o en vertical junto al horno ahumador.



La parrilla de pescado

La parrilla Beelonia está completamente hecha de acero inoxidable. La inclinación de los pescados o de los alimentos que se desean asar puede regularse de forma continua. Todas las parrillas de pescado son móviles.



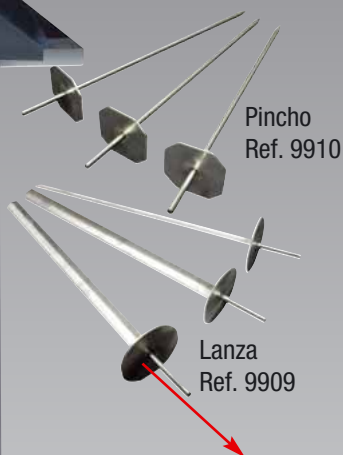
Gas lava

A

B

C

F



Pincho
Ref. 9910

Lanza
Ref. 9909



Carbón natural



sin techo



Pincho
Ref. 9910

Modelo	Ref.	Ref. con techo	Ref. lava gas con techo	A en mm	B en mm	C en mm	F en mm	Pescadoe pieza	kW (gas)
ST1	9601	9604	96043	1900 mm	950 mm	1000 mm	450 mm	12	25
ST2	9602	9605	96053	1900 mm	950 mm	1400 mm	450 mm	18	28
ST3	9603	9606	96063	1900 mm	950 mm	1800 mm	450 mm	24	35



Parrilla de leña profesional Beelonia TAM

disponible en tres tamaños, completa en acero inoxidable y revestida de ladrillo refractario

«Una parrilla para toda la vida»



TAM 1



TAM 2

Lecho de cenizas disponible en varias alturas. Interior revestido de ladrillo refractario.



TAM 3

Al utilizar parrillas en V, la grasa se desliza a través de una tolva de evacuación y desde allí va a la bandeja recogegrasas.

Elemento de parrilla de varas redondeadas = Ref. 9913

La parrilla de leña Beelonia:

Los modelos TAM son únicos en diseño y configuración. Creada especialmente para el uso comercial y profesional, construida y fabricada para este uso. La variedad de modelos cubre todo tipo de necesidades.

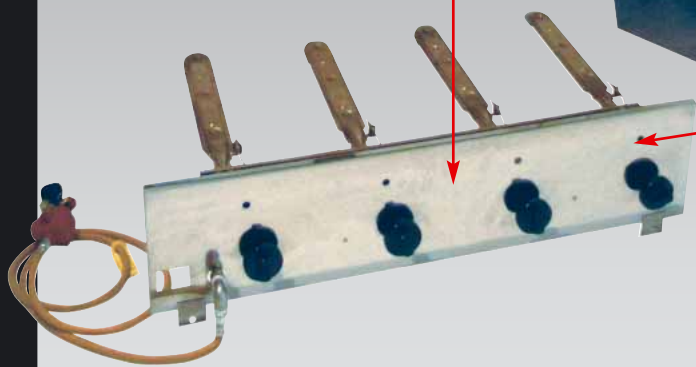
Modelo	Ref.	An x P x H in mm	Peso
TAM 1	9010	1010 x 610 x 910	80 kg
TAM 2	9020	1260 x 610 x 910	90 kg
TAM 3	9030	1510 x 610 x 910	100 kg

Beelonia
S.A.

Beelonia cuenta con la primicia del sistema de intercambio de leña a gas lava (o viceversa) a nivel internacional

En menos de 5 minutos la parrilla de leña se convierte en una de gas lava o viceversa.

La parrilla de leña se convierte en parrilla de gas lava cambiando la bandeja de leña por la unidad con quemador.



Electro-lava: cuerpo calefactor tubular eléctrico



Gas lava: Quemador de gas



El tipo de parrilla TAM1, 2 y 3 también puede suministrarse como electro-lava.

- Ref. 9012 (TAM1)
- Ref. 9022 (TAM2)
- Ref. 9032 (TAM3)



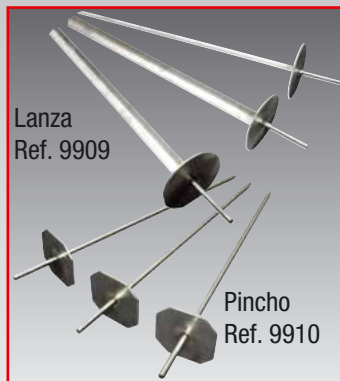
La parrilla de leña Beelonia: Los modelos TAM son únicos en diseño y configuración. Creada especialmente para el uso comercial y profesional, construida y fabricada para este uso. La variedad de modelos cubre todo tipo de necesidades.

Modelo	An x P x H	Peso	Potencia Gas	Potencia Alim. eléctrica
TAM 1	1010 x 610 x 910 mm	80 kg	24 kW Gas, Ref. 9013	12 kW alim. eléctrica, Ref. 9012 CEE 32A / 400V
TAM 2	1260 x 610 x 910 mm	90 kg	32 kW Gas, Ref. 9023	16 kW alim. eléctrica, Ref. 9022 CEE 32A / 400V
TAM 3	1510 x 610 x 910 mm	100 kg	40 kW Gas, Ref. 9033	20 kW alim. eléctrica, Ref. 9032 CEE 63A / 400V

Equipamiento especial para parrillas de leña /gas y electro-lava Beelonia



- ① Pincho para pescado
- ② Regulación de altura centralizada
- ③ Robusta parrilla de fundición interior
- ④ Cubierta
- ⑤ Protección térmica
- ⑥ Bandeja lateral
- ⑦ Ruedas bloqueadas
- ⑧ Compuerta de la caldera



Sobre demanda también pueden utilizarse parrillas de varas redondeadas o bien, como accesorio, si desea combinarlas.
Elemento de parrilla de varas redondeadas = Ref. 9913

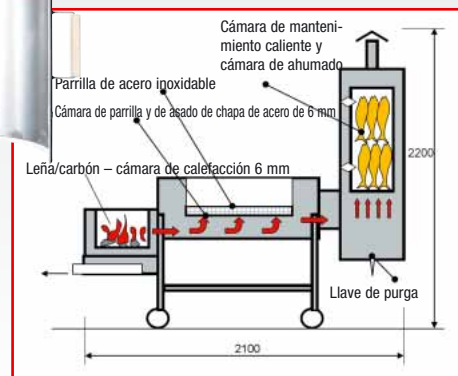
Beelonia
Beelonia

Ahumador Beelonia Ref. 9260

Características que hacen al ahumador Beelonia único:

- Carcasa de acero de 6 mm
- Tapa con contrapeso para facilitar la apertura
- Torre ahumadora con 2 parrillas y extraíble
- parrilla de acero inoxidable desmontable
- 4 ruedas frenadas
- caja de cenizas desmontable exclusiva
- con parrilla de fundición y revestimiento refractario
- con caja de cenizas para facilitar y agilizar la limpieza

*¡Permite asar!
¡También exclusivo
asado directo!*





Parrilla gran tamaño Beelonia

Ideal para cochinito, cordero, jarrete, pollo, etc.

Incluye pincho para cochinito, abrazaderas y soporte trasero

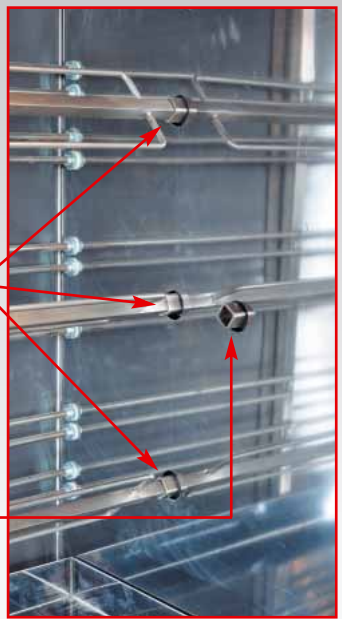
- Disponible en 3 tamaños distintos:
 - TAM1 longitud de pincho 1000 mm
 - TAM2 longitud de pincho 1250 mm
 - TAM3 longitud de pincho 1500 mm
- 3 tipos de calefacción: leña/carbón vegetal, gas, alim. eléctrica
- 4 modelos: acero inoxidable, acero inoxidable «Rustikal» (rojo / negro), calefacción trasera, calefacción superior (solo en calefacción de gas y eléctrica con mirilla delantera y trasera)
- Calefacción de gas y eléctrica regulable individualmente en 3 niveles
- Calefacción trasera: incluye 4 accionamiento (3 en la parte trasera para pollo y jarrete, 1 central para cochinito, cordero, etc.)
- Calefacción superior: incluye 3 accionamientos (1 central, 2 superior para pollo y jarrete)
- Equipamiento de serie: Bandeja recogegrasa, 4 accionamientos conmutables individualmente (Panorama 3 accionamiento), 1 pincho de cochinito/cordero con aguja y soporte trasero
- Capacidad: 1 cochinito/cordero de hasta 70 kg
- Gas en 6 zonas con regulación continua
- Eléctrica en 3 zonas y regulable en 3 niveles de potencia
- Accesorios: Pincho de pollo, recipiente para carne, recipiente para cochinito
- **NOVEDAD:** Todas las parrillas grandes pueden ir equipadas con armario inferior o con un bastidor móvil.



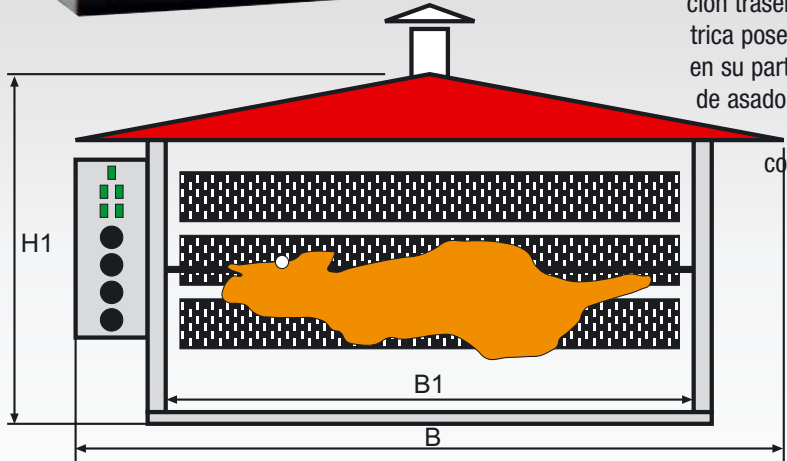
Electro - Panorama



Todos los aparatos con calefacción trasera de leña, gas, eléctrica poseen 3 accionamientos en su parte trasera (pollo, rollo de asado, jarrete), 1 accionamiento central para cochinito, cordero, etc.



Pincho giratorio en el centro para cordero, cochinito, jamón, etc.



Modelo	H1	B	B1	T	Peso	Potencia Alim. eléctrica	Potencia gas
TAM 1	1110	1540	1120	800	110 kg	12 kW	20 kW
TAM 2	1110	1790	1370	800	140 kg	12 kW	30 kW
TAM 3	1110	2040	1620	800	170 kg	12 kW	34 kW



Fig.: Armario inferior

Cochinillo / estación de asado

Estación de asado combinada:

Parrilla superior de gran tamaño para cochinillo, cordero, jarrete, pollo, etc.
Parrilla inferior para salchichas, filetes, pescado, etc.



3 alojamientos traseros para jarrete, pollo, asado, etc.

Pincho central para cordero, cerdo

Todos los pinchos llevan un motor de accionamiento

TAM1	longitud de pincho	1000 mm
TAM2	longitud de pincho	1250 mm
TAM3	longitud de pincho	1500 mm

*»Dorado uniforme
- así sabe mejor.«*

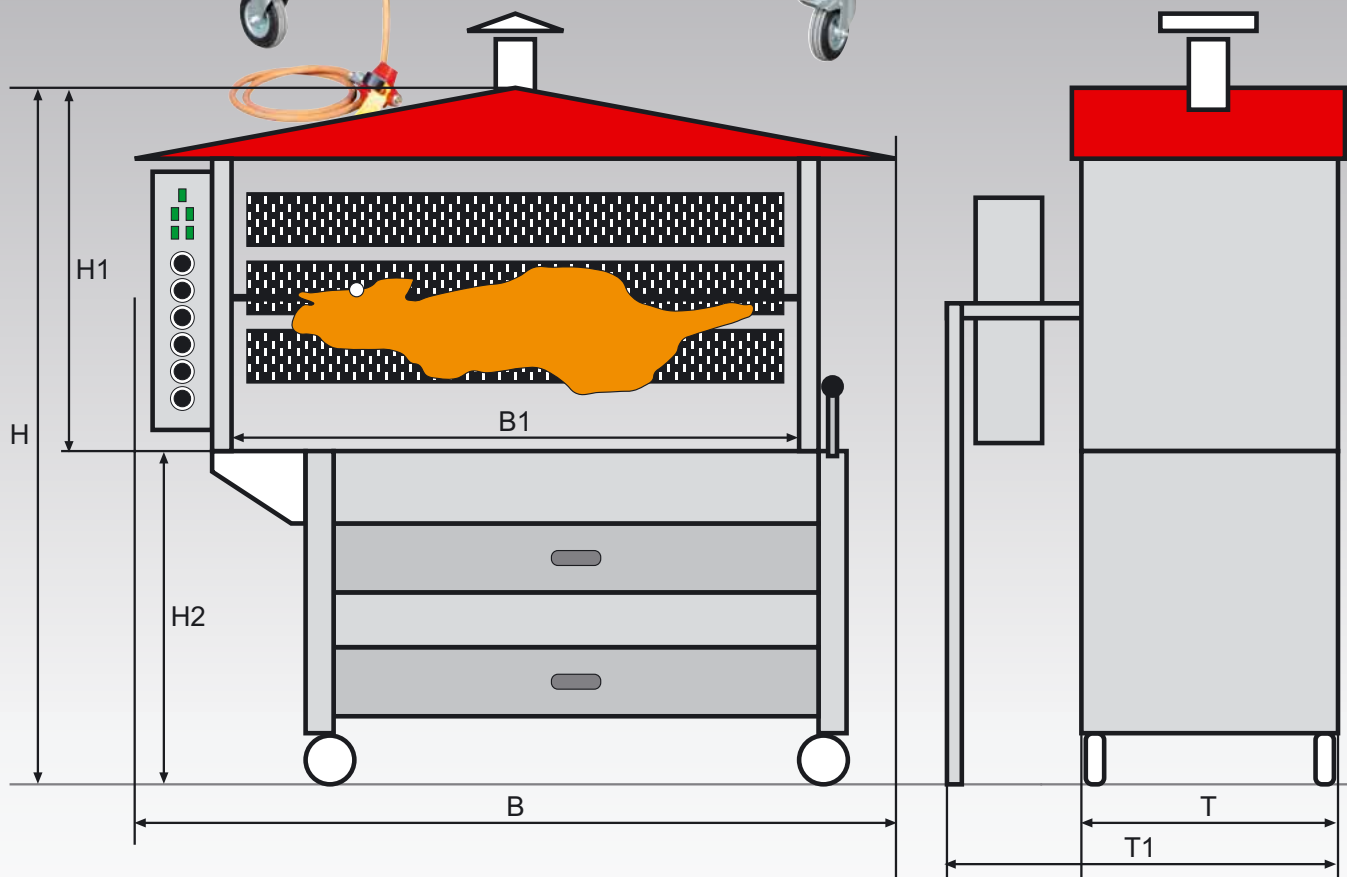
Ref. 9223R Accesorio gas-»Rustikal«



Ref. 9023 Parrilla gas-lava

- Recipiente de carne accesorio
- Pincho de pollo accesorio
- Pincho principal central con aguja y soporte trasero de serie
- Bandeja recogegrasa de serie

- Estación de parrilla con parrilla de gas-lava o carbón vegetal y el accesorio correspondiente para cochinito.
 - Accesorio y parrilla son siempre iguales en cuanto a la alimentación.
- Opcionalmente:
- Gas
 - Energía eléctrica
 - Carbón vegetal



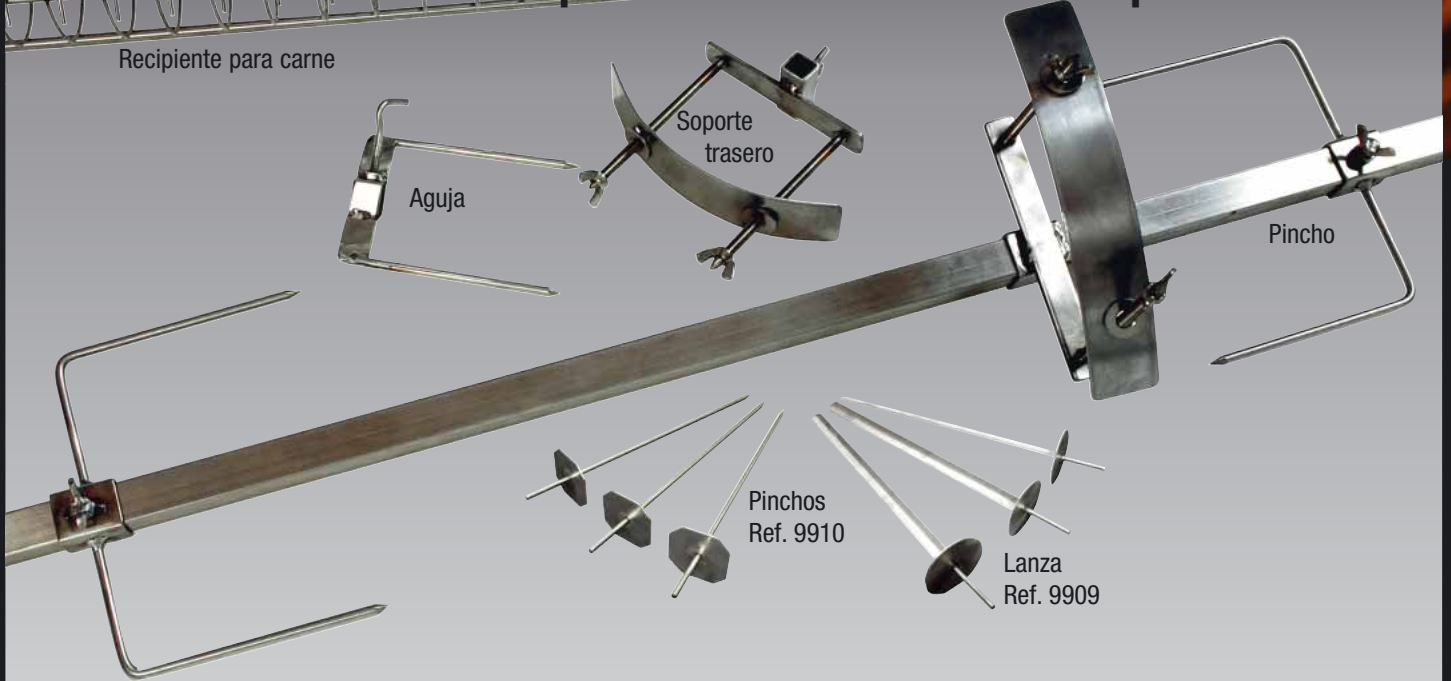
Especificaciones técnicas parrilla de gran tamaño

Modelo	H	H1	H2	B	B1	T	Longitud de pincho	Potencia Alim. eléctrica	Potencia Gas	Peso
GR 1	1940	1030	910	1420	1120	800	1000	2 x 12kW	1 x 21kW, 1 x 24kW	approx. 230 kg
GR 2	1940	1030	910	1670	1370	800	1250	1 x 12kW, 1 x 16kW	1 x 30kW, 1 x 27kW	approx. 266 kg
GR 3	1940	1030	910	1920	1620	800	1500	1 x 12kW, 1 x 20kW	1 x 40kW, 1 x 30kW	approx. 292 kg

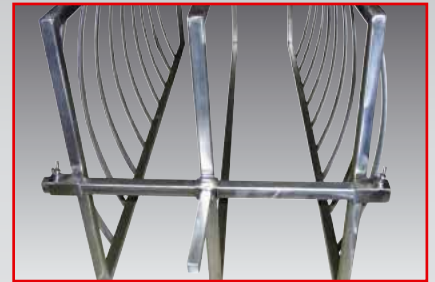
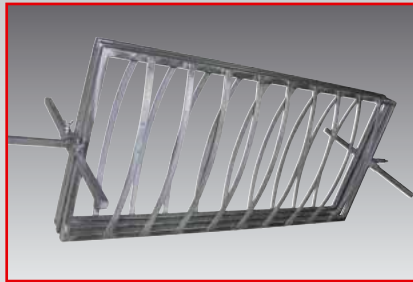
T1 = 1220 mm (con recipiente de brasas leña/carbón vegetal dotado de soporte)

Accesorios para las estaciones de asado profesionales

Recipiente para carne



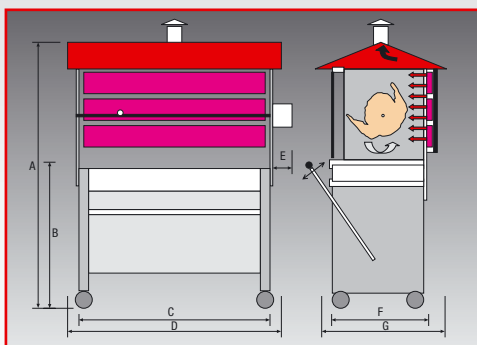
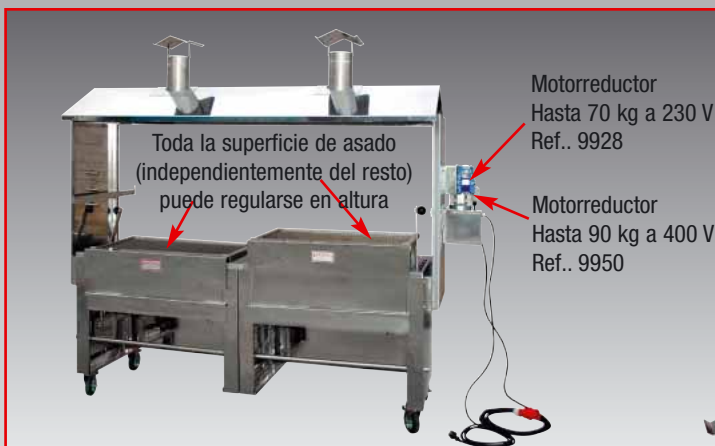
Recipiente para cochinito



Montaje



Parrilla para asado de cochinitillo S1



Modelo	Ref.	A	B	C	D	E	F	G	Pincho
S1	9300 / 9301	1900 mm	910 mm	1920 mm	2250 mm	340 mm	610 mm	900 mm sin tubuladura	1920 mm

Hobby (tiempo libre)

También para el jardín particular, esta parrilla ofrece una experiencia extraordinaria.

Ref. 9106
incluye bandejas

600 mm Ø

Soporte de borde
con 5 pinchos o lanzas



Tabla de salmón





Parrilla giratoria

El tubo circundante aporta estabilidad a la parrilla y la protege del contacto con el recipiente de brasas caliente.

El pescante desmontable permite aprovechar la parte inferior después de utilizar la parrilla como bandeja de brasas para proporcionar un ambiente acogedor.

La nueva parrilla giratoria Beelonia se ha convertido de novedad en éxito total. Su modelo resistente, con un recipiente de 5 a 6 mm de espesor, su diseño y estructura seducen de inmediato a cualquier profesional.

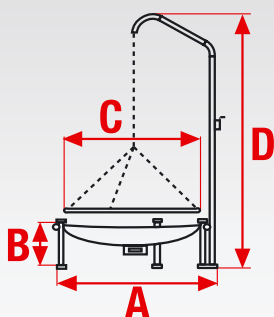
La parrilla de fundición colocada en la parte inferior asegura unas brasas de gran calidad.

La caja de cenizas colocada debajo permite retirar las cenizas de forma rápida y sencilla.

Para limpiar la parrilla, ésta puede retirarse a mano.

La unión de parrilla y pescante se realiza a través de un serpentín que permite girar la parrilla 360°.

Una ventaja irrenunciable para cualquier experto en la parrilla.



Ref.	Modelo	A en mm	B* en mm	C en mm	D en mm
9108	800	1070	530	800	1890
9100	1000	1270	530	1000	1890
9112	1200	1470	530	1200	1950
9114	1400	1670	530	1400	2010
9120	2000	2270	530	2000	2190

* sin ruedas, con ruedas + 150 mm



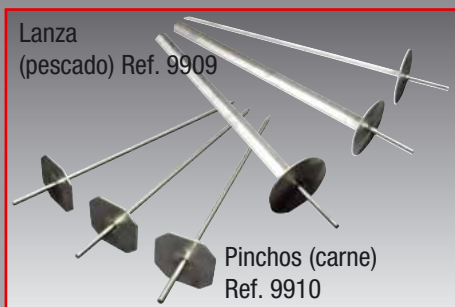
Beelonia
Beelonia

Kit de pinchos
incluido 15 pinchos o lanzas

**Caldera de
acero inoxidable
(accesorio)**
Ref. 9149
(30 litros) con tapa



Iluminación
Ref. 9131



Lanza
(pescado) Ref. 9909

Pinchos (carne)
Ref. 9910

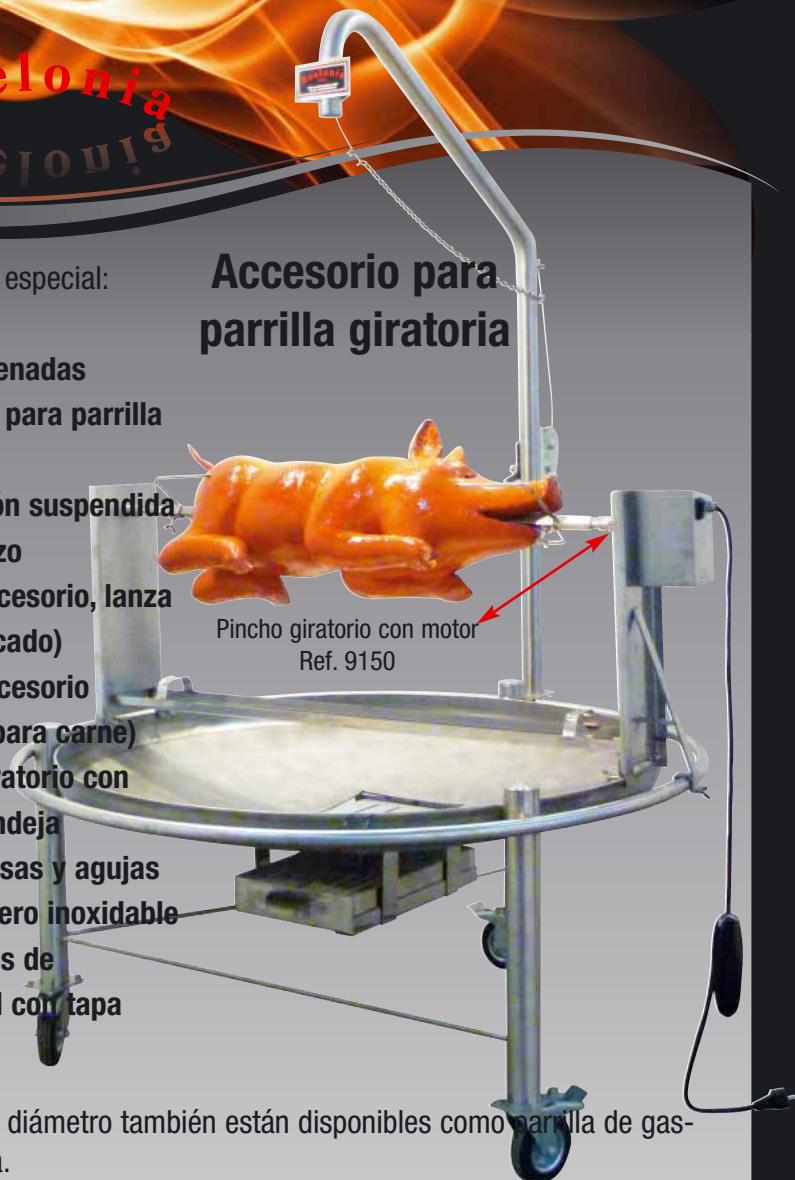


Tabla de salmón

Equipamiento especial:

- Ruedas frenadas
- Accesorio para parrilla giratoria
- Iluminación suspendida de un brazo
- Pincho accesorio, lanza (para pescado)
- Pincho accesorio
- Pinchos (para carne)
- Pincho giratorio con motor, bandeja recoge grasas y agujas
- Olla de acero inoxidable de 30 litros de capacidad con tapa

Accesorio para parrilla giratoria



Pincho giratorio con motor
Ref. 9150

Las parrillas giratorias de 1000, 1200 y 1400 mm de diámetro también están disponibles como parrilla de gas-lava o en el modelo 1200 como parrilla eléctrica-lava.



Beelonia
Beelonia

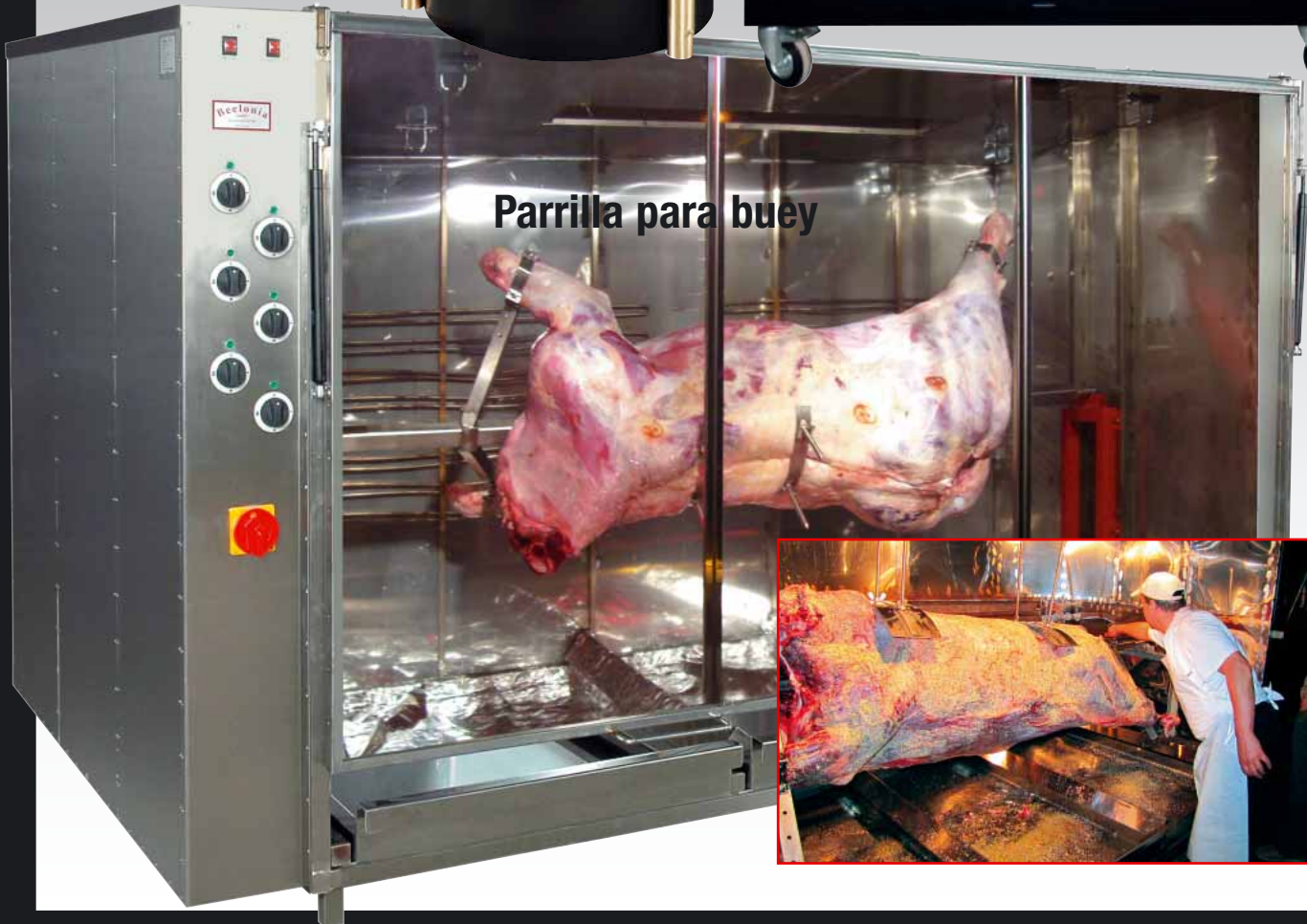




Equipos especiales



Parrilla interior



Parrilla para buey



Caldera de cocción / multicomcombustible, acero inoxidable, redonda, capacidad de 150, 200 y 300 litros

300 litros

150 litros



La variante más económica de nuestras calderas de acero inoxidable son las calderas redondas multicomcombustible. Su coraza de alta calidad hace que estas calderas presenten una elevada eficiencia energética y un bajo consumo de combustible.

- Resistente bastidor de fundición + puerta
- Evacuación de seguridad
- Patas con altura regulable
- Indicador de temperatura
- Bisagra de tapa con tope
- Acceso a la derecha o a la izquierda de la caldera
(indicar al realizar el pedido)



Ideal para:

- Uso doméstico
- Uso comercial
- Merenderos
- Carnicerías
- Cocinas de acero inoxidable

Caldera de cocción redonda / multicomcombustible

Dimensiones	Dimensiones de caldera	Altura	Tubuladura conexión de tubo	Altura de tubuladura desde el suelo hasta el borde inferior
150 litros	800	1010	130	805
200 litros	930	1010	130	805
300 litros	1000	1010	130	805

Minicaldera (80 / 100 litros de capacidad)

La pequeña minicaldera de Beelonia está equipada con termostato y cubierta con filtro para la calefacción. Esta caldera puede utilizarse perfectamente para pequeñas matanzas caseras, fiestas populares, para cocer patatas, pasta, bolas de sémola, etc.

Ref. 8080 Minicaldera,
80 litros,
800 mm de altura,
500 mm de diámetro,
Potencia 8 kW, 400 voltios



Caldera eléctrica

Nuestras calderas eléctricas están aisladas con fibra mineral especial (alto rendimiento). El calor se transmite a través de cuerpos calefactores tubulares de acero inoxidable que calientan directamente todo el fondo de la caldera. Las calderas eléctricas vienen completamente precableadas y pueden colocarse sin problemas. No es necesario instalar conexiones, como la acometida de gas o la conexión a chimenea, lo que hace que estas calderas sean también en este sentido flexibles y puedan utilizarse rápidamente.

- Completamente fabricada en acero inoxidable.
- Recipiente interior soldado sin juntas
- Elevado aislamiento
- Tapa de doble pared
- Extremadamente económica en su funcionamiento
- Control de temperatura digital (alimentación eléctrica y gas)

En las multicomcombustible y las calderas de gas, la tubuladura de gas de evacuación está colocada generalmente en el borde lateral trasero derecho. Véase dibujo en la página siguiente. Desde allí es posible establecer cualquier conexión a la chimenea a través del tubo del horno.

► **Control en un armario eléctrico separado de montaje mural para caldera eléctrica y de gas**

Caldera cuadrada

de 150 a 400 litros



Caldera de gas

Las calderas de gas están equipadas con quemadores de gas atmosféricos (propano o gas natural). Los quemadores de gas propano vienen integrados siempre de serie. Como aislamiento también se utiliza el material Vermilite.



Caldera multicomcombustible

Las calderas multicomcombustible se encuentran en el rango de caldeo más bajo. Revestidas con refractario y aisladas en la zona transversal superior hacia fuera con material especial (Vermilite).



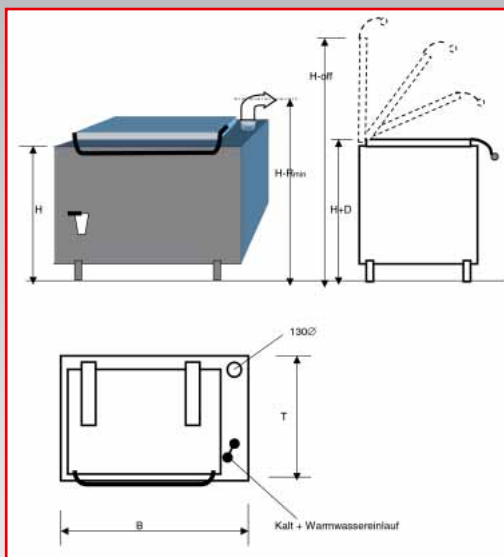
Caldera cuadrada de 150 a 400 litros



Opcionalmente:
Equipamiento con
entrada de agua



Cada caldera posee con la tapa abierta una altura de 1785 mm, o bien, una altura incluido el arco de 1950 mm. (Véase dibujo H2)
La altura de la caldera con la tapa cerrada es de 1010 mm.



Patas de altura regulable



Salida de seguridad



Indicador de valor real/de referencia



Caldera de gas, eléctrica, multicomcombustible

Dimensiones	Dimensiones de la caldera exteriores			Dimensiones de la caldera interiores			Potencia en kW		Multicomcombustible Gas	
	P	An	H	P	An	H	Energía eléctrica	Gas	Diametro de tubuladura	H1
150 litros	840	940	950	700	600	400	6,6	20,9	130	1115
200 litros	840	1140	950	700	800	400	10,0	30,2	130	1115
300 litros	840	1440	950	700	1100	400	12,0	30,2	130	1115
400 litros	840	1775	950	700	1435	400	12,0	30,2	130	1115

Caldera de glicerina (90 litros de capacidad, 8 kW)



Agitador
opcional
Ref. 8082

Detalle desde la parte
trasera: termostato

Imprescindible para cualquier carnicero o cocina grande.

Es el aparato ideal para cocinar sopas, guisos de carne, cocidos, etc.

La coraza doble con relleno de glicerina no permite que se queme el alimento.

Opcionalmente es posible equipar la caldera con un agitador para alimentos que requieran recibir calor y que los remuevan.

Caldera de glicerina de 200, 300 y 400 litros

Las nuevas calderas de glicerina son ideales para carnicerías, empresas de productos cárnicos, gastronomía, grandes cocinas y servicios de catering para cocinar comida y sopas.

Al calentarse la glicerina en la coraza doble se evita que el alimento se queme. Para cocinar salchicha y latas, utilice la caldera de una pared (con calentamiento directo).

Todas las calderas están disponibles también con ruedas (móviles).



Ref. / modelo de caldera	Capacidad	Altura	Ancho	Profundidad	Diámetro	Potencia	Tensión
8081 caldera de glicerina	90 litro	800 mm	-	-	600 mm	8 kW	400 voltios
8220 caldera de glicerina	200 litro	950 mm	1170 mm	920 mm	-	16 kW	400 voltios
8330 caldera de glicerina	300 litro	950 mm	1470 mm	920 mm	-	16 kW	400 voltios
8440 caldera de glicerina	400 litro	950 mm	1805 mm	920 mm	-	22 kW	400 voltios

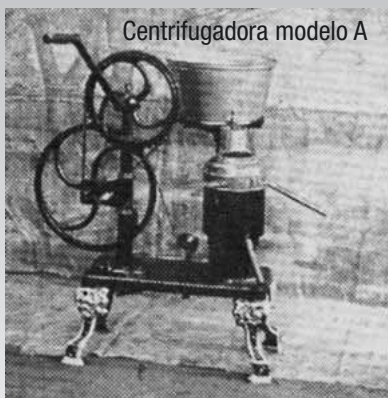
Die Firma Beelonia: NUESTRO PASADO

La empresa desde 1880.

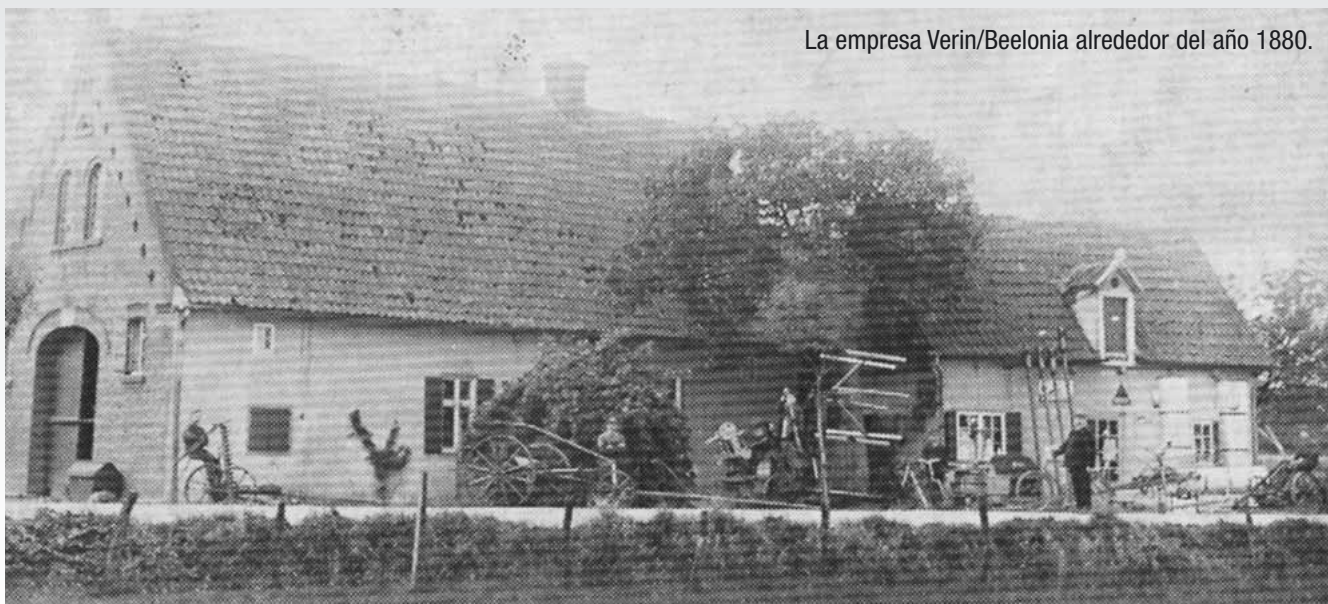
En los comienzos, la compañía era una herrería y empresa agrícola. Posteriormente comenzó a fabricar centrifugadoras de leche. En la ilustración de abajo se muestra la primera centrifugadora, modelo A. Gracias a ella, un campesino de entonces era capaz de desnatar 150 litros de leche en una hora. La máquina se vendió por un precio de 220 marcos imperiales de la época. Como el matrimonio fundador, los Voßschmidt, no tuvieron descendencia, fue su sobrino, Josef Vering quien heredó el negocio. Hasta el día de hoy han transcurrido 4 generaciones administrando dicha herencia: Gerhard Vering, a continuación su hijo Josef Vering y es en la actualidad Karl-Josef Vering quien lleva las riendas del negocio. Cuando Karl-Josef Vering asumió el liderazgo en 2002, la marca Beelonia ya se había convertido en Beelonia GmbH. Los primeros equipos fabricados eran comercializados en un principio entre los habitantes del pueblo y campesinos locales. En poco tiempo, el área de ventas se amplió al Land de Nordrhein-Westfalen y posteriormente se convirtió en proveedor para toda Alemania. En la actualidad, la empresa opera internacionalmente y suministra sus equipos en todo el mundo.



El matrimonio fundador, los Voßschmidt



Centrifugadora modelo A



La empresa Verin/Beelonia alrededor del año 1880.

Die Firma Beelonia:
EN LA ACTUALIDAD

Desde 1880
Parrillas y ahumadores, calderas de cocinado y
cocido de producción propia

Empresa familiar desde 1880

¿De dónde procede originariamente el nombre
»Beelonia«?

Desde 1880 nuestra sede se encuentra en
Beelen, una población del Land de Westfalia.
El fundador de nuestra empresa eligió bauti-
zar el equipo que fabricó con el nombre de su
lugar de origen, «Beelonia». En la actualidad
suministramos nuestros equipos en todo el
mundo.

Estamos presentes en muchas ferias interna-
cionales, ya sea nosotros mismos o a través
de nuestros representantes en el extranjero.

Salvo modificaciones técnicas de diseño
y dimensiones. Salvo errores de impresión.



50 años como miembro de la DLG
(Sociedad Alemana de Agricultura)
En agradecimiento y reconocimiento
por sus 50 años de membresía, el
Presidente de la DLG distingue a
Beelonia GmbH con el Certificado
de Honor de Oro.





Exportación a Chile y México



Centro comercial de Zambia



Casa en un barco de Speearche, Berlín



Parrilla interior, Ischgl



Feria de Barcelona



Asador de cochinito en Hamburgo



Seafood-Bar, Palma de Mallorca



También suministramos equipos Beelonia al Estadio Olímpico de Garmisch-Patenkirchen



El mayor asador de salchichas del mundo asa con equipos Beelonia



También en alta mar se ahúma con equipos Beelonia, Kievahl Fischkutter Textel, Holanda



Carnicería ecológica y fábrica artesanal de productos cárnicos de Velten, Berlín, produce cochinitillo y asado en los equipos Beelonia, parrilla de cochinitillo en la zona de servicio de barra



El ganador del concurso «Mejor establecimiento móvil de pesca-do» ahúma sus productos con Beelonia



Planta de ahumado de salmón Westmeyer, Hagen, estableci-miento con homologación CE, ahuma con ahumadores Beelonia



Stand ferial: «Grüne Woche» en Berlín



En el corazón de África, el pueblo cocina con Beelonia



Hotel Eibsee en Greinau am Eibsee, cerca de Garmisch-Patenkirchen ahúma con Beelonia



Mercadillo de Navidad, Nueva York



Beelonia F2 70/60 con puerta acristalada, revestido



Parrilla interior, establecimiento hotelero en el centro de Múnich



Equipo especial con techo de latón para estaciones de servicio de autopista en Austria



Ahumador en conocidos supermercados



Parrilla grande Beelonia, supermercado Edeka en el Mar Báltico



Carga de parrilla de buey y cochinito a Rusia



Parrilla Panorama, Feria de Berlín «Grüne Woche»



Carga en contenedor con calderas a Burundi



El cocinero Hans-Peter Engels, distinguido con varias estrellas, asa en la parrilla profesional Beelonia



Los ahumadores Beelonia ya están a la venta en renombradas cadenas de supermercados alemanas.



Carga de equipos Beelonia para clientes en Kazajstán



Planta de ahumado portuaria Rantum en Sylt mim a sus clientes con pescado ahumado de los ahumadores Beelonia

Suminramos nuestros equipos por toda Alemania, desde la planta de ahumado portuaria de Rantum, en la isla de Sylt, hasta la planta de ahumado del lago de Eibsee, cercano a Garmisch-Partenkirchen. También suminramos nuestros productos a otros países de Europa y el resto del mundo. Encontrará nuestros equipos en los cinco continentes. Asistimos a nuestros clientes allí donde nos necesiten.

Si usted desea una instalación especial, los sistemas especiales no suponen ningún problema para nosotros. Póngase en contacto con nosotros y gustosamente le atenderemos.



Siehe gedruckte Fotos Beelonia!
Wir haben diesen Sommer einen Tisch aus dem Ofen gekaut und werden anhand dieses Photos zeigen das wir nicht nur Byter haben sondern auch noch sehr gut kochen können!



TOP WARE HERVORBRINGER
PERVIA GELADEN WERDEN

Diese hochwertigen Fische habe ich mit meinem Räucherofen aus Mallorca (Cala Mi Hor) geräuchert!



Wir sind hier alle, wir freuen uns über die tolle Gesundheit und die tolle gute Gesundheit! So, ich habe mir einen kleinen Räucherofen gekauft, damit ich auch zeigen wie es aussieht. Ich habe zufrieden sein!



Sehr geehrter Herr Viering,
die bei Ihnen gekaufte Räucherofen F II m. Holzfeuerung hat sich bei uns bereits gut bewährt. Wir haben ihn im äußeren Bild entsprechend gestaltet und so fügt sich diese kleine Anlage harmonisch in unser Grundstück ein. So ist hier eine gemütliche Plätzchen entstanden, die bei entsprechendem Räucherofen mit kaltemischem Genuss ergänzt wird. Zur Ansicht schenken wir Ihnen ein Foto mit unserer angewandten Gestaltungsidee.



An Fa Beelonia & Vering
Ihr Auftrag, meine Freunde sind glücklich an. Ich habe den Ofen bei Ihnen gekauft und er ist mir ein tolles Geschenk. Ich habe ihn in meinem Garten aufgestellt und er ist mir ein tolles Geschenk. Ich habe ihn in meinem Garten aufgestellt und er ist mir ein tolles Geschenk. Ich habe ihn in meinem Garten aufgestellt und er ist mir ein tolles Geschenk.

Beelonia



Página web: www.beelonia.de

E-mail: info@beelonia.de

Salvo errores de impresión.
Salvo modificaciones (también en el sentido de los avances técnicos).

Beelonia GmbH apartado postal 1135 Warendorfer Straße 1 Telefon +49(0)2586 275
D 48357 Beelen D 48361 Beelen Telefax +49(0)2586 1695