



**OUTDOOR LIVING
COLLECTION
2019**

DOLCEVITA®
BARBECUE



DOLCEVITA BBQ produce barbecue affidabili e sicuri grazie ad un'attenta selezione di fornitori e di tutti i materiali utilizzati per la produzione dei suoi barbecue. 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 cibi che ingeriamo!

DOLCEVITA BBQ collabora con i migliori istituti specializzati italiani per la certificazione delle proprie piastre e griglie ma anche 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 RQT**.



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 e elettrica e garantisce 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, 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 alla carne 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 cuocersi 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 con setole in ottone 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. È importante effettuare l'operazione a poche ore dall'utilizzo del barbecue.

METODI DI COTTURA



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
- Bruciatori RQT in ceramica con quarzo radiante



Barbecue a carbonella

Per chi ama la cottura tradizionale, **DOLCEVITA** propone il classico bbq sferico dotato di ceneriera e valvola aerazione.



Barbecue elettrico

Un barbecue elettrico facile e utilizzabile anche all'aria aperta, potenza massima 2 kw.



Plancha Gourmet

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



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 per il rispetto delle materie prime che può garantire e 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 304 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 cassetto 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.
Naturalmente 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.
- Fori di ispezione per verifica fiamma bruciatori.
- Entrata gas configurabile sia a destra sia a sinistra.
- Certificato a GPL e a Metano. Va ordinata a gpl o a metano.
- Piedini regolabili in altezza fino a 4 cm.
- Certificazione professionale.
- Peso 38 KG.
- Completamente **Made in Italy**.

BDPGL1

Plancha Gourmet 750 liscia



Cassetto raccogli grasso estraibile



Manopola in plastica termoisolante

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 = 57,5 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 per la prima volta 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 ed elegante **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 ESTRAIBILE
- 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



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

BDeGoC
Barbecue ego 3 COMBI
con cappa forno in
acciaio inox e piano
cottura a due fuochi
ad induzione 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 a due fuochi
ad induzione 3,6 kW



ODINDE
Piano cottura a due
fuochi ad induzione
(se acquistato
separatamente)



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



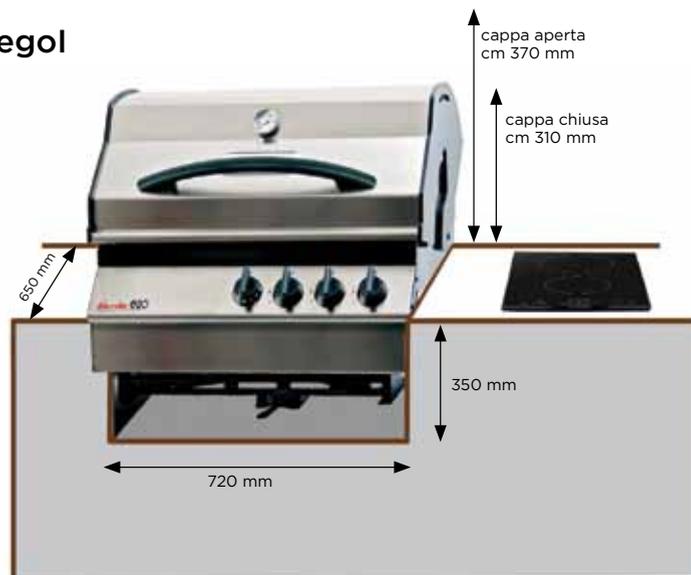
H = 123 cm con cappa
L = 138 cm
P = 54 cm
L ripiano = 33,5 cm ripiano

DOLCEVITAego soluzione appoggio/incasso

BDegoA



BDegol



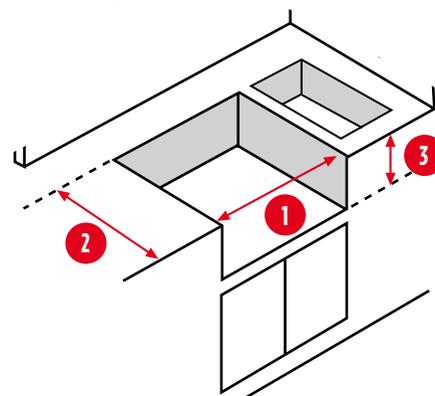
BDegoA - BDegol
Barbecue ego 3 con cappa forno
in acciaio inox completo
di piedini incasso o per appoggio

ODIND
Piano cottura a due
fuochi ad induzione
da incasso 3,6 kW



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

	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA
EGO 3	72 cm	65 cm	35 cm
Piano cottura	28,2 cm	48,2 cm	12 cm
Friggitrice	28 cm	48 cm	16,5 cm



Turbo Elite
e
Turbo Classic



TURBO

POTENZA SOTTO CONTROLLO

E' arrivato **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.

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

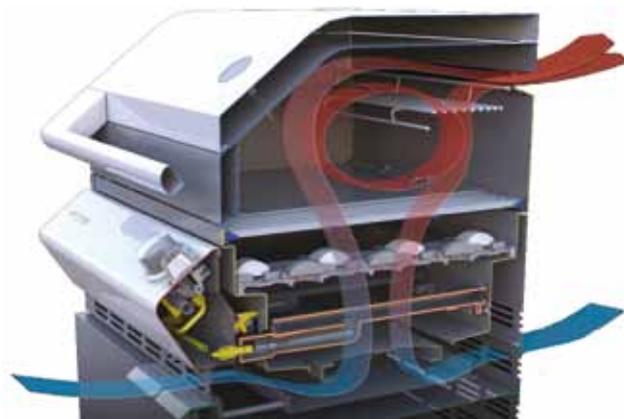


IL MIGLIOR FOCOLARE SUL MERCATO

Il cuore di qualunque barbecue è il corpo.
La maniera 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 focolari e cappe con rivestimento doppio, quindi il doppio
dell'isolamento permette un maggior controllo della temperatura e una migliore
ritenzione di calore. Le superfici di cottura e l'area per arrostire si scaldano in maniera
più efficiente utilizzando meno gas. Il tutto riduce i residui di carbonio.





SI ACCENDE AL PRIMO COLPO

Lo starter di fiammata per l'accensione è affidabile, l'accensione avviene sempre al primo colpo, niente fiammiferi, niente batterie e il sistema di accensione multifunzione sprigiona una maggiore pressione di gas su tutti i bruciatori e la cottura risulta più controllata sia con alimentazione a GPL che a gas metano.

Il rivestimento dell'intero barbecue resiste all'acqua e all'attacco degli acidi, dei prodotti alcalini e dei detergenti, resistendo alle abrasioni delle pagliette e delle pietre e impedendo il formarsi di ruggine e non brucia durante la cottura.

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.

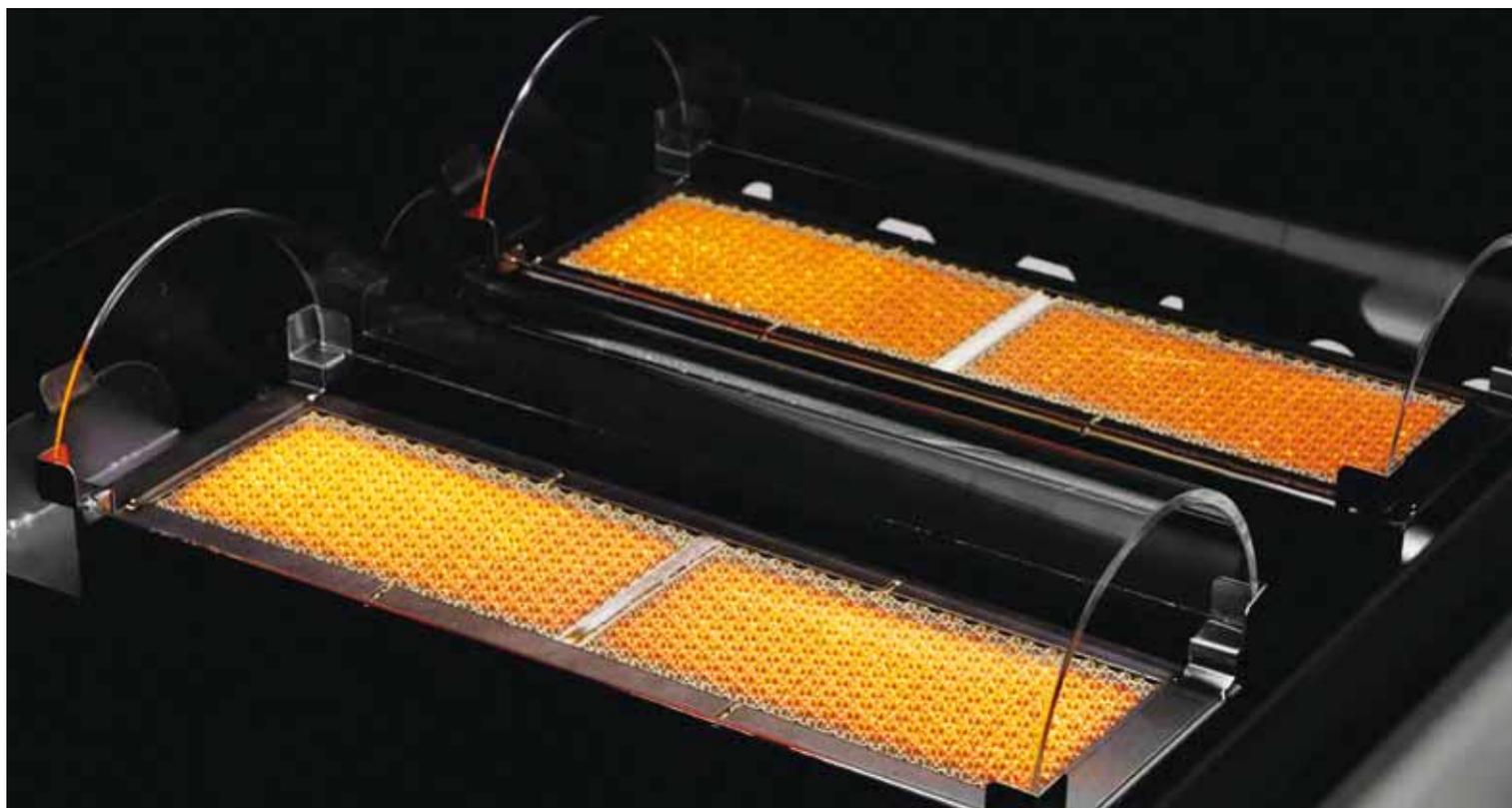
E' difficile sbagliare con RQT.
RQT massimizza l'efficienza della cottura e permette di controllare la fiamma per una consistenza ed un sapore insuperabili.



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. Si tratta di un'anteprima assoluta. 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 miglior cottura priva di grassi ed una facile pulizia.



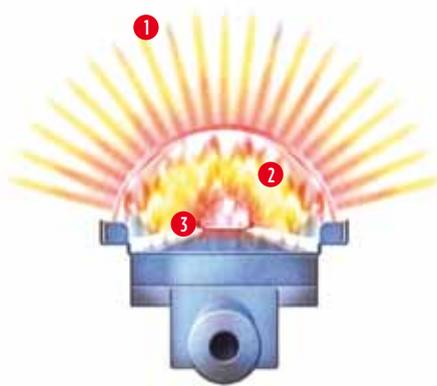


I BRUCIATORI **RQT**

La combinazione bruciatore in ceramica con coperchio di vetro fornisce la migliore cottura, aumentando il calore radiante.

Questo ha due vantaggi:

IL CIBO SI SECCA MENO perchè circola meno aria calda attorno al cibo.
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 coperchio 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 coperchio di vetro al quarzo mantiene l'aria calda di combustione all'interno della zona di combustione più a lungo.

RISULTATO: il calore si intensifica sotto il coperchio ed i gas caldi non hanno 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 vetroceramica è fatto di cristalli di quarzo puri 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 (oltre 1200°C).
- Migliore resistenza meccanica e resistenza agli urti.



TURBO CLASSIC TUTTO DIPENDE DALLA SUPERFICIE DI COTTURA

Corpo in acciaio smaltato disponibile nelle versioni con carrello in acciaio smaltato o con carrello in legno di faggio.

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

La ghisa pur rappresentando un materiale dalle ottime proprietà di conduzione del calore, viene facilmente intaccata dalla ruggine. Per questa ragione le superfici di cottura sono rivestite di smalto opaco porcellanato sottoposto ad 800° Celsius.

	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 CAPP A APERTA	1600	1600	1600	1600	1600	1600
PROFONDITA' BBQ SU CARRELLO CAPP A 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 CAPP A 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
CARRELLO IN LEGNO		SI			SI	

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





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 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
tutto in acciaio inox
con cappa forno e
carrello in acciaio inox

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



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



H = 119 cm senza cappa
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 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
tutto in acciaio inox
con cappa forno
e carrello in acciaio inox

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



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



H = 119 cm senza cappa
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 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
tutto in acciaio inox
con cappa forno e
carrello in acciaio inox

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



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 = 119 cm senza cappa
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. Pulire dopo un grande barbecue sarà un gioco da ragazzi con questo lavello 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

Il carrello offre ampio spazio per la pulizia di prodotti per barbecue e un piccolo cestino per i rifiuti



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

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
Griglia ghisa



H = 119 cm senza cappa
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 = 119 cm senza cappa
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



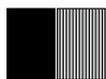
ODFTE
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC
per carrello in acciaio inox



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 = 119 cm senza cappa
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. Pulire dopo un grande barbecue sarà un gioco da ragazzi con questo lavello in acciaio inox 304, completo di rubinetto dispenser per sapone e blocco coltelli.

- 4 ruote pivotanti 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

Il carrello offre ampio spazio per la pulizia di prodotti per barbecue e un piccolo cestino per i rifiuti



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



TURBO ELITE/CLASSIC 2 soluzione incasso



BDT2EN

Barbecue TURBO 2 ELITE
1 bruciatore RQT
1 bruciatore in ghisa ad incasso

BDT2CN

Barbecue TURBO 2 CLASSIC
2 bruciatori in ghisa ad incasso

ODPE1

Piano cottura laterale 1 fuoco 3,7 kW
TURBO ELITE

PSE

Ripiano c/cassetto
TURBO ELITE

ODLTIN

Lavello serie
TURBO ELITE/CLASSIC
disponibile nella versione incasso

TURBO ELITE/CLASSIC 4 soluzione incasso



BDT4EN

Barbecue TURBO 4 ELITE
2 bruciatori RQT ad incasso
2 bruciatori in ghisa ad incasso

BDT4CN

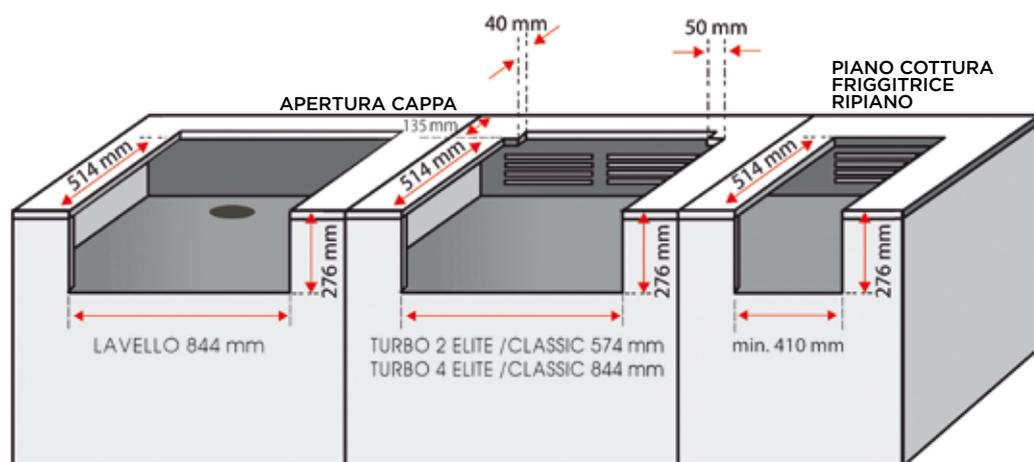
Barbecue TURBO 4 CLASSIC
4 bruciatori in ghisa ad incasso

ODPC1

Piano cottura laterale 1 fuoco 3,7 kW
TURBO CLASSIC

ODFTE

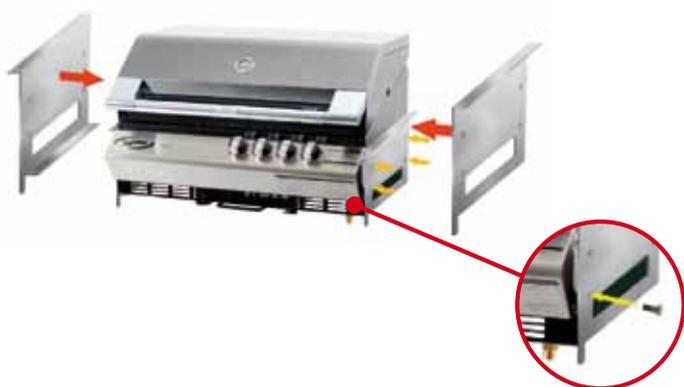
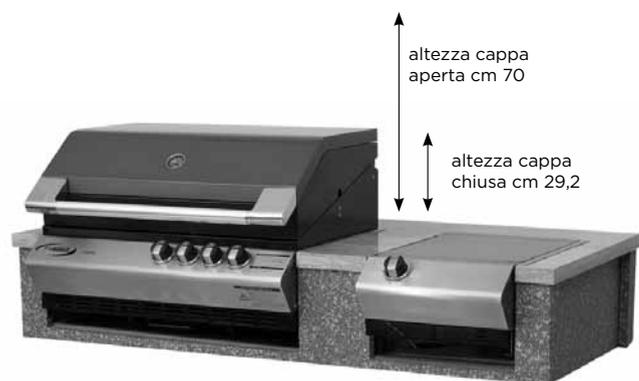
Friggitrice elettrica 220 V
TURBO ELITE/CLASSIC



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 SOSTEGNI TURBO ELITE/CLASSIC



ADKIT
kit sostegni per incasso
TURBO ELITE / CLASSIC / LAVELLO

ADKITR
kit sostegni per incasso
piano cottura, friggitrice o
cassetto, completo di griglia
e vassoio

KIT SOSTEGNI PIANO COTTURA/CASSETTO



ADKAP
Kit 4 piedini universale
per installazione in
appoggio per barbecue









Euro Standard

- Griglia scaldavivande cromata.
- Corpo, piastre, griglie smaltati- porcellanati con certificazione di idoneità al contatto alimentare.
- Funzionanti **CON O SENZA ROCCIA LAVICA** o con mattonelle ceramiche.
 - Sistema di raccolta grassi.
- Bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato.
 - Rubinetti con accensione integrata.
 - 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 3,35 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 2

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



BDE2C
Barbecue
EURO 2
(solo corpo)

CDE2
Carrello in legno
eucalipto con 2 ripiani

Sui carrelli in legno eucalipto non è possibile montare il piano cottura e/o friggitrice



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



H = 104 cm senza cappa
L = 127 cm
P = 54 cm
L ripiano = 36,5 cm

EURO 3

- Potenza massima: 15,6 kW
- 3 bruciatori in ghisa 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



BDE3C
Barbecue
EURO 3
(solo corpo)

ODCFE3
Cappa forno EURO 3
acciaio inox

CDE3SG
Carrello in legno faggio
sbiancato con 2 ripiani



ODP1SG
Piano cottura laterale
valvolato 1 fuoco
tripla corona 3,35 kW
con coperchio inox
con cornice in legno
sbiancato (optional)



ODFSG
Friggitrice elettrica
in acciaio inox 220 V
con coperchio inox
cornice in legno
sbiancato (optional)



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



H = 113 cm con cappa
H = 104 cm senza cappa
L = 139 cm
P = 54,5 cm
L ripiano = 36,5 cm

EURO 4

- Potenza massima: 20,8 kW
- 4 bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



BDE4C
Barbecue
EURO 4
(solo corpo)

CDE4D
Carrello in legno faggio
DELUXE con 2 ripiani

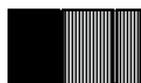
ODCFE4
Cappa forno EURO 4
acciaio inox



ODP1D
Piano cottura laterale
valvolato 1 fuoco tripla
corona 3,35 kW
con coperchio inox con
cornice DELUXE (optional)



ODFD
Friggitrice elettrica
in acciaio inox 220 V
con coperchio inox
con cornice DELUXE
(optional)



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



H = 113 cm con cappa
H = 104 cm senza cappa
L = 154 cm
P = 54,5 cm
L ripiano = 36,5 cm

EURO 5

- Potenza massima: 26 kW
- 5 bruciatori in ghisa con cupolino in acciaio smaltato
- **CON O SENZA ROCCIA LAVICA**
- Piastra e griglie in ghisa
- Piano cottura 1 fuoco tripla corona 3,35 kW
- Friggitrice elettrica: 220 V



BDE5C
Barbecue
EURO 5
(solo corpo)

CDE5D
Carrello in legno faggio
DELUXE con 2 ripiani



ODP1D
Piano cottura laterale
valvolato 1 fuoco tripla
corona 3,35 kW con
coperchio inox con
cornice DELUXE
(optional)



ODFD
Friggitrice elettrica
in acciaio inox 220 V
con coperchio inox
con cornice DELUXE
(optional)

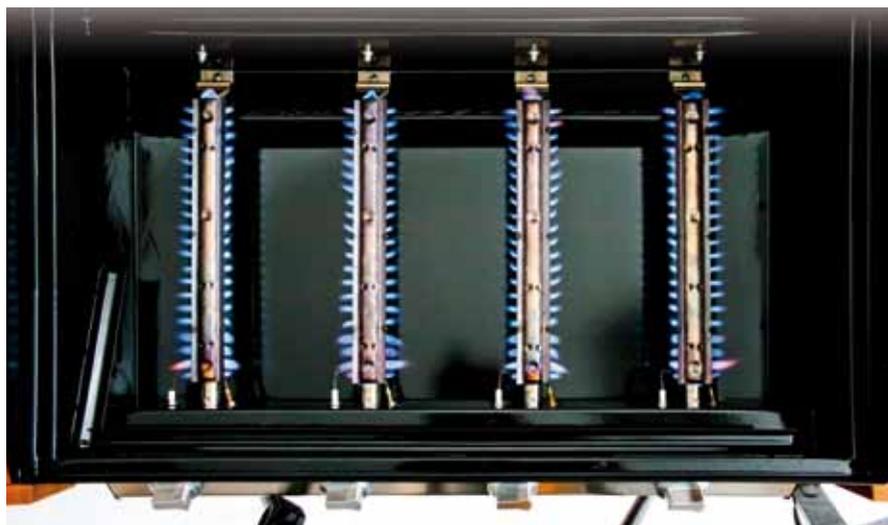


Superficie di cottura:
100 x 49 cm
Piastra double face
Griglia grande
Griglia piccola



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





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 micro corrente.

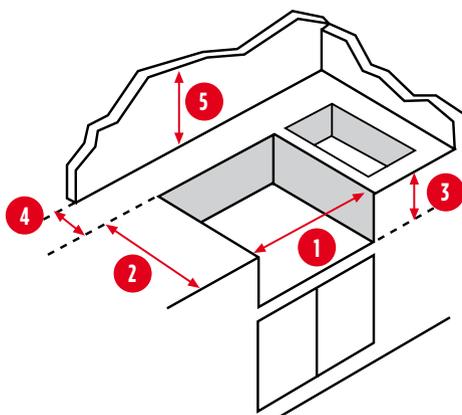
Questa eccita un magnete che, a sua volta, aziona il meccanismo della valvola di immissione del gas.

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 soluzione incasso



I barbecues **DOLCEVITA** si prestano ad essere inseriti in strutture fisse: è una soluzione originale sempre più apprezzata, in particolare in presenza di verande e terrazze e, 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 barbecues **DOLCEVITA**.



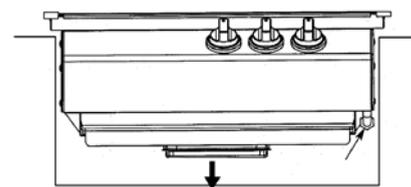
ODPIIIN
Piano cottura laterale valvolato con coperchio inox tripla corona 3,37 kW da incasso



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



ADKAP
Kit 4 piedini universale per installazione in appoggio per barbecue



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.

	(1) LARGHEZZA	(2) PROFONDITÀ	(3) ALTEZZA MINIMA	(4) DISTANZA MINIMA DAL MURO	(5) ALTEZZA APERTA CAPPÀ
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		
Piano cottura 1 fuoco, friggitrice	28 cm	48 cm	Piani cott. 6,50 cm Friggitrice 16,50 cm		

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





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 coperchio 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 imbaltato
cm 98,5x65,3x63,5



BBQRO

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 = 119 cm con cappa
L = 156
P = 59 cm
L ripiano = 37,8 x 58 cm



TWINGRILL

- Potenza: 5,2 kw
- Coperchio in alluminio pressofuso
- Braciere in alluminio pressofuso
- 2 bruciatori in acciaio 304
- 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

CTG

Carrello TWINGRILL
(se acquistato
separatamente)

BTGRC

Barbecue
TWINGRILL rosso
con carrello

ATGC2

Copertina
per barbecue
con carrello

ATGCA

Copertina
per barbecue

BTGG

Barbecue
TWINGRILL grigio
senza carrello



BTGR

Barbecue
TWINGRILL rosso
senza carrello



H = 144 cm con cappa aperta
H = 110 cm con cappa chiusa
L = 116,5 cm pianetti aperti
L = 82 cm pianetti chiusi
P = 70 cm

ALEX57 CARBONELLA

- Braciere in acciaio smaltato
- Coperchio in acciaio smaltato
- Gancio per coperchio
- Ceneriera interna in acciaio smaltato
- Impugnature in nylon
- Termometro integrato nel coperchio
- Griglia di cottura in acciaio cromato con due maniglie solleva griglia
- Griglia focolare in acciaio cromato
- Carrello e due ruote in materiale termoindurente
- Peso 14 kg
- Dimensioni 105x70x65 cm
- **GARANZIA braciere e coperchio 2 anni.**



BC57N
Barbecue
ALEX57
a carbonella nero

ADCS
Accenditore
per carbonella



H = 105 cm con cappa aperta
L = 70 cm
P = 65 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



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



ACCESSORI



Spazzola

Spazzola con setole in ottone e raschietto acciaio inox



Piastra refrattaria

Piastra refrattaria tonda per pizza ø 310 mm



Pepita

Piastra in terracotta refrattaria quadrata 345x345 mm + pala per infornare + ricettario



Pizza Stone

Piatto pizza refrattario con manici cromati ø 330 mm

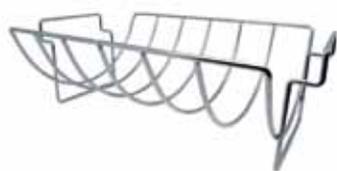


Pietra ollare

Pietra ollare 480x320 mm con pratico telaio cromato



Griglia per pesce



Supporto di cottura per costine e arrosti



Set spiedini

Set di 6 spiedini girevoli in acciaio inox

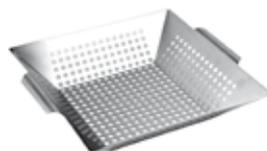


Set girarrosto

Con motore a batteria per ego / TURBO / EURO



Termometro digitale



**Wok in acciaio inox 304
per verdure**



**Supporto in acciaio inox 304
per pollo**



**Doppia griglia in acciaio inox 304
con manico in legno**



**Griglia in acciaio inox 304
per pannocchie**



**Scatola inox affumicatore
per legnetti**



Legnetti aromatizzanti



**Copertina impermeabile
di protezione in poliestere
per barbecue con carrello**



**Copertina impermeabile
per modelli da incasso
ego / TURBO 2 - 4**



Sacco di roccia lavica
Roccia lavica igienizzata,
sacco ricambio 3 Kg.



Brichetti ceramici
Kit 25 pz.



**Kit tuttagriglia per EURO,
DOLCEVITAego**
Kit composto da rete portalava suppl.
+ 1 sacco roccia + 1 griglia grande



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



Kit tuttagriglia per TURBO ELITE
Kit composto da 1 o 2 bruciatori
e griglie in base al modello



Indicatore livello gas



Pulitore detergente
Specifico per piastre
e griglie 0,75 l.



Grembiule



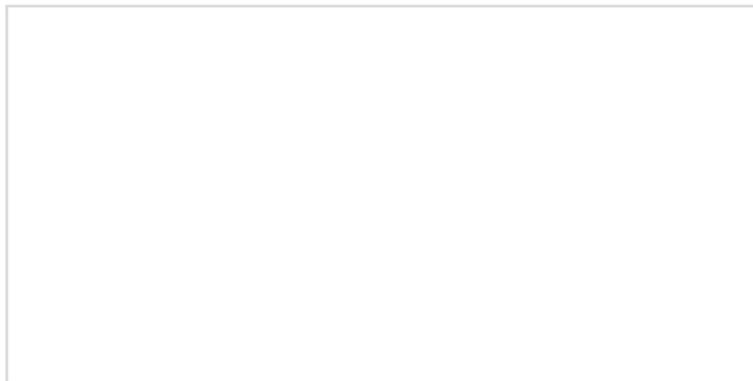
Guanti per grigliare
Guanti in vera pelle
per grigliare, ignifugo

DOLCEVITA[®]
BARBECUE



DOLCEVITA BBQ s.r.l.

25050 PIAN CAMUNO (BS) via 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".

