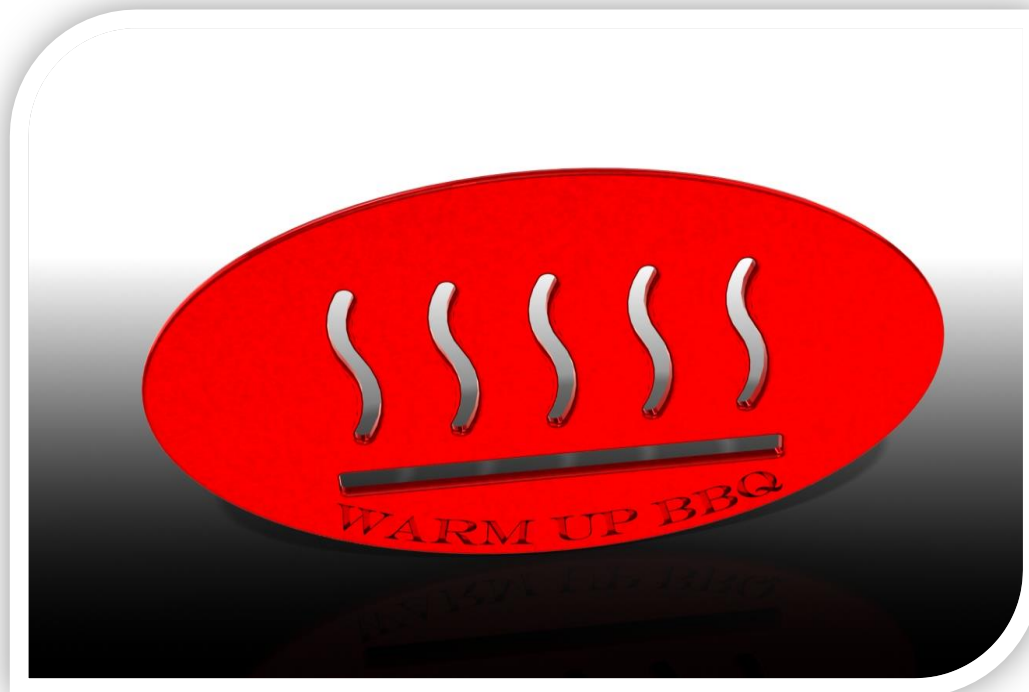




CATALOGO 2018

WARM UP BBQ



La Warm up si basa sulla progettazione e innovazione di sistemi di cottura professionali, e completamente personalizzabili, studiati in collaborazione di chi fa della cottura a brace o smoker la sua passione. I nostri prodotti sono fatti per durare nel tempo, impiegando materiali di prima qualità e spessori delle lamiere generosi, in modo da rendere una conduzione termica uniforme, inoltre sono costruiti in modo artigianale. Grazie alla progettazione 3D il cliente può decidere come personalizzare il suo barbecue con le misure e le forme che desidera. Progettiamo anche sistemi professionali indoor e outdoor, solo esclusivamente a legna o carbone. Con l'acquisto dei nostri barbecue un comodo ricettario con la certificazione dei materiali impiegati, tutte le bullonerie sono in acciaio inox, le verniciature sono a polvere alta temperatura 800° personalizzabili. Chiedi un preventivo!!

I.M.E.F. Technology S.r.l. - Via Torquato Tasso n° 1 - Tavagnacco - 33010 (UD) P. IVA e C.F.02677980308 - REA 279733 Sito web: www.warmupbbq.it e-mail info@warmupbbq.it Catalogo in continuo aggiornamento seguilo su:

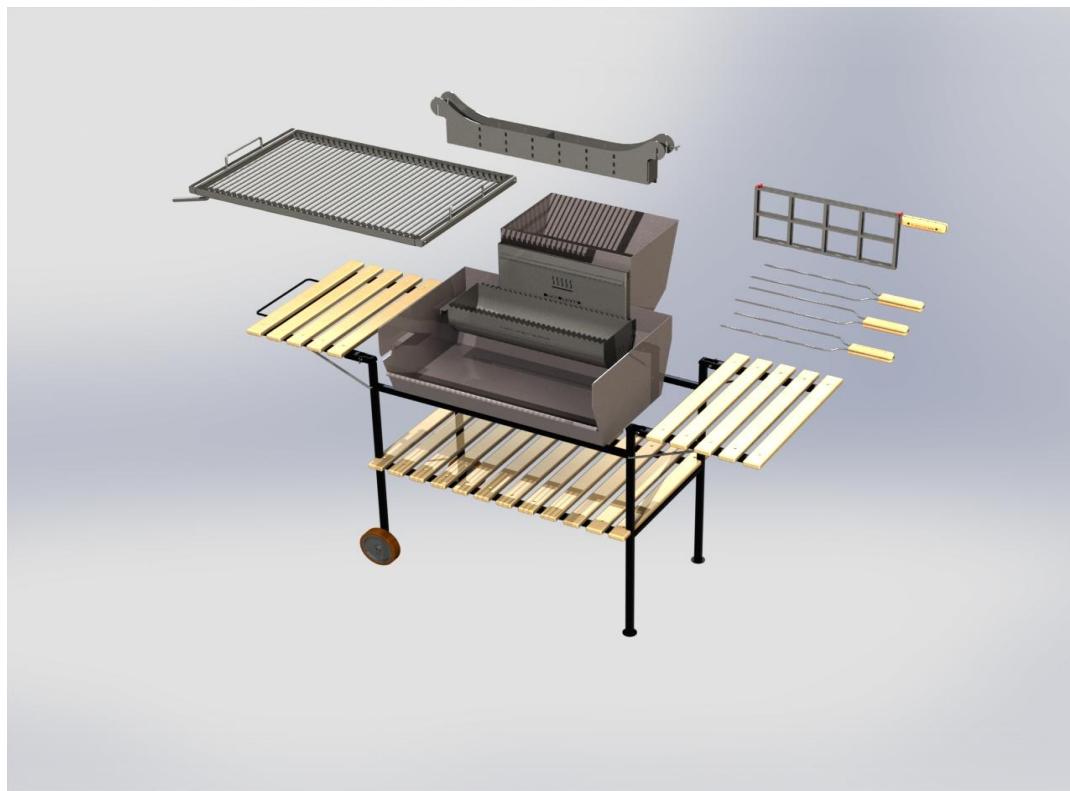
Info & preventivi lucariello-imef@libero.it tel. 3357033189

 [warm-up bbq](https://www.facebook.com/warm-up-bbq)

DIÀVOLETTO DELUX

Barbecue a legna o carbonella

DATI	TECNICI
Lunghezza	90 cm
Larghezza	195 cm.
Larghezza chiuso	114 cm.
Altezza	130 cm.
Piano Cottura	80X50
Area Cottura	3375 cm ²
Peso	86 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



Descrizione:

Griglia a legna e/o carbone con comodo dosatore per gestire la quantità di braci; facilmente trasportabile grazie alle due ruote presenti.

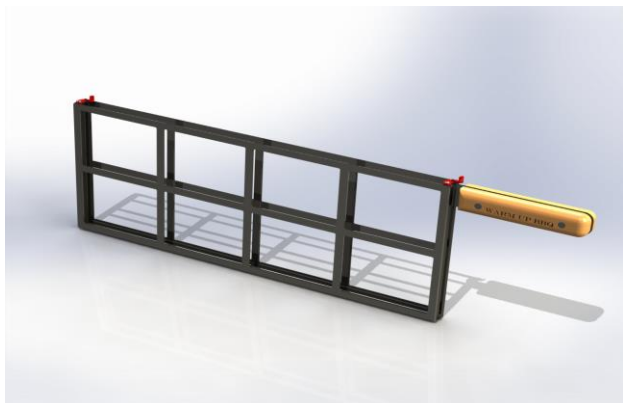
Comodo piano di cottura 80X50 con possibilità di integrare sistema cottura ARROSTICINI, POLENTA e SPIEDO (accessori serie DELUX acquistabili separatamente)

Barbecue da giardino con telaio in acciaio e ruote in gomma per piccoli spostamenti. 3 comodi ripiani i due laterali richiudibili tutto In legno trattato e viti in acciaio inox. Il box di cottura è caratterizzato da una tramoggia incorporata al vassoio per il carico legna, con un dosatore che blocca la caduta delle braci in modo da poterle dosare quando la vostra cottura le richieda, inoltre dopo aver acceso il fuoco in qualsiasi momento si può aggiungere carbonella nella tramoggia, e tramite il dosatore si potrà farla scivolare nel vassoio. La griglia di cottura misura 80x50 cm. Tutta in acciaio inox con tondini da 6 mm. estraibili e completamente smontabile per una corretta pulizia anche in lavastoviglie. Se non si voglia utilizzare la legna il barbecue è fornito di un «charcoal starter»

Disponibile anche nelle misure **90X50** (1250 €) e **100X50** (1350 €)

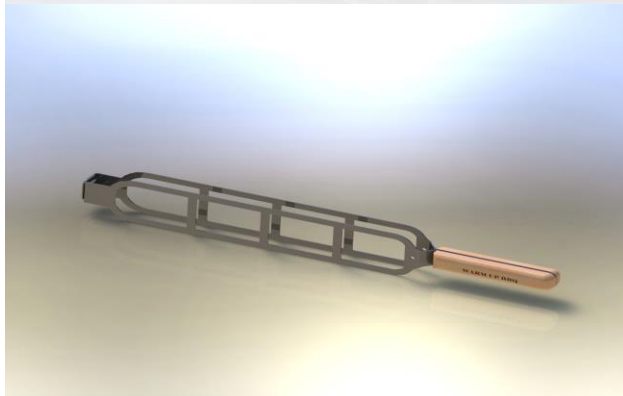
Prezzo 1150 € +iva
Pacchetto delux 350 € +iva

ACCESSORI DIAVOLETTO



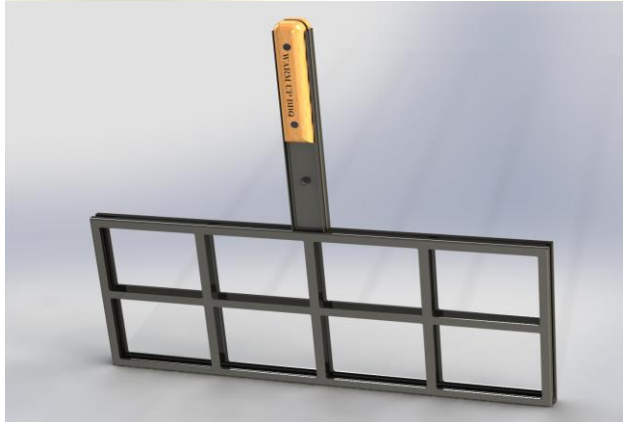
Pinza per cottura polenta verticale in acciaio AISI 316 da inserire nel vano frontale studiata per ridurre gli ingombri e sfruttare il calore generato dalla tramoggia senza occupare spazio sul grill.

Prezzo 120 € +iva



Pinza per cottura pesce, costate, salsicce ecc. Pratica per gestire cibi che necessitano di continui spostamenti in acciaio AISI 316.

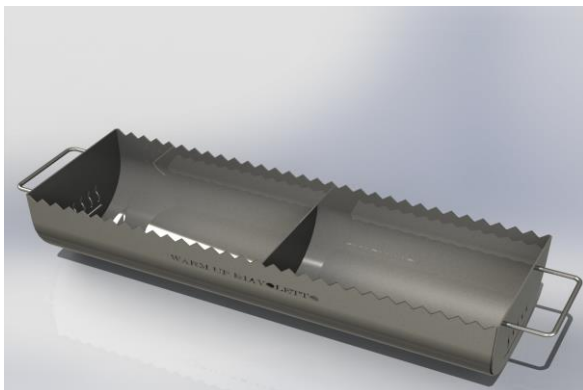
Prezzo 100 € +iva



Pinza per cottura polenta orizzontale in acciaio AISI 316 da inserire nel vano frontale studiata per ridurre gli ingombri e sfruttare il calore generato dalla tramoggia senza occupare spazio sul grill.

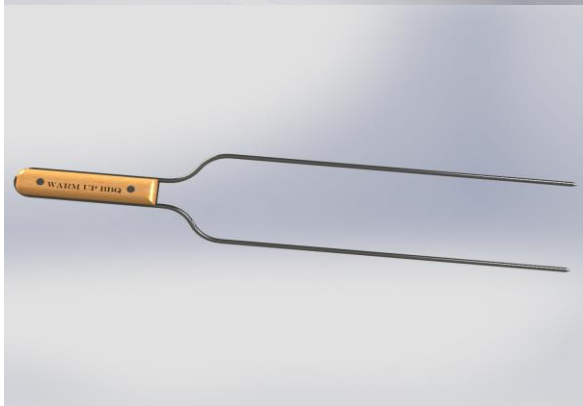
Prezzo 120 € +iva

ACCESSORI DIAVOLETTO



Grill per cuocere arrostiticini in acciaio AISI 316 da inserire nel vano frontale studiata per ridurre gli ingombri con supporto da agganciare in sospensione senza occupare spazio sul grill. Capacità 30 arrostiticini

Prezzo 150 € +iva



Kit «galletto» 3 spiedoni in AISI 316 lunghezza 35 cm. con supporto (diavoletto deluxe) a 3 livelli di cottura, ideale per cuocere galletti e churrascheria.

Prezzo 200 € +iva

Spiedone singolo 20 € +iva



Fiorentine o costate? Spesso capita che le nostre regine non vogliono stare sull'osso, problema risolto con i nostri reggibistecche!

Prezzo 20 € +iva

DIABOLETTO

Barbecue a legna o carbonella

DATI	TECNICI
Lunghezza	94 cm
Larghezza	80 cm.
Altezza	133 cm.
Piano Cottura	80X50
Area Cottura	3375 cm ²
Peso	54 Kg.
Materiali	Acciaio



Descrizione:

Griglia a legna e/o carbone con comodo dosatore per gestire la quantità di braci; facilmente trasportabile grazie alle due ruote presenti.

Comodo piano di cottura 80X50 con possibilità di integrare sistema cottura ARROSTICINI, POLENTA e SPIEDO (accessori serie DELUX acquistabili separatamente)

Barbecue da giardino con telaio in acciaio e ruote in gomma per piccoli spostamenti, comodo ripiano e viti in acciaio inox. Il box di cottura è caratterizzato da una tramoggia incorporata al vassoio per il carico legna, con un dosatore che blocca la caduta delle braci in modo da poterle dosare quando la vostra cottura le richieda, inoltre dopo aver acceso il fuoco in qualsiasi momento si può aggiungere carbonella nella tramoggia, e tramite il dosatore si potrà farla scivolare nel vassoio. La griglia di cottura misura 80x50 cm. Tutta in acciaio inox con tondini da 6 mm. estraibili e completamente smontabile per una corretta pulizia anche in lavastoviglie. Se non si voglia utilizzare la legna il barbecue è fornito di un «charcoal starter»

Disponibile anche nelle misure 90X50 (800 €) e 100X50 (900 €)

Prezzo 700 € +iva
Pacchetto delux 350 € +iva

LOCO 400 SMOKER

DATI	TECNICI
Lunghezza	226 cm
Larghezza	82 cm.
Altezza	168 cm.
Piano Cottura	80X40
Area Cottura	4180 cm ²
Peso	200 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



Descrizione:

Barbecue da giardino con forni di 40 cm. di diametro, tutto in acciaio spessore 5mm. che garantisce un'induzione del calore uniforme, dopo un adeguato preriscaldamento, lascerà scivolare i fumi al di sopra della carne dandole un leggero tocco di affumicatura. Il forno orizzontale ha una griglia di 40x80 cm. La cottura dietetica senza rinunciare al sapore delle pietanze cotte in un tradizionale forno a legna, cucinando ad una temperatura di 100-130 °C (low&slow). La combustione avviene nel settore più basso, raggiungendo la temperatura ottimale veramente con pochissima legna. Nella parte superiore del bruciatore una comoda piastra in inox per tostare il pane o utilizzabile come un tradizionale fornello. Il forno verticale "Smoker" cucinando normalmente, raggiunge una temperatura di 80-100 °C. Al suo interno ci sono 3 ripiani di cottura o semplicemente si può appendere la carne. A differenza del forno orizzontale, questo riceve la cottura diretta del fumo, ideale per carni molto grasse "salsicce, anguille, pesce etc." che risulteranno particolarmente dolci per effetto dell'affumicatura, in base anche alle legna utilizzate. Utilizzando lo Smoker a freddo invece, lasciando morire il fuoco aggiungendo di tanto in tanto del chippato di legno da frutto bagnato, è possibile affumicare ariste di maiale, roastbeef ecc. a temperature di 50-80 °C mantenendo la carne rosa da servire anche fredda con dei crostini. Con l'acquisto dei nostri barbecue in omaggio un comodo ricettario con spiegazioni dettagliate del loro funzionamento.

Prezzo 1400 € +iva

LOCO 500

DATI	TECNICI
Lunghezza	193 cm
Larghezza	82 cm.
Altezza	178 cm.
Piano Cottura	100X50
Area Cottura	4180 cm ²
Peso	280 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



Descrizione:

Barbecue da giardino con forno di 50 cm. di diametro, tutto in acciaio spessore 5mm. che garantisce un'induzione del calore uniforme, dopo un adeguato preriscaldamento, lascerà scivolare i fumi al di sopra della carne dandole un leggero tocco di affumicatura. Il forno orizzontale ha una griglia di 50X100 cm. Completamente smontabile per pulizia in lavastoviglie. La cottura dietetica senza rinunciare al sapore delle pietanze cotte in un tradizionale forno a legna, cucinando ad una temperatura di 100-130 C° (low&slow). La combustione avviene nel settore più basso, raggiungendo la temperatura ottimale veramente con pochissima legna. Nella parte superiore del bruciatore una comoda piastra in inox per tostare il pane o utilizzabile come un tradizionale grill.. Con l'acquisto dei nostri barbecue in omaggio un comodo ricettario con spiegazioni dettagliate del loro funzionamento.

Prezzo 1800 € +iva

LOCO 500 SMOKER

DATI	TECNICI
Lunghezza	226 cm
Larghezza	82 cm.
Altezza	168 cm.
Piano Cottura	100X50
Area Cottura	4180 cm ²
Peso	311 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



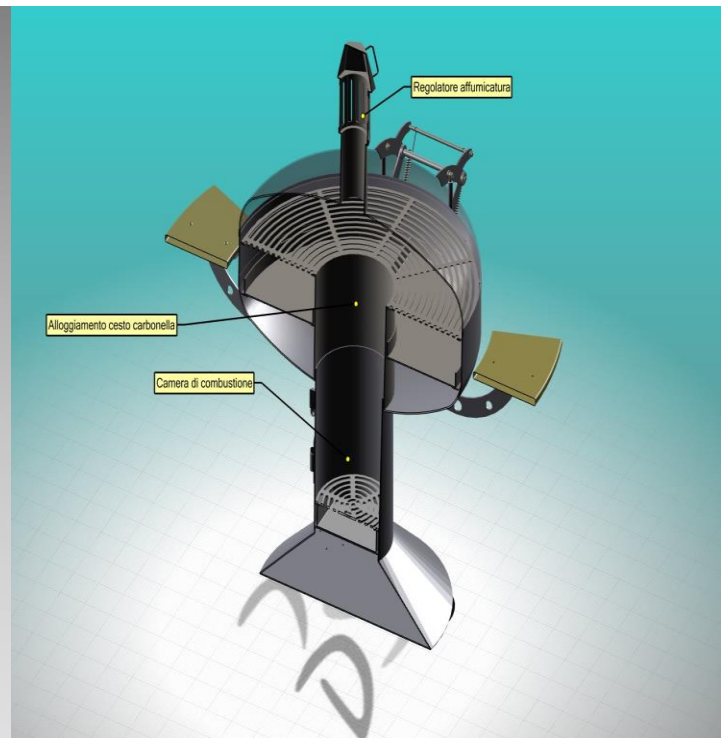
Descrizione:

Barbecue da giardino con forno di 50 cm. di diametro, tutto in acciaio spessore 5mm. che garantisce un'induzione del calore uniforme, dopo un adeguato preriscaldamento, lascerà scivolare i fumi al di sopra della carne dandole un leggero tocco di affumicatura. Il forno orizzontale ha una griglia di 50X100 cm. Completamente smontabile per pulizia in lavastoviglie. La cottura dietetica senza rinunciare al sapore delle pietanze cotte in un tradizionale forno a legna, cucinando ad una temperatura di 100-130 C° (low&slow). La combustione avviene nel settore più basso, raggiungendo la temperatura ottimale veramente con pochissima legna. Nella parte superiore del bruciatore una comoda piastra in inox per tostare il pane o utilizzabile come un tradizionale grill. Lo smoker è integrato e separato dal forno centrale, anche con combustione indipendente per affumicare mentre si cucinano altri cibi, all'interno due ripiani e un cassetto per le braci. Con l'acquisto dei nostri barbecue in omaggio un comodo ricettario con spiegazioni dettagliate del loro funzionamento.

Prezzo 2000 € +iva

ENTERPRISE BY TIME DESIGN

DATI	TECNICI
Lunghezza	130 cm
Larghezza	140 cm.
Altezza	172 cm.
Piano Cottura	Ø90 cm.
Area Cottura	3897 cm ²
Peso	158 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



Descrizione:

Barbecue ibrido, si possono utilizzare due tipi di cottura: tradizionale sistema a carbonella o con la cottura indiretta a basse temperature utilizzando la legna come un tradizionale smoker cucinando i cibi in modo genuino e dietetico; si può inoltre regolare l'uscita dei fumi dal camino regolando l'affumicatura. La vasca interna viene utilizzata per la brace nella cottura diretta, mentre nella cottura indiretta viene riempita d'acqua in modo da mantenere la carne morbida e come raccoglitore grasso. Il ripiano in refrattario permette di cucinare anche la pizza e/o il pane. È dotato inoltre di un « charcoal starter per l'accensione della carbonella e comodo reggi-bistecche per appoggiare le costate e/o le fiorentine dalla parte dell'osso, quando non vogliano restare verticali. Compreso nel kit anche un pratico manuale sull'uso del barbecue.

Prezzo 2300 € +iva

CHALLENGER

legna e/o carbonella

DATI	TECNICI
Lunghezza	200 cm
Larghezza	107 cm.
Altezza	166 cm.
Piano Cottura	110X40
Area Cottura	4400 cm ²
Peso	176 Kg.
Materiali	Acciaio, AISI 316

Descrizione:

Barbecue ibrido, si possono utilizzare due tipi di cottura: tradizionale sistema a carbonella o con la cottura indiretta a basse temperature utilizzando la legna come un tradizionale smoker cucinando i cibi in modo genuino e dietetico; si può inoltre regolare l'uscita dei fumi dal camino regolando l'affumicatura. La vasca interna viene utilizzata per la brace nella cottura diretta, mentre nella cottura indiretta viene riempita d'acqua in modo da mantenere la carne morbida e come raccoglitore grasso. Il ripiano in refrattario permette di cucinare anche la pizza e/o il pane. Compreso nel kit anche un pratico manuale sull'uso del barbecue.

Prezzo 2300 € +iva



LADY BUG

DATI	TECNICI
Lunghezza	114 cm
Larghezza	55 cm.
Altezza	51 cm.
Piano Cottura	Ø 50 cm.
Area Cottura	740 cm ²
Peso	28 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



Descrizione:

Comodo braciere per goderti il giardino non solo in estate.

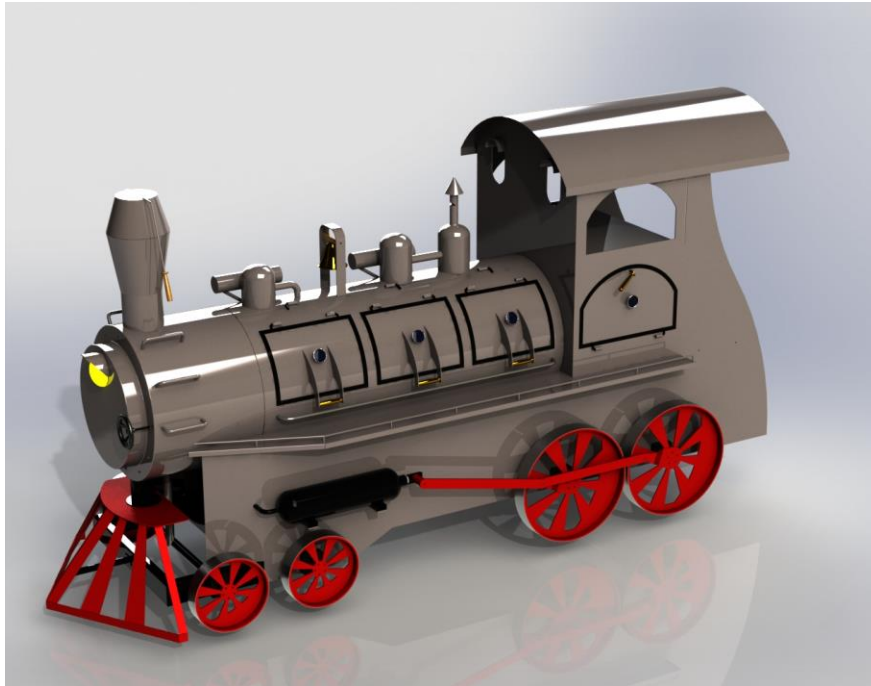
Può essere utilizzato come tradizionale braciere per riscaldarsi o per cucinare spiedini, castagne, etc.

Con i due supporti grill smontabili per utilizzare solo il braciere.

Negli accessori la possibilità di poter cambiare il grill con la piastra in acciaio inox.

Prezzo 500 € +iva

LOCO 800/900 PROFESSIONAL



Descrizione:

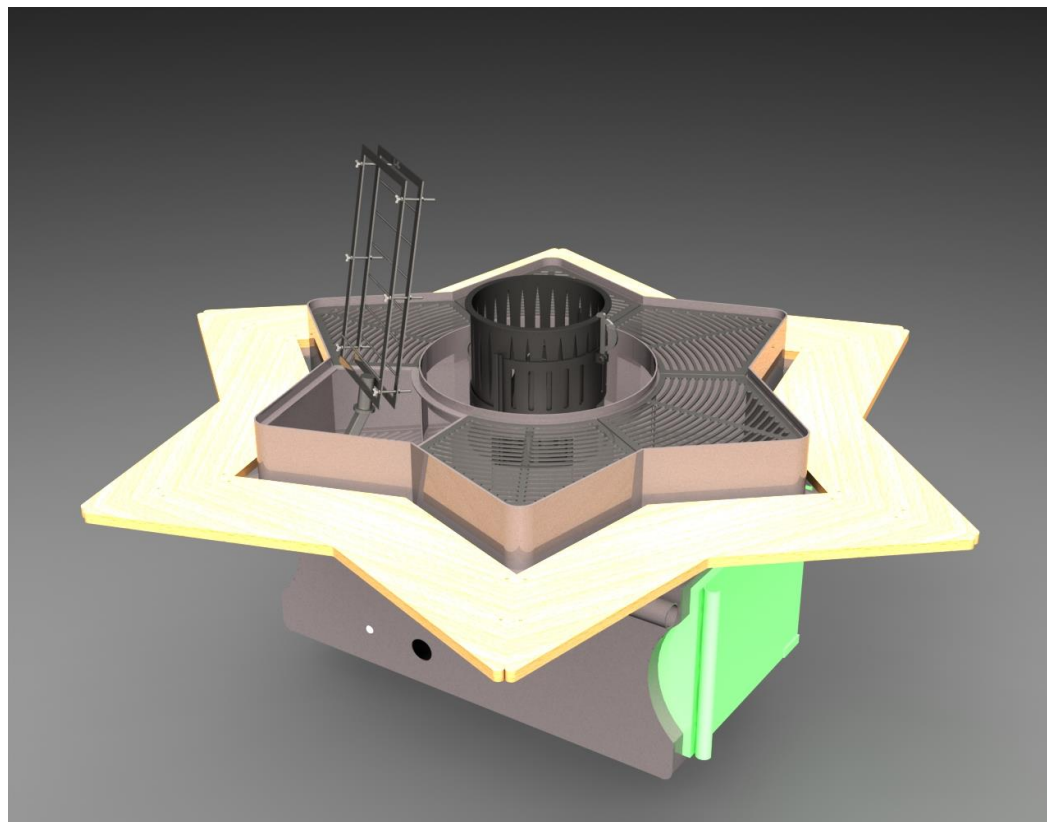
La versione professionale dello smoker americano, comprende due grill di cottura su due piani, nel forno centrale con la possibilità di cambiare i grill con ripiani per utilizzare teglie, sistema spiedo per cucinare due porchette da 40 kg. Nella versione 900 addirittura 3 spiedi con una lunghezza di 200 cm. Entrambe sono dotate di smoker indipendente e di un forno per pizze, sempre con sistema circolo fumi con le stesse caratteristiche di un forno per pizzerie tradizionale. Sistema S.R.S. (Smoke Recycle Sistem) brevettato, per avere la temperatura uniforme in tutte le zone del forno per cucinare senza bisogno di spostare o girare gli spiedi o i cibi. Questi attrezzi sono ideali per ristorazione e catering, la misura delle griglie per la **900** (200X90) cm. Su due ripiani e 4 ripiani da (70X90) cm. Nello smoker, forno pizza (100X70) cm. Per la **800** (150X80) cm. Su un ripiano, 4 ripiani (50X50) cm. Nello smoker, forno pizza (90X60) cm.

Possibilità di noleggio.

Prezzo (da concordare)

SHARE STAR

DATI	TECNICI
Lunghezza	175 cm
Larghezza	175cm.
Altezza	70 cm.
Piano Cottura	Ømax 100 cm.
Area Cottura	24000 cm ²
Peso	185 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno



Descrizione:

Braciere da giardino o da interno con la realizzazione della cappa su misura, studiato per il barbeque da condividere con gli amici. L' altezza di 70 cm. Permette a 6 persone di sedersi attorno e personalizzare la propria cottura, grazie a un sistema di gestione personalizzato delle braci.

Disponibili sono anche gli accessori per la cottura dell'Asado.

Munito di ruote poliuretaniche antiforatura per gli spostamenti e un frigo elettrico da 35 lt. incorporato, e un comodo vano per deposito legna

Prezzo 2990 € +iva

GONG 950

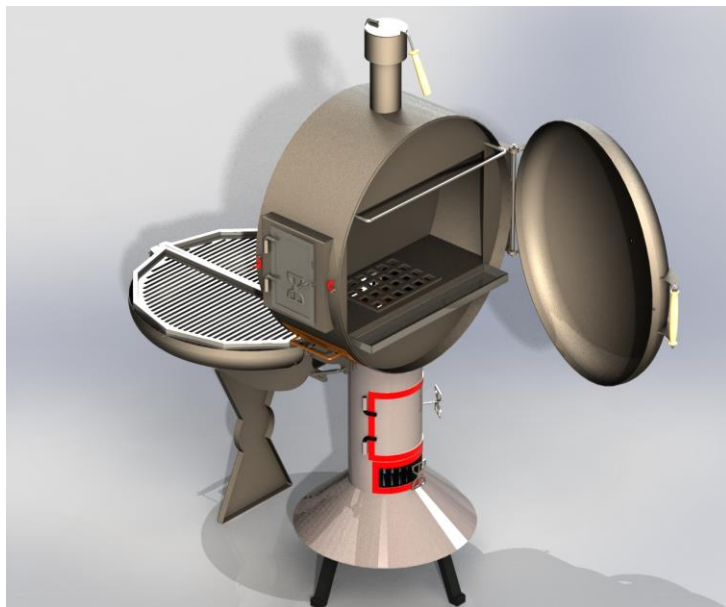
BY TIME DESIGN

DATI	TECNICI
Lunghezza	90 cm
Larghezza	109cm.
Altezza	217 cm.
Piano Cottura	Ø95 cm.
Area Cottura	5250 cm ²
Peso	250 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno

Descrizione:

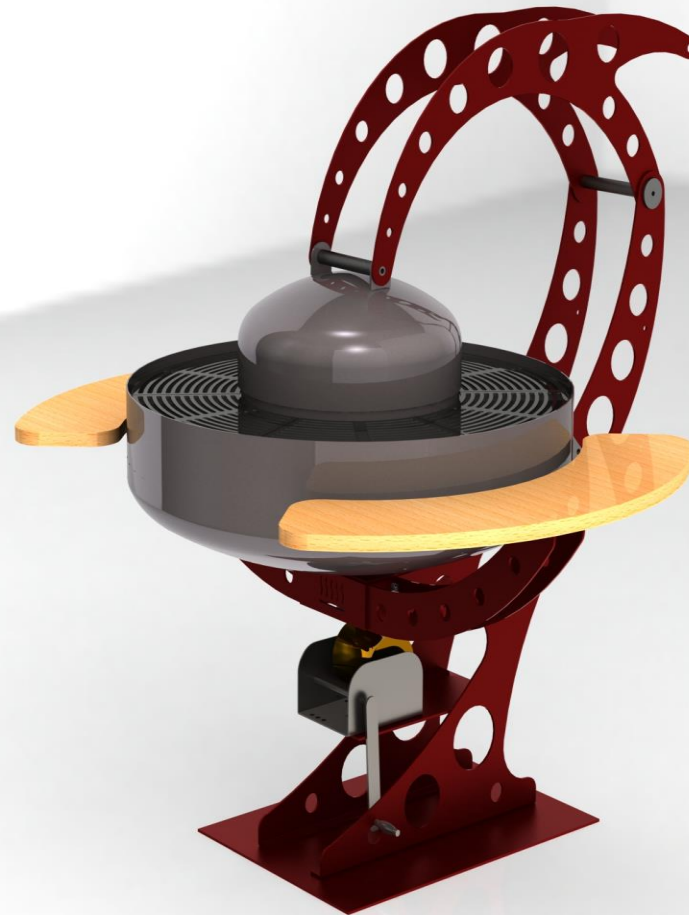
L'evoluzione del barbecue versatile, (BBQ-smoker-asado). La possibilità di gestire il fuoco: Alimentazione nel piedistallo per l'utilizzo di un tradizionale smoker, alimentazione superiore per cucinare le carni con cottura indiretta « asado » appendendo le costicine in verticale, con un comodo grill per cucinare verdure alla griglia, apertura a ventaglio, completamente richiudibile tutta in acciaio inox.

Prezzo 3500 € +iva



SATURN 1

DATI	TECNICI
Lunghezza	120 cm
Larghezza	150cm.
Altezza	200 cm.
Piano Cottura	Ømax 100 cm.
Area Cottura	24000 cm ²
Peso	176 Kg.
Materiali	Acciaio, Legno

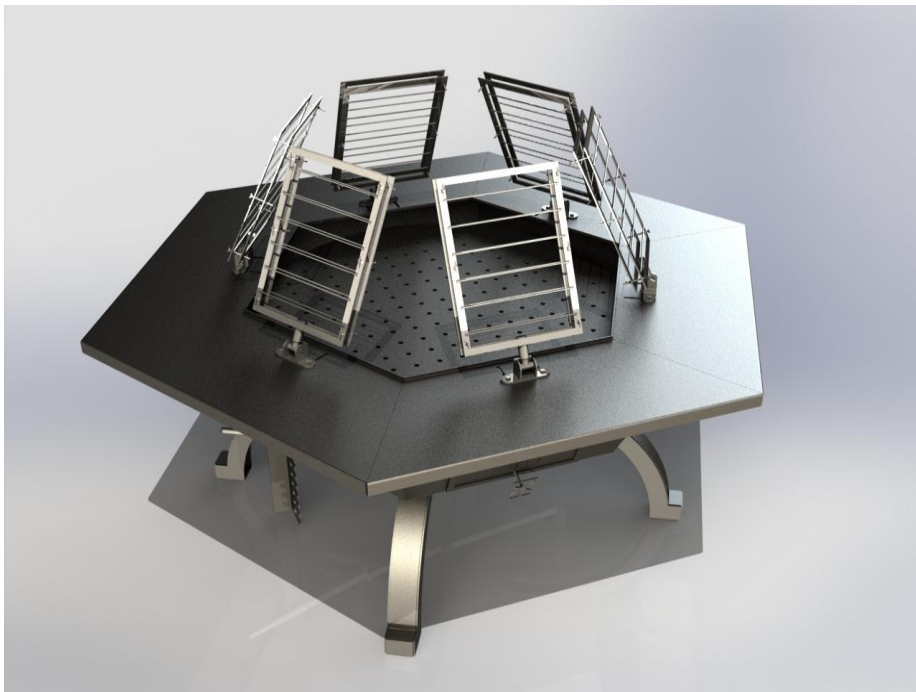
**Descrizione:**

Braciere da giardino con sistema grill girevole a 360° , con tappo per controllo temperatura e mantenimento delle Braci, movimentato da un verricello . Cavalletto di design personalizzabile.

Disponibile in vari colori

Prezzo 2980 € +iva

IL FOGOLAR BY TIME DESIGN



DATI	TECNICI
Lunghezza	217 cm
Larghezza	217 cm.
Altezza	148 cm.
Piano Cottura	34X49 cm.(X6)
Area Cottura	9996 cm ²
Peso	277 Kg.
Materiale	Acciaio

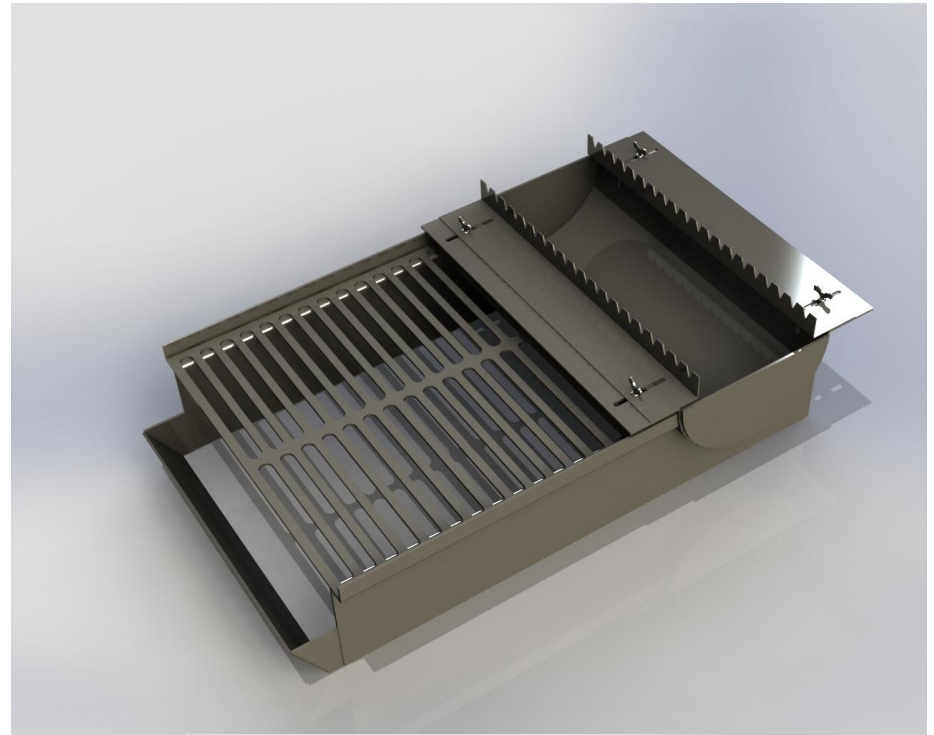
Descrizione:

Braciere da giardino o da interno con la realizzazione della cappa su misura, studiato per la cottura dell' asado argentino, con 6 postazioni di cottura regolabili e intercambiabili con mini barbecue (BBQ combo) fatti su misura da appoggiare sui ripiani, per cucinare arrostiticini, spiedini, ecc. alla brace. Il ripiano del fuoco è regolabile per l' utilizzo di legna o carbone, un comodo portello per pulizia ceneri, in dotazione anche 6 vaschette in acciaio inox per raccogliere i grassi, i mini barbecue sono accessori non inclusi nel prezzo, e possono essere acquistati separatamente.

Prezzo 2800 € +iva

BBQ COMBO

DATI	TECNICI
Lunghezza	70 cm
Larghezza	40 cm.
Altezza	21 cm.
Piano Cottura	37X38
Area Cottura	1406 cm ²
Peso	19 Kg.
Materiale	Acciaio 316



Descrizione:

Barbecue combinato con grill arrostiticini regolabile apertura min. 13 cm. Max. 24 cm. Anche per cuocere spiedini più grandi, in omaggio 20 spiedini in acciaio 316 lungh. 30 cm. Accessorio per il (fogolar) disponibile anche con piedistallo smontabile con due altezze: 30 e 90 cm. Piano cottura.

Misure in cm: Lungh. 70 Customizzabile incluso nel prezzo!!
Largh. 40
Altezz. 21

Prezzo 400 € +iva con gambe 450 € +iva



EASY GRILL

DATI	TECNICI
Lunghezza	108 cm
Larghezza	76 cm.
Altezza	15-20 cm.
Piano Cottura	101X71
Area Cottura	7171 cm ²
Peso	14 Kg.
Materiale	Acciaio 316



Descrizione:

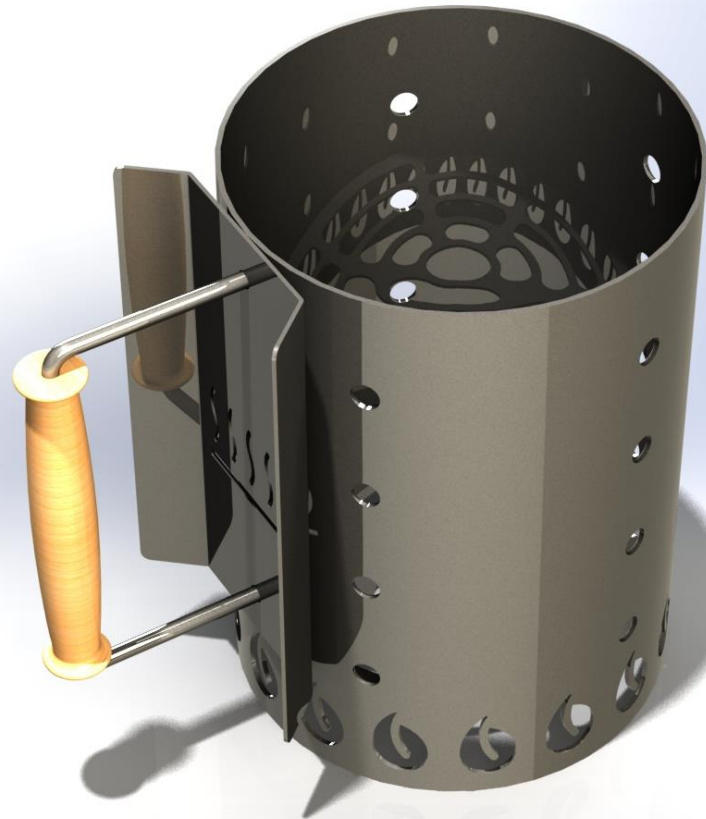
Barbecue grill tattico completamente smontabile, con sacca lavabile compresa nel prezzo, minimo ingombro da portare sempre con voi.

Disponibili nelle misure **60X40** (180 €) e **80X50** (220 €)

Prezzo 300 € +iva

CHARCOAL STARTER

DATI	TECNICI
Lunghezza	35 cm
Larghezza	219 cm.
Altezza	36 cm.
Diametro	21 cm.
Spessore	1 mm.
Peso	2,5 Kg.
Materiale	Acciaio 316



Descrizione:

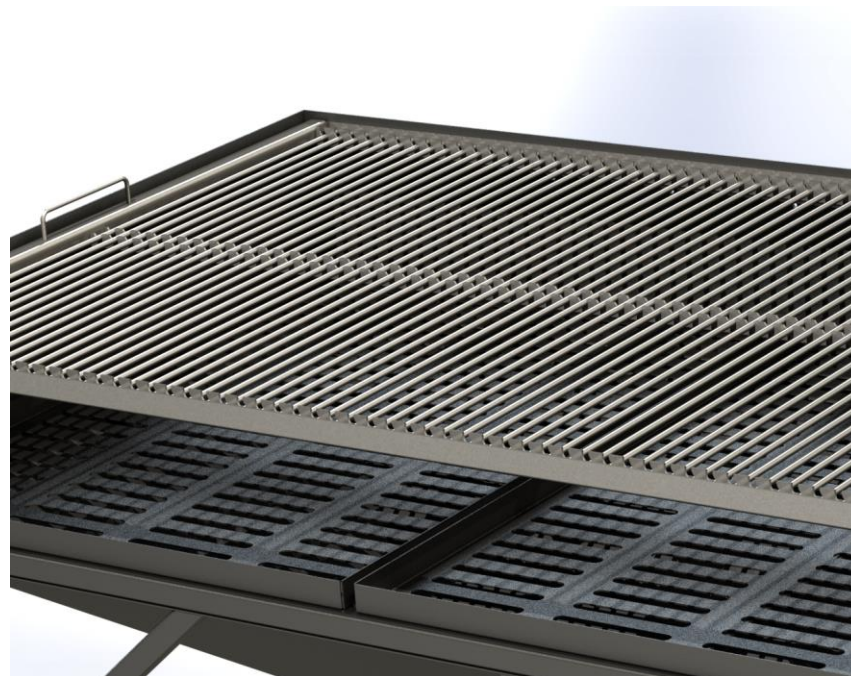
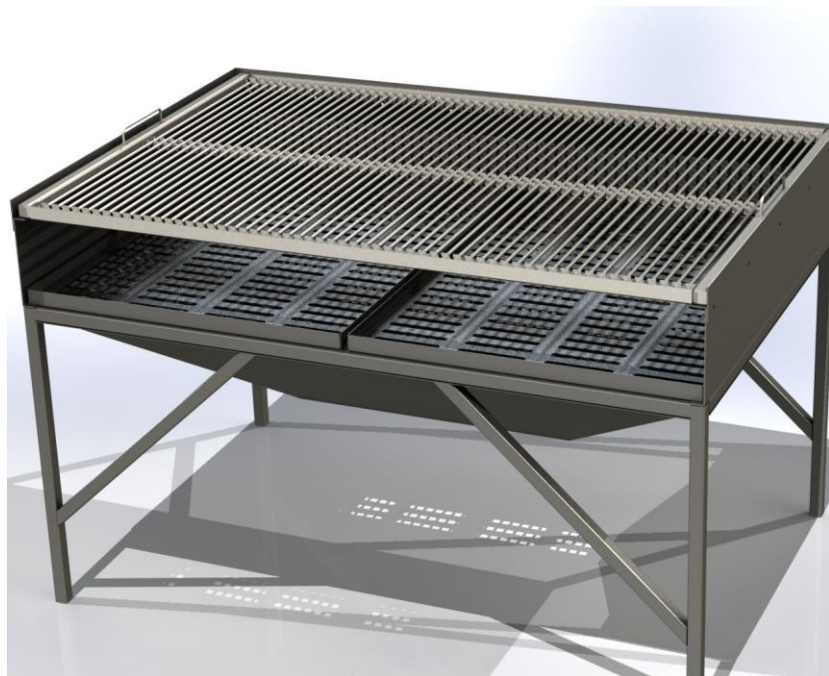
Charcoal starter in acciaio inossidabile

Customizzabile incluso nel prezzo!!

Prezzo 100 € +iva

MODULO GRILL

150X100



Descrizione:

Grill professionale a moduli separati con **Larghezza 100 cm. - Lunghezza 150 cm. Altezza 90 cm. (su misura)** - Sgocciolatoio grassi Intermedio, tondi diam. 8 mm. estraibili e con serie di ricambio per sostituire i tondi quando la cottura lo necessita.

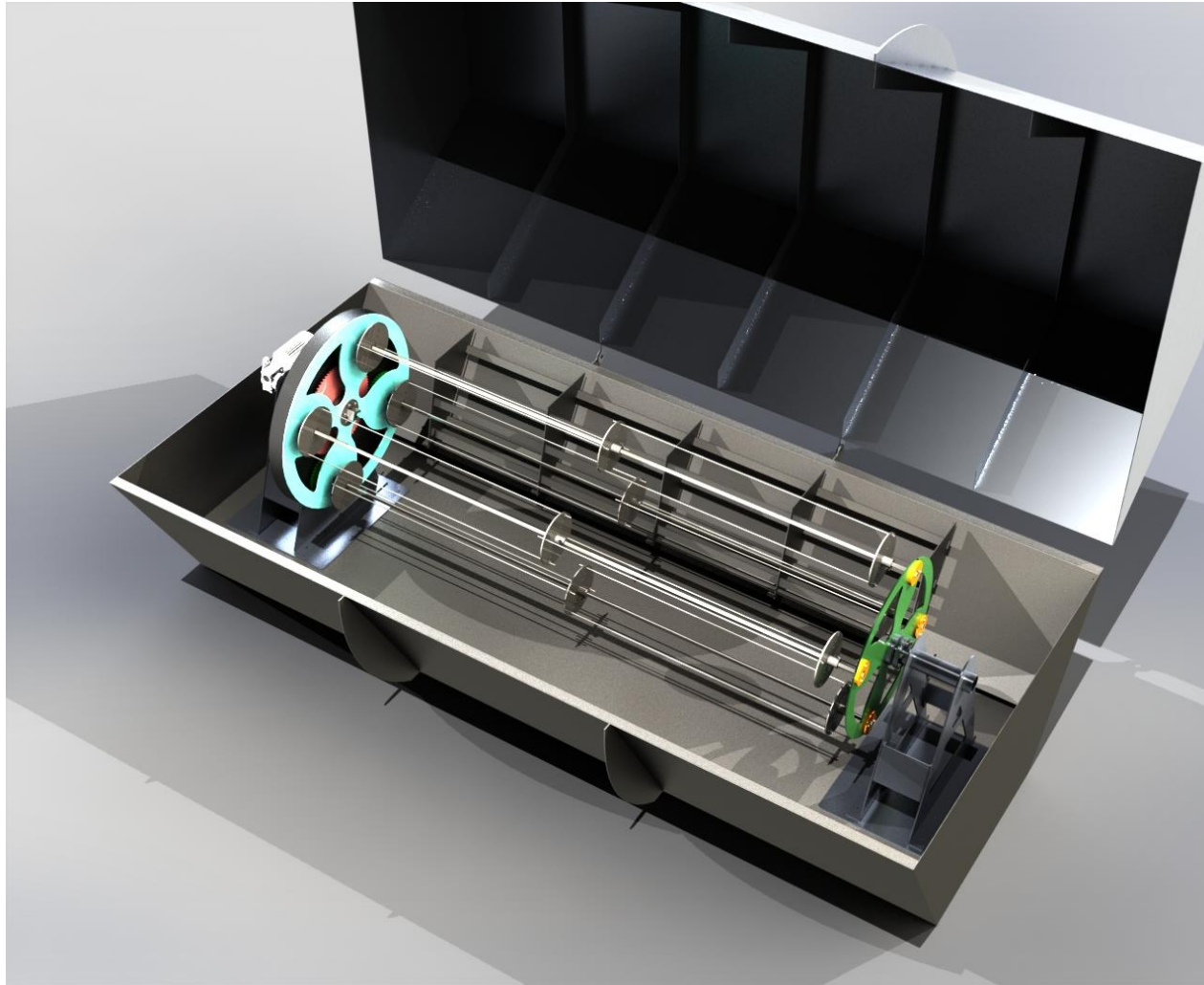
Le ceneri esauste cadono nel raccoglitore sottostante senza bisogno di toglierle o ammucciarle in cottura.

Con il kit di aspirazione motorizzata (opzionale) si può accelerare questo processo quando la cottura lo richieda.

In abbinamento su richiesta sistemi integrati su misura di armadi coibentati per produzione braci indoor & outdoor.

Prezzo: Tutto acciaio inox 2300 € +iva - banco in acciaio verniciato alta temperatura 1600 € +iva - Kit aspirazione 1500 € +iva

GIRARROSTO PLANETARIUM



Descrizione:

Girarrosto planetario a 4 o 8 spiedi planetari più uno centrale con gabbia di serraggio Lunghezza spiedi 200 cm. Con guscio coibentato e coperchio in alluminio anodizzato, come tutti i meccanismi di rotazione , sistema di rotazione a cuscinetti a sfere
Garantisce un carico di 300 Kg.- motore da 2 cv. Comandato da inverter, sistema di rapporto 1:2 sfalsato in modo che dopo Un giro completo i planetari ritardano di 1° a giro in modo da non presentare la stessa faccia al passaggio vicini al calore.
Possibilità di allestimento rimorchi per uso street food.

Prezzo 4800 € +iva