

KOPA

Grilling Solutions



- 8 Forno a carbone
- 20 Robata
- 36 Parilla
- 50 Hibachi & Yakitori
- 61 Linea Grill
- 74 Fireplace
- 84 Forni Pizza
- 94 Custom
- 100 Colori & Finiture
- 102 Mychef



RADICATI NELLA NATURA, DOMATI DAL FUOCO

La storia di KOPA inizia nel 2013 con una visione chiara: creare soluzioni di cottura alla griglia che unissero efficienza e qualità gastronomica.

Ispirandoci alla ricca tradizione culinaria slovena, progettiamo attrezzature ad alte prestazioni capaci di esaltare i sapori autentici, sia con carbone, gas o elettricità.

Con KOPA, gli chef sono liberi di esprimere la propria creatività, dando vita a piatti che non sono solo memorabili nel gusto, ma anche esperienze culinarie complete.



PROGETTATI CON ESPERIENZA, ISPIRATI DALLA PASSIONE

In KOPA, fondiamo design industriale e funzionalità, creando attrezzature pensate per essere esibite come parte integrante della cucina.

La conoscenza alimenta l'innovazione, mentre la maestria artigianale garantisce l'eccellenza: ogni prodotto nasce da tecnologie avanzate e viene affinato con cura artigianale.

Perfettamente integrati nelle cucine professionali di oggi, i nostri strumenti uniscono un design d'impatto a performance pratiche, diventando una parte fondamentale sia dell'ambiente di lavoro che dell'esperienza gastronomica.



F O R
N O
A
C A R
B O N
E



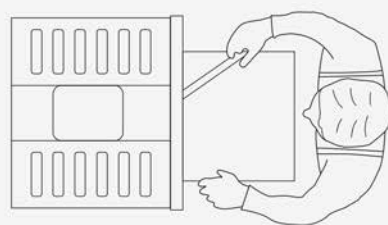
FORNI A CARBONE



KOPA forni a carbone. I forni a carbone KOPA combinano il gusto autentico della griglia con l'efficienza di un forno. Riduce i tempi di cottura fino al 40%, consuma fino al 50% in meno di carbone e offre piatti più succosi e di qualità superiore, ottimizzando spazio e versatilità in cucina.

IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA GRIGLIA E FORNO

KOPA è la perfetta fusione tra griglia e forno. La combustione controllata del carbone all'interno della camera evita lo sviluppo di fiamme libere, garantendo che la superficie degli alimenti non si bruci mai, preservandone la naturale succosità e arricchendola con un inconfondibile aroma BBQ. Progettato con tecnologie avanzate, ogni forno KOPA unisce efficienza energetica a un design elegante e a un prezzo accessibile. Un'ampia gamma di optional ti consente di personalizzare il tuo KOPA in base alle esigenze specifiche e di integrarlo perfettamente con altre attrezzature di cucina di alta gamma – creando l'immagine completa di una cucina professionale moderna.



Efficienza & Velocità

Rispetto a una griglia aperta o ad altri forni della stessa capacità, KOPA consente un notevole risparmio di combustibile. Utilizzando carbone di alta qualità, il forno offre un'efficienza superiore rispetto alle alternative a gas o elettriche. Anche i tempi di cottura sono più rapidi: ad esempio, una bistecca da 350 g e 4 cm di spessore cotta al punto medio (media cottura) è pronta in soli 4 minuti – il 30% più veloce rispetto a una griglia aperta a carbone.

Versatilità in Cucina

Grazie alla sua combinazione unica di griglia e forno, KOPA consente di preparare un'incredibile varietà di piatti. Dalla carne al pesce, dalle verdure alle pizze, focacce e pietanze in teglia, l'elevata temperatura costante garantisce ogni volta un gusto e una consistenza eccellenti.

Ingegneria di Qualità

Ogni forno è realizzato con tecnologie avanzate e cura artigianale. L'innovativa struttura assicura una distribuzione uniforme del calore, mentre l'isolamento ad alte prestazioni riduce al minimo la dispersione energetica e garantisce un ambiente di lavoro confortevole. Il sistema ergonomico di chiusura ammortizzata dello sportello, la protezione anti-fiamma e le prese d'aria intuitive rendono il forno facile e sicuro da utilizzare, anche nelle cucine più trafficate.

Progettato per Stupire

I forni KOPA sono tanto eleganti quanto funzionali. Con una struttura esterna in acciaio inox, frontale smaltato, termometro integrato, cassetto raccogli-cenere, vaschetta raccogli-grassi e isolamento altamente efficiente, ogni dettaglio è studiato per garantire durata e praticità. Il design raffinato rende il forno un vero protagonista in ogni cucina moderna, perfettamente visibile e apprezzabile anche dagli ospiti.

Caratteristiche principali

Sistema integrato di Fire-Break e Ventilazione – progettato per una pulizia facile e un controllo preciso del flusso d'aria

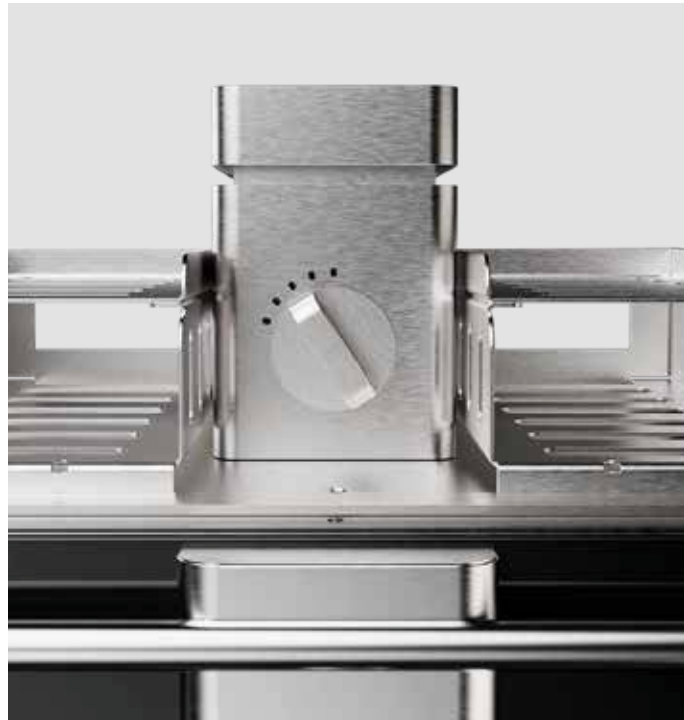
Porta Soft-Close – il freno idraulico garantisce un'apertura e chiusura fluida e sicura

Camera di cottura spaziosa – in tutti i modelli, anche nel più compatto (301), che può comunque ospitare due griglie come le versioni più grandi

Camera in acciaio inox refrattario – per una distribuzione ottimale del calore e massima durata

Ampia vaschetta raccogli-gocce e cassetto cenere robusto – per una gestione semplice e pulita dei residui di cottura

DETTAGLI & OPTIONAL



Fire-Break integrato

Sistema tagliafuoco integrato e smontabile con inserto lavabile e presa d'aria superiore integrata.



Termometro

Garantisce un controllo preciso della temperatura all'interno della camera di cottura. Incluso come dotazione standard su tutti i modelli C con vano caldo.



Camera di cottura

Realizzata in acciaio inox refrattario di alta qualità per garantire prestazioni durature e anni di utilizzo affidabile. La griglia rinforzata con barriera posteriore mantiene il cibo in posizione, rendendo ogni sessione di cottura più semplice e sicura.



Leva della presa d'aria inferiore

Progettata per regolare il flusso d'aria nella camera di combustione, consente un controllo preciso della temperatura e un incremento di calore quando necessario.

FORNO A CARBONE

Basic



Modello	201
Coperti	25
Alimentazione	
Peso (netto) kg	110
Dimensioni mm	W512 D549 H810
Griglia mm	370 x 380

OS



Modello	301
Coperti	50
Alimentazione	
Peso (netto) kg	140
Dimensioni mm	W712 D548 H890
Griglia mm	570x 380

301OS

Modello	301OS
Coperti	50
Alimentazione	
Peso (netto) kg	155
Dimensioni mm	W712 D548 H1121
Griglia mm	570x 380

C



Modello	301C
Coperti	50
Alimentazione	
Peso (netto) kg	166
Dimensioni mm	W712 D548 H1121
Griglia mm	570x 380

S



Modello	301S
Coperti	50
Alimentazione	
Peso (netto) kg	186
Dimensioni mm	W712 D548 H1865
Griglia mm	570x 380

SOS



Modello	301SOS
Coperti	50
Alimentazione	
Peso (netto) kg	201
Dimensioni mm	W712 D548 H2096
Griglia mm	570x 380

SC



Modello	301SC
Coperti	50
Alimentazione	
Peso (netto) kg	212
Dimensioni mm	W712 D548 H2096
Griglia mm	570x 380

Modello	401
Coperti	80
Alimentazione	
Peso (netto) kg	200
Dimensioni mm	W712 D697 H1104
Griglia mm	570 x 530

401OS

Modello	401OS
Coperti	80
Alimentazione	
Peso (netto) kg	220
Dimensioni mm	W712 D697 H1392
Griglia mm	570 x 530

401C

Modello	401C
Coperti	80
Alimentazione	
Peso (netto) kg	234
Dimensioni mm	W712 D697 H1431
Griglia mm	570 x 530

401S

Modello	401S
Coperti	80
Alimentazione	
Peso (netto) kg	258
Dimensioni mm	W712 D697 H1930
Griglia mm	570 x 530

401SOS

Modello	401SOS
Coperti	80
Alimentazione	
Peso (netto) kg	278
Dimensioni mm	W712 D697 H2156
Griglia mm	570 x 530

401SC

Modello	401SC
Coperti	80
Alimentazione	
Peso (netto) kg	292
Dimensioni mm	W712 D697 H2406
Griglia mm	570 x 530

Modello	501
Coperti	110
Alimentazione	
Peso (netto) kg	245
Dimensioni mm	W912 D697 H1062
Griglia mm	764x 530

501OS

Modello	501OS
Coperti	110
Alimentazione	
Peso (netto) kg	268
Dimensioni mm	W912 D697 H1326
Griglia mm	764x 530

501C

Modello	501C
Coperti	110
Alimentazione	
Peso (netto) kg	289
Dimensioni mm	W912 D697 H1391
Griglia mm	764x 530

501S

Modello	501S
Coperti	110
Alimentazione	
Peso (netto) kg	321
Dimensioni mm	W912 D697 H1810
Griglia mm	764x 530

501SOS

Modello	501SOS
Coperti	110
Alimentazione	
Peso (netto) kg	344
Dimensioni mm	W912 D697 H2151
Griglia mm	764x 530

501SC

Modello	501SC
Coperti	110
Alimentazione	
Peso (netto) kg	365
Dimensioni mm	W912 D697 H2216
Griglia mm	764x 530

Colori standard disponibili



Rosso



Marrone



Nero



Acciaio



Carbone

OPTIONAL

Supporto chiuso



Supporto a cassetti



Supporto aperto



Armadio riscaldato



Ripiani riscaldati



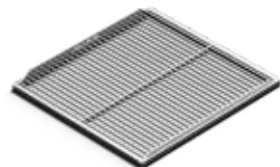
Ruote



Grate per carbonella



Griglia



Supporto per spiedini



Pannello isolante



Pinza



Pinza a forbice piatta



Pinza a forbice



Spazzola

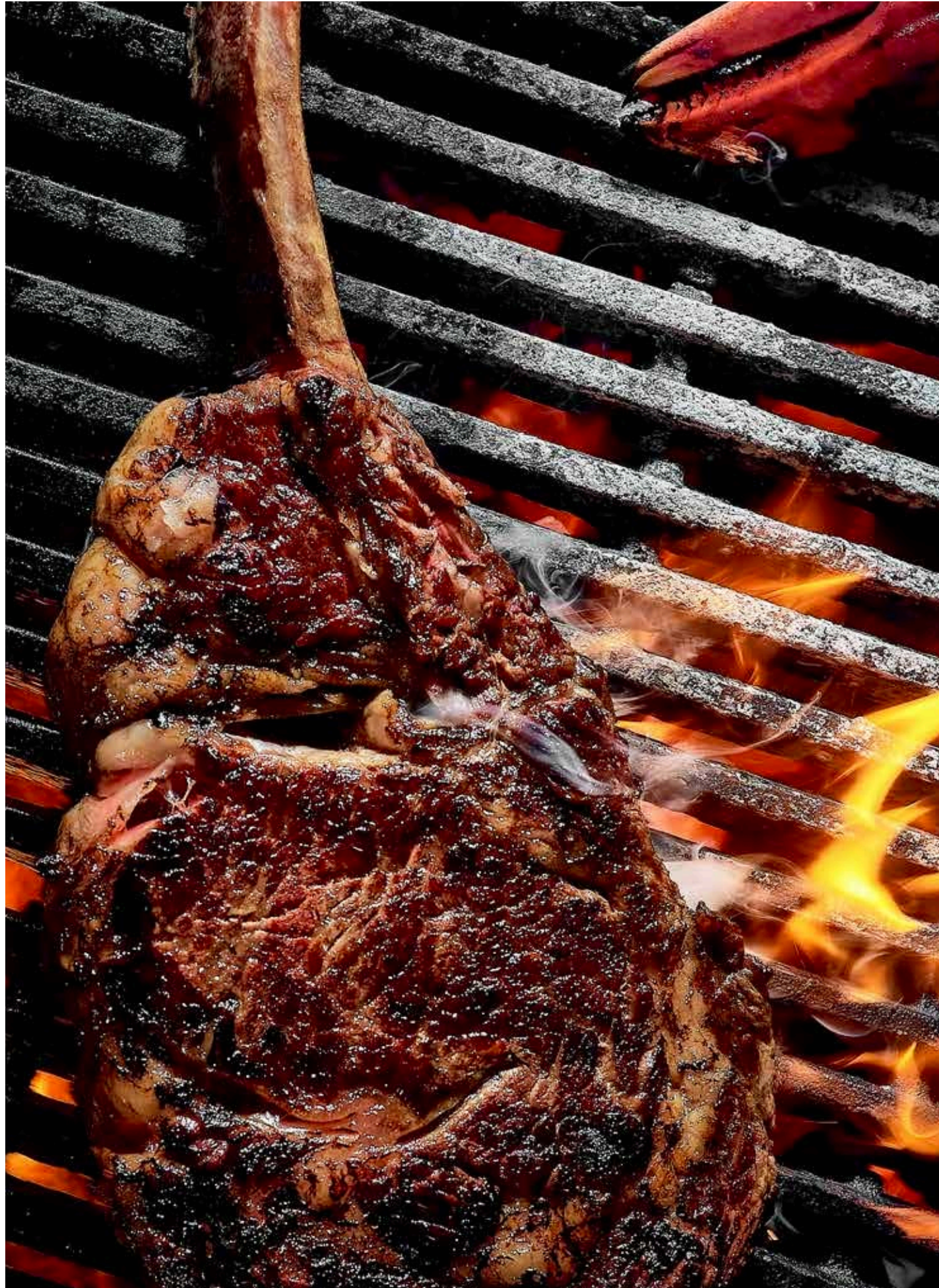


Affumicatore





R O
B A
T A



ROBATA GRILL



Le rinomate griglie **Robata** sono progettate per ristoranti e locali in cui la cucina va oltre la semplice funzionalità, trasformandosi in un elemento centrale dell'esperienza gastronomica — portando spettacolo, calore e atmosfera in ogni piatto.

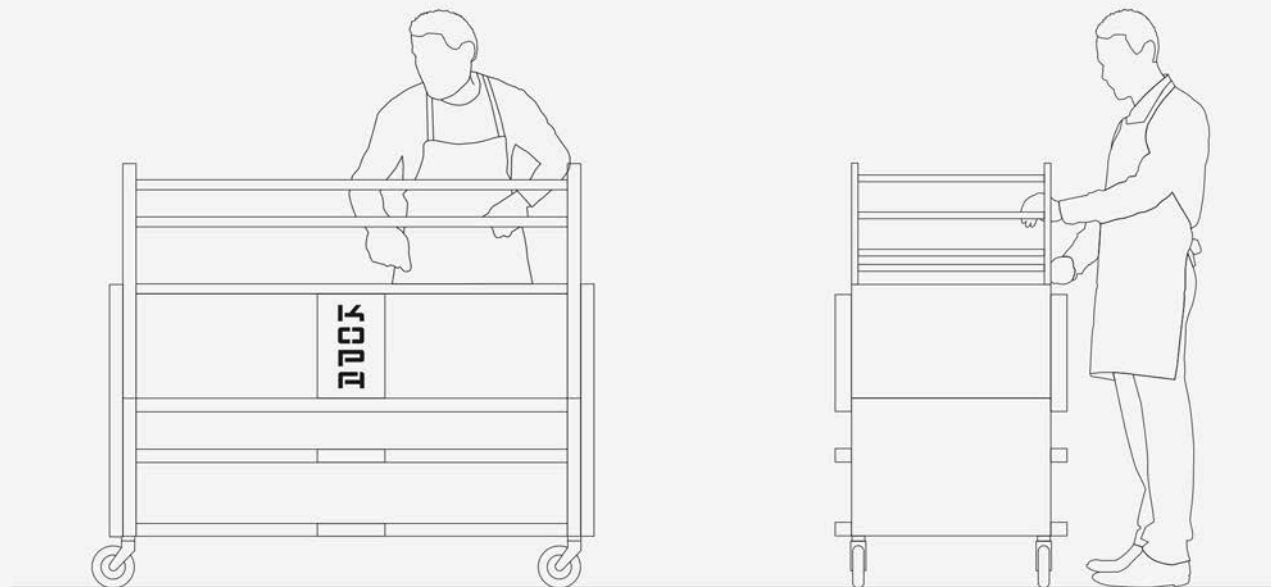
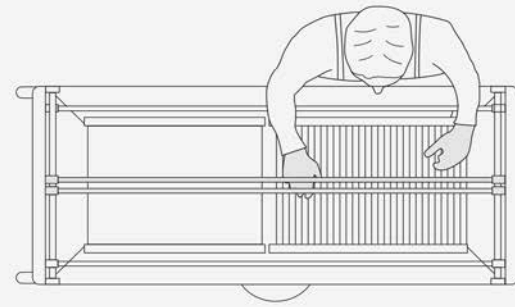
Ideali sia per ambienti interni che esterni, rappresentano la soluzione perfetta per la cottura live e le grigliate a vista davanti agli ospiti.

Realizzate interamente in acciaio inox di alta qualità, le nostre griglie Robata offrono una versatilità eccezionale, adattandosi a un'ampia varietà di cucine e preparazioni.

Il sistema di grigliatura su più livelli crea diverse zone di calore, consentendo agli chef di cuocere e mantenere i cibi in temperatura con precisione e facilità.

LA TRADIZIONE INCONTRA LA PRESTAZIONE MODERNA

La Robata è un'antica tradizione giapponese di cottura alla griglia, nata dai pescatori del nord del Giappone che cucinavano il pescato del giorno su bracieri di carbone ardente. Oggi la griglia Robata è diventata un elemento centrale nelle cucine professionali, dove la cottura non è solo funzionale ma rappresenta una parte integrante dell'esperienza gastronomica, portando spettacolo e atmosfera direttamente davanti agli ospiti.



Costruita per durare

La KOPA Robata è progettata per resistere alle condizioni più impegnative dell'uso professionale. Realizzata in acciaio inox di alta qualità e costruita come un vero e proprio carro armato, garantisce una durata eccezionale nel tempo. Il focolare è rivestito con mattoni refrattari in chamotte, che assicurano un'eccellente accumulazione del calore e una lunga vita operativa. Quando necessario, i mattoni possono essere sostituiti facilmente senza l'intervento di un tecnico.

Efficienza e sicurezza

Grazie all'eccellente isolamento termico e alla struttura ventilata naturalmente, KOPA Robata impedisce il surriscaldamento delle superfici esterne, garantendo la sicurezza di chef e ospiti. Questo sistema di isolamento riduce inoltre la dispersione di calore e i consumi energetici, assicurando un funzionamento efficiente anche durante i servizi più lunghi e intensi.

Versatilità in ogni cucina

KOPA Robata, grazie al suo design intelligente, crea diverse zone di calore, permettendo agli chef di grigliare e mantenere in temperatura piatti differenti contemporaneamente. La sua adattabilità la rende ideale per un'ampia varietà di cucine: dagli spiedini giapponesi tradizionali a carni, pesce, verdure o qualsiasi pietanza in cui la cottura a fuoco vivo aggiunge gusto e spettacolarità.

Professionalità nel design

Come tutti i prodotti KOPA, anche la Robata grill unisce ingegneria avanzata e materiali di alta qualità. Il risultato è una macchina performante e affidabile, che si integra perfettamente nelle cucine professionali moderne. Disponibile in diverse configurazioni, la KOPA Robata si adatta alle esigenze specifiche del tuo ristorante, garantendo massime prestazioni e una presentazione di alto livello.

GRIGLIA A INFRAROSSI PROFESSIONALE

La nostra innovativa **griglia a infrarossi** stabilisce un nuovo punto di riferimento nella cottura professionale, combinando **lampade alogene a filamento di carbonio** con un design e una schermatura avanzati. A differenza delle griglie tradizionali, che si basano sulla convezione e su tempi di riscaldamento più lunghi, questo sistema fornisce **calore radiante diretto** con velocità e precisione eccezionali.



Caratteristiche principali

Riscaldamento ultrarapido. La griglia raggiunge la piena temperatura di cottura in soli 2 minuti. Con una temperatura della sorgente di 1.350 °C, offre prestazioni immediate senza i lunghi tempi di preriscaldamento tipici dei sistemi a gas o a carbone.

Bassa convezione, alta efficienza. Il flusso d'aria minimo consente ai cibi di mantenere i succhi naturali. L'energia a infrarossi penetra rapidamente, sigillando l'umidità all'interno e creando una superficie perfettamente dorata.

Caramellizzazione superiore. La radiazione intensa e concentrata produce una doratura ricca e appetitosa, anche senza l'uso delle griglie tradizionali. È la soluzione ideale per la cottura in stile asiatico, dove il calore radiante diretto esalta i sapori senza lasciare segni marcati di contatto.

Comfort e sicurezza dell'operatore. Un sistema di schermatura protegge l'operatore dalla radiazione infrarossa, evitando che il calore si diffonda all'esterno della zona di cottura. Ciò garantisce un ambiente di lavoro confortevole, anche durante i servizi più lunghi.

Controllo reattivo. Le lampade alogene rispondono quasi istantaneamente alle regolazioni di potenza, consentendo agli chef di modulare con precisione l'intensità di cottura, dai piatti più delicati ai tagli di carne più consistenti.

Vantaggi per le cucine professionali

Servizio più rapido e tempi di attesa ridotti
 Risultati più saporiti, grazie alla migliore ritenzione dell'umidità naturale
 Prestazioni energeticamente efficienti rispetto alle griglie tradizionali
 Utilizzo sicuro, ergonomico e pulito, senza fumo né calore eccessivo nell'ambiente di lavoro
 Alternativa sostenibile alle attrezzature a gas o a carbone, ideale per cucine a zero emissioni

Vantaggi ambientali

Zero emissioni sul posto. Essendo un sistema completamente elettrico, la griglia funziona senza fumo, vapori o emissioni di CO₂, a differenza delle griglie a gas o a carbone.

Ambiente di lavoro più pulito. L'assenza di residui di combustione e di gas nocivi rende le cucine più salubri e riduce la necessità di costosi sistemi di ventilazione.

Efficienza energetica. Il calore a infrarossi diretto trasferisce l'energia al cibo in modo più efficace rispetto alla convezione o alla fiamma libera, riducendo gli sprechi di energia.

Pronta per il futuro. Con sempre più cucine orientate verso soluzioni sostenibili e completamente elettriche, questa griglia rappresenta la scelta ideale per ristoranti, hotel e servizi di catering che desiderano ridurre la propria impronta di carbonio.

GRIGLIA ROBATA A GAS CON PIETRA LAVICA

Progettata per le cucine professionali più esigenti, la nostra **griglia a gas con sistema a pietra lavica** offre risultati di cottura autentici, garantendo al contempo massima durata e facilità di manutenzione.

Realizzata in **acciaio inox di alta qualità**, unisce una struttura robusta alle prestazioni di cottura tradizionali che gli chef si aspettano.



Caratteristiche principali

Sistema di cottura a pietra lavica. Le pietre laviche naturali distribuiscono il calore in modo uniforme su tutta la superficie di cottura, catturando succhi e aromi e offrendo il gusto e il profumo autentico della griglia che i clienti amano.

Bruciatori in acciaio inox di alta qualità. I bruciatori di precisione garantiscono un'erogazione di calore potente e costante, assicurando prestazioni affidabili anche durante i periodi di massima attività.

Schermi protettivi dei bruciatori in acciaio inox 316. Realizzati in acciaio inox marino, proteggono i bruciatori da gocce e fiammate improvvise, prolungandone la durata e mantenendo una combustione efficiente.

Schermi protettivi sostituibili. Gli schermi possono essere sostituiti singolarmente senza dover cambiare l'intero gruppo bruciatore, riducendo tempi di fermo e costi di manutenzione.

Esperienza di grigliatura tradizionale. Offre caramellizzazione eccellente, cottura perfette e un gusto deciso, con il piacere tattile che gli chef apprezzano.

Vantaggi per le cucine professionali

Gusto autentico: le pietre laviche vaporizzano i succhi, trasformandoli in fumo aromatico che conferisce ai cibi il classico sapore della griglia

Durabilità: costruita con componenti in acciaio inox di alta qualità, resiste all'uso intenso e continuativo negli ambienti professionali

Manutenzione ridotta: si sostituiscono solo gli schermi quando necessario, riducendo le spese di gestione

Calore costante: le pietre laviche accumulano e diffondono il calore in modo stabile, assicurando risultati uniformi

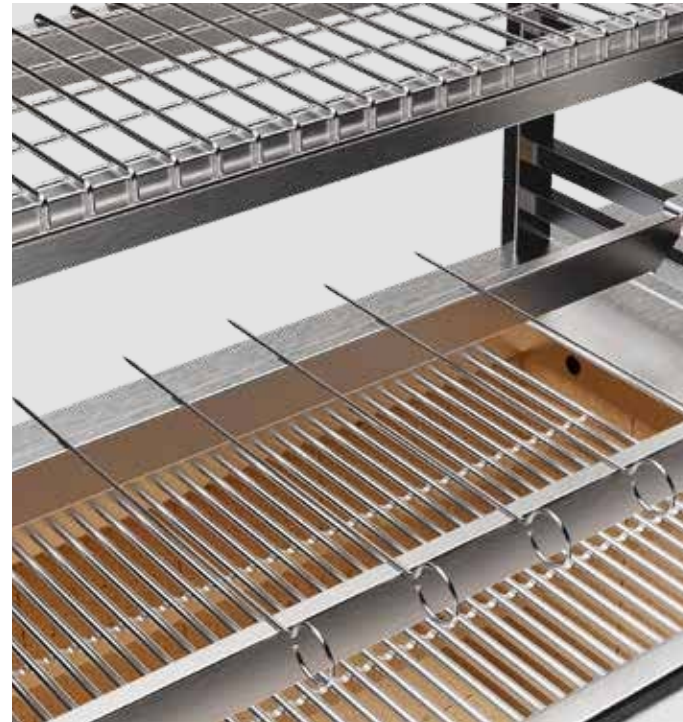
Versatilità: ideale per carne, pesce e verdure, offre flessibilità nella preparazione di menu diversificati

DETTAGLI & OPTIONAL



Griglia inferiore

Si inserisce saldamente sulla robusta struttura della griglia, garantendo stabilità e supporto affidabile durante ogni fase di cottura.



Supporto orizzontale con griglia inferiore

Consente la cottura simultanea su più livelli, offrendo maggiore flessibilità e capacità in ogni sessione di grigliatura.



Viti di bloccaggio

Fissano saldamente i supporti orizzontali in posizione, garantendo stabilità e sicurezza durante l'utilizzo.



Cottura multilivello

Consente di cuocere fino a cinque livelli contemporaneamente, con zone di temperatura differenziate, offrendo la massima libertà nella preparazione simultanea di diversi alimenti.

ROBATA GRILL

Integrata



Da tavolo



Da tavolo con tavolini laterali



Libera installazione



Libera installazione con tavolini laterali



Doppio Robata con stazione condimenti



Modello	R90D	R90DE*	R90GD
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W900 D590 H693		

Modello	R90T	R90TE*	R90GT
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W980 D686 H700		

Modello	R90TT	R90TTE*	R90GTT
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1340 D830 H700		

Modello	R90S	R90SE*	R90GS
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W980 D686 H1250		

Modello	R90ST	R90STE*	R90GST
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1340 D830 H1250		

Modello	R120D	R120DE*	R120GD
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1360 D590 H693		

Modello	R120T	R120TE*	R120GT
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1440 D686 H700		

Modello	R120TT	R120TTE*	R120GTT
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1800 D830 H700		

Modello	R120S	R120SE*	R120GS
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1440 D686 H1250		

Modello	R120ST	R120STE*	R120GST
Alimentazione			
Voltaggio watt	-	-	-
Dimensioni mm	W1800 D830 H1250		

Modello	R120SDST
Alimentazione	
Voltaggio watt	-
Dimensioni mm	W1440 D1170 H1365

*Robata elettrico disponibile in primavera 2026

Colori standard disponibili



Rosso



Marrone



Nero



Acciaio



Carbone



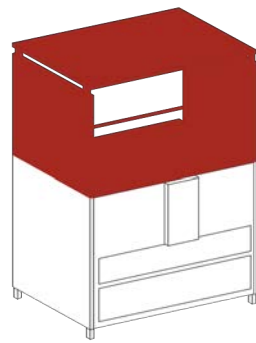
Elettrico



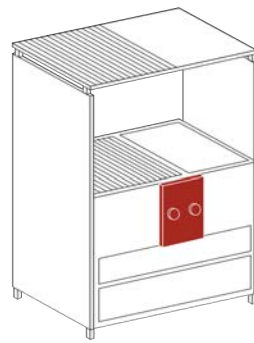
Gas

OPTIONAL

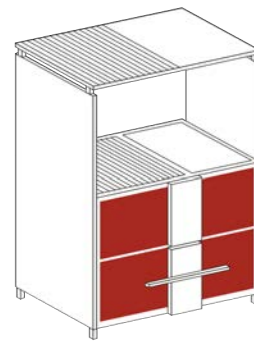
Complemento Girarrosto



Accensione elettrica a carbone e ventilazione del braciere



Cassetti doppi



Set di 2 barre di supporto



Cestello girarrosto



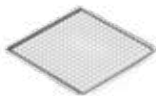
Accenditore per carbone



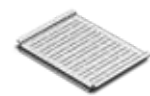
Set di 5 spiedini in acciaio inox



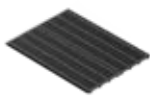
Griglia a rete



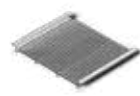
Griglia piatta



Griglia in ghisa



Griglia inferiore



Griglia superiore



Set di tavolini laterali



Pannello isolante



Griglia regolabile in altezza



Spiedino girarrosto

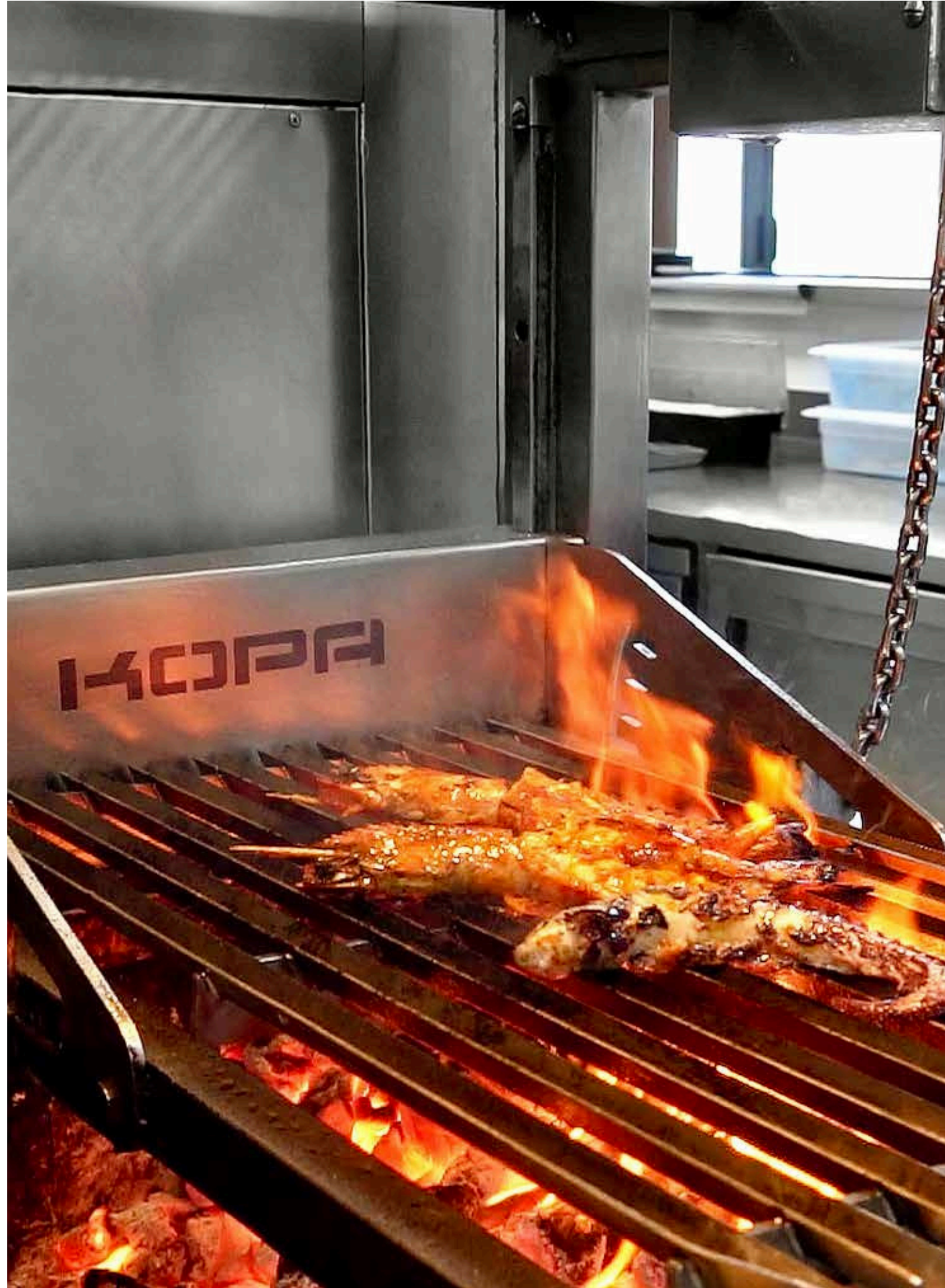


Spiedino girarrosto pollo



Piedini regolabili per modelli T e TT





P A
R I
L L
A



PARILLA



La **KOPA Parilla** è una griglia barbecue in stile argentino, disponibile in versione a carbone o a gas, progettata con un imponente sistema di sollevamento e inclinazione della griglia che offre una flessibilità senza eguali.

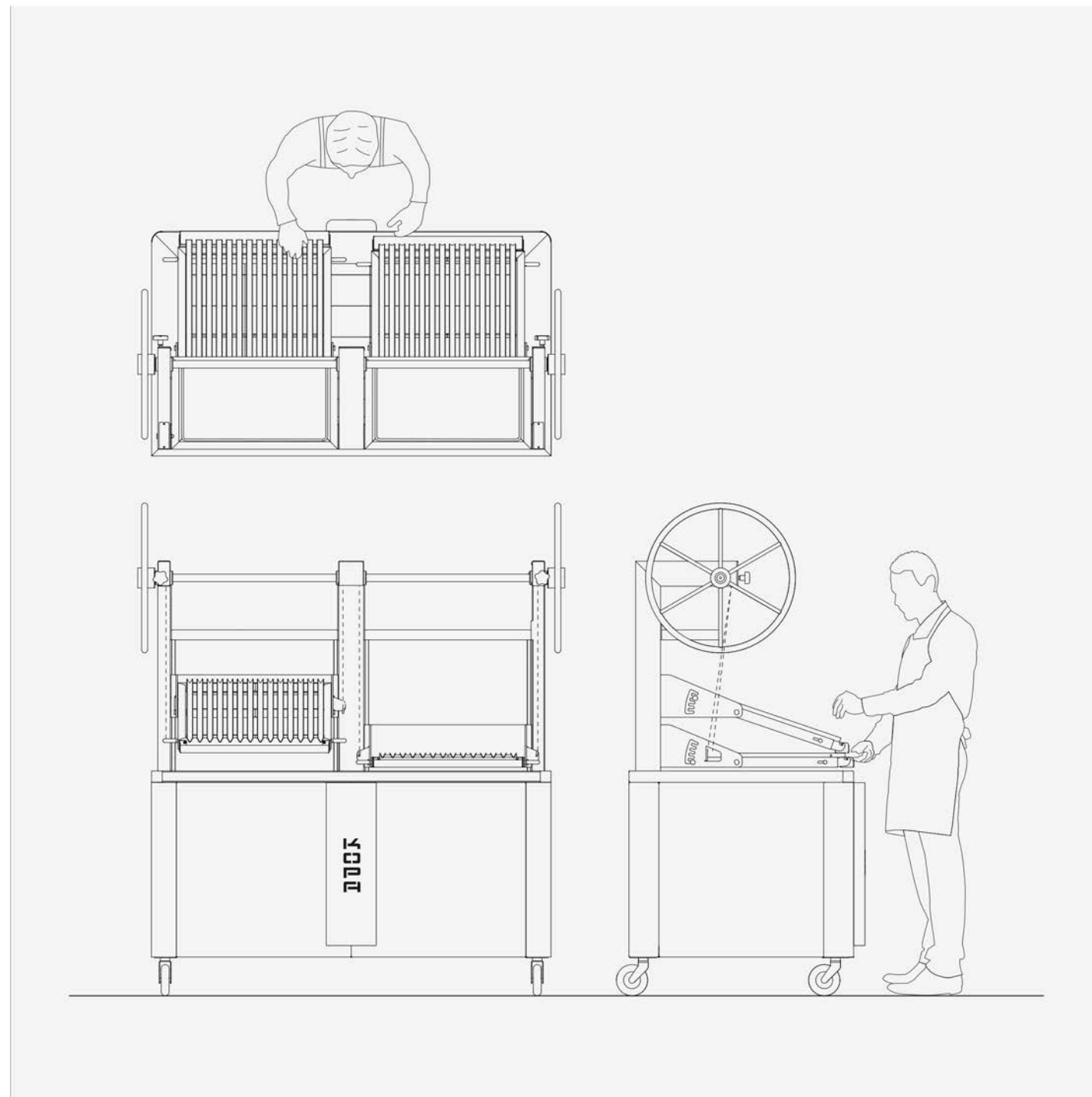
Con una semplice regolazione, la griglia può essere inclinata, sollevata o abbassata per controllare istantaneamente la temperatura di cottura, eliminando la necessità di attendere che il calore diminuisca.

UN ELEMENTO DISTINTIVO IN OGNI CUCINA

KOPA Parilla e' molto piu di una griglia - e' un vero e proprio pezzo da esposizione.

Con il suo design accattivante e la struttura robusta, attira l'attenzione ovunque venga collocata, trasformando la grigliata in uno spettacolo capace di affascinare gli ospiti e aumentare le vendite.

Progettata per resistere alle esigenze delle cucine professionali, unisce bellezza, solidità e funzionalità in un'unica unità versatile.



Grigliatura precisa e flessibile

Disponibile in versione a carbone o a gas, la Parilla è dotata di una griglia sollevabile e inclinabile che offre un controllo totale sulla temperatura di cottura.

Con una semplice regolazione, gli chef possono impostare il livello di calore ideale senza dover spostare le braci o attendere che la temperatura si abbassi.

La griglia può inoltre essere inclinata fino a 25°, consentendo di variare l'intensità di cottura spostando il cibo dalla parte anteriore a quella posteriore della griglia.

Versatilità senza paragoni

L'ampia superficie di cottura e la griglia di mantenimento rendono la Parilla ideale per grigliate di alto volume, sia in ambienti interni che esterni.

Per una flessibilità ancora maggiore, può essere dotata di girarrosto elettrico, perfetto per polli, maiali o porchette intere.

Gli operatori possono configurare la griglia come girarrosto completo, griglia tradizionale o in modalità 50/50, ottenendo più funzioni in un'unica macchina.

Caratteristiche e dotazioni

Griglia sollevabile e inclinabile per un controllo preciso del calore

Griglie a V rimovibili per una cottura uniforme e pulizia agevole

Vaschetta raccogli-grassi integrata per ridurre le fiammate ed esaltare il sapore

Griglia superiore fissa per mantenimento o preriscaldamento

Focolare in mattoni refrattari di chamotte

Struttura in acciaio inox rinforzato, progettata per massima durata

Ruote di sollevamento (frontali, sinistra o destra) per un uso ergonomico

Disponibile in versione indipendente o da incasso

Girarrosto elettrico opzionale, configurabile in modalità completa, divisa o combinata

Personalizzabile secondo le esigenze del cliente

Costruita per durare

Al cuore della Parilla si trova un focolare realizzato con mattoni refrattari in chamotte, estremamente resistenti.

Questi mattoni trattengono e distribuiscono il calore in modo uniforme, garantendo una cottura costante e omogenea, mentre la loro lunga durata assicura prestazioni affidabili negli anni.

La struttura in acciaio inox ad alto spessore e il design robusto rendono la Parilla un'autentica macchina da lavoro per l'uso professionale.

Design intelligente e risultati superiori

Le griglie a V offrono una superficie di cottura più stabile e garantiscono una distribuzione uniforme del calore, convogliando al tempo stesso i succhi di cottura in una vaschetta raccogli-grassi estraibile.

Questo sistema riduce le fiammate improvvise, esalta il sapore e permette di ottenere carni più pulite e meno affumicate.

Sopra la griglia principale, una griglia fissa di mantenimento consente agli chef di pre-riscaldare, mantenere o far riposare le carni con facilità.

GRIGLIA PARILLA A GAS CON PIETRA LAVICA

Progettata per le cucine professionali più esigenti, la nostra **griglia a gas con sistema a pietra lavica** offre risultati di cottura autentici, garantendo al contempo massima durata e facilità di manutenzione. Realizzata in **acciaio inox di alta qualità**, unisce una struttura robusta alle prestazioni di cottura tradizionali che gli chef si aspettano



Caratteristiche principali

Sistema di cottura a pietra lavica. Le pietre laviche naturali distribuiscono il calore in modo uniforme su tutta la superficie di cottura, catturando succhi e aromi e offrendo il gusto e il profumo autentico della griglia tanto apprezzato dai clienti.

Bruciatori in acciaio inox di alta qualità. I bruciatori di precisione garantiscono un'erogazione di calore potente e costante, assicurando prestazioni affidabili anche durante le ore di servizio più intense.

Schermi protettivi dei bruciatori in acciaio inox 316. Realizzati in acciaio inox marino, proteggono i bruciatori da gocce e fiammate improvvise, prolungandone la durata e mantenendo una combustione efficiente.

Schermi sostituibili. Gli schermi possono essere sostituiti singolarmente senza dover cambiare l'intero gruppo bruciatore, riducendo i tempi di fermo e i costi di manutenzione.

Esperienza di grigliatura tradizionale. Offre caramellizzazione eccellente, marcature perfette e un gusto intenso, con la sensazione di cottura autentica che gli chef apprezzano.

Vantaggi per le cucine professionali

Gusto autentico: le pietre laviche vaporizzano i succhi, creando un fumo aromatico che dona ai cibi il classico sapore della griglia.

Durabilità: costruita con componenti in acciaio inox di alta qualità, resiste all'uso continuo e intensivo negli ambienti professionali.

Manutenzione ridotta: si sostituiscono solo gli schermi quando necessario, riducendo i costi di esercizio.

Calore costante: le pietre laviche accumulano e diffondono il calore in modo uniforme, garantendo risultati sempre stabili.

Versatilità: ideale per carni, pesce e verdure, offre grande flessibilità nella preparazione di piatti diversi.

DETTAGLI & OPTIONAL



Girarrosto a innesto rapido

Azionato elettronicamente e facile da installare, aggiunge versatilità alla tua griglia KOPA Parilla, permettendoti di arrostiti e grigliare con precisione e semplicità.



Sistema di sollevamento della griglia

Design senza necessità di manutenzione, dotato di meccanismo a contrappeso che consente un sollevamento agevole con meno giri della ruota. Realizzato con catena saldata in acciaio inox da 6 mm, garantisce resistenza e durata eccezionali.



Freno griglia

Impedisce movimenti non controllati della griglia, offrendo un livello aggiuntivo di sicurezza e stabilità durante la cottura.



Vaschetta raccogli-grassi estraibile

Raccoglie i succhi e i residui di cottura della carne, mantenendo la griglia più pulita e rendendo la manutenzione semplice e rapida.

PARILLA SINGLE

PARILLA DOUBLE

Parilla singola integrata



Parilla singola a libera installazione



Doppia Parilla integrata



Parilla doppia a libera installazione



Modello	P100D	P100GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W900 D700 H1765	

Modello	P100S	P100GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W900 D700 H1975	

Modello	DP120D	DP120GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1200 D900 H1765	

Modello	DP140D	DP140GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1400 D900 H1765	

Modello	DP120S	DP120GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1200 D900 H1975	

Modello	DP140S	DP140GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1400 D900 H1975	

Modello	P120D	P120GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1200 D900 H1765	

Modello	P120S	P120GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1200 D900 H1975	

Modello	DP160D	DP160GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1600 D900 H1765	

Modello	DP180D	DP180GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1800 D900 H1765	

Modello	DP160S	DP160GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1600 D900 H1975	

Modello	DP180S	DP180GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W1800 D900 H1975	

Modello
Alimentazione
Dimensioni mm

Modello	DP200D	DP200GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W2000 D900 H1765	

Modello	DP235D	DP235GD
Alimentazione		
Dimensioni mm	W2460 D900 H1765	

Modello	DP200S	DP200GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W2000 D900 H1975	

Modello	DP235S	DP235GS
Alimentazione		
Dimensioni mm	W2460 D900 H1975	

Colori standard disponibili



Rosso



Marrone



Nero



Acciaio



Carbone



Gas

OPTIONAL

Singolo sistema di accensione elettrico del carbone e ventilazione

Doppio sistema di accensione elettrico del carbone e ventilazione

Stazione per condimenti

Ripiano aperto

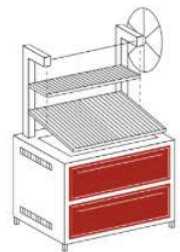
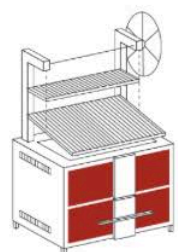
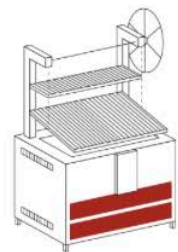
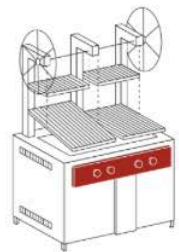
Cassetti

Look Retrò (cassetti inclusi)

Inserto griglia a V

Griglia a barre tonde

Inserto piastra Plancha



Griglia in ghisa

Griglia supporto spiedini

Inserto piastra Plancha forata



Esempio di Parilla singola P120S con sistema di accensione elettrico del carbone e ventilazione

Esempio di Parilla doppia P120S con sistema di accensione elettrico del carbone e ventilazione

Esempio di Parilla P120S con stazione per condimenti

Esempio di Parilla P120S con ripiano aperto

Esempio di P120S con cassettiParilla

Esempio di Parilla P120S con Look Retrò

Complemento girarrosto

Parete in vetro – posteriore

Protezione dagli schizzi posteriore

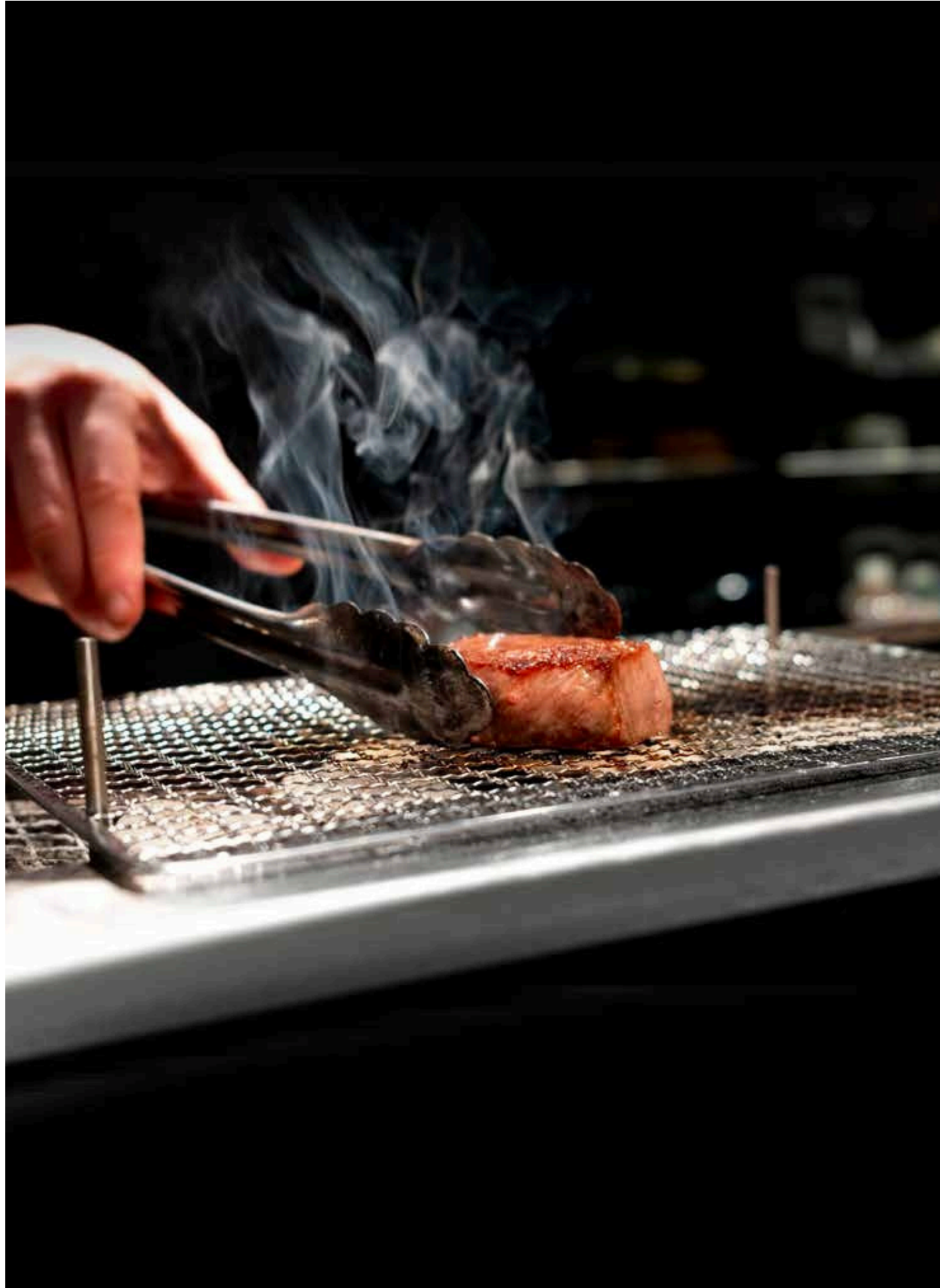
Protezione dagli schizzi laterale

Ruota frontale





H I B A
C H I
Y A K I
T O R I



HIBACHI& YAKITORI



Le griglie KOPA Hibachi e Yakitori sono unità compatte e dal design elegante, progettate per l'uso da tavolo sia in cucine professionali che per la cottura dal vivo davanti agli ospiti.

La Hibachi Grill è un piccolo ma potente barbecue giapponese, ideale per la cottura da tavolo o all'aperto.

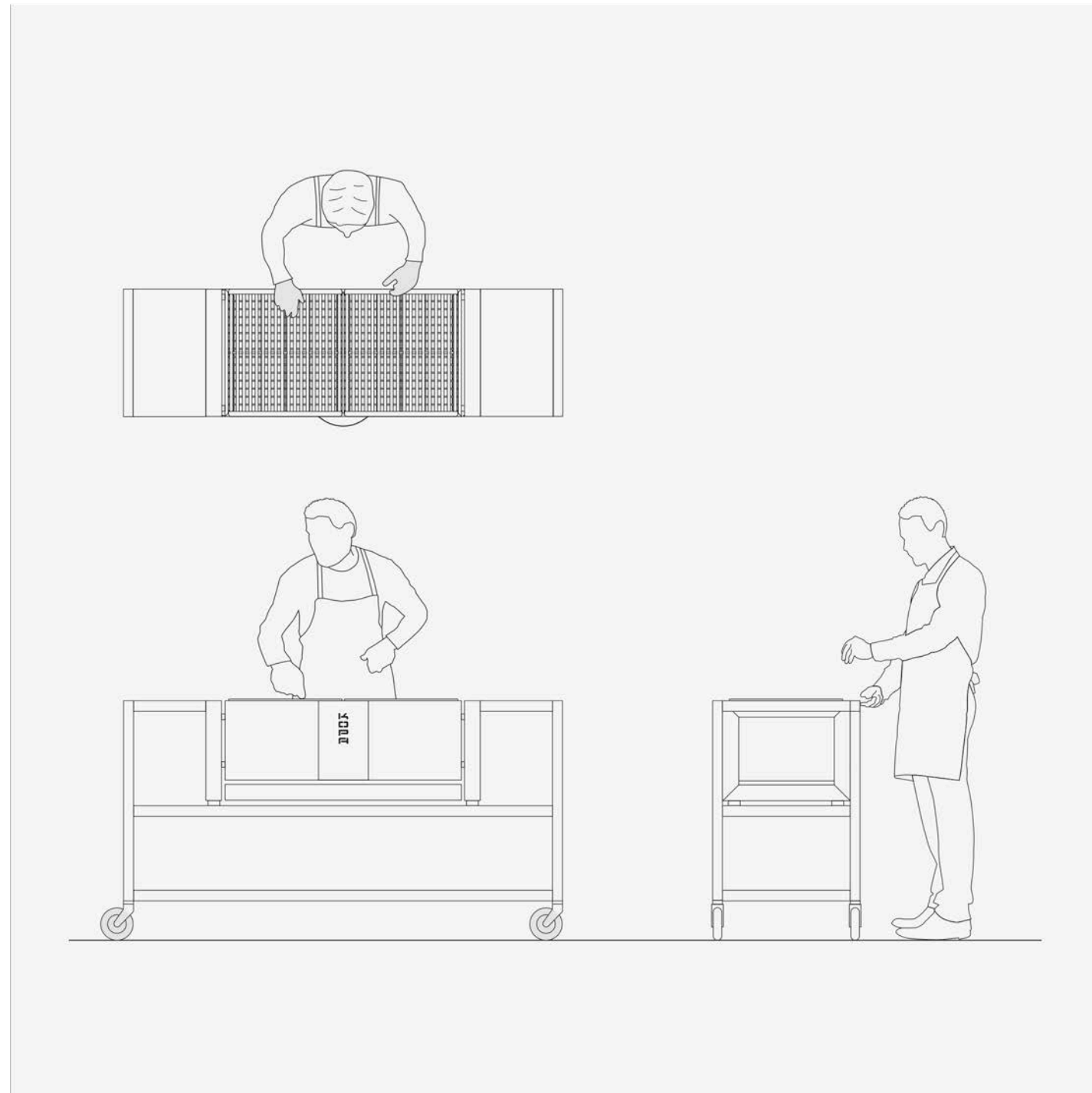
La Yakitori Grill, versione più grande della Hibachi, offre una superficie di cottura doppia, rendendola perfetta per attività con volumi più elevati.

Robuste e progettate per resistere all'uso quotidiano, sono ideali anche per installazioni permanenti in ambienti di catering, permettendo agli chef di servire carni e pesci grigliati con gusto autentico e risultati costanti.

POTENZA COMPATTA, GUSTO AUTENTICO

Le griglie KOPA Hibachi e Yakitori sono eleganti unità da tavolo progettate per l'uso quotidiano in cucina o per la cottura dal vivo davanti agli ospiti.

Compatte nelle dimensioni ma potenti nelle prestazioni, offrono un'autentica cottura in stile giapponese, unendo durata, praticità e gusto inconfondibile.



Progettata per le prestazioni

La camera di combustione è realizzata in acciaio ad alto spessore da 5 mm, garantendo temperature di cottura stabili e una lunga durata anche nelle condizioni di lavoro più impegnative.

Il design isolato separa la camera di combustione dalla struttura, permettendo di posizionare la griglia in sicurezza su tavoli in acciaio inox senza rischio di scolorimenti dovuti al calore.

Opzioni di cottura flessibili

Le griglie Hibachi e Yakitori possono essere utilizzate con una piastra liscia per la cottura diretta o dotate di supporti orizzontali per cuocere spiedini di carne e verdure.

La Hibachi è ideale come griglia compatta e portatile, mentre la Yakitori, più grande, offre una superficie di cottura doppia, perfetta per attività ad alto volume o installazioni permanenti nel catering professionale.

Caratteristiche

Camera di combustione in acciaio ad alto spessore per un controllo stabile della temperatura

Minimo trasferimento di calore dalla camera di combustione alla struttura

Alta potenza di cottura con risultati costanti

Cassetto cenere integrato per una pulizia semplice e veloce

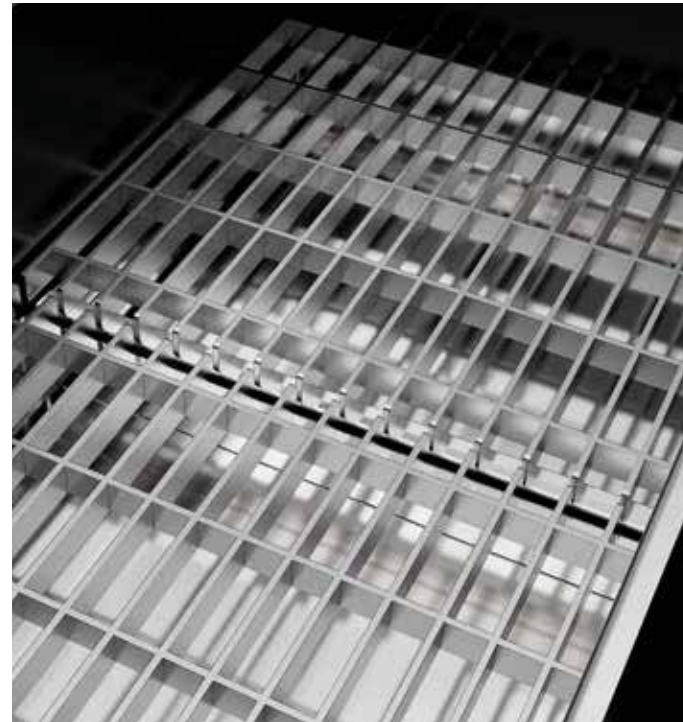
Design portatile con piedini regolabili per la massima stabilità

DETTAGLI & OPTIONAL



Accessorio Robotayaki

Trasforma la tua griglia Hibachi o Yakitori in una tradizionale Robotayaki, offrendoti ancora più versatilità e la possibilità di una cottura autentica in stile giapponese.



Griglie per carbone con vaschette raccogli-cenere

Le vaschette integrate sotto le griglie del carbone rendono la pulizia più rapida, semplice e pratica dopo ogni sessione di cottura.



Accessorio Girarrosto

Progettato per le griglie Hibachi e Yakitori, questo accessorio trasforma la griglia in una macchina per arrosti, ampliando le possibilità di cottura e la versatilità d'uso.



Un ingegnoso sistema di **distanziali a quattro bulloni** fissa saldamente la struttura alla camera di combustione, riducendo al minimo il trasferimento di calore e mantenendo la struttura fresca e affidabile nel tempo.

HIBACHI& YAKITORI

OPTIONAL

Hibachi



Yakitori



**Complemento
Robatayaki per
Hibachi & Yakitori**





**Complemento
girarrosto per
Hibachi & Yakitori**



**Carrello per
Hibachi & Yakitori**



Modello	Hibachi
Alimentazione	
Peso (netto) kg	26
Dimensioni mm	W400 D345 H263
Griglia mm	290x300

Modello	Yakitori
Alimentazione	
Peso (netto) kg	43
Dimensioni mm	W690 D345 H250
Griglia mm	580x300

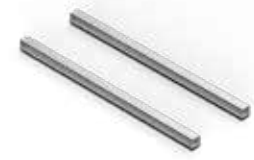
**Griglia
piatta**



**Griglia a
rete**



**Barre per
spiedini**



Colori
standard
disponibili



Rosso



Nero



Carbone



G R
I L
L I
N E



GRILLINE



La **KOPA Grilline** rappresenta la fusione perfetta dei nostri sistemi di cottura avanzati, riuniti in una linea dedicata alle postazioni front-of-house su misura.

Basata su un concetto modulare, combina componenti standardizzati con moduli completamente personalizzati, offrendo a chef e progettisti un'eccezionale libertà di design e funzionalità.

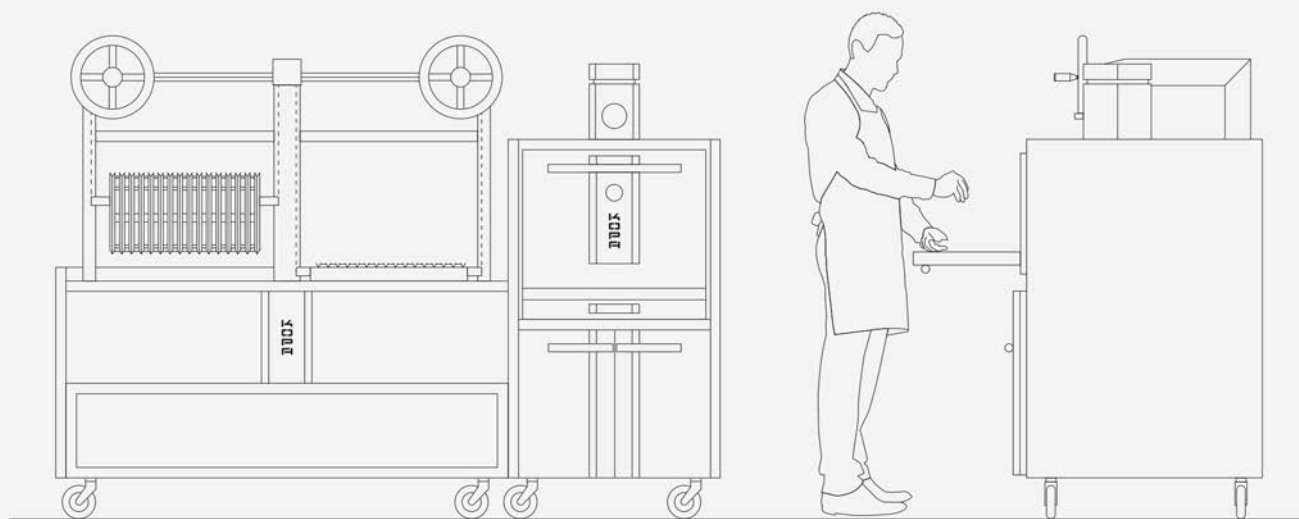
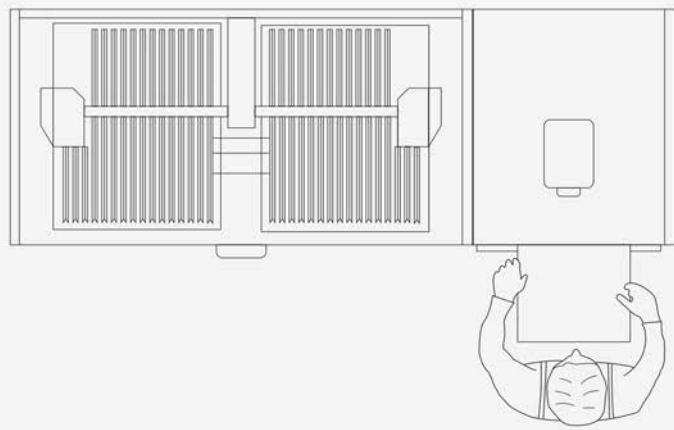
Il suo sistema flessibile consente l'integrazione armoniosa di diverse tecnologie di cottura — carbone, gas o elettrico— insieme ad apparecchiature tradizionali e zone dedicate alla preparazione, al mantenimento e al servizio, adattandosi alle specifiche esigenze di ogni progetto.

Dalle cucine a vista alle stazioni di live cooking fino ai concept di ristorazione di alto livello, Grilline trasforma la grigliata in un palcoscenico dove precisione, prestazioni e presentazione si fondono in perfetta armonia.

LA LINEA MODULARE DI GRIGLIERIA FRONT-OF-HOUSE

Grilline è la nostra linea dedicata alla realizzazione di postazioni di **grigliatura su misura per la zona front-of-house**, dove prestazioni e presentazione si incontrano.

Progettata secondo un **concetto modulare**, Grilline consente di combinare elementi standardizzati con moduli realizzati su misura, raggiungendo il perfetto equilibrio tra **efficienza dei costi, personalizzazione e funzionalità**.



Flessibilità modulare

I moduli **standardizzati** garantiscono tempi di consegna rapidi e prezzi competitivi.

I **componenti su misura** vengono aggiunti solo dove sono necessarie soluzioni personalizzate, offrendo funzionalità su misura senza costi superflui.

Configurazioni illimitate: scegli e disponi i moduli nell'ordine che meglio si adatta al tuo flusso di lavoro e al tuo stile di cottura.

Ampia gamma di moduli

Forni a carbone per un autentico sapore affumicato

Griglie Parilla per la cottura tradizionale a fuoco vivo

Griglie Robata per una cottura asiatica precisa e multilivello

Forni per pane e pizza per una cottura artigianale

Girarrosti planetari e classici per arrostiti uniformi e perfettamente dorati

Superfici neutre di lavoro per preparazione e impiattamento

Basi refrigerate per avere gli ingredienti freschi sempre a portata di mano

Frytop e piastre calde per una cottura rapida e flessibile

Le **possibilità di configurazione dei moduli** sono praticamente **illimitate**, consentendo di adattare ogni progetto alle specifiche esigenze operative e stilistiche

Vantaggi per gli operatori

Attrattiva front-of-house. Gli chef cucinano a vista, trasformando la preparazione dei piatti in uno spettacolo coinvolgente.

Investimento scalabile. È possibile combinare moduli standard e personalizzati per gestire il budget ottenendo al contempo una soluzione unica.

Design versatile. Le diverse finiture disponibili permettono un'integrazione armoniosa in qualsiasi concept d'interni.

Efficienza operativa. I layout modulari intelligenti ottimizzano i flussi di lavoro e al tempo stesso valorizzano l'impatto visivo.

DETTAGLI & OPTIONAL



Grilline Parilla con ruota frontale

Design compatto con ruota frontale, che consente di risparmiare spazio rispetto alle ruote laterali tradizionali, offrendo al contempo un aspetto più elegante e lineare dal punto di vista frontale.



Grilline Robata

Introduce la cottura multilivello nella gamma Grilline, offrendo maggiore flessibilità e nuove possibilità di cottura.



Accoppiamento perfetto dei moduli

Le giunzioni a filo garantiscono una transizione uniforme tra i moduli, creando un aspetto elegante e continuo. Per un sistema ancora più igienico e professionale, le giunzioni possono essere saldate su richiesta.




Inclinazione della griglia Parilla


Regola l'angolo della griglia su cinque posizioni per controllare la temperatura di cottura senza dover alzare o abbassare la griglia.


ISPIRAZIONE GRILLINE


**Grilline Forno a
carbone &
Robata**



Modello	GLK401R90
Alimentazione	
Dimensioni mm	W1990D900 H1728


Modello	GLK401R120
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2450D900 H1728


Modello	GLK501R90
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2190D900 H1688


Modello	GLK501R120
Alimentazione	
Dimensioni mm	W12650D900 H1688


**Grilline Forno a
carbone & Parilla
singola**



Modello	GLK401P100
Alimentazione	
Dimensioni mm	W1830D900 H1975


Modello	GLK401P130
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2130D900 H1975


Modello	GLK501P100
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2030D900 H1975


Modello	GLK501P130
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2330D900 H1975


**Grilline Forno a
carbone & Parilla
doppia**



Modello	GLK401DP130
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2130D900 H1834

Modello	GLK401DP160
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2530D900 H1834

Modello	GLK501DP130
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2330D900 H1834

Modello	GLK501DP160
Alimentazione	
Dimensioni mm	W2730D900 H1834

Colori
standard
disponibili



Rosso



Marrone



Nero



Acciaio



Carbone

MODULI GRILLINE

Robata



Modello	GLR90	GLR120
Alimentazione		

Single parilla



Modello	GLP100	GLP130
Alimentazione		

Parilla singola



Modello	GLDP130	GLDP160
Alimentazione		

Parilla tripla



Modello	GLTP200	GLTP300
Alimentazione		

Girarrosto Churrasco



Modello	GLCR130
Alimentazione	

Girarrosto



Modello	GLRT100	GLRT160
Alimentazione		

Forno a carbone



Modello	GLK201	GLK301	GLK401	GLK501
Alimentazione				

Forno pizza



Modello	B100W	B100G
Alimentazione		

Affumicatore



Modello	GLS60	GLS80
Alimentazione		

Piastra Frytop



Modello	GLG80
Alimentazione	

Moduli refrigerati



Modello	GLF130DO	GLF1302D	GLF1303D
Alimentazione			

Moduli neutri



Modello	GLN40	GLN60	GLN80	GLN100	GLN120
Alimentazione					

FINITURE



La finitura **Classic** enfatizza la geometria pulita e le proporzioni raffinate, con un design che trova il giusto equilibrio tra tradizione e modernità. Le linee verticali e orizzontali marcate trasmettono ordine e precisione, mentre le finiture lucide sottolineano la professionalità. Questo stile comunica sicurezza, eleganza e raffinatezza senza tempo, rendendolo ideale per i concept in cui prestazioni e design si fondono in perfetta armonia.



La finitura **Vintage** si ispira al design dei fornelli d'epoca, integrando cerniere ornamentali, dettagli rivettati e componenti dal carattere artigianale. La sua estetica artigianale trasmette robustezza e autenticità, evocando il fascino della cucina tradizionale a focolare. Una scelta naturale per gli ambienti che desiderano valorizzare storia, autenticità e qualità artigianale nelle proprie cucine a vista.



La finitura **Retrò** porta con sé una nostalgia vivace ispirata al design degli anni '50 e '60, con forme arrotondate, spigoli morbidi e dettagli distintivi. Il suo carattere accogliente trasmette calore e familiarità, creando un'atmosfera invitante e piacevole, pur mantenendo un'elevata funzionalità operativa. È la scelta perfetta per i ristoranti che desiderano aggiungere fascino, personalità e comfort all'esperienza dei propri ospiti.



La finitura **Brasserie** si distingue per la sua semplicità senza tempo e le proporzioni equilibrate. Grazie a componenti discreti e superfici pulite, si adatta perfettamente a una grande varietà di ambienti, dalle sale da pranzo contemporanee agli spazi più classici. Questo stile versatile comunica comfort, durabilità e fascino universale, rendendolo la soluzione più adattabile a qualsiasi contesto.



F I R E
P L A
C E



FIREPLACE



Il **KOPA FirePlace** è una piattaforma di cottura modulare autonoma, progettata per offrire a consulenti e operatori del settore foodservice la massima libertà nella creazione di postazioni di cottura su misura.

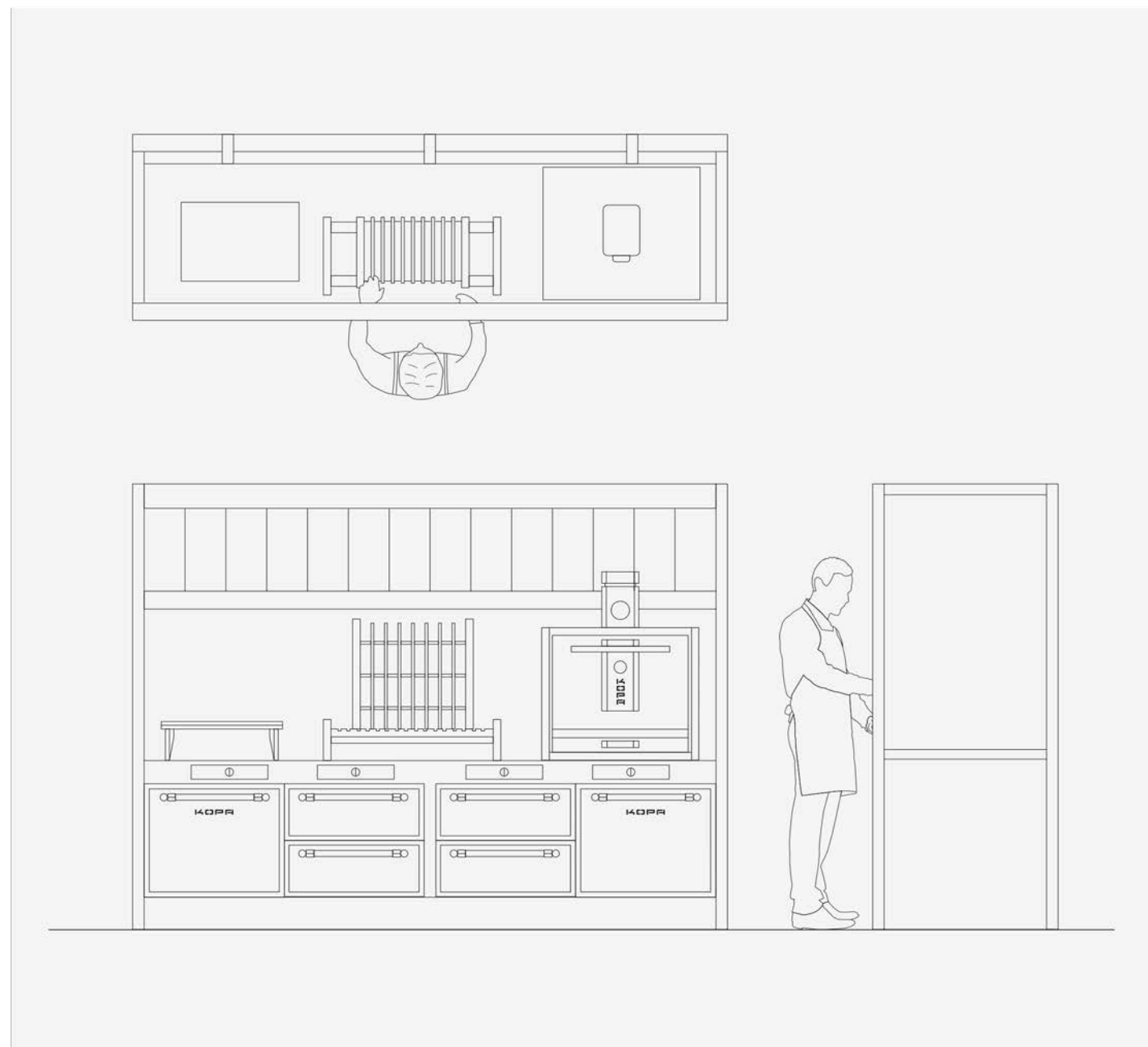
Completamente personalizzabile, può essere configurato per supportare diversi stili di cottura all'interno di un unico sistema, adattandosi con facilità alle esigenze di ogni servizio. Dalle piastre lisce e girarrosti ai forni per pizza e affumicatori, il FirePlace consente di integrare, sostituire o combinare diverse apparecchiature secondo necessità, rendendolo la soluzione ideale per cucine che richiedono flessibilità e prestazioni elevate in linea con menu in continua evoluzione.

L'ARTE DELLA COTTURA A LEGNA

Il **FirePlace** è il nostro sistema di **cottura a legna** completamente personalizzabile, progettato per portare l'antica tradizione della cottura sul focolare nelle cucine professionali moderne.

Integrato armoniosamente nella struttura del banco di lavoro, il FirePlace **unisce il gusto autentico della fiamma viva alla modularità degli apparecchi di cottura e a un design intelligente**, garantendo massima flessibilità operativa. Al centro del FirePlace si trova un **focolare integrato nel piano di lavoro**, circondato da pareti laterali e posteriori in mattoni refrattari, che assicurano ritenzione del calore e lunga durata.

Un soffitto a griglia opzionale consente agli chef di appendere carni, pesci e verdure per la cottura lenta o l'affumicatura, trasformando la linea di cottura in uno strumento culinario e al tempo stesso in un elemento scenografico di grande impatto.



Apparecchi di cottura modulari

Griglia a singolo livello per una cottura versatile e quotidiana

Griglia Parilla per la cottura tradizionale a fuoco vivo

Griglia Robata per una cottura multilivello precisa

Camera di combustione (fire-box) per una gestione controllata della legna e delle braci

Griglia verticale per una cottura più salutare, senza fumo né contatto diretto dei grassi con la fiamma

Piastra Plancha per cotture ad alta temperatura e rosolature perfette

Integrazione nel banco di lavoro

Cassetti e vani neutri o refrigerati per conservare ingredienti e utensili a portata di mano

Ripiani estraibili per le preparazioni vicino al fuoco o come piani d'appoggio flessibili

Cassetti raccogli-cenere per una pulizia semplice e veloce

Barriere frontali richiudibili per mantenere la cucina ordinata e facilitare le operazioni di pulizia

Vantaggi per le cucine professionali

Personalizzazione totale – Adatta il design al tuo spazio, concept e flusso di lavoro

Cottura autentica a legna – Dona ai piatti un sapore, un aroma e uno spettacolo senza eguali

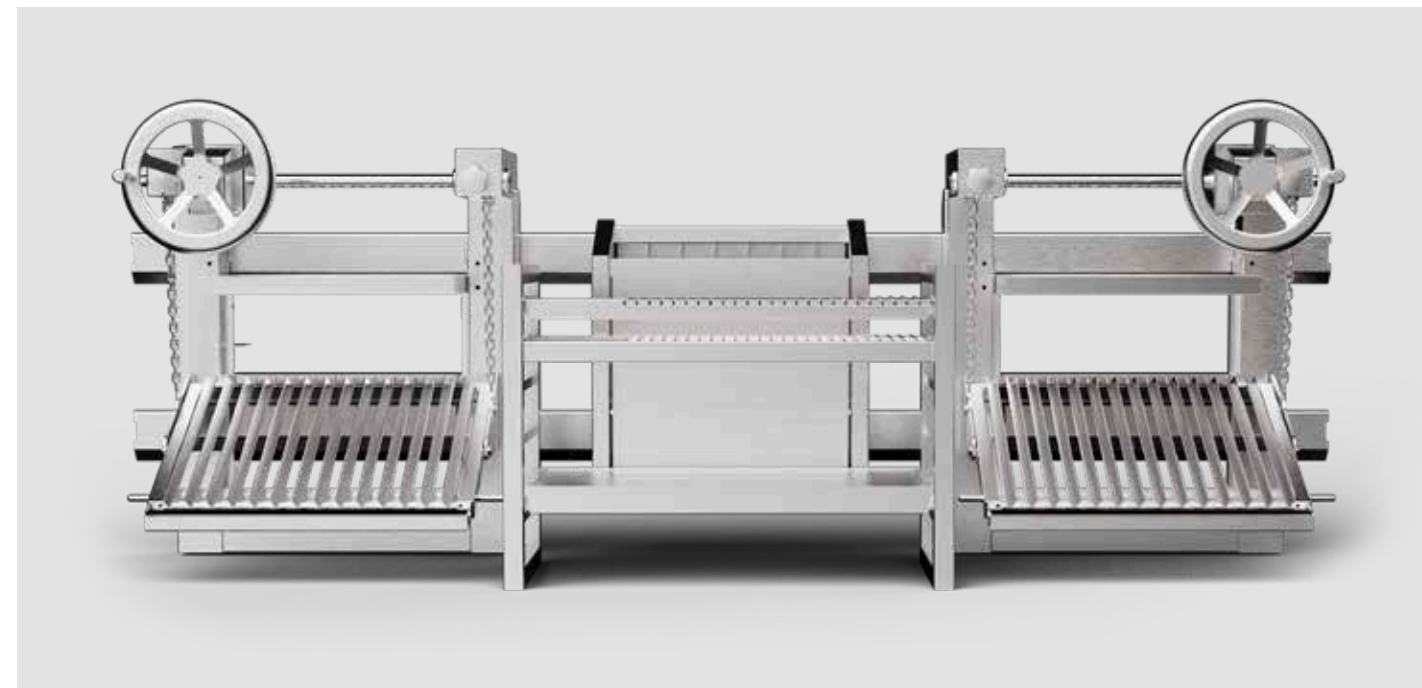
Versatilità operativa – Integra diversi stili di cottura in un unico sistema modulare

Flusso di lavoro efficiente – Il design intelligente del banco e la mobilità delle braci migliorano la praticità per lo chef

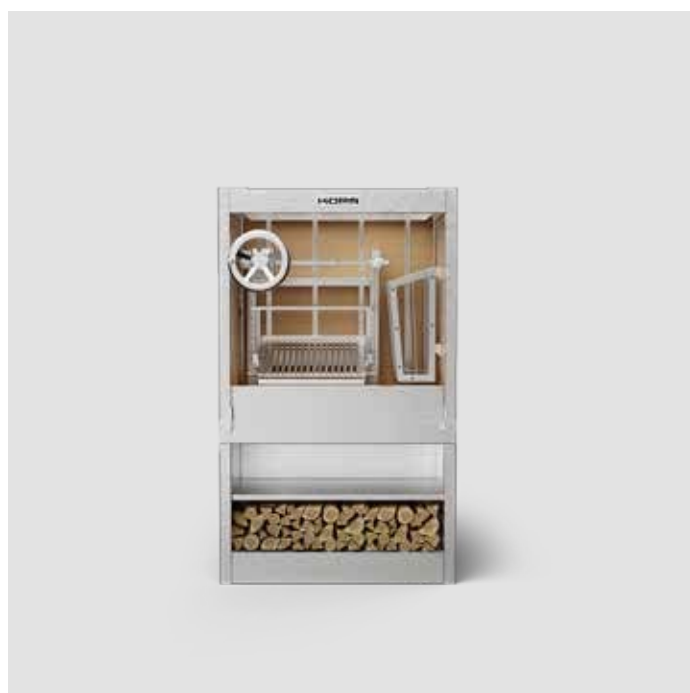
Impatto front-of-house – Il FirePlace non è solo una griglia, ma un palcoscenico culinario e un elemento scenografico di grande richiamo

Installazione semplificata – Consegnato pronto per l'installazione, riduce i tempi di montaggio ed elimina la complessità costruttiva

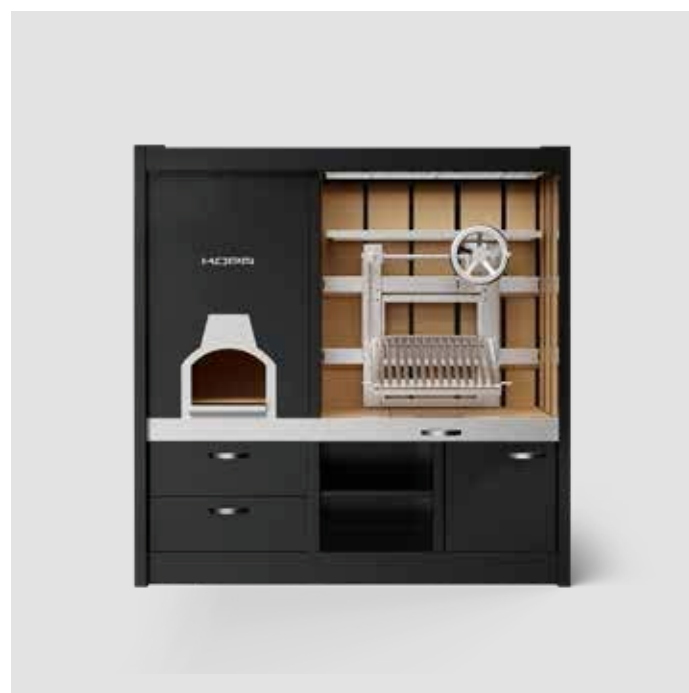
ESEMPI DI FIREPLACE



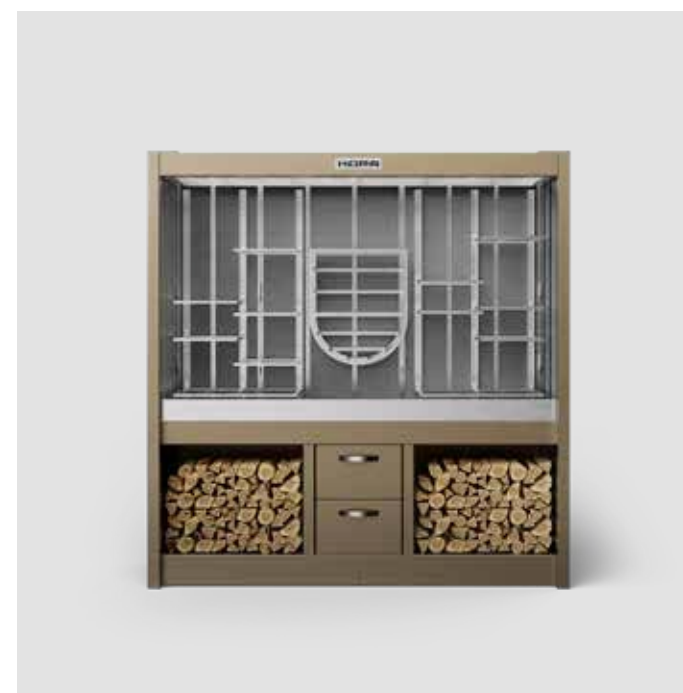
Un FirePlace versatile, progettato per integrarsi perfettamente in camini o focolari esistenti. Disponibile con binari posteriori a parete o con struttura autoportante, porta l'**autentica esperienza della grigliata sulla brace** in qualsiasi contesto architettonico.



Una configurazione compatta dotata di una **classica griglia Parilla con camera di combustione laterale** per la produzione continua di braci. La base aperta con vano portaoggetti consente di tenere legna e utensili sempre a portata di mano, rendendola una soluzione efficiente per spazi ridotti senza rinunciare alle prestazioni.



Questo modello a doppia funzione **combina un forno a legna per pizza con una griglia Parilla** e una camera di combustione posteriore. Consente agli chef di preparare pizze e piatti alla griglia contemporaneamente, offrendo **versatilità e impatto scenico in un'unica soluzione**.



Dotato di una **camera di combustione centrale** e di due colonne di cottura indipendenti, questo FirePlace consente di cuocere simultaneamente a diverse temperature. Il vano integrato per la legna e la struttura robusta lo rendono un **sistema altamente versatile e ideale per i servizi più intensi**.



Un FirePlace dal design ispirato al retrò, che combina una **piastra Plancha, una griglia a singolo livello e un forno a carbone**. La base chiusa è dotata di cassetti refrigerati e vani neutri, offrendo grande **capacità, efficienza operativa e una forte presenza scenica**.

OPTIONAL

**FP
Contenitore
fuoco slim**



**FP Contenitore
fuoco**



FP Parilla



FP Robata



**FP Griglia
a livello
singolo**



**FP Supporto
spiedini**



**FP Griglia
verticale**



**FP Pentola
di ferro**



**FP Forno
pizza a
carbone**



**FP Forno
pizza a gas**





F O
R N I
P I Z
Z A



FORNI PIZZA



Il **forno per pizza KOPA** è progettato per garantire prestazioni professionali, disponibile in versione a gas o a legna per adattarsi a ogni stile culinario.

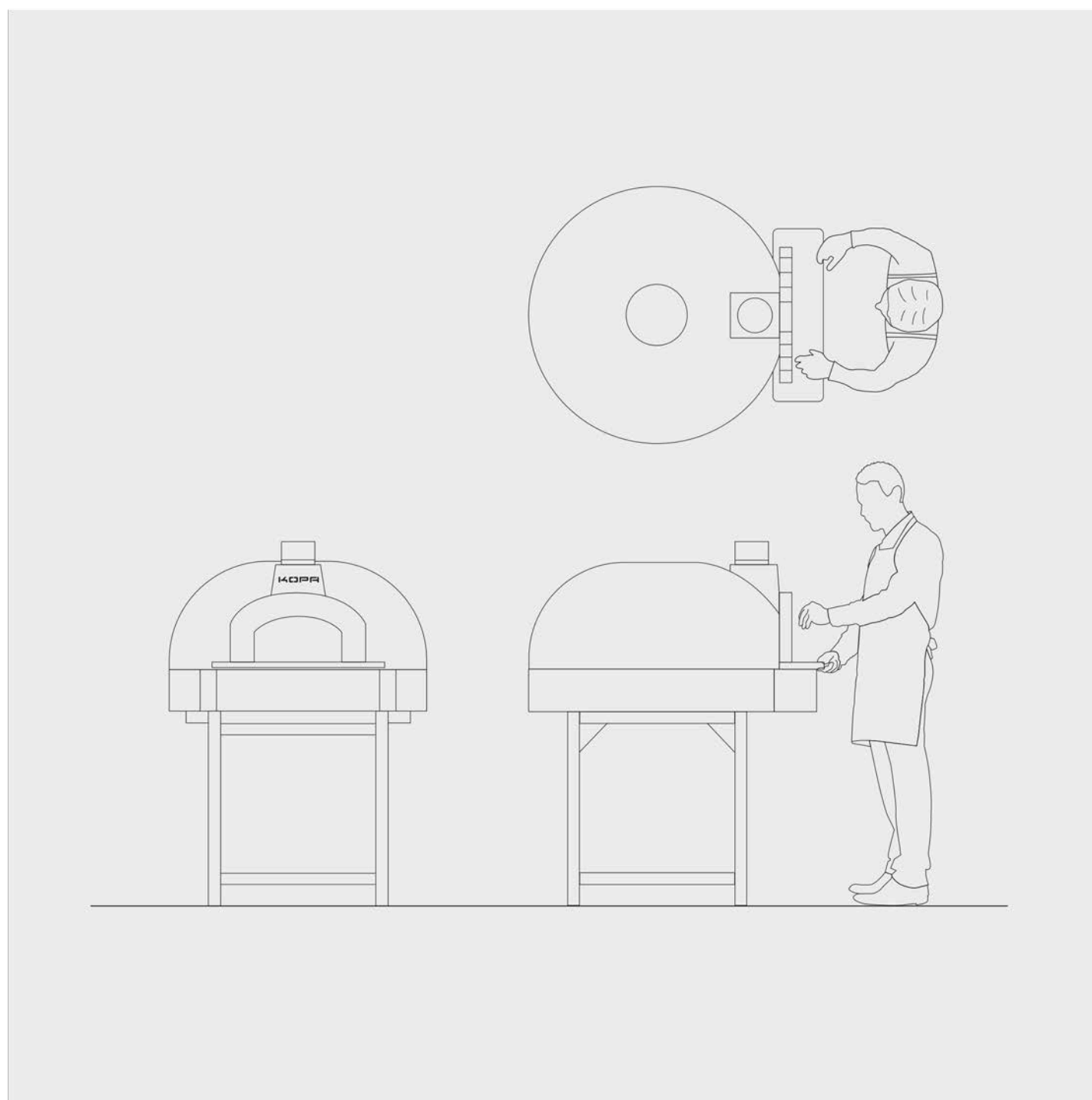
È proposto in due forme distintive: la cupola classica, che richiama l'estetica italiana tradizionale e favorisce una perfetta circolazione del calore, oppure il design squadrato, ideale per un aspetto contemporaneo e una maggiore efficienza degli spazi.

Che sia a legna o a gas, a cupola o quadrato, ogni forno KOPA offre il gusto autentico, la rapidità e l'affidabilità che gli chef si aspettano nelle cucine professionali più esigenti.

TRADIZIONE, PASSIONE E INNOVAZIONE

I forni per pizza professionali KOPA sono il risultato di decenni di esperienza, plasmati da passione, artigianalità e innovazione.

Creati per chef e pizzerie che esigono qualità senza compromessi, uniscono prestazioni eccellenti a un design raffinato, offrendo soluzioni su misura tanto per i ristoranti boutique quanto per le grandi catene internazionali.



Forno per pizza a cupola

Il KOPA Dome Pizza è il primo e unico forno professionale traspirante, progettato per rilasciare l'umidità in eccesso mantenendo al contempo l'intenso calore della combustione. Questa tecnologia innovativa crea l'equilibrio perfetto per una cottura autentica: basi croccanti, impasti leggeri e condimenti cotti in modo uniforme, ogni volta.

Alimentazione **a legna o a gas**, per adattarsi a qualsiasi stile di cucina

Piano di cottura refrattario per una distribuzione uniforme del calore e risultati costanti

Design moderno ed elegante, ideale sia per cucine a vista che per pizzerie classiche

Radicato nella tradizione ma guidato dall'innovazione, il forno Dome incarna la qualità senza compromessi, realizzato con cura artigianale per offrire prestazioni eccellenti e autenticità assoluta

Forno per pizza Kube

Progettato per garantire praticità senza rinunciare alla potenza, il KOPA Kube Pizza assicura alte prestazioni in un ingombro compatto. Ideale per una messa in servizio rapida, un'utilizzazione intuitiva e una facile movimentazione, è la scelta perfetta per le cucine dove efficienza e affidabilità sono fondamentali.

Alimentazione **a legna o a gas**, per la massima flessibilità operativa

Cottura uniforme su tutta la superficie di lavoro
Struttura robusta, costruita per resistere all'uso intensivo professionale

Design funzionale e pulito, che coniuga efficienza ed estetica professionale

Unendo design contemporaneo e solidità professionale, il forno Kube è molto più di un semplice strumento: è un elemento distintivo per le cucine che valorizzano raffinatezza, costanza di risultati e il prestigio inconfondibile dell'artigianalità KOPA.

Perché scegliere i forni per pizza KOPA

Scelta tra design a cupola o quadrato

Sistemi di alimentazione flessibili, a legna o a gas

Piani refrattari ad alte prestazioni per risultati costanti e uniformi

Finiture personalizzabili per adattarsi a qualsiasi ambiente

Progettati per soddisfare le esigenze sia delle pizzerie indipendenti che delle catene internazionali

Più che un semplice strumento, un forno per pizza KOPA è una dichiarazione di impegno verso la tradizione, l'innovazione e l'arte della vera pizza.

DETTAGLI & OPTIONAL



Porta scorrevole in vetro

Il forno è dotato di una porta scorrevole in vetro che può rimanere chiusa anche durante la cottura a gas.

Per facilitare la manutenzione, l'intero pannello frontale è apribile, consentendo una pulizia rapida e comoda del vetro.



Canna fumaria in acciaio inox

Perfettamente integrata nel design del forno per un aspetto armonioso e uniforme.

Completamente rimovibile, per una pulizia e manutenzione semplici e veloci.



Ampia bocca della cupola

Un'apertura larga del forno progettata per facilitare le operazioni di infornata e sfornata e garantire un servizio più rapido — ideale per mantenere il ritmo durante i momenti di maggiore affluenza.



Forno a gas

Dotato di bruciatore regolabile manualmente e accensione piezoelettrica, garantisce un avvio affidabile e un controllo preciso della fiamma.

PIZZA KUBE / PIZZA DOME

Dome pizza



Dome pizza



Dome pizza



Modello	KP90	
Capacità	3/4 pizze	3/4 pizze
Voltaggio		
Peso (netto) kg	980	980
Dimensioni mm	W1270 D1450 H1450	
Dimensioni interne	900x900	

Modello	KP100	
Capacità	4/5 pizze	4/5 pizze
Voltaggio		
Peso (netto) kg	1100	1100
Dimensioni mm	W1400 D1467 H1400	
Dimensioni interne	1000x1000	

Modello	KP120	
Capacità	5/6 pizze	5/6 pizze
Voltaggio		
Peso (netto) kg	1300	1300
Dimensioni mm	W1600 D1674 H1700	
Dimensioni interne	1200x1200	

Kube Pizza



Kube Pizza



Modello	B100W
Capacità	2 pizze da 25 cm o 3 pizze da 20cm
Voltaggio	
Peso (netto) kg	445
Dimensioni mm	W1005 D900 H2070
Dimensioni interne	350x630

Modello	B100G
Capacità	2 pizze da 25 cm o 3 pizze da 20cm
Voltaggio	
Peso (netto) kg	445
Dimensioni mm	W1005 D900 H2330
Dimensioni interne	350x630

Dome pizza



Dome pizza



Dome pizza



Modello	KP140	
Capacità	8/9 pizze	8/9 pizze
Voltaggio		
Peso (netto) kg	1550	1550
Dimensioni mm	W1800 D1882 H1900	
Dimensioni interne	1400x1400	

Modello	KP160	
Capacità	14/15 pizze	14/15 pizze
Voltaggio		
Peso (netto) kg	1900	1900
Dimensioni mm	W2000 D2130 H2130	
Dimensioni interne	1600x1600	

Modello	KP180	
Capacità	17/19 pizze	17/19 pizze
Voltaggio		
Peso (netto) kg	2250	2250
Dimensioni mm	W2250 D2410 H2450	
Dimensioni interne	1800x1800	



Gas



Legna



C
S
O

U
T
M

CREATO SU MISURA PER TE



Crediamo che ogni cucina debba essere unica, proprio come le persone che la animano. Per questo offriamo la massima libertà di personalizzazione, lavorando fianco a fianco con consulenti, chef, operatori e interior designer per trasformare ogni visione personale in realtà. Ciò che ci distingue non è solo la maestria artigianale, ma anche la dedizione nel creare soluzioni che rispecchiano appieno il carattere e le esigenze di ogni progetto. Dalle finiture alle forme, ogni dettaglio può essere realizzato su misura. Ogni soluzione può essere personalizzata per adattarsi perfettamente al concept dello chef, alle specifiche del consulente e alle necessità operative, garantendo un risultato veramente unico. Il nostro team collabora strettamente con i clienti durante tutto il processo, unendo competenza progettuale e attenzione scrupolosa ai dettagli. Insieme, creiamo soluzioni non solo funzionali, ma capaci di elevare l'esperienza gastronomica a un livello superiore.

ESEMPI DI CUSTOMIZZAZIONE



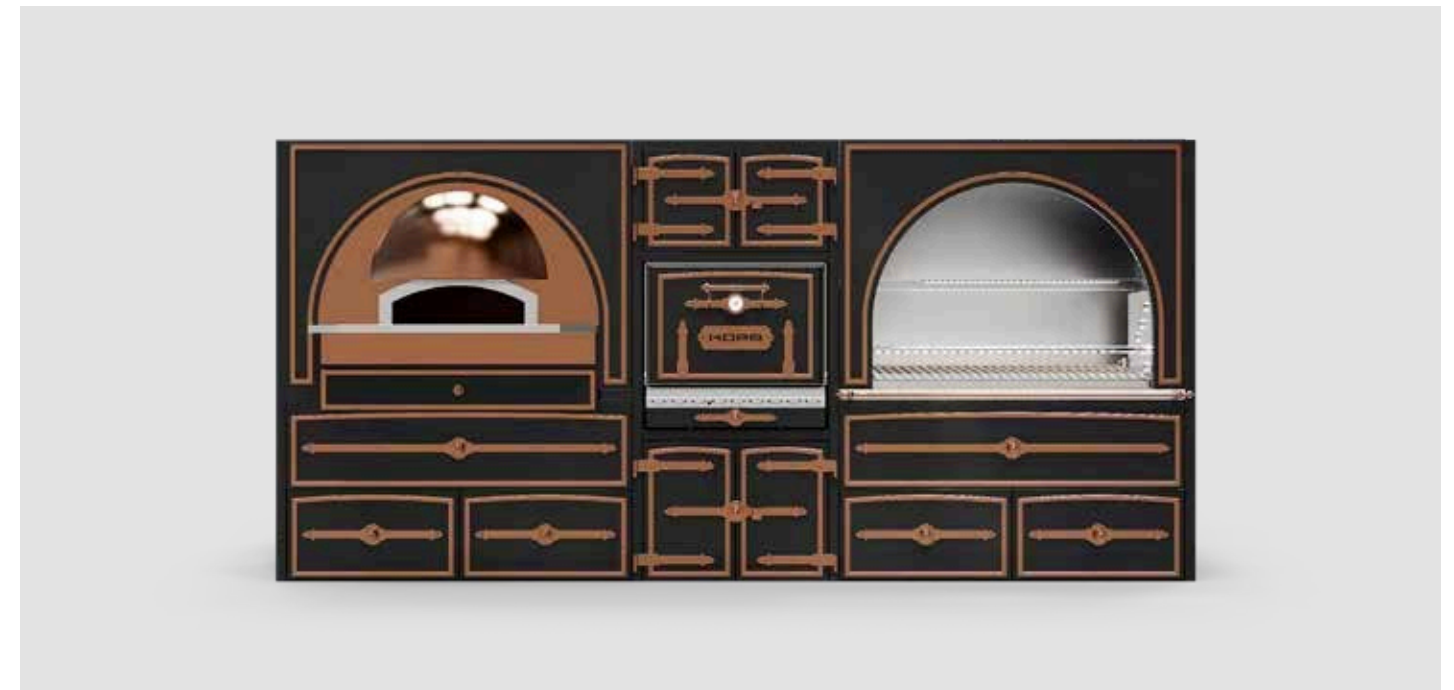
Linea di cottura front-of-house dal design retrò, che unisce stile senza tempo e prestazioni moderne per offrire un'esperienza gastronomica indimenticabile e altamente condivisibile.



Una linea di grigliatura monoblocco dal design moderno ed essenziale, che offre un impatto visivo straordinario, prestazioni di cottura eccezionali e durabilità nel tempo.

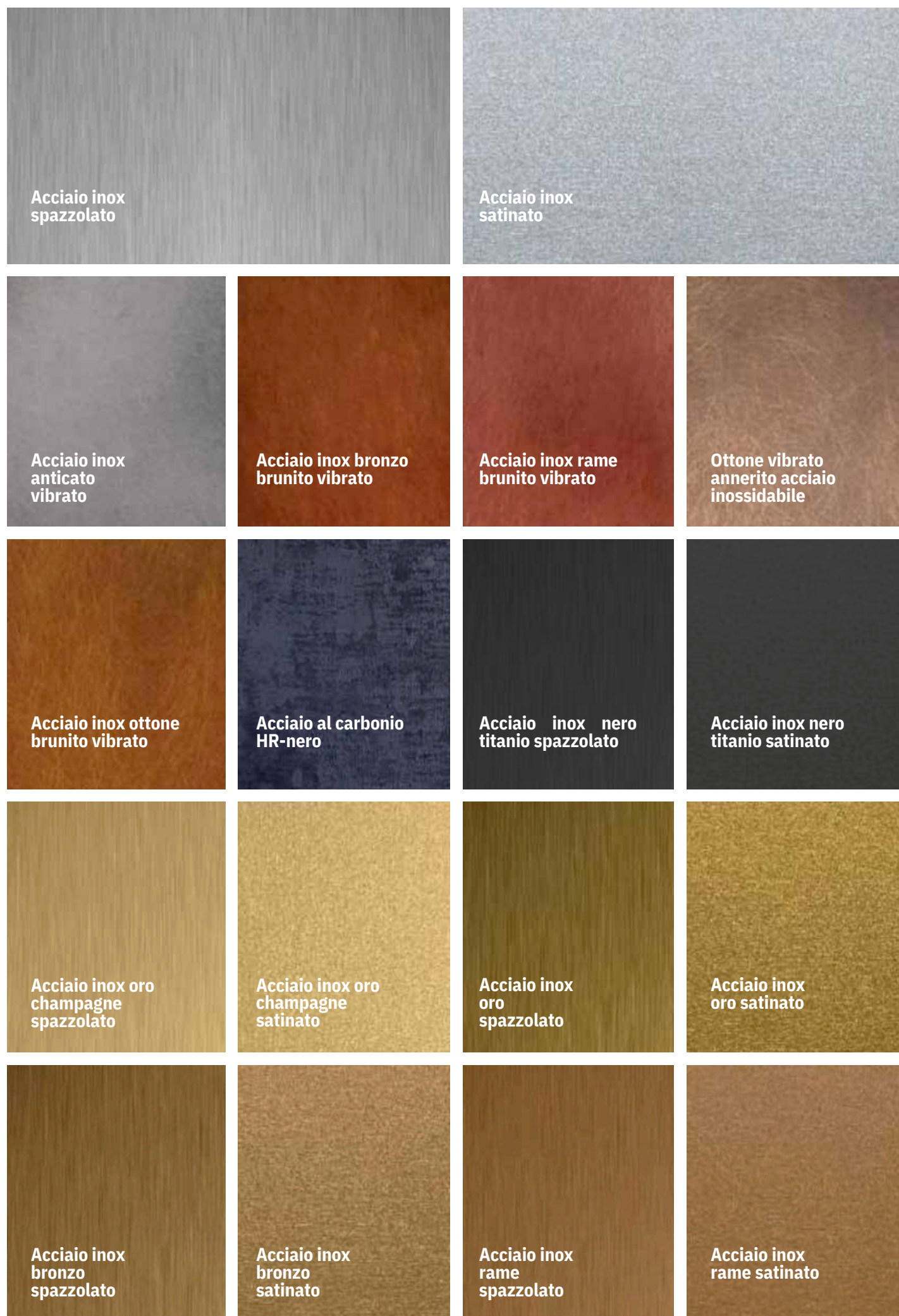


Una griglia rotonda di grande impatto diventa il cuore operativo del ristorante — il suo focolare centrale scenografico cattura lo sguardo di ogni ospite, creando un punto focale indimenticabile.



Ispirata all'eleganza delle stufe in ghisa del XIX secolo, questa linea di grigliatura porta il fascino dell'epoca vittoriana nel mondo della cottura ad alte prestazioni contemporanea.

COLORI & FINITURE



In KOPA, le prestazioni sono solo una parte del nostro DNA.

Le nostre attrezzature non solo potenziano l'efficienza della cucina, ma diventano anche elementi centrali del design d'interni e dell'atmosfera del locale.

Le finiture disponibili spaziano dall'acciaio inox classico alle placcature elettrolitiche effetto vintage, fino ai rivestimenti PVD dai colori vivaci e alle soluzioni completamente personalizzate.



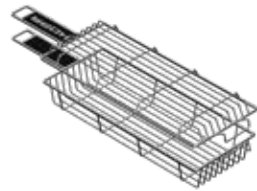
M Y
C H
E F

ACCESSORI

**Cestello per
grigliatura
250x160 mm**



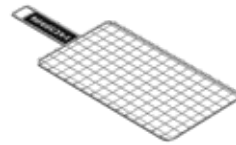
**Cestello per
grigliatura
400x170 mm**



**Cestello per
grigliatura
400x300 mm**



**Griglia a
mano
2035**



**Pinza a
forbice
piatta**



**Pinza a
forbice**



Pinza



**Scatola
affumicatrice
per cestello
griglia 2516**



**Scatola
affumicatrice per
forni a carbone**



**Accenditore
per carbone**



Spazzola



PADELLE

P018 Ø180 mm



PL26 Ø260 mm



PL30 Ø300 mm



Attizzatoio



**Pala per
cenere**



Flambadou



**Preso per
padelle e
griglie**



**PL3226
320x260 mm**



**PL4231
420x310 mm**



EXTRA

**Guanti
protettivi**



**Grembiule in
pelle**



**Carbone
15kg**



KOPA Grilling Solutions D.O.O.

Industrijska Cesta, 5
1290 Grosuplje
Slovenija

T. +386 1 777-8777

www.kopaoven.com

info@kopaoven.com

KOPA Grill Manufacturing LLC

SHB-62, Al Hamra Industrial Zone
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

KOPA Grilling Solutions Inc.

1621 Central Ave
WY 82001 Cheyenne
United States of America



