

# Airone Barbecue

Passa il tuo tempo con gli amici, non alla griglia



**2022-2023** Catalogo Prodotti  
[www.aironebarbecue.com](http://www.aironebarbecue.com)



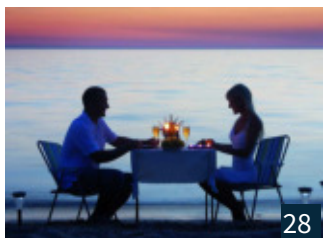
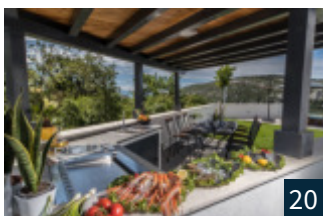
”

*Non ti sacrifichi più a grigliare per tutto il tempo*

*Non fai fumo e lo pulisci in 5 minuti*

*Termocoppia di protezione del gas sempre presente* ”

*Airone Barbecue per te !*



# SOMMARIO

**3. Chi Siamo**

**5. Perché Airone Barbecue?**

**9. Cottura e Salute**

**12. Airone : Cotture professionali dal 1968**

**14. I trasportabili : Appoggio e Carrello**

**18. I Barbecue Elettrici**

**20. I Barbecue a Incasso**

**25. Luxury e Ultraluxury**

**28. Barbecue con Carrello e  
Appoggio**

**40. Accessori Barbecue da  
Appoggio e con Carrello**

**48. Barbecue a Incasso**

**52. Accessori Barbecue a  
Incasso**



**MADE IN ITALY**



## CHI SIAMO

Abbiamo appena passato un inverno rigido, è appena arrivata la primavera e siamo nel 1968.

È in quell'anno che Giuseppe Camerin inventa con un'equipe di tecnici la prima piastra di cottura in acciaio inox e nasce la prima azienda di costruzione di piastre di cottura per la ristorazione.

Nel 1988 Giuseppe crea una seconda azienda che costruisce piastre di cottura più evolute in acciaio inox e altri acciai, ma è all'alba del 2000 che l'attività cambia volto definitivamente, costretta dalle dinamiche di un mercato in mutamento.

E dall'idea rivoluzionaria di unire al concetto di "isola di cottura", la tecnologia delle piastre in acciaio dei ristoranti, nel 2012 nasce anche Airone Barbecue.

La praticità della cottura professionale, come se fossi al ristorante... nel giardino di casa tua.

Benvenuto in Airone Barbecue!



# PERCHE' AIRONE BARBECUE?

**N**oi appassionati di barbecue amiamo cucinare, ma...  
Ma c'è un'altra cosa di cui sono altrettanto sicuro.

E cioè che, così come amiamo cucinare al barbecue, allo stesso modo odiamo stare chinati sugli arnesi e sulle piastre a fine giornata per pulire tutto. Se anche tu ami organizzare grigliate con amici, parenti, colleghi di lavoro, saprai perfettamente di cosa parlo.

Le domeniche pomeriggio di primavera, le grigliate di Pasquetta o di Ferragosto... insomma, qualsiasi sia l'occasione buona per tirare fuori il barbecue e invitare un po' di gente a casa, inevitabilmente finirai per andare incontro ai soliti problemi che non ti permetteranno di goderti appieno quel tempo passato insieme alle persone che ami. Problemi che da oggi grazie ad Airone Barbecue diventeranno per te innocui come uno squalo senza denti, e fra pochissimo scoprirai anche in che modo.

## **A chi piace spaccarsi la schiena per pulire piastre e attrezzi?**

A chi piace il grasso delle salsicce che cola sui bruciatori e si incendia, o incrosta sul metallo rovente, che si annerisce e si rovina? A chi piace chinarsi sul prato e grattare le croste nerastre e unte di carne e di pesce che si carbonizzano sulla piastra o sulla griglia, magari dopo una giornata passata in cucina?

A chi piace avere i vestiti impregnati di fumo e di odori, oltre che rovinati dalle chiazze d'olio e schizzi di grasso? Non a noi, che quando facciamo il barbecue vorremmo solo regalarci un momento piacevole in cui stare a tavola con i nostri amici, senza paura che la carne si bruci, o che si attacchi alla piastra, o che il barbecue si spenga all'improvviso con la prima folata di vento.

**Pulita in 5 minuti: la piastra Airone non richiede ore di fatica per la pulizia. Basta spaccarsi la schiena a grattare!**





### Ecco perchè cambia tutto con Airone Barbecue

Innanzitutto, la tecnologia delle nostre piastre in acciaio inox nasconde un “segreto” (non è un semplice acciaio inox 18/10 o Aisi 304) che permette loro di respingere al 100% l’assorbimento di odori, sapori e microparticelle di grassi e oli.

Questo per te vuol dire che non dovrai impiegare un’ora per ricondizionare e pulire la piastra per riutilizzarla senza che sprigioni gli odori dei cibi precedenti.

Vuol dire anche che, già dalla seconda volta che la usi, risparmi molto tempo sia per prepararla alla cottura che per pulirla: infatti la piastra in acciaio inox impiega molto meno tempo per entrare in temperatura rispetto ad altri materiali. In sostanza? Ci impieghi 7 minuti a preparare il barbecue e 5 minuti a pulirlo.

**L’acciaio inox delle piastre subisce uno speciale trattamento grazie al quale potrai cuocere anche i cibi più grassi senza rovinarla**







**VIVI davvero le tue grigliate!**  
**A differenza del barbecue tradizionale,**  
**con Airone non dovrai stare con gli**  
**occhi incollati alla griglia e spostare gli**  
**alimenti ogni 30 secondi per evitare che**  
**la carne si bruci.**

”

*Caro Patrick Camerin, i tuoi non sono BBQ,  
 ma strumenti per organizzare una serata tra  
 amici e fare L'OSPITE cucinando!  
 Praticamente strumenti che creano e  
 suggellano amicizia e amore tra le persone"*

*Luca Baldan,  
 consulente finanziario*

**Grazie alle piastre Airone puoi "fare l'ospite" anche se sei tu a cucinare**

Questo è quello che sostengono i nostri clienti.

Non importa se sceglierai, in base alle tue esigenze, un modello con il carrello, da appoggio, o da incassare in una cucina esterna. In ognuno di questi casi avrai i vantaggi di Airone, perchè il cuore di lavoro è lo stesso, e i benefici rimangono invariati: veloce da utilizzare (pronto in 7 minuti e pulito in 5), anti-aderente (anche cucinando senza olio), grasso-repellente (cucini cibi diversi, anche contemporaneamente, senza che i sapori si mescolino), e non fa fumo!

Ti stai chiedendo come sia possibile? Stai per scoprirlo adesso!



Con Airone Barbecue sei pronto per mangiare in 7 minuti e pulisci tutto in soli 5 minuti.



**M**a davvero mangiare cibi alla griglia è pericoloso per la salute? Chi dice sì, chi dice no. Noi diciamo: dipende. Ecco da cosa.

Molti pensano che il barbecue sia poco salutare per colpa della carne, o dei cibi troppo grassi. Questo è vero solo in parte. Alla base della dannosità della griglia c'è un altro elemento: l'alta temperatura di cottura.

Non è la carne ad essere cancerogena, ma come la si cucina: infatti anche il pesce e le verdure cotte male alla griglia portano effetti negativi. Una ricerca dell'Università di Porto ha messo a confronto la carne rossa e il pesce, che molti credono più sano. I risultati hanno evidenziato come il salmone cotto male alla griglia fosse più dannoso della carne. Possiamo ritenere che più dei grassi ciò che prevale come effetto negativo è il metodo di cottura stesso.

Le alte temperature a contatto con le proteine sprigionano ammine eterocicliche, altamente tossiche per l'uomo. Non solo: quando le gocce di grasso colano sui bruciatori creano un fumo tossico, perché contiene idrocarburi policiclici aromatici. Questi due fattori (alte temperature e grasso sui bruciatori) penalizzano fortemente griglia e piastra. Ma se pensi di dover rinunciare al barbecue, ti sbagli di grosso! La soluzione c'è, ed è sotto i tuoi occhi.

Con Airone i cibi non si carbonizzano mai: a differenza dei bruciatori classici che creano grossi sbalzi di calore sulla piastra o sulla griglia, Airone usa bruciatori rettangolari posti a una distanza corretta dalla piastra: è l'aria a scaldare la piastra e non la fiamma del bruciatore stesso.

Il cibo è completamente isolato dall'impianto a gas, così le gocce di grasso non possono cadere sul bruciatore che fanno anche fumo tossico e gli alimenti non sono avvolti dalla combustione del gas che ne altera il sapore e la bontà.

MADE IN ITALY

COTTURA E  
SALUTE



**L'acciaio inox 304 ti consente di cucinare senza grassi e senza che i sapori si mescolino. Il calore è uniforme perché scaldiamo l'aria, non la griglia a fiamma diretta.**



La cottura su acciaio inox non ha paragoni: è senza dubbio quella più salutare e pratica, sebbene sia quella meno adoperata nella quotidianità perché l'acciaio inox è un "pazzo scatenato" con la temperatura e se tutto l'apparecchio non è progettato bene ci sono seri problemi di grigliatura.

Eppure, se parliamo delle piastre Airone, dire "acciaio inox" non basta. Airone usa il meglio del meglio degli acciai inox: l'AISI 304 rilavorato.

Forse non sai che esistono ben 4 tipi diversi di inox, sotto la voce "inossidabile" ma con caratteristiche ben diverse: l'austenitico (il 304 e il 316), il martensitico, il ferritico e il duplex. Poi ci sono gli Ultra Acciai che sono usati in ambiti molto speciali.

La resistenza alla corrosione e la qualità dell'inox è determinata dalla quantità di Cromo, presente in quantità minore o maggiore a seconda delle categorie: ad esempio, nel martensitico la resistenza non è massima perché il Cromo è presente in quantità minore.

Il migliore in assoluto è l'austenitico, il 304, che ha il 18% di Cromo e il 10% di Nichel. Proprio quello utilizzato da noi per le piastre, perché è indistruttibile e, soprattutto grasso-repellente.

Analizziamo 14 elementi chimici attraverso l'analisi cristallografica dell'acciaio e controlliamo che alcuni elementi siano dentro un limite molto più restrittivo di quello della normativa. Se questo tipo di acciaio non è disponibile, eseguiamo due processi per compattare e orientare i cristalli nel modo corretto, fino ad ottenere un acciaio della qualità adatta a produrre le piastre migliori del mercato.

**Le piastre Airone sono fatte in acciaio inox 304 - 18/10 rilavorato: il miglior acciaio al mondo per cuocere carne e pesce (e non solo) senza bruciarla e senza fare fumo**

*“Con Airone Barbecue abbiamo dato da mangiare a 465 persone. Senza mai intoppi.”*

*Proloco di Conegliano*





# AIRONE: COTTURE PROFESSIONALI DAL 1968

## **Era il 1968, quando...**

Quando Giuseppe Camerin, mio padre, inventò la prima piastra in acciaio inox per cotture professionali, insieme a un'equipe di tecnici.

All'epoca, Airone Barbecue come la conosci oggi non esisteva ancora, ma l'inventiva e la tecnologia di mio padre ci ha permesso di rimanere sempre un passo avanti rispetto alla concorrenza e al mercato.

## **Anche nel 1993, quando successe che...**

Quando, nel 1993, le piastre in ghisa rivelatesi nocive sono state vietate per legge, la tecnologia delle nostre piastre di cottura per ristoranti era avanti di 25 anni rispetto al mercato.

**M**i chiamo Patrick Camerin e sono, insieme a mia sorella Giada, il fondatore di Airone Barbecue.

Dal 2012 le nostre piastre in vero acciaio inox permettono agli amanti del barbecue di organizzare le loro grigliate passando la giornata in compagnia di amici, parenti e ospiti, e non davanti al fuoco. La nostra missione è quella di mettere a portata di mano per le famiglie, i benefici dei sistemi di cottura dei ristoranti, risolvendo così tutti i problemi legati alla cottura su barbecue tradizionale.

**Com'è nato il barbecue Airone?** Fino agli anni '90 i costruttori di cucine si appoggiavano a fornitori esterni specializzati per la realizzazione delle piastre. Uno di questi eravamo noi. Ma quando queste aziende iniziarono ad assumere tecnici interni, capimmo che il mercato non aveva più bisogno di aziende specializzate, ma di normali carpenterie per le materie prime.

**Fu allora che,** proprio nel momento più difficile, mi resi conto che le soluzioni che fornivo ai costruttori di cucine, era possibile fornirle a chi invece ne aveva bisogno tutti i giorni, a chi quotidianamente si andava a scontrare con i problemi tipici dei metodi di cottura tradizionali: le famiglie. Nel 2000 abbiamo iniziato a costruire i primi barbecue: non fu facile, i primi modelli richiedevano molta pratica e lavoro per essere adattati alle esigenze delle famiglie. Nel 2012 nasce Airone Barbecue, un nuovo marchio specializzato nella costruzione di barbecue con piastra in acciaio inox 18/10.

**Vuoi maggiori informazioni sulle piastre inox Airone? Visita il sito [www.aironebarbecue.com/blog](http://www.aironebarbecue.com/blog)**

**Vuoi leggere la nostra storia per intero?**

**Vai sulla nostra pagina Facebook: [www.facebook.com/aironebarbecue/](http://www.facebook.com/aironebarbecue/) e leggi il post in evidenza!**



# I TRASPORTABILI: APPOGGIO E CARRELLO

**Godi a pieno dell'esperienza di Airone  
Barbecue con la SERIE 80 a carrello  
chiuso e due fuochi laterali!**





**Con tutti i nostri barbecue sei pronto in 7 minuti, senza fare fumo e senza perdere un'ora per pulire tutto.**

**A**irone Barbecue ti dà la possibilità di godere dell'esperienza di cottura migliore al mondo, col formato che preferisci e in qualsiasi situazione tu voglia.

Preferisci cucinare in cucina o sul balcone di casa tua?

Oppure hai un giardino ampio nel quale organizzare grigliate all'aperto?

I nostri modelli di piastre in acciaio inox **trasportabili** sono disponibili in due formati: **da appoggio e a carrello**.

Sia scegliendo una piastra col carrello che una piastra da appoggio però, i benefici che ti dà Airone Barbecue non cambieranno. Il cuore che batte è sempre lo stesso, in ogni suo formato e serie: un cuore in acciaio inox 304 rilavorato, il migliore al mondo!



A horizontal banner with a green-to-red gradient background. The text "MADE IN ITALY" is centered in white capital letters.

MADE IN ITALY

**Fai grigliate anche d'inverno con Airone Barbecue: grazie al modello d'appoggio (sempre in inox 304) puoi cucinare comodamente in casa senza preoccuparti di fumo e odori!**





### La serie 60 e la serie 80

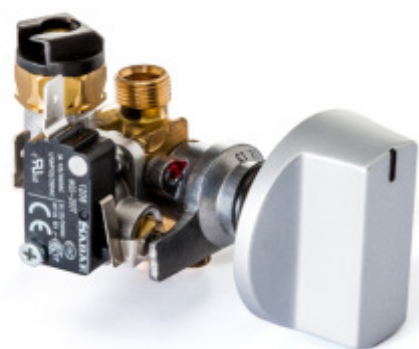
Entrambe le versioni, (da appoggio e a carrello) sono disponibili in due serie che si distinguono per la potenza del barbecue e le dimensioni del piano cottura. Vuoi davvero impressionare i tuoi ospiti, servendoli tutti assieme, senza che nessuno debba più aspettare e guardare gli altri mentre mangiano? Allora la serie 80 è quella che fa per te!

Organizzi più spesso grigliate in famiglia o con pochi intimi o comunque poco numerose? Allora è più adatta al caso tuo la serie 60.

### Quali sono i benefici che ti dà Airone Barbecue?

Indipendentemente dal modello e la serie che sceglierai, i barbecue di Airone ti danno tutti gli stessi vantaggi:

- ✓ va in temperatura in 7 minuti e lo pulisci in 5 minuti, senza fatica e senza doverti spaccare la schiena a fine giornata;
- ✓ puoi cucinare anche il pollo dopo le salsicce senza mischiare i sapori, perchè l'inossidabile non assorbe neanche la minima particella di grasso
- ✓ la piastra non fa fumo che brucia gli occhi, nè impuzzolisce casa o disturba i vicini;
- ✓ Termocoppia di sicurezza posta sul bruciatore, collegata al gas: è la protezione che ferma il gas in caso la fiamma si spenga, così non senti il botto che fa il gas quando si incendia se tenti di riaccendere il barbecue
- ✓ consumi estremamente ridotti: la serie 80 al massimo consuma 80 centesimi per ogni grigliata
- ✓ i bruciatori sono più distanti dalla piastra e scaldano l'aria distribuendo uniformemente il calore così non sei costretto a stare tutto il tempo sopra la piastra e girare gli alimenti ogni 30 secondi per non bruciarli.
- ✓ Non arrugginisce nemmeno se la lasci sotto la pioggia;
- ✓ regolatore di pressione fisso (37 millibar), perchè consuma molto poco e ti garantisce la massima sicurezza
- ✓ Piastra di cottura 6 mm, con grossi rinforzi sulla parte inferiore, più spessa delle tradizionali piastre, così la temperatura non scende mai sotto i 230° sei sicuro che non si piega con gli sbalzi termici dopo 2 anni e 1 mese.



**Rubinetto gas professionale**



**Termocoppia di sicurezza che blocca l'uscita del gas se un colpo di vento spegne la fiamma**

”

*A me è piaciuto così tanto che dopo aver comprato la versione grande da tenere in giardino ho preso quella piccola da poggiare sul mobile della cucina in modo da fare grigliate anche in inverno! Consigliatissima."*

*Bianca Cardoni*

# BARBECUE ELETTRICI

ANANAS CARAMELLATO



**H**ai paura del gas? Abiti in condominio e non puoi tenere le bombole, o comunque per un qualsiasi altro motivo non ti fidi a tenere il gas in casa?

Airone Barbecue ha brevettato un prodotto esclusivo: per la prima volta in Italia possiamo presentare il barbecue elettrico con piastra in acciaio inox .

Una tecnologia mai vista prima, quella straordinaria che permette il funzionamento elettrico dei nostri barbecue: possiamo senza paura affermare che si tratta di una tecnologia numero 1 al mondo.

**Come Funziona ?** Tradizionalmente i Barbecue elettrici impiegano molto tempo (fino a 25 minuti) per raggiungere la temperatura minima per grigliare, senza per altro mai raggiungere la temperatura ideale. Il vero problema di questi apparecchi è che nel momento in cui posizioni gli alimenti sulla piastra avviene una drastica diminuzione della temperatura dovuta principalmente all'assorbimento del calore da parte del cibo. Di conseguenza gli alimenti non vengono grigliati , ma hanno l'effetto "lesso" e l'assorbimento di energia aumenta per cercare di riportare la piastra in temperatura ideale.

I barbecue elettrici Airone hanno risolto questo problema perché sono costruiti con resistenze elettriche molto particolari. Utilizzano infatti delle resistenze rettangolari che riescono a trasmettere il calore in maniera molto più efficiente su tutta la superficie della griglia ed inoltre usano lo stesso materiale che viene utilizzato nel settore aerospaziale per limitare al massimo la dispersione di calore.

CREPES AL CIOCCOLATO





**Vuoi ulteriori informazioni sui  
barbecue elettrici Airone?  
Contattaci dal nostro sito  
[www.aironebarbecue.com](http://www.aironebarbecue.com), o  
chiamaci allo 0438470244**

**Le prestazioni della piastra  
sono identiche di quelle dei  
modelli a gas.**

#### **Massimo isolamento termico!**

Airone ha un isolamento termico a rendimenti elevatissimi: lo stesso dei satelliti mandati su Marte. Le resistenze utilizzate in abbinamento al migliore isolante, permettono ai nostri barbecue elettrici di andare in temperatura in circa 10 minuti e di mantenerla costante anche quando si mette il cibo sulla piastra. Questa caratteristica permette di ottenere alimenti perfettamente cotti e di poter passare il tempo con gli ospiti invece di aspettare che la piastra torni in temperatura.

**Usa la corrente di casa tua!** Altro aspetto importante che abbiamo curato è il consumo di energia elettrica. Le particolari resistenze utilizzate, l'isolante di altissimo livello fanno sì che i nostri barbecue abbiano un'efficienza elettrica molto elevata. In pratica tutto il calore prodotto dalle resistenze viene trasmesso alla piastra e l'isolante ne limita la dispersione del calore. Per fare un esempio, un modello tradizionale da 50 cm di superficie di cottura può consumare fino a 2600 watt mentre un barbecue elettrico Airone da 60 cm ne consuma solo 1900 watt nella fase di riscaldamento iniziale e successivamente in maniera alternata per garantire la costanza di temperatura sulla piastra. Grazie ai rendimenti termici elevatissimi abbiamo costruito anche un modello con una piastra da 80 cm che consuma solamente 2700 watt e quindi si può utilizzare la rete elettrica presente in casa tua!



**Potrai incassare la piastra Airone in qualsiasi mobile o tavolo, sia all'esterno che all'interno della casa.**

## I BARBECUE A INCASSO

**N**on solo modelli da appoggio o a carrello. Airone Barbecue ti dà la possibilità di godere dell'eleganza e la comodità della piastra a incasso.

Potrai incassare la piastra in acciaio inox 304 rilavorato in qualsiasi mobile desideri. Non dimenticare che la piastra Airone, grazie al trattamento speciale che riserviamo all'acciaio inox, non assorbe grassi e olii e quindi non fa fumo, nè odori mentre cucini. Nemmeno coi cibi più grassi.

Il trattamento che facciamo all'acciaio inox è una doppia ricottura in forno ed è eterno, non si tratta nè di una verniciatura, nè di una teflonatura o depositi superficiali di metallo.

Si avvicina l'inverno ma tu non vuoi rinunciare al piacere di una grigliata in compagnia? Potrai incassare la piastra Airone anche in un mobile all'interno della casa e cucinare ciò che vuoi senza preoccuparti di fumo e odori!

Le piastre a incasso sono disponibili in diversi formati: da 70, 90, 100 e 120cm di larghezza per 61cm di profondità, ma è possibile avere misure leggermente personalizzate (per quanto riguarda gli incassi).

Ricorda sempre che qualsiasi sia il modello che sceglierai, il cuore che batte dentro i nostri prodotti è sempre lo stesso!

”

*Bravi. Avete costruito un qualcosa di eccezionale, un prodotto professionale con cui si cucina divinamente. Mai far parte della massa, bisogna sempre emergere dal brodo della noia."*

*Marzio Nieddu*



Il barbecue a incasso è la soluzione più elegante e originale per chi vuole ottimizzare lo spazio in veranda o in terrazza, e ha a disposizione una cucina da esterno.

**Proteggiti dalle fuoriuscite di gas anche se cucini in giardino!**

Airone Barbecue non è solo eleganza e praticità. Airone vuol dire anche cucinare in totale sicurezza. Quasi tutti i barbecue certificati per l'esterno non sono dotati di termocoppia di protezione, perchè la fuoriuscita di gas in teoria non costituisce un problema essendo da esterno. Il problema nasce quando si creano bolle di gas sotto la piastra o la griglia, col rischio che si formino fiamme alte intorno al barbecue oppure che si senta il botto quando tenti di riaccendere il barbecue. Con il sistema di protezione che abbiamo installato sui nostri barbecue, nel momento in cui (per un qualsiasi motivo) la fiamma si spegne, la termocoppia non rileva più il calore quindi chiude automaticamente l'erogazione del gas, anche se il rubinetto è aperto.

**Gli incassi sono disponibili in versione da 70, 90, 100 e 120cm di larghezza per 61cm di profondità.**







### **DOPPIA GARANZIA su tutti i nostri modelli!**

#### **SODDISFATTO O RIMBORSATO**

Proprio così.

Per prima cosa, Airone ti offre una garanzia "SODDISFATTO O RIMBORSATO" entro 30 giorni.

Acquista il tuo barbecue e portalo a casa. Provalo, cucinaci sopra quello che vuoi, stressalo pure (magari senza buttarlo giù dalle scale per vedere se si rompe). Hai 30 giorni di tempo per decidere se Airone è davvero ciò che fa per te. Se per qualsiasi motivo non sarai soddisfatto delle incredibili capacità di Airone Barbecue, puoi restituirlo indietro e io ti rimborserò fino all'ultimo centesimo, spedizione compresa.

#### **GARANZIA 10 ANNI SU TUTTI I COMPONENTI**

I barbecue Airone non si limitano a cucinare in modo sublime i più svariati cibi; sono anche progettati e costruiti per durare a lungo nel tempo. La struttura e la piastra di cottura di elevata qualità, i bruciatori e gli altri componenti utilizzati ci assicurano una robustezza e affidabilità da primato.

E' per questo che possiamo permetterci di offrirti una garanzia di 10 anni totale, su tutti i componenti: perchè le nostre piastre durano ben oltre i 10 anni di garanzia.

**Vuoi vedere le nostre migliori realizzazioni per interno e per esterno? Vai sul sito:**  
<https://aironebarbecue.com/barbecue-a-gas-da-incasso/>





”

*Piastra spettacolare!!! Sono felicissimo di averla presa. Confermo tutto e grazie ancora Patrick per avermela fornita"*

*Gianni Zamperini*

# LUXURY E ULTRALUXURY

**Q**uasi 51 anni di esperienza specifica nella ristorazione e ricerca continua della perfezione ci hanno portato a superare noi stessi, arrivando a progettare barbecue su misura in versione Lusso e ultra Lusso.

## **Non interfacciarti più con mille fornitori diversi!**

Airone Barbecue realizza per i tuoi clienti barbecue su misura, partendo dal tuo design e fornendoti la migliore ingegnerizzazione, la campionatura e il prodotto finito. Con i nostri barbecue su misura, i tuoi clienti potranno:

- grigliare senza fumo nè odore, e senza aggiungere olii o grassi;
- cucinare senza essere schiavi del grill;
- evitare la lunga pulizia dei barbecue tradizionali;



MADE IN ITALY







### **Il dettaglio è quello che conta.**

La cura della lavorazione, la personalizzazione e i dettagli sono ciò che trasformano un prodotto normale in un prodotto di lusso. Ed è così che Airone Barbecue offre ai suoi clienti la versione Luxury e Ultra Luxury del suo barbecue in acciaio inox.

La tecnologia e le prestazioni non si potevano superare. La cura e la lavorazione sì. Per costruire un barbecue professionale, da appoggio, con carrello o da incasso ci vogliono ore di lavoro. Per realizzare una versione Ultra Luxury di Airone Barbecue, ci vogliono settimane.

Il cuore di lavoro è sempre lo stesso, l'acciaio inox 304 rilavorato, che ti permetterà di:

- ✓ vivere davvero le tue grigliate a pieno e passare la giornata con gli amici e non alla griglia;
- ✓ cucinare più sano, senza grassi e senza bruciare gli alimenti;
- ✓ grigliare al TOP, per sempre;

Il servizio è dedicato esclusivamente alla produzione di barbecue di alta qualità, luxury e ultra luxury.

**Vuoi vedere le nostre realizzazioni  
al Salone del Mobile 2018? Vai sul  
nostro sito:  
[https://aironebarbecue.com/  
barbecue-speciali-e-luxury/](https://aironebarbecue.com/barbecue-speciali-e-luxury/)**

LE IMMAGINI RIPORTATE NEL CATALOGO POTRANNO  
DIFFERIRE LEGGERMENTE DAI PRODOTTI  
ORIGINALI A CAUSA DEL RESTYLING ESTETICO

## SERIE 80

Sup. cottura 75 x 42 cm



### CC-80F2 + COP.MX80

**Bbq 80 P. Liscia + Carrello Chiuso + Gas 2 fuochi su  
Ripiano + Coperchio Maxi 80 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 82 Kg

Ingombro totale : 1600x550 h 850 mm



### CC-80F1

**Bbq 80 P. Liscia + Carrello Chiuso + Gas 1 fuoco su Ripiano**

Peso Totale : 72 Kg

Ingombro totale : 1600x550 h 850 mm



### CC-80

**Bbq 80 P. Liscia + Carrello Chiuso**

Peso Totale : 67 Kg

Ingombro totale : 1600x550 h 850 mm





# SERIE 60

Sup. cottura 52 x 42 cm

## CC-60F2 + COP-MX60

**Bbq 60 P. 1/2 Rigata + Carrello Chiuso + Gas 2 fuochi su Ripiano + Coperchio Maxi 60 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 68 Kg

Ingombro totale : 1360X550 h 850 mm



## CC-60F1

**Bbq 60 P. Liscia + Carrello Chiuso + Gas 1 fuoco su Ripiano**

Peso Totale : 60 Kg

Ingombro totale : 1360X550 h 850 mm



## CC-60

**Bbq 60 P. Liscia + Carrello Chiuso**

Peso Totale : 55 Kg

Ingombro totale : 1360X 550x h 850 mm



# SERIE 30

Sup. cottura 30 x 42 cm



## CC-30 F2 + COP-A30

**Bbq 30 P. Liscia + Carrello Chiuso Mix + Gas 2 fuochi su Carrello + Coperchio Alto 30 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 59 Kg

Ingombro totale : 1400x550 h 850 mm



## CC-30F1

**Bbq 30 P. Liscia + Carrello Chiuso + Gas 1 fuoco su Ripiano**

Peso Totale : 45 Kg

Ingombro totale : 1150x550 h 850 mm



## CC-30

**Bbq 30 P. Liscia + Carrello Chiuso**

Peso Totale : 40 Kg

Ingombro totale : 1150x550 h 850 mm







# SERIE 80

Sup. cottura 75 x 42 cm



## CA-80F2+COP-MX80

**Bbq 80 P. Liscia + Carrello aperto + Gas 2 fuochi su Ripiano + Coperchio Maxi 80 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 67 Kg

Ingombro totale : 1600x550 h 850 mm



## CA-80F1

**Bbq 80 P. Liscia + Carrello Aperto + Gas 1 fuoco su Ripiano**

Peso Totale : 57 Kg

Ingombro totale : 1600x550 h 850 mm



## CA-80

**Bbq 80 P. Liscia + Carrello Aperto**

Peso Totale : 52 Kg

Ingombro totale : 1600x550 h 850 mm





### CA-60F1 + COP-MX60

**Bbq 60 P. Liscia + Carrello Aperto + Gas 1 fuoco su Ripiano + Coperchio Maxi 60 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 55 Kg

Ingombro totale : 1360X550 h 850 mm



## SERIE 60

Sup. cottura 52 x 42 cm



### CA-60F2

**Bbq 60 P. Liscia + Carrello Aperto + Gas 2 fuochi su Ripiano**

Peso Totale : 47 Kg

Ingombro totale : 1360X550 h 850 mm



### CA-60

**Bbq 60 P. Liscia + Carrello Aperto**

Peso Totale : 42 Kg

Ingombro totale : 1360X 550x h 850 mm



# SERIE 30

Sup. cottura 30 x 42 cm



## CA-30F2 + COP.A30

**Bbq 30 P. Liscia + Gas 2 fuochi + Carrello Aperto Mix + Coperchio Alto 30 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 45 Kg

Ingombro totale : 1400X550 h 850 mm



## CA-30F1

**Bbq 30 P. Liscia + Carrello Aperto + Gas 1 fuoco su Ripiano**

Peso Totale : 36 Kg

Ingombro totale : 1150X550 h 850 mm



## CA-30

**Bbq 30 P. Liscia + Carrello Aperto**

Peso Totale : Kg 31

Ingombro totale : 1150X550 h 850 mm





# SERIE 80

Sup. cottura 75 x 42 cm



## A-80F2 + COP.MX80

**Bbq 80 P. Liscia da Appoggio+ Gas 2 fuochi + Coperchio Maxi 80 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 51 Kg

Ingombro totale : 1130X550 h 180 mm



## A-80F1

**Bbq 80 P. Liscia da Appoggio+ Gas 1 fuoco**

Peso Totale : 41Kg

Ingombro totale : 1130X550 h 180 mm



## A-80

**Bbq 80 P. Liscia da Appoggio**

Peso Totale : 34 Kg

Ingombro totale : 830X550 h 180 mm





### A-60F2 + COP.A60

**Bbq 60 P. Liscia da appoggio + Gas 2 fuochi + Coperchio Alto 60 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 39 Kg

Ingombro totale : 900X550 h 180 mm



# SERIE 60

Sup. cottura 52 x 42 cm



### A-60F1

**Bbq 60 P. Liscia da appoggio + Gas 1 fuoco**

Peso Totale : 33 Kg

Ingombro totale : 900X550 h 180 mm



### A-60

**Bbq 60 P. Liscia da appoggio**

Peso Totale : 26 Kg

Ingombro totale : 600X550 h 180 mm



# SERIE 30

Sup. cottura 30 x 42 cm



## A-30F2 + COP.A30

**Bbq 30 P. Liscia da appoggio + Gas 2 fuochi + Coperchio Alto 30 con deflettore incluso.**

Peso Totale : 29 Kg

Ingombro totale : 670X550 h 180 mm



## A-30F1

**Bbq 30 P. Liscia + Gas 1 fuoco da appoggio**

Peso Totale : 24 Kg

Ingombro totale : 670X550 h 180 mm



## A-30

**Bbq 30 P. Liscia**

Peso Totale : 17 Kg

Ingombro totale : 370X550 h 180 mm









### Coperchio Maxi INCERNIERATO con deflettore incluso

Coperchio interamente in Acciaio Inox A304 alto 22 cm fissato al barbecue con due cerniere.

**COP-MX30**

Peso Kg 6

**COP-MX60**

Peso Kg 8

**COP-MX80**

Peso Kg 10



Profondità totale con coperchio aperto 77 cm



### Coperchio Alto INCERNIERATO con deflettore incluso

Coperchio interamente in Acciaio Inox A304 alto 15 cm fissato al barbecue con due cerniere.

**COP-A30**

Peso Kg 5

**COP-A60**

Peso Kg 6

**COP-A80**

Peso Kg 7



Profondità totale con coperchio aperto 71 cm



### Coperchio Filo Base REMOVIBILE

Coperchio interamente in Acciaio Inox A304 removibile utile per proteggere il Barbecue da insetti e polvere.

**COP-FB30**

Peso Kg 2

**COP-FB60**

Peso Kg 3

**COP-FB80**

Peso Kg 4





### Coperchio Minibase INCERNIERATO con deflettore incluso

Coperchio interamente in Acciaio Inox A304 fissato al barbecue con due cerniere, minimal e discreto per proteggere il barbecue da insetti e polvere

**COP-MB30**

Peso Kg 3

**COP-MB60**

Peso Kg 4

**COP-MB80**

Peso Kg 5



Profondità totale con coperchio aperto 65 cm



### Deflettore antiventto

Accessorio usato in luoghi particolarmente ventosi per evitare lo spegnimento accidentale della fiamma del barbecue o per dirigere l'aria calda verso l'alto in caso di pareti molto vicine.

**CAM-30**

Peso Kg 1

**CAM-60**

Peso Kg 2

**CAM-80**

Peso Kg 3



### Termometro per coperchio Maxi o coperchio Alto

Termometro opzionale per coperchio Maxi o anche Alto

**TERM**

Peso Kg 0,2





### Paraspruzzi

Accessorio molto utile per contenere gli schizzi all'interno del piano cottura del Barbecue.

**PA-30** Peso Kg 1

**PA-60** Peso Kg 2

**PA-80** Peso Kg 2



### Ripiano Scaldavivande

Piano da assemblare con il paraspruzzi per poter così appoggiare piatti e pirofile e tenere il gli alimenti caldi.

**RISV-30** Peso Kg 0,5

**RISV-60** Peso Kg 0,5

**RISV-80** Peso Kg 0,5



### Piano Cottura 1 o 2 Fuochi da Appoggio

Piano Cottura con coperchio incernierato di Serie.  
 Fuoco singolo potenza 3,6 Kw  
 Fuoco Ausiliario potenza 0,3 Kw - 1 Kw  
 Fuoco Rapido potenza 0,7 Kw - 3 Kw

**A-F1** Peso Kg 5

**A-F2** Peso Kg 5





### Carrello Aperto

E' possibile assemblare al barbecue un carrello Aperto anche successivamente. Il barbecue appoggia sul ripiano.

**CARAP-30**

Peso Kg 14

**CARAP-60**

Peso Kg 16

**CARAP-80**

Peso Kg 18



### Carrello Chiuso

E' possibile assemblare al barbecue un carrello Chiuso anche successivamente. Il barbecue appoggia sul ripiano.

**CARCHI-30**

Peso Kg 23

**CARCHI-60**

Peso Kg 29

**CARCHI-80**

Peso Kg 33



### Piano Cottura 1 o 2 Fuochi su Ripiano

Piano Cottura con coperchio incernierato di Serie.

Fuoco singolo

potenza 3,6 Kw

Fuoco Ausiliario

potenza 0,3 Kw - 1 Kw

Fuoco Rapido

potenza 0,7 Kw - 3 Kw

**F1-RIP**

Peso Kg 5

**F2-RIP**

Peso Kg 5





### Copertura protettiva in Tela per barbecue con carrello

**TE-30** Peso Kg 2

**TE-60** Peso Kg 2,5

**TE-80** Peso Kg 3



Copertura in robusto telo di Pvc resistente ai raggi UV del sole, così non si screpola dopo 3 mesi. All'interno c'è una retinatura antistrappo e una cotonatura per avvolgere delicatamente le superfici di acciaio

---



### Copertura protettiva in Tela per barbecue base

**TE-A30** Peso Kg 1

**TE-A60** Peso Kg 1

**TE-A80** Peso Kg 1



Copertura in robusto telo di Pvc resistente ai raggi UV del sole, così non si screpola dopo 3 mesi. All'interno c'è una retinatura antistrappo e una cotonatura per avvolgere delicatamente le superfici di acciaio

---

### Copertura protettiva in Tela per barbecue base con piano cottura integrato



**TE-A30F** Peso Kg 1

**TE-A60F** Peso Kg 1

**TE-A80F** Peso Kg 1



Copertura in robusto telo di Pvc resistente ai raggi UV del sole, così non si screpola dopo 3 mesi. All'interno c'è una retinatura antistrappo e una cotonatura per avvolgere delicatamente le superfici di acciaio



### Kit completo di Pulizia

**Detergente professionale** per ristorazione. Toglie gli aloni (al primo passaggio) dalle superfici dei carrelli di acciaio.

**Sgrassatore professionale** per ristorazione. Togli in 3 minuti anche le incrostazioni nere, carbonizzate sulla superficie della piastra.

**Raschietto** : per lo sporco incrostato

**Set 10 Lame di ricambio**

**SP-05**

Peso Kg 2



### Sgrassatore AIRO-GRILL e Detergente AIRO-MAGIC

**Detergente professionale** per ristorazione. Toglie gli aloni (al primo passaggio) dalle superfici dei carrelli di acciaio.

**Sgrassatore professionale** per ristorazione. Togli in 3 minuti anche le incrostazioni nere, carbonizzate sulla superficie della piastra.

**A1-GRILL**

Peso Kg 0,5

**A1-MAGIC**

Peso Kg 0,5



### Raschietto e Set 10 Lame Liscie di ricambio

Utensile adatto alla rimozione dello sporco più difficile depositato sulla superficie del piano cottura.

Confezione di 10 lame lisce per raschietto.

**RA-300**

Peso Kg 0,9



**LLRA-300**

Peso Kg 0,1





#### Set 4 Utensili in acciaio inox

Utensili in super inox lunghi 40 cm. Coltello e Forchetta con filo e punte molto funzionali. Paletta e Pinza super flessibili per dare massima praticità.

**UT40-SET**

Peso Kg 2



#### Paletta Luxury

Costruita a Maniago, distretto italiano della coltelleria. Prodotta con lo stesso acciaio usato per gli utensili professionali. Permette di girare agevolmente la carne, le verdure e il pesce senza strappare le fibre dalla piastra di cottura.

**UT40-SP**

Peso Kg 0,5



#### Coltello Luxury

Costruita a Maniago, distretto italiano della coltelleria. Prodotto con lo stesso acciaio usato per gli utensili professionali. Ha la particolarità di non incidere la piastra se si tagliano i cibi sopra ad essa e non rovina il filo della lama.

**UT40-CO**

Peso Kg 0,4





**Forchettone Luxury**

Costruito a Maniago, distretto italiano della coltelleria.  
Prodotto con lo stesso acciaio usato per gli utensili professionali.

**UT40-FO**

Peso Kg 0,3

**Pinza Luxury**

Costruita a Maniago, distretto italiano della coltelleria.  
Prodotta con lo stesso acciaio usato per gli utensili professionali.

**UT40-PI**

Peso Kg 0,5

**KIT Collegamento GAS GPL e Set ugelli metano/GPL di ricambio**

Regolatore di pressione, tubo in gomma, fascette in acciaio inox, portagomma a gomito e guarnizioni per collegare il barbecue alla bombola.

Set Ugelli a metano o Gpl per trasformare i piani cottura o il barbecue da una alimentazione all'altra.

**IT-KGAS**

Peso Kg 1

**Set-UG-Met**

Peso Kg 0,5

**Prezzi netti non soggetti a sconti.**

# INCASSO PIASTRA 70X40



## IN-P120F1

### Piastra Incasso 1200 con Fuoco integrato

Peso Totale : 49 Kg  
 Ingombro totale : 1200X610mm - Sottopiano 260 mm  
 Dimensione del foro : 1160x570mm  
 Superficie di cottura : 700x400 mm



## IN-P120F2

### Piastra Incasso 1200 con Fuochi integrati

Peso Totale : 49 Kg  
 Ingombro totale : 1200X610mm - Sottopiano 260 mm  
 Dimensione del foro : 1160x570mm  
 Superficie di cottura : 700x400 mm



## IN-P90

### Piastra Incasso 900

Peso Totale : 42 Kg  
 Ingombro totale : 900X610mm - Sottopiano 260 mm  
 Dimensione del foro : 860x570mm  
 Superficie di cottura : 700x400 mm





### IN-P100F1

#### Piastra Incasso 1000 con Fuoco integrato

Peso Totale : 45 Kg  
 Ingombro totale : 1000X610mm - Sottopiano 260 mm  
 Dimensione del foro : 960x570mm  
 Superficie di cottura : 500x400 mm



# INCASSO PIASTRA 50X40



### IN-P100F2

#### Piastra Incasso 1000 con Fuochi integrati

Peso Totale : 45 Kg  
 Ingombro totale : 1000X610mm - Sottopiano 260 mm  
 Dimensione del foro : 960x570mm  
 Superficie di cottura : 500x400 mm



### IN-P70

#### Piastra Incasso 700

Peso Totale : 30 Kg  
 Ingombro totale : 700X610mm - Sottopiano 260 mm  
 Dimensione del foro : 660x570mm  
 Superficie di cottura : 500x400 mm



# SERIE INCASSI PIANI COTTURA



## IN-TC

### Piano Cottura incasso 1 Fuoco Tripla Corona

Peso Totale : 9 Kg

Ingombro totale : 300X610mm - Sottopiano 60 mm

Dimensione del foro : 280x570mm



## IN-TCF1

### Piano Cottura incasso 2 Fuochi (ausiliario- Tripla Corona)

Peso Totale : 10 Kg

Ingombro totale : 300X610mm - Sottopiano 60 mm

Dimensione del foro : 280x570mm



## IN-2F

### Piano Cottura incasso 2 Fuochi

Peso Totale : 10 Kg

Ingombro totale : 300X610mm - Sottopiano 60 mm

Dimensione del foro : 280x570mm





### IN-3F

#### Piano Cottura incasso 3 Fuochi

Peso Totale : 14 Kg  
 Ingombro totale : 600X610mm - Sottopiano 60 mm  
 Dimensione del foro : 560x570mm



# SERIE INCASSI PIANI COTTURA



### IN-4F

#### Piano Cottura incasso 4 Fuochi

Peso Totale : 15 Kg  
 Ingombro totale : 600X610mm - Sottopiano 60 mm  
 Dimensione del foro : 560x570mm



### IN-5F

#### Piano Cottura incasso 5 Fuochi

Peso Totale : 18 Kg  
 Ingombro totale : 900X610mm - Sottopiano 60 mm  
 Dimensione del foro : 860x570mm





### Paraspruzzo per Piastra Incasso

Paraspruzzo per Piastra incasso

**PA-IN90**

Peso Kg 5

**PA-IN70**

Peso Kg 5



### Paravento

Paravento per piani cottura. Evita lo spegnimento accidentale della fiamma in presenza di vento.

**PV/1-2F**

Peso Kg 2

**PV/3-4F**

Peso Kg 4

**PV/5F**

Peso Kg 5,5



### Manopola Luxury

Manopola Extra Lusso per piastra da incasso.

**MANOP-LUX**

Peso Kg 0,5





### Coperchio INCERNIERATO INCASSO 70-90-70F-120F

Coperchio INCERNIERATO in acciaio inox. Copertura che protegge il barbecue incasso da polvere e insetti. Finitura satinata internamente ed esternamente.

**COP-90+30/INC /LUX**  
(2coperchi accostati)

Peso Kg 14

**COP-90/INC/LUX**

Peso Kg 10

**COP-100/INC/LUX**

Peso Kg 10

**COP-70/INC/LUX**

Peso Kg 9



Ingombro coperchio aperto 6 cm



### Coperchio INCERNIERATO LUXURY PIANI COTTURA

Coperchio Incernierato Lusso in acciaio inox. Copertura con cerniere che protegge il piano cottura da polvere e insetti- Finitura satinata internamente ed esternamente.

**COP-INC1-2/LUX**

Peso Kg 5

**COP-INC3-4/LUX**

Peso Kg 8

**COP-INC5 /LUX**

Peso Kg 10



Ingombro coperchio aperto 6 cm



### KIT Collegamento GAS GPL e Set ugelli metano/GPL di ricambio

Regolatore di pressione, tubo in gomma, fascette in acciaio inox, portagomma a gomito e guarnizioni per collegare il barbecue alla bombola.

Set Ugelli a metano o Gpl per trasformare i piani cottura o il barbecue da una alimentazione all'altra.

**IT-KGAS**

Peso Kg 1

**Set-UG-Met**

Peso Kg 0,5



Prezzi netti non soggetti a sconti.

[www.aironebarbecue.com](http://www.aironebarbecue.com)



AMI LE GRIGLIATE CON AMICI?  
PASSA IL TUO TEMPO CON LORO,  
NON SOPRA LA GRIGLIA.