

KOPA

Grilling Solutions

Catalogue 2025



CATALOGUE 2025

8	Four à Braise
20	Grill Robata
36	Grill Parilla
50	Hibachi & Yakitori
61	Grilline
74	FirePlace
84	Four à Pizza
94	Sur mesure
100	Coloris & Mobilier
102	Indispensable



DES RACINES NATURELLES, UNE MAÎTRISE PAR LE FEU

L'histoire de KOPA débute en 2013 avec une vision claire : créer des solutions de grillade qui combinent efficacité et performance culinaire. S'inspirant de la riche tradition culinaire slovène, nous concevons des équipements haute performance qui font naître les arômes caractéristiques – qu'ils soient alimentés au charbon de bois, au gaz ou à l'électricité. Avec KOPA, les chefs disposent de tous les outils pour développer leur créativité, garantissant des résultats gustatifs constants et des prestations culinaires de qualité.



UNE CONCEPTION TECHNIQUE RIGoureuse, AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

Chez KOPA, nous fusionnons le design industriel et la fonctionnalité pour créer des équipements conçus pour être exposés dans la cuisine elle-même. La recherche et développement alimente l'innovation, tandis que le savoir-faire de fabrication garantit la qualité du produit fini — chaque produit est conçu selon des procédés technologiques avancés et assemblé avec le soin d'un fabricant spécialisé. Parfaitement intégrés dans les cuisines professionnelles d'aujourd'hui, nos solutions allient une esthétique soignée associée à des performances techniques éprouvées, devenant un élément incontournable de l'espace de travail et de l'expérience gastronomique.



F O
U R
Ä
B R A
I S E



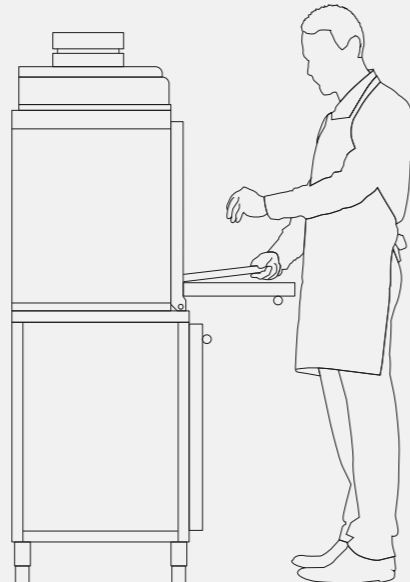
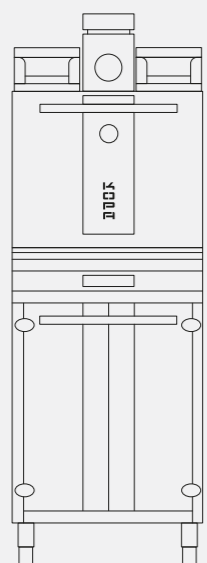
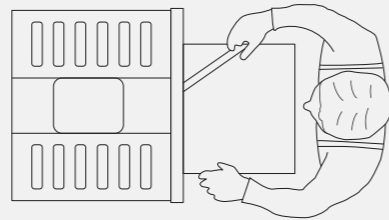
FOUR À BRAISE



Le four à braise KOPA combine les arômes caractéristiques de la grillade au charbon de bois avec l'efficacité d'un four. Il réduit les temps de cuisson jusqu'à 40 %, économise jusqu'à 50 % de charbon de bois et garantit une meilleure rétention des jus de cuisson et une qualité constante des productions – tout en maximisant l'espace et la polyvalence en cuisine.

LA COMBINAISON OPTIMALE DES FONCTIONS GRILL ET FOUR

La combustion maîtrisée du charbon de bois dans la chambre de cuisson prévient tout départ de flamme, garantissant que la surface des aliments ne brûle jamais en obtenant une rétention optimale des jus et une imprégnation des arômes caractéristiques de la cuisson au charbon de bois. Conçu grâce à des procédés technologiques avancés, chaque four combine efficacité énergétique et un design élégant et soigné à un prix accessible. Une large gamme d'options vous permet d'adapter votre équipement KOPA à vos besoins spécifiques et de l'intégrer avec d'autres équipements de cuisine professionnelle, constituant ainsi un ensemble cohérent et fonctionnel.



Efficacité & Rapidité

Comparé à un grill ouvert ou à d'autres fours de même capacité, KOPA réalise des économies significatives de combustible. Avec du charbon de bois de qualité, le four offre des performances supérieures aux alternatives gaz ou électriques. Les temps de cuisson sont également réduits : à titre d'exemple, un steak de 350 g et 4 cm d'épaisseur cuit à point rosé est prêt en 4 minutes, soit un gain de 30 % par rapport à un grill à charbon de bois ouvert.

Polyvalence en Cuisine

Des viandes, poissons et légumes aux pizzas, pains plats et préparations en plat, la montée en température rapide et la stabilité thermique garantissent des résultats gustatifs constants à chaque service.

Caractéristiques

Système coupe-feu et registre intégrés – combinés pour un nettoyage facile et un contrôle précis

Porte à fermeture assistée hydraulique pour une utilisation fluide et sécurisée

Chambre de cuisson spacieuse sur tous les modèles, y compris le plus compact (301), pouvant accueillir deux grilles de cuisson

Chambre en acier inoxydable réfractaire

Grand bac récupérateur de graisses et tiroir à cendres robuste

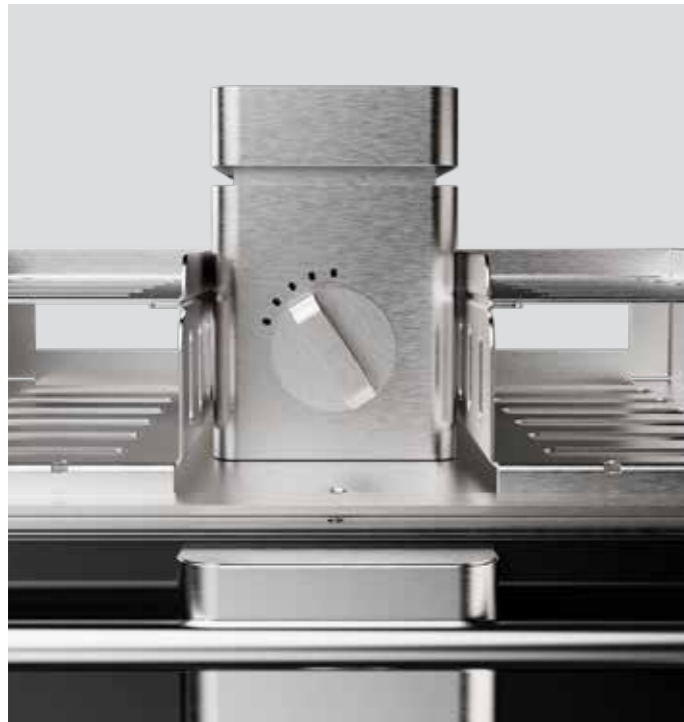
Qualité de Fabrication

Chaque four est conçu selon des procédés technologiques avancés et assemblé avec le soin d'un fabricant spécialisé. La construction innovante distribue la chaleur de manière uniforme, tandis que l'isolation haute performance minimise les déperditions énergétiques et maintient un environnement de travail confortable. Le système de porte à fermeture assistée, la protection coupe-feu et les registres de ventilation intuitifs facilitent une utilisation sûre, même dans les cuisines les plus sollicitées.

Conçu pour Performer & Impressionner

Les fours KOPA allient esthétique et fonctionnalité. Équipés d'une carrosserie en acier inoxydable, d'une façade émaillée, d'un thermomètre intégré, d'un tiroir à cendres, d'un bac récupérateur de graisses et d'une isolation haute performance, chaque composant est conçu pour garantir durabilité et facilité d'utilisation. Leur conception soignée en fait un équipement central dans toute cuisine professionnelle moderne, pleinement intégré à l'espace de service en salle.

DÉTAILS & OPTIONS



Coupe-Feu Intégré

Coupe-feu intégré et démontable avec insert lavable et registre supérieur intégré.



Thermomètre

Assure un contrôle précis de la température de la chambre de cuisson. Inclus en série sur tous les armoires chauffantes de type C.



Chambre de Cuisson

Fabriquée en acier inoxydable réfractaire haute qualité pour garantir des performances durables dans le temps. La grille de cuisson renforcée, équipée d'une butée arrière, assure le maintien des aliments en position et facilite les opérations de grillade au quotidien.



Levier de Registre Inférieur

Conçu pour la régulation du débit d'air dans la chambre de combustion, ce dispositif permet un contrôle précis de la température de cuisson et une montée en température rapide en cas de besoin.

FOUR À BRAISE

Basic



Modèle	201
Couverts	25
Alimentation	
Poids kg	110
Dimension mm	L512 P549 H810
Grille mm	370x380

OS



Modèle	301
Couverts	50
Alimentation	
Poids kg	140
Dimension mm	L712 P548 H890
Grille mm	570x380

301OS

Couverts	50
Alimentation	
Poids kg	155
Dimension mm	L712 P548 H1121
Grille mm	570x380

C



Modèle	301C
Couverts	50
Alimentation	
Poids kg	166
Dimension mm	L712 P548 H1121
Grille mm	570x380

S



Modèle	301S
Couverts	50
Alimentation	
Poids kg	186
Dimension mm	L712 P548 H1865
Grille mm	570x380

SOS



Modèle	301SOS
Couverts	50
Alimentation	
Poids kg	201
Dimension mm	L712 P548 H2096
Grille mm	570x380

SC



Modèle	301SC
Couverts	50
Alimentation	
Poids kg	212
Dimension mm	L712 P548 H2096
Grille mm	570x380

Modèle	401
Couverts	80
Alimentation	
Poids kg	200
Dimension mm	L712 P697 H1104
Grille mm	570x530

401OS

Couverts	80
Alimentation	
Poids kg	220
Dimension mm	L712 P697 H1392
Grille mm	570x530

401C

Couverts	80
Alimentation	
Poids kg	234
Dimension mm	L712 P697 H1431
Grille mm	570x530

401S

Couverts	80
Alimentation	
Poids kg	258
Dimension mm	L712 P697 H1930
Grille mm	570x530

401SOS

Couverts	80
Alimentation	
Poids kg	278
Dimension mm	L712 P697 H2156
Grille mm	570x530

401SC

Couverts	80
Alimentation	
Poids kg	292
Dimension mm	L712 P697 H2406
Grille mm	570x530

Modèle	501
Couverts	110
Alimentation	
Poids kg	245
Dimension mm	L912 P697 H1062
Grille mm	764x530

501OS

Couverts	110
Alimentation	
Poids kg	268
Dimension mm	L912 P697 H1326
Grille mm	764x530

501C

Couverts	110
Alimentation	
Poids kg	289
Dimension mm	L912 P697 H1391
Grille mm	764x530

501S

Couverts	110
Alimentation	
Poids kg	321
Dimension mm	L912 P697 H1810
Grille mm	764x530

501SOS

Couverts	110
Alimentation	
Poids kg	344
Dimension mm	L912 P697 H2151
Grille mm	764x530

501SC

Couverts	110
Alimentation	
Poids kg	365
Dimension mm	L912 P697 H2216
Grille mm	764x530

Coloris standard disponibles



Rouge



Marron



Noir



Acier



Charbon

OPTIONS

Support placard avec portes



Modèle	Dimensions
S301	700 x 950 x 700 mm
S401	700 x 800 x 700 mm
S501	900 x 800 x 700 mm

Support placard avec tiroirs



Modèle	Dimensions
SD301	700 x 950 x 700 mm
SD401	700 x 800 x 700 mm
SD501	900 x 800 x 700 mm

Support ouvert



Modèle	Dimensions
T301	700 x 950 x 700 mm
T401	700 x 800 x 700 mm
T501	900 x 800 x 700 mm

Réserve chaude



Modèle	Dimensions
C301	712 x 340 (527) x 550 mm
C401	712 x 440 (627) x 700 mm
C501	912 x 440 (627) x 700 mm

Étagère chauffée ouverte



Modèle	Dimensions
OS301	2 x 250 x 430 x 160 mm
OS401	2 x 250 x 580 x 160 mm
OS501	2 x 250 x 580 x 260 mm

Jeu de roulettes



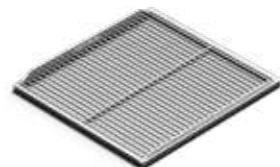
Modèle	Dimensions
301	h=150 mm, Dia.= 65 mm
401	h=150 mm, Dia.= 65 mm
501	h=150 mm, Dia.= 65 mm

Set de grille de fond pour charbon



Modèle	Dimensions
301	5 x 97 x 276 x 18
401	5 x 97 x 426 x 18
501	7 x 97 x 426 x 18

Grille



Dimensions
570 x 380 mm
570 x 530 mm
970 x 530 mm

Support à brochettes



Dimensions
570 x 300 mm
570 x 450 mm
970 x 450 mm

Planche isolante



Dimensionst
700 x 550 x 40 mm
700 x 700 x 40 mm
900 x 700 x 40 mm

Pince



Dimensions
L= 450 mm

Pince ciseaux plate



Dimensions
L= 380 mm

Pince ciseaux



Dimensions
L = 340 mm

Brosse



Dimensions
585 x 185 mm

Boîte de fumage pour fours à braise



Dimensions
105 x 155 x 45 mm



R O
B A
T A



GRILL ROBATA



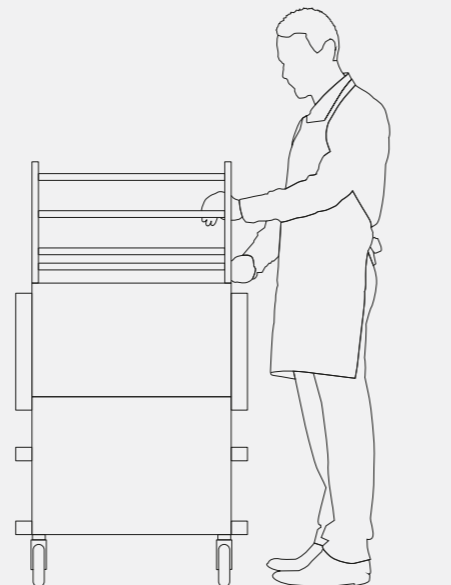
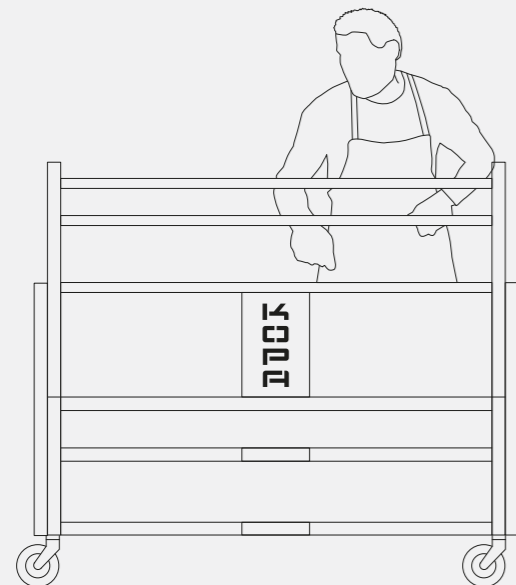
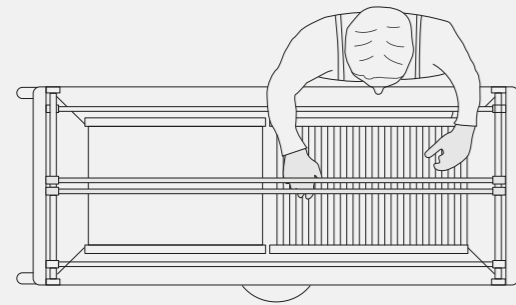
Les renommés **grills Robata** sont conçus pour les restaurants et les établissements de restauration où la cuisson transcende la simple fonction pour devenir un élément central de la prestation de service – apportant théâtralité et créant une expérience visuelle et sensorielle dans une cuisine ouverte. Idéaux en installation intérieure comme extérieure, ils constituent la solution parfaite pour la cuisson en direct devant les convives.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable haute qualité, nos grills Robata sont exceptionnellement polyvalents et capables de s'adapter à une large gamme de cuisines et de préparations.

Le système de grille étagée génère plusieurs zones de température, permettant de cuire et de maintenir en température différentes préparations simultanément, avec précision et sans contrainte opérationnelle.

LA TRADITION AU SERVICE DE LA PERFORMANCE MODERNE

Le Robata est une technique de cuisson japonaise ancestrale, dont l'origine remonte aux pêcheurs du nord du Japon qui cuisaient leurs prises fraîches sur des braseros à charbon incandescent. Aujourd'hui, le grill Robata est devenu un équipement central des cuisines professionnelles, où la cuisson en direct constitue un élément à part entière de la prestation de service, apportant théâtralité et créant une expérience visuelle et sensorielle directement devant les convives.



Robustesse & Durabilité

Le Robata KOPA est conçu pour répondre aux exigences les plus strictes d'une utilisation professionnelle intensive. Fabriqué en acier inoxydable haute qualité et d'une robustesse à toute épreuve, il garantit une durabilité optimale dans le temps. Le foyer est habillé de briques réfractaires disposées en chamotte, assurant une accumulation thermique efficace et une longévité accrue. Le remplacement des briques, si nécessaire, s'effectue sans intervention d'un technicien qualifié.

Efficacité & Sécurité

Grâce à son isolation renforcée et à son foyer naturellement ventilé, le Robata KOPA limite le transfert thermique vers les surfaces externes, garantissant la sécurité des opérateurs et des convives. Cette isolation réduit également le rayonnement thermique et la consommation, assurant un fonctionnement efficace même lors des services les plus longs.

Polyvalence en Cuisine

La conception technique ingénieuse du Robata KOPA crée plusieurs zones de chauffe, permettant de griller et de maintenir en température différentes préparations simultanément. Sa polyvalence le rend adapté à une large gamme de cuisines, des brochettes japonaises traditionnelles aux pièces de viande, fruits de mer et légumes, pour toute préparation où la cuisson au feu direct apporte des arômes caractéristiques et une théâtralité appréciée en salle.

Professionnel par Nature

Comme l'ensemble de la gamme KOPA, le Robata associe conception technique avancée et matériaux de haute qualité. Il en résulte un équipement performant qui s'intègre naturellement dans les cuisines professionnelles modernes. Disponible en plusieurs configurations, le Robata KOPA s'adapte aux besoins spécifiques de chaque établissement, garantissant à la fois performance technique et qualité de présentation.

GRILL INFRAROUGE COMMERCIAL

Notre grill infrarouge représente une avancée significative en matière de cuisson professionnelle, en associant des lampes halogènes à filament de carbone à un système de protection thermique perfectionné. Contrairement aux grills traditionnels fonctionnant par convection avec des cycles de montée en température lents, ce système délivre une chaleur radiante directe avec une rapidité et une précision de régulation optimales.



Caractéristiques Principales

Montée en température ultra-rapide. Le grill atteint sa pleine capacité de cuisson en 2 minutes. Avec une température de source de 1 350 °C, il délivre des performances immédiates, s'affranchissant des longues phases de préchauffage caractéristiques des systèmes à gaz ou à charbon de bois.

Faible convection, haute efficacité énergétique.

La limitation du flux d'air permet une rétention optimale des jus de cuisson. L'énergie infrarouge pénètre rapidement les aliments, assurant le maintien de l'humidité interne tout en garantissant une texture de surface optimale.

Caramélisation optimale. Le rayonnement intense et concentré produit une réaction de Maillard prononcée, même sans grilles de contact traditionnelles. Ce système est particulièrement adapté aux techniques de cuisson asiatiques, où la chaleur radiante directe développe les arômes caractéristiques sans laisser de marques de contact sur les aliments.

Confort et sécurité de l'opérateur. Le système de protection thermique préserve l'opérateur des rayonnements infrarouges, limitant toute diffusion de chaleur en dehors de la zone de cuisson. Cela garantit des conditions de travail optimales, même lors des services les plus longs et intenses.

Réactivité de régulation optimale. Les lampes halogènes répondent quasi instantanément aux ajustements de puissance, permettant un réglage précis de l'intensité de cuisson à la demande, des préparations les plus délicates aux pièces de viande les plus épaisses.

Avantages Environnementaux

Zéro émission sur site. En tant que système entièrement électrique, le grill fonctionne sans dégagement de fumée, de vapeurs nocives ni d'émissions de CO₂, contrairement aux équipements à gaz ou à charbon de bois.

Environnement de travail plus sain. L'absence de sous-produits de combustion signifie des cuisines plus saines et moins de besoins en ventilation coûteuse.

Efficacité énergétique. Le rayonnement infrarouge direct transfère l'énergie aux aliments de manière plus efficace que la convection ou les flammes nues, réduisant les pertes thermiques.

Conforme aux enjeux environnementaux actuels.

Dans un contexte où les cuisines professionnelles évoluent vers des modes d'exploitation entièrement électriques et durables, cet équipement est parfaitement adapté aux établissements de restauration, hôtels et établissements de restauration collective engagés dans une démarche de réduction de leur empreinte carbone.

Avantages pour les Cuisines Professionnelles

Réduction des temps de service et des délais d'attente

Rétention optimale des jus de cuisson garantissant des résultats gustatifs constants

Performances énergétiques supérieures aux équipements de grillade conventionnels

Exploitation sûre, ergonomique et propre, sans dégagement de fumée ni de chaleur excessive dans l'espace de travail

Alternative durable aux équipements à gaz et à charbon de bois, compatible avec une exploitation zéro émission

GRILL ROBATA COMMERCIAL À GAZ SYSTÈME PIERRES DE LAVE

Conçu pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes, notre grill à gaz équipé d'un système à pierres de lave garantit des résultats de cuisson authentiques, une durabilité maximale et une maintenance facilitée. Fabriqué en acier inoxydable haute qualité, cet équipement associe robustesse de construction et performances de cuisson traditionnelles attendues par les professionnels de la restauration.



Caractéristiques Principales

Système de cuisson à pierres de lave. Les pierres de lave naturelles assurent une distribution uniforme de la chaleur sur la surface de cuisson, captant les jus de cuisson et développant les arômes caractéristiques de la grillade au feu direct, particulièrement appréciés des convives.

Brûleurs en acier inoxydable haute qualité.

Des brûleurs de précision offrent une puissance calorifique constante et élevée, garantissant des performances de cuisson fiables même lors des services les plus intenses.

Protège-brûleurs en acier inoxydable 316.

Fabriqués en acier inoxydable de qualité marine, ces protège-brûleurs préservent les brûleurs des écoulements de graisses et des départs de flamme incontrôlés, prolongeant leur durée de vie et garantissant une combustion optimale en toutes circonstances.

Protège-brûleurs remplaçables unitairement.

Chaque protège-brûleur peut être remplacé individuellement sans démontage de l'ensemble du brûleur, réduisant ainsi les coûts de maintenance et limitant les temps d'immobilisation de l'équipement.

Cuisson traditionnelle au grill. Garantit une caramélisation optimale, des marques de grillade nettes et des arômes caractéristiques prononcés, avec un retour sensoriel apprécié des professionnels.

Avantages pour les Cuisines Professionnelles

Arômes caractéristiques : les pierres de lave vaporisent les écoulements de graisses en fumée aromatique, conférant aux aliments les arômes caractéristiques de la cuisson au grill

Durabilité : fabriqué avec des composants en acier inoxydable haute qualité pour résister à une utilisation intensive et continue en environnement commercial

Coût de maintenance optimisé : remplacement unitaire des protège-brûleurs si nécessaire, sans démontage de l'ensemble du brûleur, réduisant significativement les coûts d'exploitation

Stabilité thermique : les pierres de lave accumulent et restituent la chaleur, stabilisant les températures de cuisson pour des résultats constants et reproductibles

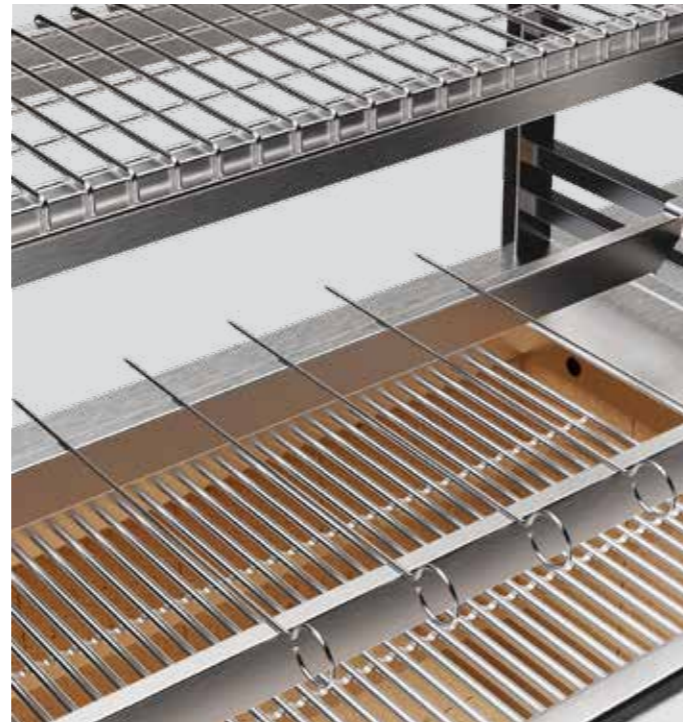
Polyvalence : adapté à la cuisson des viandes, fruits de mer et légumes, offrant une grande flexibilité dans la composition des menus

DÉTAILS & OPTIONS



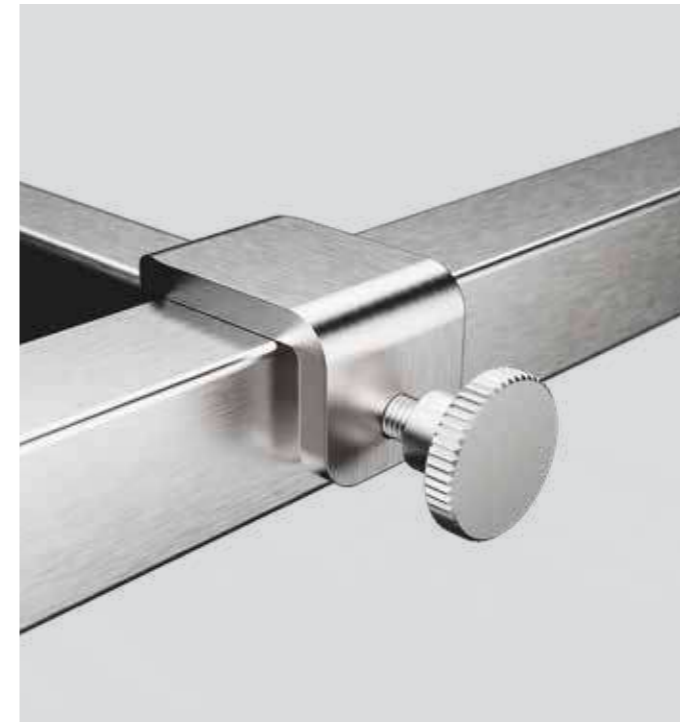
Grille Inférieure

Repose fermement sur le châssis robuste du grill, assurant stabilité et fiabilité lors de chaque cuisson.



Support Horizontal avec Grille Inférieure

Permet la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, offrant davantage de flexibilité et de capacité à chaque service.



Vis de Blocage

Sécurisent les supports horizontaux en position, garantissant stabilité et sécurité lors de l'utilisation.



Cuisson Multi-Niveaux

Cuisez simultanément sur jusqu'à cinq niveaux avec des zones de température distinctes, pour préparer une grande variété de préparations en même temps.

GRILL ROBATA

Encastrable



Modèle	R90D	R90DE*	R90GD
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L900 P590 H693		

Modèle de comptoir



Modèle	R90T	R90TE*	R90GT
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L980 P686 H700		

Modèle de comptoir avec tablettes latérales



Modèle	R90TT	R90TTE*	R90GTT
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1340 P830 H700		

Autoportant



Modèle	R90S	R90SE*	R90GS
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L980 P686 H1250		

Autoportant avec tablettes latérales



Modèle	R90ST	R90STE*	R90GST
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1340 P830 H1250		

Robata double face



Modèle	R120D	R120DE*	R120GD
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1360 P590 H693		

Modèle	R120T	R120TE*	R120GT
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1440 P686 H700		

Modèle	R120TT	R120TTE*	R120GTT
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1800 P830 H700		

Modèle	R120S	R120SE*	R120GS
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1440 P686 H1250		

Modèle	R120ST	R120STE*	R120GST
Alimentation			
Tension watt	-	-	-
Dimension mm	L1800 P830 H1250		

Modèle	R120SDST
Alimentation	
Tension watt	-
Dimension mm	W1440 D1170 H1365

*Electric Robata Disponible d'ici fin 2026

Coloris standard disponibles



Rouge



Marron



Noir



Acier



Charbon



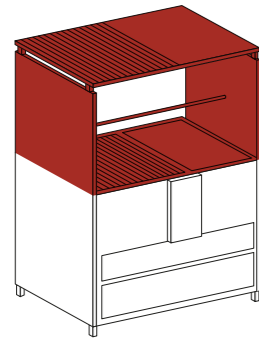
Electrique



Gaz

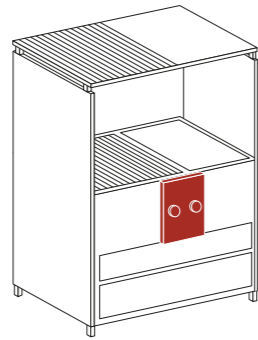
OPTIONS

Module rôtissoire



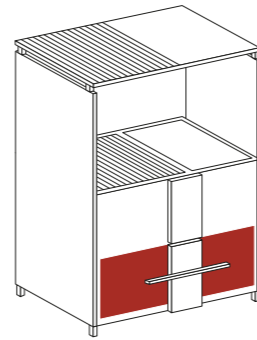
Modèle	Dimensions
R90	980 x 590 x 450 mm
R120	1440 x 590 x 450 mm
R120DST	n/a

Allumage électrique du charbon et ventilation du foyer



Puissance électrique
650 W
650 W

Tiroirs doubles



Dimensions
1.274 x 326 mm
813 x 326 mm

Barres de soutien Jeu de 2



Dimensions
892 x 47 x 22 mm
1.352 x 47 x 22 mm

Panier-tournebroche



Dimensions
795 x 270 x 130 mm
1.255 x 270 x 130 mm

Allume-braises



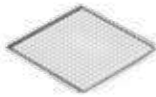
Dimensions
xx x xx x xxx mm

Brochettes d'acier inox Jeu de 5

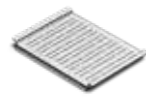


Dimensions
L = 390 mm

Grille à mailles



Grille plate



Grille en fonte Jeu



Grille inférieure



Grille supérieure



tablettes latérales Jeu



Planche isolante



Modèle	Dimensions	Dimensions	Dimensions	Dimensions	Dimensions	Dimensions	Dimensions
R90	344 x 274 mm	344 x 396 mm	670 x 350 mm	335 x 402 mm	404 x 248 mm	1.340 x 830 x 90 mm	898 x 588 mm
R120	344 x 274 mm	2 x 280 x 396 mm	1.130 x 350 mm	565 x 402 mm	619 x 248 mm	1.800 x 830 x 90 mm	1.358 x 588 mm

Grille réglable en hauteur



Moyeu max. de grille
H = 400 mm
H = 400 mm

Broche de rôtissoire



Dimensions
L = 795 mm, D=30mm
L= 1.255 mm, D=30mm

Broche à poulet



Dimensions
L= 795 x 20 x 20 mm
L= 1.255 x 20 x 20 mm

Modèles T et TT sur pieds réglables



Description
4 pieds réglables en hauteur



P A
R I
L L
A



PARILLA



La **Parilla KOPA** est un grill de type argentin, disponible en versions charbon de bois et gaz, équipé d'un système de grille relevable et inclinable offrant une flexibilité de cuisson optimale. Un simple réglage permet d'incliner, de relever ou d'abaisser la grille pour un contrôle immédiat de la température de cuisson, sans attendre la diminution naturelle de la source de chaleur.

UN ÉQUIPEMENT D'EXCEPTION POUR TOUTES LES CUISINES

Le Parilla KOPA est bien plus qu'un simple grill : c'est un véritable élément de mise en scène de la cuisine. Son esthétique soignée et sa construction robuste en font un équipement visuellement impactant, transformant une cuisine ouverte en une expérience visuelle et sensorielle qui valorise l'offre de restauration et contribue au développement des ventes.

Précision de Cuisson & Flexibilité

Disponible en versions charbon de bois et gaz, le Parilla est équipé d'un système de grille relevable et inclinable permettant un contrôle précis des températures de cuisson. Un simple réglage de la grille permet d'atteindre le niveau de chaleur souhaité sans manipulation des braises ni attente de la diminution naturelle des températures. La grille peut être inclinée jusqu'à 25°, permettant une modulation de l'intensité de cuisson par positionnement des aliments de l'avant vers l'arrière du foyer.

Robustesse & Durabilité

Le foyer du Parilla est construit en briques réfractaires disposées en chamotte. Ces briques assurent une accumulation et une distribution uniforme de la chaleur, garantissant une constance des résultats de cuisson et une longévité accrue de l'équipement. La carrosserie en acier inoxydable de forte épaisseur et la conception robuste font du Parilla un équipement particulièrement adapté aux conditions d'utilisation professionnelle intensive.

Polyvalence Inégalée

La vaste surface de cuisson de la Parilla et sa grille de maintien en température en font un équipement idéal pour les grillades avec des volumes importants, en installation intérieure ou extérieure. Pour une polyvalence accrue, elle peut être équipée d'une rôtissoire électrique pour la cuisson de volailles, pièces de porc ou cochons de lait entiers. L'équipement peut être configuré en rôtissoire intégrale, en grill conventionnel ou en configuration mixte 50/50, offrant ainsi plusieurs fonctions au sein d'un seul et même équipement.

Une conception soignée et des résultats exceptionnels

Les grilles à rainures en V offrent une surface de cuisson plus solide et assurent une répartition homogène de la chaleur, tout en canalisant le jus vers un bac d'égouttage amovible. Cela permet de réduire les flammes, d'intensifier la saveur et d'obtenir une viande plus propre, avec moins de goût de fumée. Au-dessus de la grille principale, une grille de repos fixe permet aux cuisiniers de préchauffer, de maintenir au chaud ou de laisser reposer la viande en toute simplicité.

Caractéristiques

Système de grille relevable et inclinable pour un contrôle précis de la température de cuisson

Grilles à baroudage en V amovibles pour une cuisson uniforme et un nettoyage facilité

Bac récupérateur de graisses intégré pour limiter les départs de flamme incontrôlés et favoriser le développement des arômes caractéristiques

Grille de repos supérieure fixe pour le maintien en température ou le préchauffage des préparations

Foyer en briques réfractaires disposées en chamotte

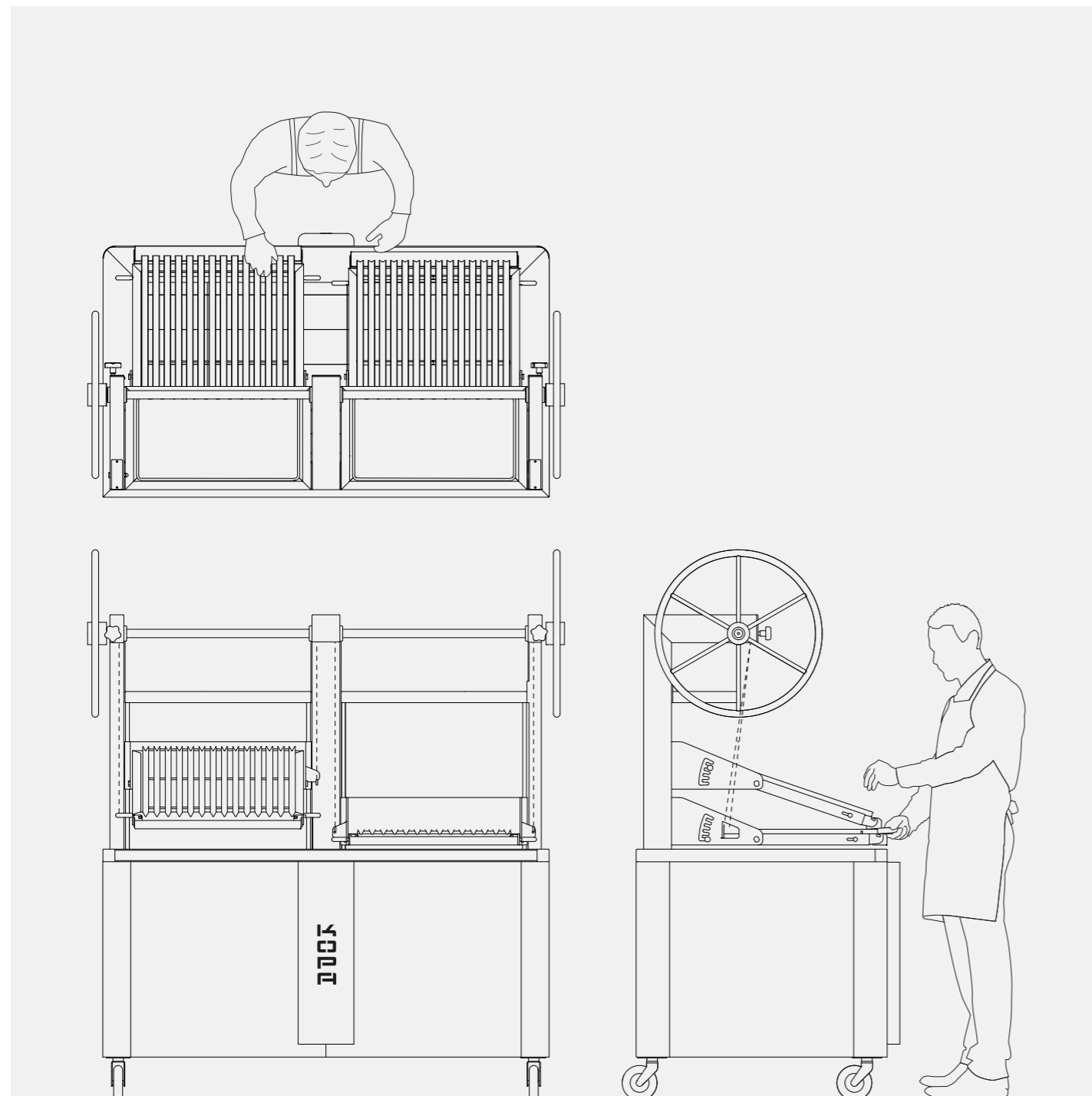
Carrosserie en acier inoxydable de forte épaisseur pour une durabilité optimale

Roues de levage (avant, gauche ou droite) pour une utilisation ergonomique

Disponible en versions autoportante ou encastrable

Rôtissoire électrique optionnelle en configurations intégrale, mixte 50/50 ou combinée

Personnalisable sur demande



GRILL PARILLA COMMERCIAL À GAZ SYSTÈME PIERRES DE LAVE

Conçu pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes, notre grill à gaz équipé d'un système à pierres de lave garantit des résultats de cuisson authentiques, une durabilité maximale et une maintenance facilitée. Fabriqué en acier inoxydable haute qualité, cet équipement associe robustesse de construction et performances de cuisson traditionnelles attendues par les professionnels de la restauration.



Caractéristiques Principales

Système de cuisson à pierres de lave. Les pierres de lave naturelles assurent une distribution uniforme de la chaleur sur la surface de cuisson, captant les jus de cuisson et développant les arômes caractéristiques de la grillade au feu direct.

Brûleurs en acier inoxydable haute qualité. Des brûleurs de précision offrent une puissance calorifique constante et élevée, garantissant des performances de cuisson fiables même lors des services les plus intenses.

Protège-brûleurs en acier inoxydable 316. Fabriqués en acier inoxydable de qualité marine, ces protège-brûleurs préservent les brûleurs des écoulements de graisses et des départs de flamme incontrôlés, prolongeant leur durée de vie et garantissant une combustion optimale en toutes circonstances.

Protège-brûleurs remplaçables unitairement. Chaque protège-brûleur peut être remplacé individuellement sans démontage de l'ensemble du brûleur, réduisant ainsi les coûts de maintenance et limitant les temps d'immobilisation de l'équipement.

Cuisson traditionnelle au grill. Garantit une caramélisation optimale, des marques de grillade nettes et des arômes caractéristiques prononcés, avec un retour sensoriel apprécié des professionnels.

Avantages pour les Cuisines Professionnelles

Arômes caractéristiques : les pierres de lave vaporisent les écoulements de graisses en fumée aromatique, conférant aux aliments les arômes caractéristiques de la cuisson au grill

Durabilité : fabriqué avec des composants en acier inoxydable haute qualité pour résister à une utilisation intensive et continue en environnement commercial

Coût de maintenance optimisé : remplacement unitaire des protège-brûleurs si nécessaire, sans démontage de l'ensemble du brûleur, réduisant significativement les coûts d'exploitation

Stabilité thermique : les pierres de lave accumulent et restituent la chaleur, stabilisant les températures de cuisson pour des résultats constants et reproductibles

Polyvalence : adapté à la cuisson des viandes, fruits de mer et légumes, offrant une grande flexibilité dans la composition des menus

DÉTAILS & OPTIONS



Rôtissoire à Fixation Rapide

Entraînée électriquement et d'une mise en place aisée, elle accroît la polyvalence du Parilla KOPA, permettant la préparation de rôtis et autres préparations avec précision et sans contrainte opérationnelle.



Système de Relevage de la Grille

Conception sans entretien équipée d'un mécanisme à contrepoids facilitant le relevage et réduisant le nombre de tours de manivelle. Chaîne soudée en acier inoxydable de 6 mm garantissant une résistance mécanique et une durabilité optimales.



Frein de Grille

Dispositif de blocage empêchant tout déplacement incontrôlé de la grille, garantissant une sécurité et une stabilité optimales lors des opérations de cuisson.



Bac Récupérateur de Graisses Amovible

Collecte les jus et écoulements de graisses issus de la cuisson des viandes, facilitant les opérations de nettoyage et réduisant les temps de maintenance de l'équipement.

PARILLA SIMPLE

PARILLA DOUBLE

Parilla simple encastrable



Parilla simple sur support



Parilla double encastrable



Parilla double sur support



Modèle	P100D	P100GD
Alimentation		
Dimension mm	L900 P700 H1765	

Modèle	P100S	P100GS
Alimentation		
Dimension mm	L900 P700 H1975	

Modèle	DP120D	DP120GD
Alimentation		
Dimension mm	L1200 P900 H1765	

Modèle	DP140D	DP140GD
Alimentation		
Dimension mm	L1400 P900 H1765	

Modèle	DP120S	DP120GS
Alimentation		
Dimension mm	L1200 P900 H1975	

Modèle	DP140S	DP140GS
Alimentation		
Dimension mm	L1400 P900 H1975	

Modèle	P120D	P120GD
Alimentation		
Dimension mm	L1200 P900 H1765	

Modèle	P120S	P120GS
Alimentation		
Dimension mm	L1200 P900 H1975	

Modèle	DP160D	DP160GD
Alimentation		
Dimension mm	L1600 P900 H1765	

Modèle	DP180D	DP180GD
Alimentation		
Dimension mm	L1800 P900 H1765	

Modèle	DP160S	DP160GS
Alimentation		
Dimension mm	L1600 P900 H1975	

Modèle	DP180S	DP180GS
Alimentation		
Dimension mm	L1800 P900 H1975	

Modèle
Alimentation
Dimension mm

Modèle	DP200D	DP200GD
Alimentation		
Dimension mm	L2000 900 H1765	

Modèle	DP235D	DP235GD
Alimentation		
Dimension mm	L2460 P900 H1765	

Modèle	DP200S	DP200GS
Alimentation		
Dimension mm	L2000 P900 H1975	

Modèle	DP235S	DP235GS
Alimentation		
Dimension mm	L2460 P900 H1975	

Coloris standard disponibles



Rouge



Marron



Noir



Acier



Charbon



Gaz

OPTIONS

Allumage électrique du charbon et ventilation du foyer simple



Allumage électrique du charbon et ventilation du foyer double



Station a condiments



Étagère ouverte



Tiroirs



Look rétro (tiroirs inclus)



Description

Ces souffleries entièrement intégrées, sûres et respectueuses de l'environnement, allument le charbon de bois à l'aide d'air surchauffé. Faciles à utiliser et pratiques. Plus besoin d'allume-feu. Avec système de ventilation pour le foyer.

Disponibles pour tous les modèles

Description

Ces souffleries entièrement intégrées, sûres et respectueuses de l'environnement, allument le charbon de bois à l'aide d'air surchauffé. Faciles à utiliser et pratiques. Plus besoin d'allume-feu. Avec système de ventilation pour le foyer.

Disponible pour les modèles de plus grande

Description

Station à condiments amovible en option. Équipée de bacs GN 1/6 et/ou GN 1/9 et d'un insert en acier faisant fonction de petite table.

Disponible pour les modèles Parilla sur support

Description

Compartment de rangement ouvert dans la partie inférieure du support pour un espace de rangement supplémentaire. Avec une étagère fixe.

Disponible pour les modèles Parilla sur support

Description

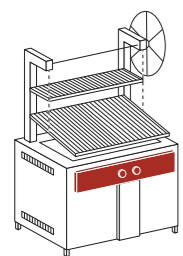
Deux tiroirs dans la partie inférieure du support pour un espace de rangement supplémentaire. Montés sur des glissières robustes avec système de fermeture en douceur.

Disponible pour les modèles Parilla sur support

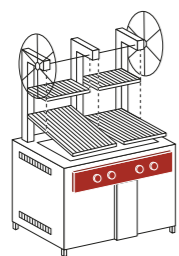
Description

Une parilla au look rétro pour améliorer l'expérience client ou s'harmoniser avec le style vintage de votre restaurant. Tiroirs inclus.

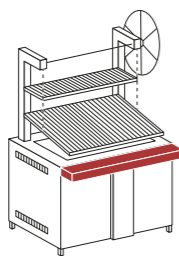
Disponible pour tous les modèles de parilla sur support.



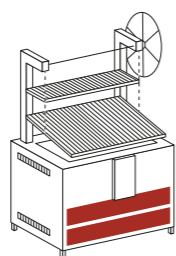
Exemple de P120S avec allumage électrique du charbon et ventilation du foyer simple



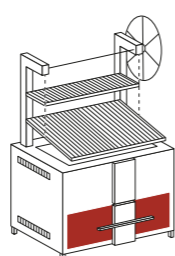
Exemple de P120S avec allumage électrique du charbon et ventilation du foyer double



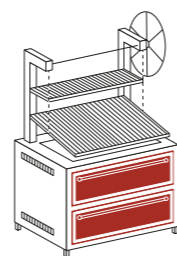
Exemple de P120S avec station a condiments



Exemple de P120S avec étagère ouverte



Exemple de P120S avec tiroirs



Exemple de P120S au look rétro

Grille à rainures en V



Couvre la moitié de la porte grille

	Dimensions	Alimentation
P100	365 x 535 mm	
P120	465 x 735 mm	
DP120	175 x 735 mm	
DP140	225 x 735 mm	
DP160	275 x 735 mm	
DP180	325 x 735 mm	
DP200	375 x 735 mm	
DP235	465 x 735 mm	

Grille à barres rondes



	Dimensions	Alimentation
	365 x 535 mm	
	465 x 735 mm	
	175 x 735 mm	
	225 x 735 mm	
	275 x 735 mm	
	325 x 735 mm	
	375 x 735 mm	
	465 x 735 mm	

Insert plancha



	Dimensions	Alimentation
	365 x 535 mm	
	465 x 735 mm	
	175 x 735 mm	
	225 x 735 mm	
	275 x 735 mm	
	325 x 735 mm	
	375 x 735 mm	
	465 x 735 mm	

Set de grilles en fonte



Couvre une porte grille	Dimensions	Alimentation
P100	Segmenté	
P120	Segmenté	
DP120	Segmenté	
DP140	Segmenté	
DP160	Segmenté	
DP180	Segmenté	
DP200	Segmenté	
DP235	Segmenté	

Support pour brochettes



	Dimensions	Alimentation
	730 x 325 x 70 mm	
	930 x 325 x 70 mm	
	350 x 325 x 70 mm	
	450 x 325 x 70 mm	
	550 x 325 x 70 mm	
	650 x 325 x 70 mm	
	750 x 325 x 70 mm	
	930 x 325 x 70 mm	

Insert plancha perforée



	Dimensions	Alimentation
	365 x 535 mm	
	465 x 735 mm	
	175 x 735 mm	
	225 x 735 mm	
	275 x 735 mm	
	325 x 735 mm	
	375 x 735 mm	
	465 x 735 mm	

Complément rôtissoire



Description

Complément pour rôtissoire. Se fixe sur la porte grille et transforme votre Parilla en rôtissoire. Equipé d'un moteur électrique 12 V et d'un régulateur de vitesse.

Compatible avec tous les modèles Parilla.

Protection arrière en verre



Description

Paroi vitrée à l'arrière de la Parilla pour les applications en salle.

Disponible pour tous les modèles Parilla.

Protection arrière



Description

Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable.

Disponible pour tous les modèles Parilla.

Protection côté



Description

Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable.

Disponible pour tous les modèles Parilla.

Roue orientée vers l'avant



Price Euro

Une roue avant plus petite à la place d'une roue latérale. Boîte de vitesses en acier inoxydable incluse.

Disponible pour tous les modèles Parilla



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



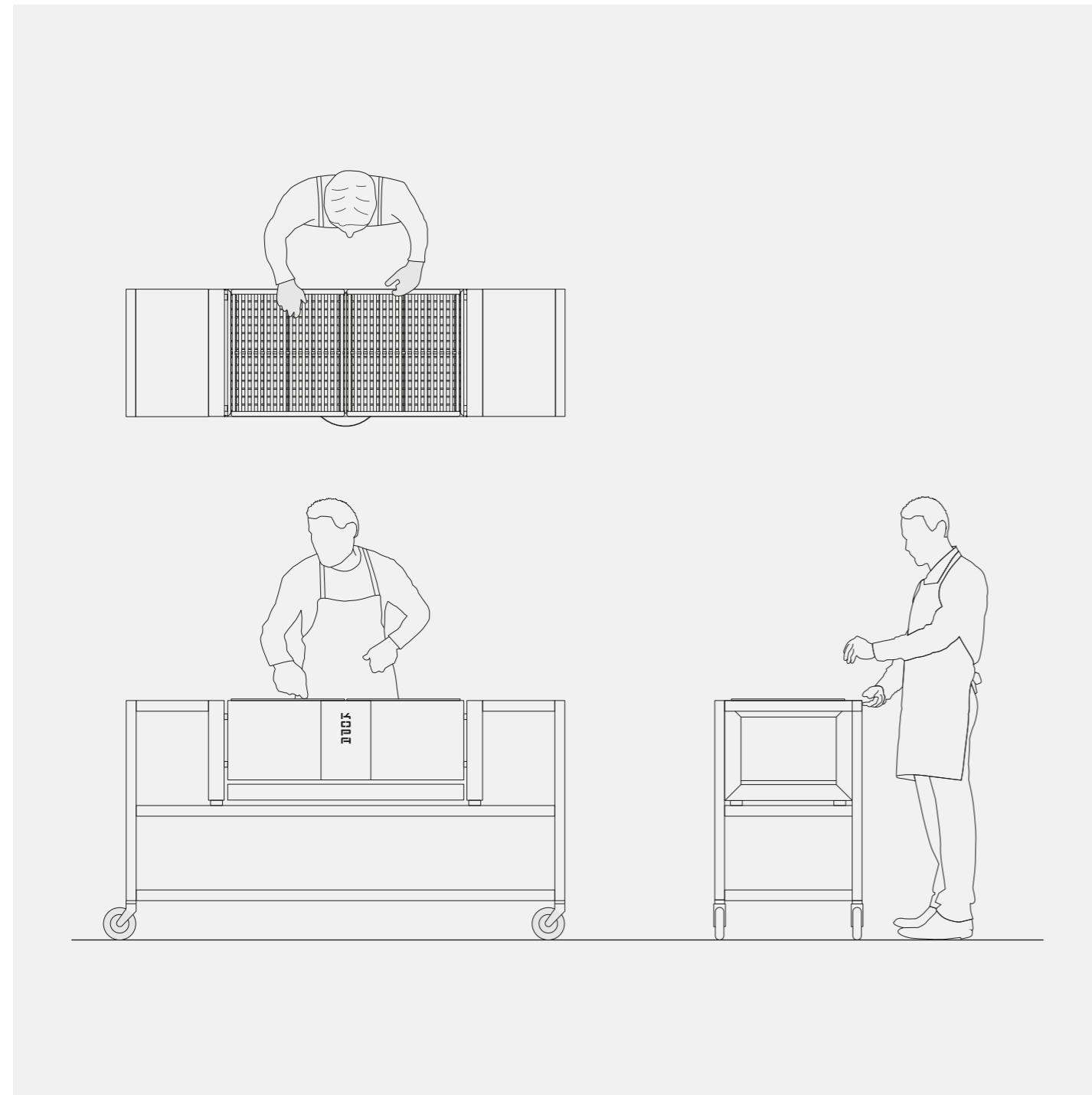
HIBACHI & YAKITORI



Les grills Hibachi et Yakitori KOPA sont des équipements de table compacts et esthétiques, conçus pour les cuisines professionnelles et la cuisson en direct devant les convives. Le grill Hibachi est un équipement de cuisson japonais compact et puissant, idéal pour une installation sur table ou en extérieur. Le grill Yakitori, version grand format du Hibachi, offre une surface de cuisson doublée, le rendant particulièrement adapté aux opérations à fort débit. Robustes et conçus pour résister à une utilisation quotidienne intensive, ces équipements sont parfaitement adaptés aux installations permanentes en environnement de restauration, permettant de servir viandes grillées et poissons avec des arômes caractéristiques avec une régularité optimale.

PUISSANCE COMPACTE, ARÔMES AUTHENTIQUES

Les grills Hibachi et Yakitori KOPA sont des équipements de table esthétiques conçus pour une utilisation quotidienne en cuisine professionnelle ou pour la cuisson en direct devant les convives. Compacts mais performants, ils permettent une cuisson de type japonais authentique, alliant robustesse et facilité d'utilisation au quotidien.



Conçu pour la Performance

Le foyer est fabriqué en acier de forte épaisseur de 5 mm, garantissant une stabilité optimale des températures de cuisson et une longévité accrue, même dans les conditions d'utilisation les plus exigeantes. La conception de son système d'isolation assure une séparation thermique entre le foyer et le châssis, permettant une installation sécurisée sur des tables en acier inoxydable sans risque de décoloration ou détérioration des mobiliers.

Options de Cuisson Flexibles

Les grills Hibachi et Yakitori peuvent être équipés d'une plancha pour la cuisson à plat ou de supports horizontaux pour la cuisson de brochettes de viandes et légumes. Le Hibachi est particulièrement adapté comme équipement compact et mobile, tandis que le Yakitori, version grand format, offre une surface de cuisson doublée, idéale pour les opérations à débits plus importants dont les installations permanentes en restauration.

Caractéristiques

Foyer en acier de forte épaisseur garantissant une stabilité optimale des températures de cuisson

Transfert thermique minimal entre le foyer et le châssis

Puissance de chauffe élevée pour des résultats constants

Tiroir à cendres intégré facilitant les opérations de nettoyage

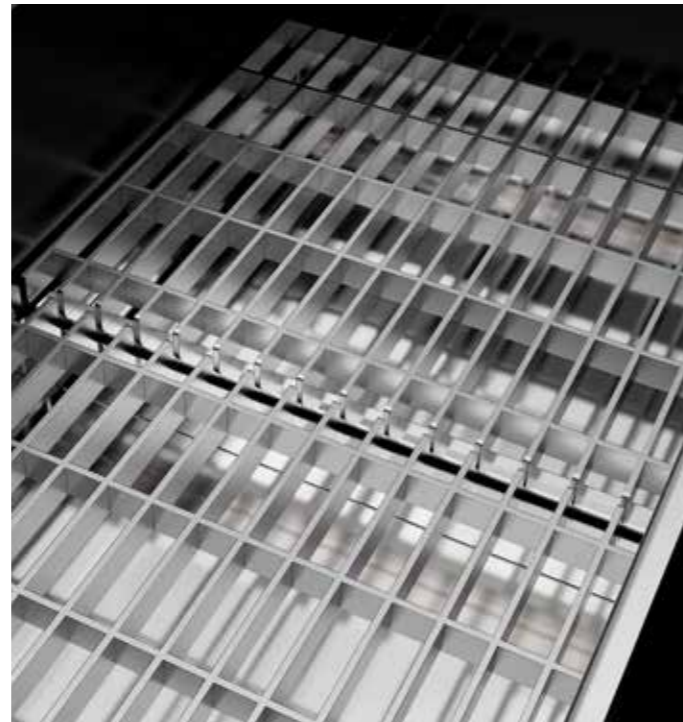
Conception mobile avec pieds réglables pour une stabilité optimale dans toutes les conditions d'installation

DÉTAILS & OPTIONS



Complément Robotayaki

Transforme le grill Hibachi ou Yakitori en équipement de cuisson robotayaki traditionnel, offrant une véritable polyvalence de l'équipement et élargissant les possibilités et variétés de cuisson.



Grilles Charbon de Bois avec Bac à Cendres Intégrés

Les tiroirs collecteurs de cendres positionnés sous les grilles de combustion facilitent et accélèrent les opérations de nettoyage après chaque service.



Complément Rôtissoire

Conçu pour les grills Hibachi et Yakitori, cet accessoire transforme l'équipement en rôtissoire, élargissant significativement les possibilités et variétés de cuisson.



Système d'Assemblage Quatre Boulons Entretoises

Un astucieux système d'assemblage à quatre boulons entretoises fixe le châssis au foyer, limitant le transfert thermique et, également, le châssis à température ambiante pour une fiabilité et une longévité optimales.

HIBACHI & YAKITORI

OPTIONS

Hibachi



Modèle	Hibachi
Alimentation	
Pois kg	26
Dimension mm	W400 D345 H263
Grille mm	290x300

Yakitori



Modèle	Yakitori
Alimentation	
Pois kg	43
Dimension mm	W690 D345 H250
Grille mm	580x300

Complément Robotayaki



Description
Le complément Robotayaki transforme votre grill Hibachi ou Yakitori en un grill à plusieurs niveaux. Facile à installer. Fabriqué en acier inoxydable.

Complément Rôtissoire



Description
Cet accessoire pour rôtissoire permet de transformer un grill Hibachi ou Yakitori en une petite rôtissoire. Réglage de la température avec un support réglable en hauteur. Plateau coulissant pour découper la viande pendant la cuisson. Facile à installer. Fabriqué en acier inoxydable.

Chariot pour Hibachi & Yakitori



Description
Chariot pour barbecue Hibachi / Yakitori. Compartiment découpé sur la tablette supérieure pour accueillir la grille. Roulettes robustes. Roulettes avant équipées d'un frein de blocage. Combinaison de bois et d'acier inoxydable.

Gril plat



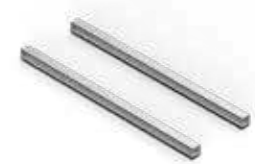
Modèle	Dimensions
Gril plat Hibachi	290 x 300 mm
Gril plat Yakitori	290 x 300 mm

Grille à mailles



Modèle	Dimensions
Grille à mailles Hibachi	290 x 300 mm
Grille à mailles Yakitori	290 x 300 mm

Barres à brochettes



Modèle	Dimensions
Barres à brochettes Hibachi	140 x 40 mm
Barres à brochettes Yakitori	140 x 40 mm

Coloris standard disponibles



Rouge



Noir



Charbon



G R
I L
L I
N E



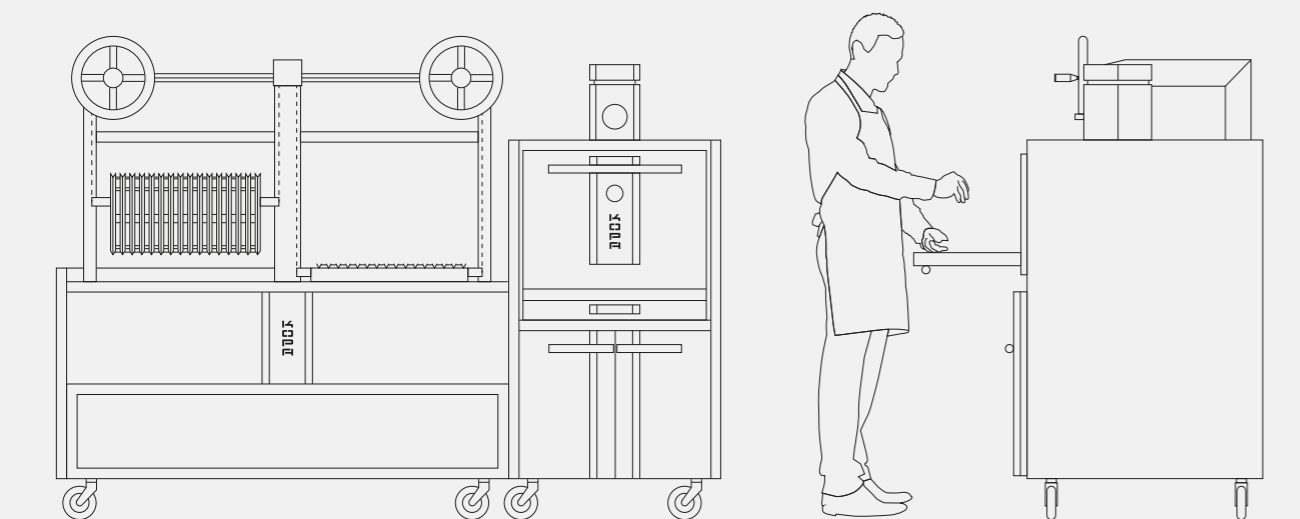
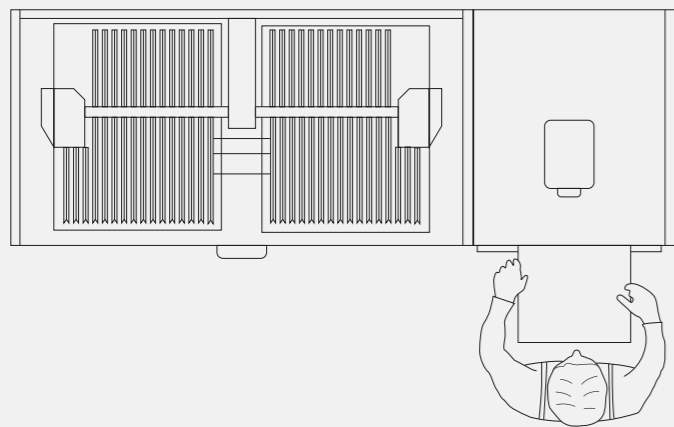
GRILLINE



La ligne de grill KOPA Grilline incarne la combinaison optimale de nos systèmes de cuisson avancés, regroupés dans une gamme dédiée aux emplacements de service personnalisés en salle. Reposant sur un concept modulaire, elle associe des composants standardisés à des modules entièrement sur mesure, offrant aux chefs et aux consultants en équipement une liberté optimale dans la conception et l'exploitation de leur poste de travail. Son architecture modulaire permet l'intégration harmonieuse de plusieurs technologies de cuisson – charbon de bois, gaz ou électrique – aux côtés d'équipements de cuisson conventionnels, ainsi que des zones de préparation, de maintien en température et de service, le tout adapté aux exigences spécifiques de chaque projet. Des cuisines ouvertes aux emplacements de cuisson spécifiques des concepts de restauration haut de gamme, la ligne des grills KOPA transforme le poste de grillade en un véritable espace de mise en scène où précision technique, performance et qualité de présentation se conjuguent harmonieusement.

LA LIGNE DE GRILLADE MODULAIRE EN SALLE

KOPA Grilline est notre gamme dédiée à la création de postes de grillade sur mesure en salle, où performance technique et qualité de présentation se conjuguent. Reposant sur un **concept modulaire**, elle permet d'associer des éléments standardisés à des modules sur mesure, atteignant un équilibre optimal **entre maîtrise des coûts, personnalisation et fonctionnalité**.



Flexibilité Modulaire

Les modules standard garantissent des délais de livraison optimisés et un positionnement tarifaire accessible

Les composants sur mesure ne sont intégrés que là où des solutions spécifiques sont requises, offrant une fonctionnalité adaptée sans surcoût inutile

Configurations sans limite. Sélectionnez et agencez les modules selon l'organisation optimale de votre poste de travail et de vos préférences en type de cuisson

Large Gamme de Modules

Fours à braise pour des arômes de cuisson caractéristiques

Grills Parilla pour la cuisson traditionnelle à feu ouvert

Grills Robata pour une cuisson de type asiatique précise et multi-niveaux

Fours à pain et à pizza pour la boulangerie artisanale

Rôtissoires planétaires et classiques pour une cuisson uniforme à la broche

Plans de travail neutres pour la préparation et le dressage des assiettes

Socles réfrigérés pour le stockage au froid à proximité immédiate du poste de travail

Planchas et plaques de cuisson pour une grande polyvalence et réactivité de cuisson

Avantages pour les Exploitants

L'impact en salle : les chefs cuisinent à la vue des convives, transformant la préparation des mets en véritable spectacle culinaire

Investissement évolutif : l'association de modules standard et sur mesure permet de maîtriser le budget tout en obtenant une solution unique et personnalisée

Polyvalence des finitions : les multiples options de finition garantissent une intégration harmonieuse dans tout concept d'aménagement intérieur

Efficacité opérationnelle : des agencements modulaires optimisés rationalisent l'organisation du poste de travail

DÉTAILS & OPTIONS



Parilla Grilline Parilla avec la roue orientée vers l'avant

Conception compacte intégrant une manivelle frontale qui optimise l'encombrement par rapport aux systèmes à manivelles latérales conventionnelles, tout en offrant une esthétique plus épurée.



Robata Grilline

Intègre la cuisson multi-niveaux à la ligne des grills KOPA, offrant une polyvalence accrue et élargissant significativement les possibilités et variétés de cuisson.



Assemblage Homogène des Modules

Les joints bord à bord garantissent une transition continue entre deux modules pour un rendu esthétique épuré et unifié. Pour une solution encore plus hygiénique, les assemblages peuvent être soudés sur demande.




Inclinaison de la Grille du Parilla


Système de réglage de l'angle de la grille sur cinq positions permettant un contrôle précis de la température de cuisson sans manipulation verticale de la grille.


GRILLINE PACKAGES D'INSPIRATION


Grilline Four à Braise
& Robata



Modèle	GLK401R90
Alimentation	
Dimension mm	L1990 P900 H1728


Modèle	GLK401R120
Alimentation	
Dimension mm	L2450 P900 H1728


Modèle	GLK501R90
Alimentation	
Dimension mm	L2190 P900 H1688


Modèle	GLK501R120
Alimentation	
Dimension mm	L2650 P900 H1688


Grilline Four à Braise
& Parilla Simple



Modèle	GLK401P100
Alimentation	
Dimension mm	W1830 D900 H1975


Modèle	GLK401P130
Alimentation	
Dimension mm	L2130 P900 H1975


Modèle	GLK501P100
Alimentation	
Dimension mm	L2030 P900 H1975


Modèle	GLK501P130
Alimentation	
Dimension mm	L2330 P900 H1975


Grilline Four à Braise
& Parilla Double



Modèle	GLK401DP130
Alimentation	
Dimension mm	W2130 D900 H1834

Modèle	GLK401DP160
Alimentation	
Dimension mm	L2530 P900 H1834

Modèle	GLK501DP130
Alimentation	
Dimension mm	L2330 P900 H1834

Modèle	GLK501DP160
Alimentation	
Dimension mm	L2730 P900 H1834

Coloris
standard
disponibles



Rouge



Marron



Noir



Acier



Charbon

GRILLINE MODULES

Robata



Parilla simple



Parilla double



Parilla triple



Rôtissoire Churrasco



Rôtissoire



Modèle	GLR90	GLR120
Alimentation		
Description	Grilline Robata modulaire. Robata intégrée dans un support de base modulaire de 900 mm de profondeur. Avec un compartiment de rangement ouvert dans le meuble de base. Tiroirs et station à condiments en option.	

Modèle	GLP100	GLP130
Alimentation		
Description	Grilline Parilla simple modulaire. Système Grilline, profondeur 900 mm. Système Grilline modulaire. Avec compartiment de rangement ouvert dans le socle. Tiroirs et station à condiments en option.	

Modèle	GLDP130	GLDP160
Alimentation		
Description	Grilline Parilla double modulaire. Système Grilline, profondeur 900 mm. Système Grilline modulaire. Avec compartiment de rangement ouvert dans le socle. Tiroirs et station à condiments en option.	

Modèle	GLTP200	GLTP300
Alimentation		
Description	Grilline Parilla triple modulaire. Système Grilline, profondeur 900 mm. Système Grilline modulaire. Avec compartiment de rangement ouvert dans le socle. Tiroirs et station à condiments en option.	

Modèle	GLCR130
Alimentation	
Description	Module de rôtissoire Grilline de type churrasco. Profondeur : 900 mm. Système modulaire Grilline. Avec compartiment de rangement ouvert dans la base. Tiroirs et station à condiments en option.

Modèle	GLRT100	GLRT160
Alimentation		
Description	Module de rôtissoire planétaire au charbon de bois Grilline, profondeur 900 mm. Module du système Grilline. Avec tiroir à cendres et bac de récupération des graisses. Rôtissoire planétaire à entraînement électrique.	

Four à braise



Four à pizza



Fumoir



Plancha électrique



Réfrigérateur



Élément neutre



Modèle	GLK201	GLK301	GLK401	GLK501
Alimentation				
Description	Module de four à braise Kopa Grilline. Four intégré dans un meuble modulaire d'une profondeur de 900 mm. Avec un compartiment de rangement fermé à portes battantes dans le support.			

Modèle	B100W	B100G
Alimentation		
Description	Module de four à pizza Kopa Grilline. Module Grilline compatible avec les autres modules Grilline d'une profondeur de 900 mm. Avec un compartiment de rangement fermé avec des portes battantes dans la base.	

Modèle	GLS60	GLS80
Alimentation		
Description	Module de fumoir manuel Kopa Grilline. Compatible avec le module Grilline. Peut être commandé à l'aide d'un contrôleur de barbecue. Foyer conçu pour la méthode de combustion du charbon de bois dite « en serpent ».	

Modèle	GLG80
Alimentation	
Description	Module Kopa Grilline équipé d'une plaque de cuisson électrique. Compatible avec le module Grilline. Plaque de cuisson en acier doux chromé dur. Compartiment de rangement dans le socle avec deux portes battantes.

Modèle	GLF130DO	GLF1302D	GLF1303D
Alimentation			
Description	Module de réfrigération sous plan Kopa Grilline. Norme d'hygiène H2 avec évaporateur dissimulé dans la paroi arrière. Disponible avec des portes, des tiroirs doubles ou triples. Commande électronique.		

Modèle	GLN40	GLN60	GLN80	GLN100	GLN120
Description	Module de rangement neutre et plan de travail Kopa Grilline. Compatible avec les modules Grilline. Plan de travail en acier inoxydable. Avec compartiment de rangement de couleur neutre doté d'une porte battante.				

FINITIONS



La finition Classic met en avant une géométrie épurée et des proportions soignées, avec un design établissant un équilibre entre tradition et modernité. Des lignes verticales et horizontales marquées créent une impression d'ordre et de précision, tandis que les détails soignés soulignent le caractère professionnel de l'équipement. Cette finition inspire confiance et élégance intemporelle, la rendant particulièrement adaptée aux concepts de restauration où performance technique et qualité esthétique se conjuguent harmonieusement.



La finition Vintage s'inspire du design des cuisinières d'époque, intégrant des charnières ornementales, des détails rivetés et une quincaillerie d'inspiration artisanale. Son esthétique artisanale traduit durabilité et authenticité, rappelant les techniques de cuisson traditionnelles. Une finition particulièrement adaptée aux établissements souhaitant mettre en valeur l'histoire, l'authenticité et la qualité de fabrication artisanale dans leur cuisine ouverte.



La finition Retro s'inspire des codes esthétiques de la première moitié du XXème siècle, avec des formes arrondies, des bords adoucis et une quincaillerie distinctive. Son caractère accessible crée une atmosphère chaleureuse et accueillante, sans compromettre les performances fonctionnelles de l'équipement. Particulièrement adaptée aux établissements de restauration souhaitant introduire charme et personnalité dans leur concept de cuisine ouverte.



La finition Brasserie se caractérise par une simplicité intemporelle et des proportions équilibrées. Avec une quincaillerie discrète et des surfaces épurées, elle s'intègre harmonieusement à une grande variété de concepts d'aménagement intérieur, des espaces de restauration contemporains aux espaces plus classiques. Sa polyvalence esthétique en fait l'option la plus adaptable à tout type d'environnement de restauration.



FIRE PLAC E



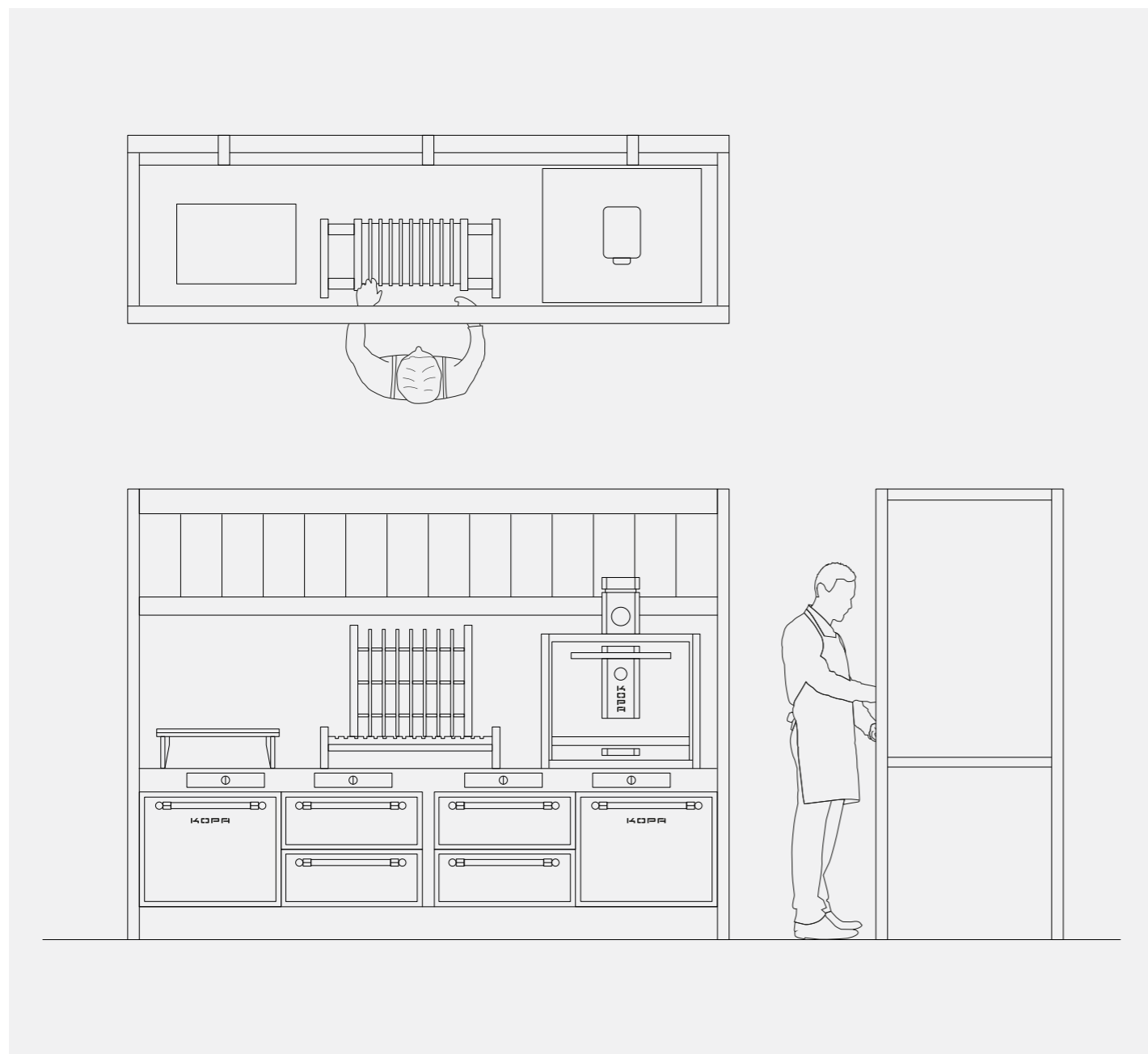
FIREPLACE



Le FirePlace KOPA est un concept de cuisson modulaire autonome conçu pour offrir aux consultants en équipement et aux utilisateurs exploitants une liberté totale dans la création d'un poste de cuisson sur mesure. Entièrement personnalisable, il peut être configuré pour intégrer plusieurs modes de cuisson au sein d'un même système, s'adaptant aux besoins spécifiques de chaque poste. Des planchas et rôtissoires aux fours à pizza et fumoirs, le FirePlace permet d'intégrer, d'interchanger ou de combiner différents équipements selon les besoins, constituant ainsi la solution idéale pour les cuisines professionnelles nécessitant flexibilité et performance pour répondre à des menus en constante évolution.

L'ART DE LA CUISSON AU FEU DE BOIS

Le FirePlace est notre **concept de cuisson au bois** entièrement personnalisable, conçu pour intégrer la tradition ancestrale de la cuisson à la braise dans la cuisine professionnelle moderne. Intégré dans une structure de comptoir, le FirePlace associe **les arômes caractéristiques de la cuisson au feu de bois** à des **équipements de cuisson modulaires** et une conception optimisée pour une flexibilité maximale. Au cœur du FirePlace se trouve **un foyer de cuisson intégré dans la structure de type comptoir**, entouré de parois latérales et arrière en briques réfractaires assurant l'accumulation thermique et la durabilité de l'ensemble. Un plafond à grille optionnel permet de suspendre viandes, poissons et légumes pour une cuisson lente par fumage et rôtissage – transformant ainsi le poste de cuisson en un outil de production performant et un élément visuel fort en salle.



Équipements de Cuisson Modulaires

Grill simple niveau pour une cuisson quotidienne polyvalente

Grill Parilla pour la cuisson traditionnelle à feu ouvert

Grill Robata pour une cuisson précise et multi-niveaux

Boîte à feu pour la combustion contrôlée du bois et la gestion des braises

Grill vertical pour une cuisson plus saine, sans contact des fumées de combustion des graisses avec les aliments

Plancha pour saisir à haute température

Intégration Optimisée du Comptoir

Armoires et tiroirs de stockage neutres ou réfrigérés pour les denrées et les ustensiles

Étagères coulissantes pour les préparations à proximité du foyer ou pour des zones de dépose modulables

Tiroirs à cendres pour faciliter les opérations de nettoyage

Tablettes frontales repliables pour le maintien de la propreté du poste de travail et faciliter les opérations de nettoyage

Les bénéfices pour la restauration commerciale

Personnalisation totale : adaptez la conception à votre espace, concept et organisation de travail

Cuisson authentique au feu de bois : confère des arômes caractéristiques et un spectacle culinaire incomparable

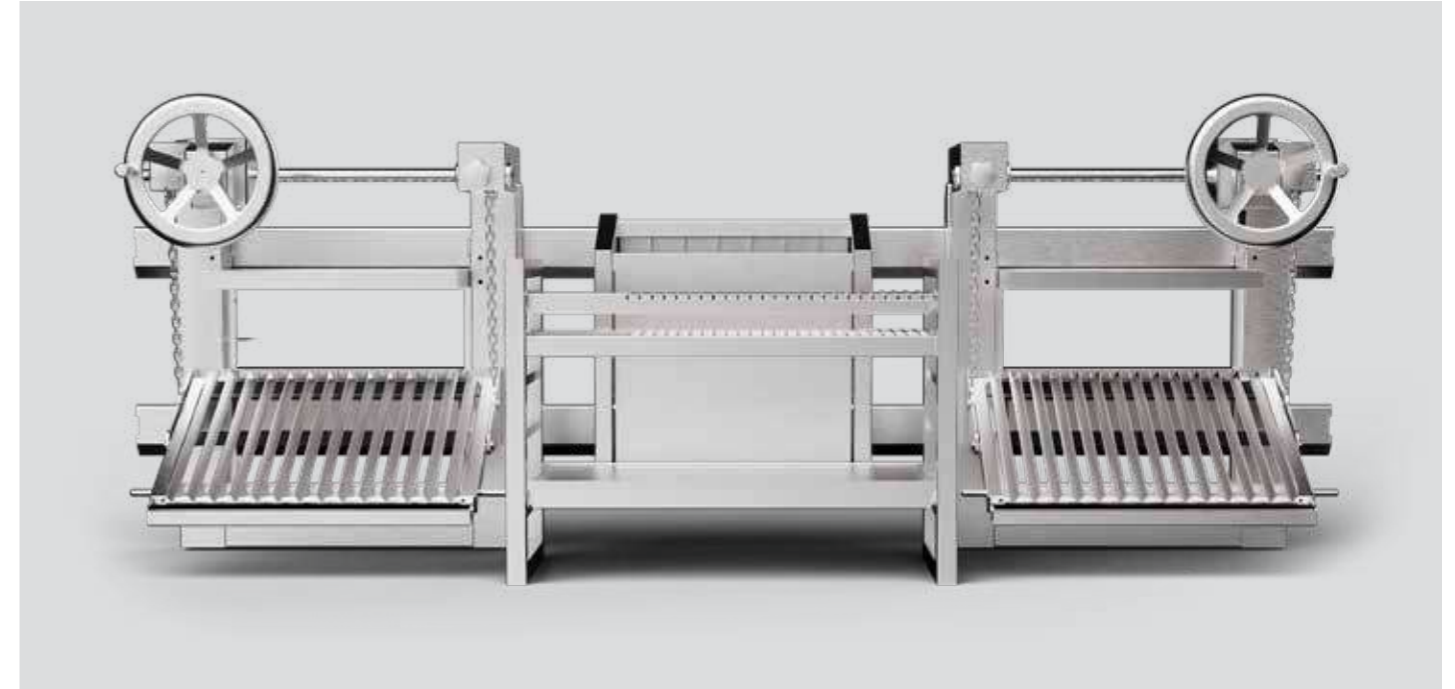
Polyvalence opérationnelle : plusieurs modes de cuisson intégrés au sein d'un même système

Organisation de travail optimisée : conception optimisée du comptoir et déplacement des braises facilitant le travail des opérateurs

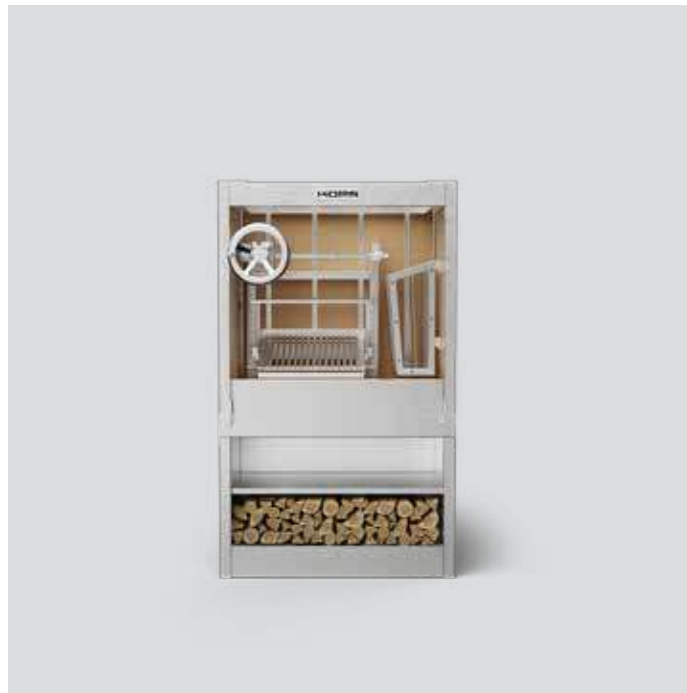
Impact en salle : le FirePlace est à la fois un équipement de cuisson performant et un véritable espace de mise en scène culinaire, constituant un point focal visuel fort en salle

Installation simplifiée : livré prêt à installer, réduisant les délais d'installation et s'affranchissant de toute complexité de travaux

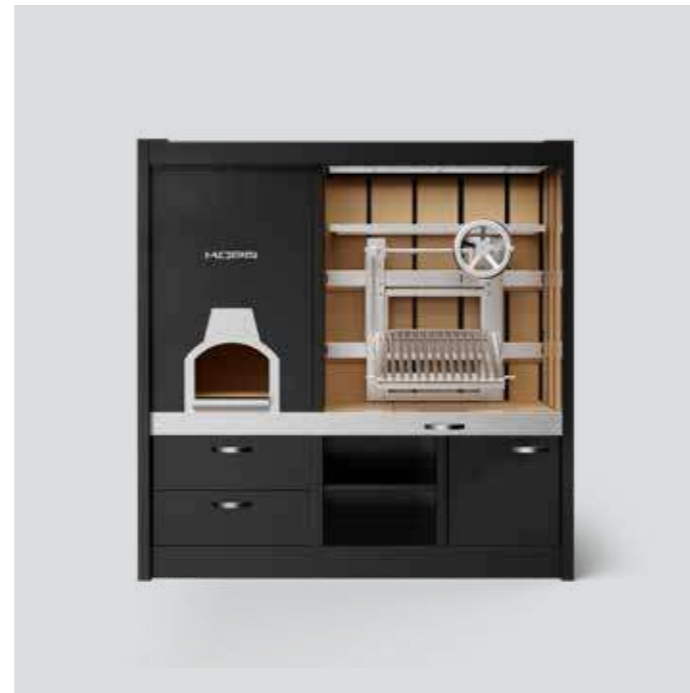
EXEMPLES DE CONFIGURATIONS FIREPLACE



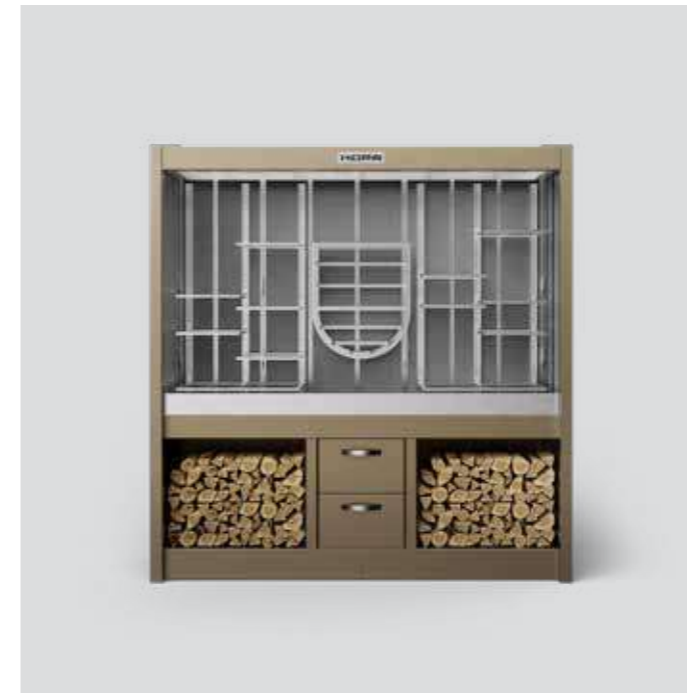
FirePlace polyvalent conçu pour s'intégrer harmonieusement dans des niches ou cheminées existantes. Disponible avec rails muraux ou structure autoportante, il apporte **l'expérience authentique de la grillade aux braises** dans tout environnement architectural.



Configuration compacte associant un **grill Parilla classique à une boîte à feu latéral** pour une production continue de braises. Le socle ouvert maintient le bois et les ustensiles à portée de main, constituant **un choix efficace pour les espaces réduits** sans compromis sur les performances.



Ce modèle à double fonction combine un **four à pizza au feu de bois et un grill Parilla** avec foyer arrière. Il permet la préparation simultanée de pizzas et de préparations grillées, offrant **polyvalence et impact visuel** au sein d'un seul équipement.



Équipé d'**une boîte à feu** et de deux colonnes de grillade indépendantes, ce FirePlace permet une cuisson simultanée à différents niveaux de chaleur. Son stockage de bois intégré et sa construction robuste en font **un système très adaptable pour les services intenses**.



FirePlace d'inspiration rétro combinant **cuisson à la plancha, grill simple niveau et four à braise**. Le socle fermé intègre des tiroirs réfrigérés et un espace de stockage neutre, offrant **capacité, efficacité opérationnelle et forte présence visuelle**.

OPTIONS

Boîte à feu slime FP



Description

Boîte à feu en acier inoxydable pour montage sur mur arrière. Grille inférieure amovible et remplaçable.

Boîte à feu FP



Description

Boîte à feu en acier inoxydable pour une utilisation centrale. Grille supérieure pour casseroles et poêles. Grille inférieure amovible et remplaçable.

Parilla FP



Description

Kopa Parilla. Roue avant ou latérale. Hauteur de la grille réglable. Grille inclinable. Grilles amovibles. Grille de repos. S'adapte aux rails arrière du modèle FP.

Robata FP



Description

Kopa Robata. Échelons latéraux pour supports horizontaux. Pour une cuisson sur plusieurs niveaux. Compatible avec les rails arrière FP.

Grill simple niveau FP



Description

Grille à un seul niveau. Se pose directement sur la surface du foyer. Grilles en acier inoxydable. Structure tubulaire.

Support à brochettes FP



Description

Support pour brochettes. Pour cuisiner avec des brochettes. Se pose directement sur la surface de foyer. Supports en acier inoxydable. Structure tubulaire.

Grill vertical FP



Description

Support à brochettes pour la cuisson à la flamme latérale, à côté d'une boîte à feu. Les brochettes peuvent être pivotées par paliers de 90°.

Bac FP



Description

Poêle / plancha en acier doux avec pieds en acier inoxydable.

Four à pizza bois FP



Description

Four à pizza à bois pour intégration dans le Kopa FP. Four de type voûte avec un diamètre intérieur de 70 cm.

Four à pizza gaz FP



Description

Four à pizza à gaz pour intégration dans le Kopa FP. Four de type voûte avec un diamètre intérieur de 70 cm.

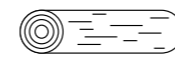




F O U
R I A
P I Z
Z A



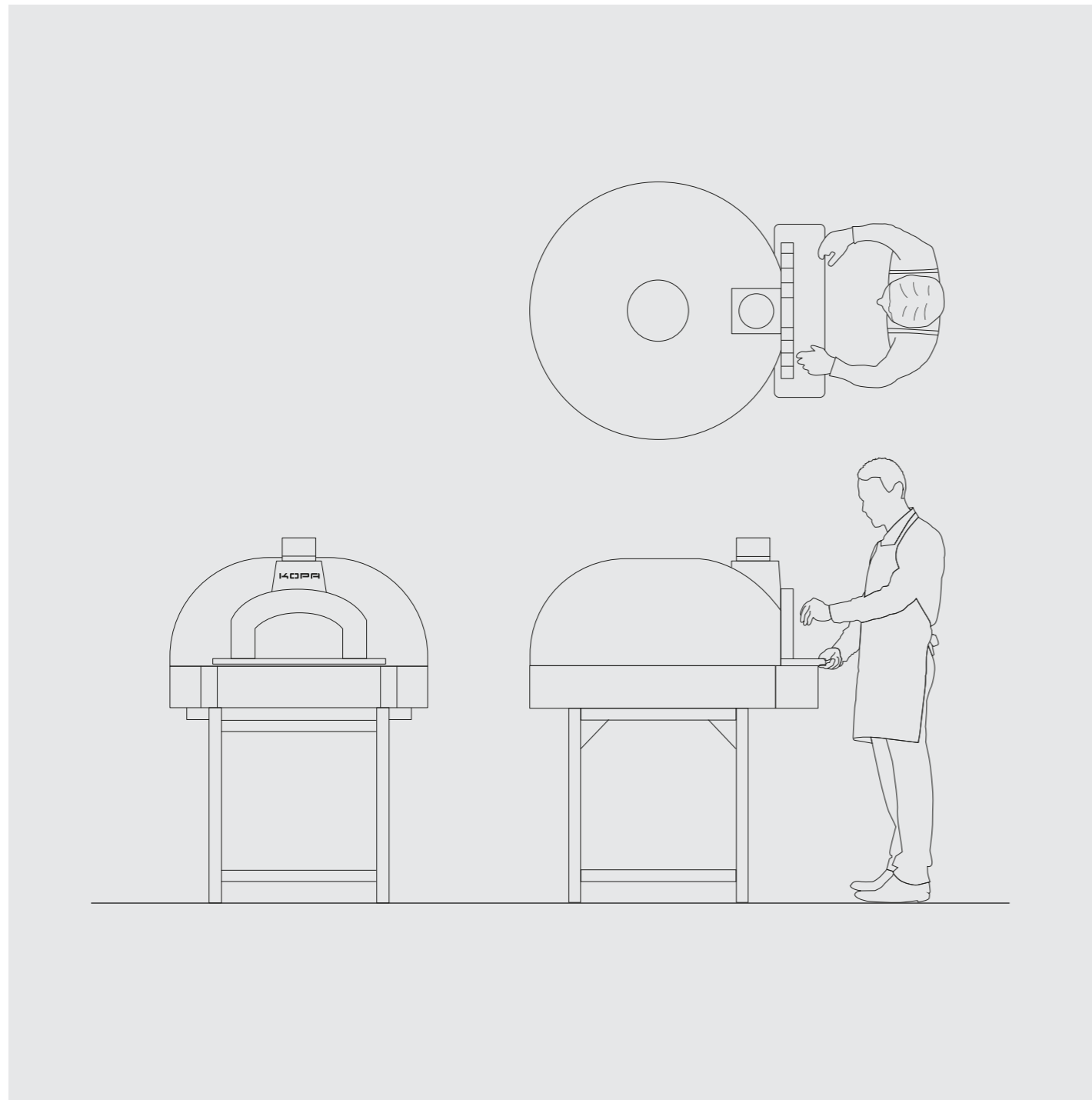
FOUR À PIZZA



Le four à pizza KOPA. Nos fours à pizza sont conçus pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles, disponibles en versions gaz et à bois pour s'adapter à tous les styles de cuisson. Ils se déclinent en deux formes distinctes – la voûte classique pour une esthétique italienne traditionnelle et une circulation optimale de la chaleur, ou le design carré pour un aspect contemporain et une optimisation de l'encombrement. Que ce soit en version bois ou gaz, voûte ou carré, chaque four garantit des arômes authentiques, une rapidité de cuisson et une fiabilité répondant aux exigences des professionnels de la restauration.

TRADITION, PASSION ET INNOVATION

Les fours à pizza professionnels KOPA sont le fruit de décennies d'expertise en matière de conception et de fabrication d'équipements de cuisson. Conçus pour les chefs et les pizzerias exigeant une qualité sans compromis, ils associent des performances techniques exceptionnelles à une esthétique soignée, proposant des solutions adaptées aussi bien aux établissements indépendants qu'aux grandes chaînes de restauration internationales.



Four à Pizza à Voûte

Le four à pizza à voûte KOPA est le premier et unique four professionnel à technologie respirante, conçu pour évacuer l'excès d'humidité tout en préservant la chaleur intense de la combustion. Cette technologie innovante garantit l'équilibre optimal pour une cuisson authentique – fonds croustillants, textures légères et garnitures uniformément cuites à chaque service. Alliant tradition et innovation, le four à voûte incarne une qualité de fabrication

Bois ou gaz pour s'adapter à tous les styles de cuisson

Sol réfractaire pour une distribution uniforme de la chaleur et des résultats constants

Design moderne et élégant qui valorise les cuisines ouvertes comme les pizzerias classiques

Ancré dans la tradition tout en étant porté par l'innovation, le four à voûte incarne une qualité sans compromis ; il est fabriqué avec le plus grand soin pour offrir à la fois des performances exceptionnelles et une authenticité irréprochable.

Pourquoi Choisir les Fours à Pizza KOPA

Disponible en conception voûte ou carrée

Systèmes d'alimentation bois ou gaz

Sols réfractaires haute performance pour des résultats constants

Finitions personnalisables pour s'intégrer harmonieusement à tout concept d'aménagement intérieur

Conçu pour les pizzerias indépendantes comme pour les grandes chaînes de restauration internationales

Au-delà d'un simple équipement de cuisson, un four à pizza KOPA représente un engagement envers le patrimoine culinaire, l'innovation et la maîtrise technique de la fabrication de la pizza.

Four à Pizza Kube

Conçu pour allier praticité et puissance, le four à pizza Kube de KOPA garantit des performances techniques élevées dans un encombrement réduit. Pensé pour une installation rapide, une prise en main intuitive et un repositionnement aisé, il constitue le choix privilégié pour les cuisines professionnelles où efficacité et fiabilité sont essentielles. Alliant esthétique contemporaine et robustesse professionnelle, le four à pizza Kube va bien au-delà de la simple praticité. Il représente un équipement de référence pour les établissements qui valorisent la constance des résultats et le savoir-faire de fabrication KOPA.

Bois ou gaz - flexibilité maximale

Cuisson uniforme sur l'ensemble de la surface

Construction robuste pour une utilisation professionnelle intensive

Design fonctionnel et épuré pour une esthétique professionnelle

Alliant design contemporain et robustesse professionnelle, le four à pizza Kube offre bien plus qu'une simple fonctionnalité. C'est une pièce phare destinée aux cuisines qui privilégient le raffinement, la constance et le prestige incomparable du savoir-faire KOPA.

DÉTAILS & OPTIONS



Porte Coulissante en Verre

Le four est équipé d'une porte coulissante en verre pouvant rester fermée même lors de la cuisson au gaz. Pour faciliter l'entretien, le panneau avant coulisse entièrement, permettant un nettoyage rapide et aisé du verre.



Cheminée en Acier Inoxydable

Intégrée harmonieusement dans le design du four pour un rendu visuel unifié. Entièrement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien.



Grande Ouverture de la Voûte

Une large ouverture du four à pizza conçue pour une manipulation aisée et un service plus rapide – idéale pour maintenir le rythme lors des services intenses.



Brûleur Gaz

Équipé d'un brûleur à réglage manuel et d'un bouton d'allumage piezo, offrant un démarrage fiable et un contrôle précis de la flamme.

FOURS PIZZA/ PAIN KUBE

FOURS À VOÛTE PIZZA

Pizza à Voûte



Pizza à Voûte



Pizza à Voûte



Modèle	KP90	
Capacité	3/4 pizzas	3/4 pizzas
Alimentation		
Pois kg	980	980
Dimension mm	L1270 P1450 H1450	
Dim. intérieure	900x900	

Modèle	KP100	
Capacité	4/5 pizzas	4/5 pizzas
Alimentation		
Pois kg	1100	1100
Dimension mm	L1400 P1467 H1400	
Dim. intérieure	1000x1000	

Modèle	KP120	
Capacité	5/6 pizzas	5/6 pizzas
Alimentation		
Pois kg	1300	1300
Dimension mm	L1600 P1674 H1700	
Dim. intérieure	1200x1200	

Kube Pizza



Kube Pizza



Modèle	B100W
Capacité	2 pizzas Ø25 cm ou 3 pizzas Ø20 cm
Alimentation	
Pois kg	445
Dimension mm	L1005 P900 H2070
Dim. intérieure	350x630

Modèle	B100G
Capacité	2 pizzas Ø25 cm ou 3 pizzas Ø20 cm
Alimentation	
Pois kg	445
Dimension mm	L1005 P900 H2330
Dim. intérieure	350x630

Pizza à Voûte



Pizza à Voûte



Pizza à Voûte



Modèle	KP140	
Capacité	8/9 pizzas	8/9 pizzas
Alimentation		
Pois kg	1550	1550
Dimension mm	L1800 P1882 H1900	
Dim. intérieure	1400x1400	

Modèle	KP160	
Capacité	14/15 pizzas	14/15 pizzas
Alimentation		
Pois kg	1900	1900
Dimension mm	L2000 P2130 H2130	
Dim. intérieure	1600x1600	

Modèle	KP180	
Capacité	17/19 pizzas	17/19 pizzas
Alimentation		
Pois kg	2250	2250
Dimension mm	L2250 P2410 H2450	
Dim. intérieure	1800x1800	



Gaz



Bois



S U
R M
E S
U
R E

RÉALISÉ SELON VOS EXIGENCES



Nous avons la conviction que chaque cuisine professionnelle doit être aussi unique que les professionnels qui la font vivre. C'est pourquoi nous offrons une liberté totale de personnalisation, en collaborant étroitement avec les consultants, les architectes d'intérieur, les chefs, les utilisateurs et exploitants pour transformer chaque souhait en réalité concrète. Ce qui nous distingue, c'est non seulement notre savoir-faire de fabrication mais aussi notre engagement à concevoir des solutions qui reflètent le caractère et les exigences spécifiques de chaque projet. De la finition à la forme, chaque détail peut être personnalisé sur mesure.

Chaque solution peut être personnalisée sur mesure pour correspondre aux exigences du chef, aux spécifications du consultant et aux besoins spécifiques de l'exploitant, garantissant ainsi une solution véritablement unique. Notre équipe collabore étroitement avec les clients tout au long du processus de conception, associant expertise technique et attention méticuleuse aux détails. Ensemble, nous concevons des solutions qui sont non seulement performantes et fonctionnelles mais qui contribuent également à la qualité globale de la prestation de restauration.

EXEMPLES DE RÉALISATIONS SUR MESURE



Inspirée de l'élégance des cuisinières en fonte du XIXème siècle, cette suite de grillade apporte le charme de l'époque victorienne au service des exigences de la cuisson professionnelle moderne.



Une suite de grillade contemporaine en monoblock alliant esthétique remarquable, performances de cuisson exceptionnelles et durabilité optimale.

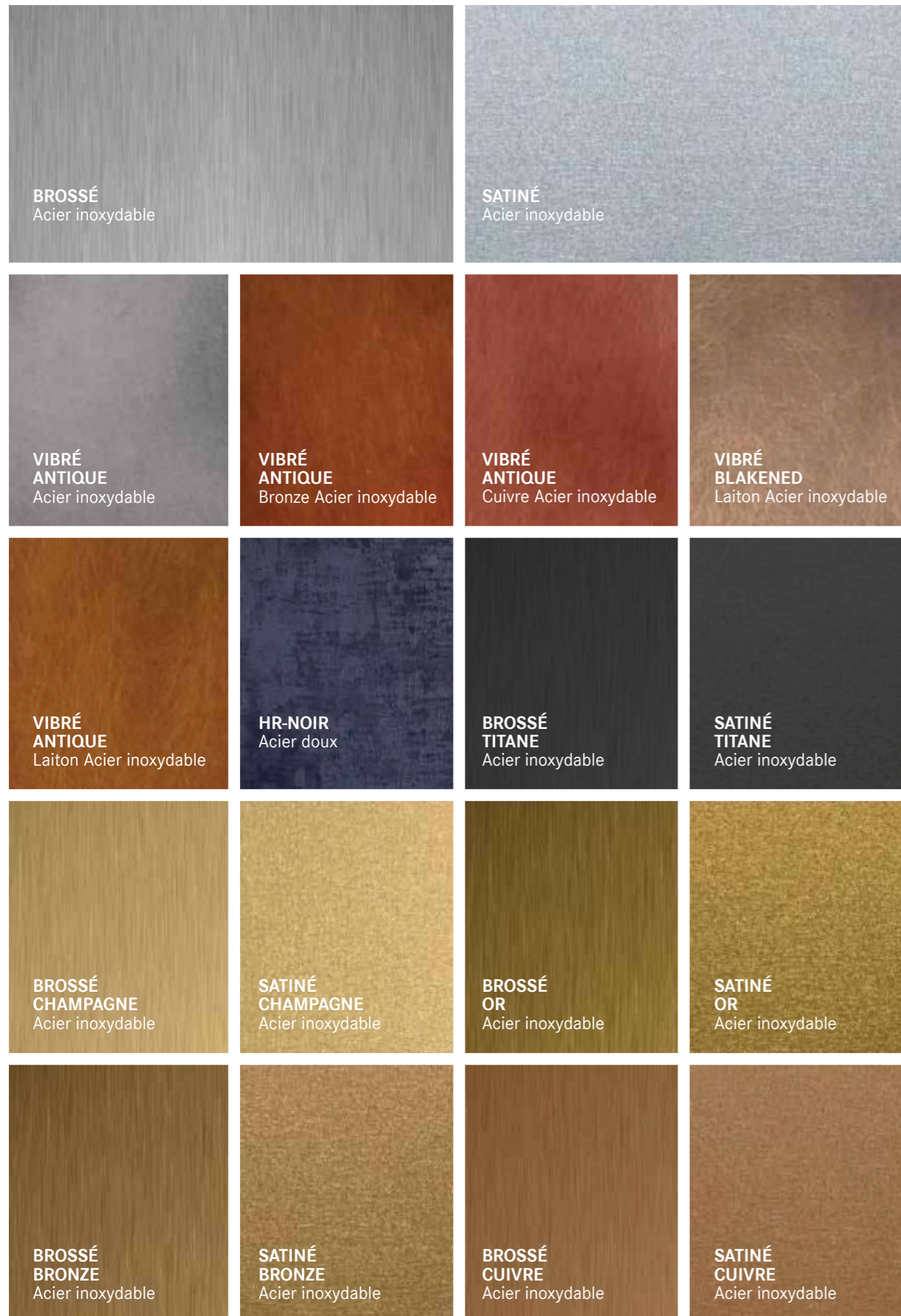


Un grill rond spectaculaire constitue la pièce maîtresse de la salle de restaurant – son foyer central imposant capte le regard de chaque convive et crée un point focal inoubliable.



Suite de grillade en salle d'inspiration rétro alliant design intemporel et performance moderne pour une expérience de restauration mémorable et très facilement partageable sur les réseaux sociaux.

FINITIONS & PALETTE DE COLORIS



Chez KOPA, la performance technique n'est qu'une composante de notre ADN. Nos équipements optimisent les performances de la cuisine professionnelle tout en jouant un rôle essentiel dans le concept d'aménagement intérieur et l'ambiance de l'établissement. Notre gamme de finitions s'étend des finitions classiques en acier inoxydable aux revêtements PVD aux teintes intenses, en passant par la galvanoplastie et les solutions de finitions entièrement personnalisées sur mesure.



I N D
I S P
E N S
A B L
E

ACCESSOIRES POUR GRILL

**Panier à griller
2516**



Description

Panier à griller 250 x 150 mm
Composé de 2 paniers d'une
profondeur de 30 et 50 mm
D'acier inoxydable
Cadre : fil de 5 mm
Tiges : fil de 3 mm

**Panier à griller
4017**



Description

Panier à griller 400 x 170 mm
Composé de 2 paniers d'une
profondeur de 40 et 50 mm
D'acier inoxydable
Cadre : fil de 5 mm
Tiges : fil de 3 mm

**Panier à griller
4030**



Description

Panier à griller 400 x 300 mm
Composé de 2 paniers d'une
profondeur de 40 et 50 mm
D'acier inoxydable
Cadre : fil de 5 mm
Tiges : fil de 3 mm

**Grille de cuisson
à main
2035**



Description

Grill à main 200 x 350 mm
D'acier inoxydable
Cadre : fil de 5 mm
Tiges : fil de 3 mm

**Pince ciseaux
plate**



Description

Pince de type ciseaux. Pince
robuste et précise pour une
manipulation rapide. Avec des
pointes plates pour mani-
puler les hamburgers et les
morceaux de viande délicats.

Pince ciseaux



Description

Pince de type ciseaux. Pince
robuste et précise pour une
manipulation rapide. Avec des
pointes fines. Crochet pour
retirer la grille d'un four à
charbon.

Pince



Description

Pince classique Kopa. Rainures
adaptées à la grille Kopa.
Crochet pour retirer une
grille de four Kopa. Crochet de
suspension.

**Boîte à fumer
pour panier à griller
2516**



Description

Boîte à fumer en acier inoxy-
dable. Compatible avec le
panier à griller 2516

**Boîte a fumer pour
fours à braise**



Description

Boîte à fumée en acier inoxy-
dable pour fours à braise.
Dimensions : 105 x 155 x 45
mm. Couvercle perforé.

Allume-braises



Description

Cheminée d'allumage pour
charbon de bois. Modèle ex-
tra-large. Avec fond rabattable
pour une manipulation sûre du
charbon.

Brosse



Description

Brosse de nettoyage avec fil en
acier inoxydable et grattoir.

POÊLES

**PO18
Ø180 mm**



Description

Poêle ronde en fonte
Diamètre 18 cm
Fond plat

**PL26
Ø260 mm**



Description

Poêle ronde en fonte
Diamètre 26 cm
Fond rainuré

**PL30
Ø300 mm**



Description

Poêle ronde en fonte
Diamètre 30 cm
Fond plat

Tisonnier



Description

Pince à feu en acier inoxy-
dable. Sert à répartir les
braises dans le foyer.

Pelle à cendres



Description

Pelle en acier inoxydable. Sert
à retirer les cendres du foyer.

Flambadou



Description

Cône à badigeonner en acier
inoxydable servant à faire
fondre de la graisse et des
aromates, puis à les verser
brûlants sur de la viande, du
poisson ou des légumes.

**Pince pour
poêlons et grills**



Description

Pince en aluminium pour saisir
les casseroles, les poêles et
les grilles de cuisson.

**PL3226
320x260 mm**



Description

Poêle rectangulaire en fonte
Dimension 320 x 260 x 40 mm
Fond rainuré

**PL4231
420x310 mm**



Description

Poêle rectangulaire en fonte
Dimension 420 x 310 x 20 mm
Fond rainuré

ACCESSOIRES GÉNÉRAUX

Gants de protection



Description

Gants de protection hautement résistants à la chaleur, en Kevlar. Utilisés pour manipuler les grilles de cuisson chaudes.

Tablier



Description

Tablier en cuir naturel épais et résistant. Doté de bretelles croisées pour un confort accru.

Charbon de bois 15kg



Description

Charbon de bois en morceaux à base de bois de quebracho blanco. Gros morceaux, faible teneur en cendres, longue durée de combustion. Conditionné dans des sacs en papier avec une doublure en plastique. Vendu en sacs de 15 kg.

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

Shed Type B, Warehouse 62
Al Hamra Industrial Zone
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

KOPA Grilling Solutions Inc.

1621 Central Ave
82001 Cheyenne
Wyoming
United States of America

