

OO●DAKE
OO ALL IN ONE



Para los más exigentes, DAKE distribuye en España, Portugal y Andorra marcas de reconocido prestigio a nivel internacional, como INSINKERATOR, fabricante americano especialista en dispensadores de agua a punto de ebullición y sistemas para la eliminación de residuos; ZERICA, especialista italiano en la fabricación de sistemas de enfriamiento y tratamiento del agua; STEEL, firma italiana de electrodomésticos y módulos de cocción con estética de look industrial y de estilo rústico-contemporáneo, así como elementos de outdoor; SIRIUS, marca italiana especializada en la fabricación de campanas extractoras y hornos para exterior; KAELO, marca inglesa especialista en enfriadores de botellas integrados en la encimera; U-LINE, líder en la fabricación de módulos fabricantes de hielo, refrigeradores y conservadores de vino bajo encimera; VIKING, fabricante americano de electrodomésticos de rendimiento profesional para el hogar; VARIMIXER, especialista danés en el diseño de procesadores de alimentos; JOSPER, marca especialista en la fabricación de hornos y parrillas de brasa profesionales; LA CORNUE, firma francesa de cocinas de lujo para el deleite culinario.

ALL IN ONE

DAKE
CULTO A LA COCINA

in sink erator™

ZERICA

steel

Sirius

KAELO

U-LINE



Varimixer

Josper®

VIKING

LA CORNUE

ÍNDICE

INSINKERATOR	4
ZERICA	12
STEEL	16
SIRIUS	62
KAELO	66
U-LINE	70
VARIMIXER	84
JOSPER	88
VIKING	92
LA CORNUE	96

Josper®



EL HORNO DE BRASA QUE TIENEN LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO, AHORA EN TU COCINA.

Una elegante combinación de horno y parrilla en una sola máquina. Una caja mágica que te trasladará a la cocina ancestral, recordando los sabores de antaño.



JOSPER

Descarga la tarifa completa:



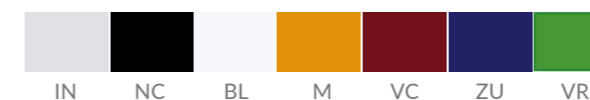
JOSPER HOME GRILL

HJX-PRO-S80



Horno Brasa Josper HJX-PRO-S80

Disponible en siete colores



IN NC BL M VC ZU VR

JOSPER HOME GRILL

Especificaciones HJX-PRO-Mini S

- Consumo diario de carbón Josper - 6 a 8 kgs
- Recomendado para 40 comensales
- Autonomía de carbón por carga - 7 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos
- Accesorios incluidos:
 - 1 parrilla de 50x50 cm
 - Registro superior con cortuegos integrado
 - Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas
- Menaje opcional: kit de bandejas y sartenes JOSPER

Especificaciones HJX-PRO-S80

- Consumo diario de carbón Josper - 10 a 12 kgs
- Recomendado para 80 comensales
- Autonomía por carga - 9 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos
- Accesorios incluidos:
 - 2 parrillas de 50x50 cm
 - Registro superior con cortuegos integrado
 - Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas
- Menaje opcional: kit de bandejas y sartenes JOSPER

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJX-PRO-Mini S	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-MINI S	7.900 €
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	10.850 €

* Consulte sobre toda la gama de productos en el código QR de la marca