

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