

"Hecho en EUA."



**Soluciones para Espacios
Reducidos y Presupuestos Pequeños**

Añada **PARILLAS
Y AZADORES**

800-669-6588

www.rockymountaincookware.com

- Garantía de por vida
- Probados a 600 grados F
- Estructura firme



800-669-6588

P.O. Box 6936 • Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com

Cuidado para su Parilla

Gracias Por comprar una de nuestras parillas.
El cuidado basico es el mismo para todos nuestros modelos.

Cuando usted recibe su parilla es brillante y se mira como el aluminio no pierda su tiempo y esfuerzo tratando de mantenerla en la misma condicion. Se convierte en café y luego negro con el uso. Pero no trate de lavarla para que se vea brillante otra vez. Se debe de dejar asi para que su comida no se pegue en la parrilla no trate de tallarla con quimicos, ni estropajos de alambre porque asi no disfrutara su comida.

Nunca la ponga en la lavadora de trastes porque se puede oxidar.

1. Antes de usarla por primera vez lavela con agua caliente y un detergente suave para remover los preservativos de fabrica no son peligrosos pero le pueden añadir un mal sabor a su comida.
 - a. Usted necesita remover el resistol que esta pegado a la etiqueta.
 - b. Seque inmediatamente en el calor.
2. Cuando el agua se ha evaporado añada aceites de cocinar como, (canola, maiz, Manteca de puerco o vegetal). El aceite de olivo no se recomienda para esto.
3. Baje la temperatura a mediana/ alta hasta que el aceite se queme y se empiece a poner obscuro, use una espátula de aluminio para extender el aceite y añada mas si es necesario.
4. Precauciones el humo contiene monoxido de carbono, abstengase de respirar, y prenda un ventilador y abra una ventana.
5. Con el paso del tiempo el carbon va a tener que ser removido ya sea con un estropajo de alambre, lija o cualquier otra cosa.
6. La temperatura mediana alta trabaja mejor en los modelos de 4 quemadores todos deben de estar prendidos para prevenir que la parilla se doble.

Con un buen cuidado esta parilla le debe de durar toda su vida.
Gracias por su compra "Hecho en EUA."



P.O. Box 6936 • Harlowton, MT 59036
800-669-6588
www.rockymountaincookware.com

Parillas del Cocinero Maestro

Modelos profesionales

Todas las parillas tienen garantía de por vida y son probadas a 600 grados F y no se doblan. Los modelos de aluminio y charolas para desgrasar. No es necesario modificar su estufa. Los Modelos MC son diseñadas para estufas de gas y no se recomienda usarlas en estufas electricas ni con las de tapa francesa.



MC12

Quedan en la mayoría de parillas comerciales de 2 quemadores y son diseñadas para ser instaladas de manera permanente. Y a la vez deshecha los altos volúmenes de grasa en cocinas profesionales, y cuenta con depósito para la grasa y con un cierre ajustable. los dos hechos de aluminio de alta calidad la parilla esta hecha aun grosor de (aproximadamente 3/16 ") y tiene sus paredes de 1 ½ " de altura en todos los lados para retener la grasa. La parilla mide 12" de ancho por 27" de largo.



MC24

Queda en la mayoría de las estufas comerciales. Esta de 4 quemadores es diseñada para montaje permanente y puede retener alto volumen de grasa en una cocina profesional. Cuenta con departamento para grasa y un cierre ajustable hechos con aluminio de alta calidad.

La parilla esta hecha a un espesor de (aproximadamente 3/16") y 1 ½ " en las paredes de los lados, sus medidas son 24" de ancho y 27" de largo.

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

Azadores para el Cocinero Maestro

Modelos Profesionales

Todos los azadores tienen garantía de por vida. Ahora con sus orillas en todos los lados para depositar la grasa, no se necesita ninguna modificación en sus estufas. MB, estos modelos son diseñados para estufas o parillas de gas con centros de 12" y no son para usarse en estufas eléctricas ni con los de tapas francesas.



MB12

Quedan en la mayoría de parillas comerciales. Este azador de 2 quemadores es diseñado para adaptarse permanente a su estufa o parilla, cuenta con un depósito para la grasa para una cocina profesional y también se puede remover tiene también protección alrededor para que la grasa no gotee en la estufa. su diseño es único la mayoría de los jugos se queman en la parte de arriba del azador dándole un delicioso sabor ahumado a la comida, la charola para la grasa y el azador miden 12" de ancho y 27" de largo.



MB24

Queda a la mayoría de las estufas de 4 quemadores diseñada para instalación permanente y cuenta con un depósito para la grasa, para que no se gotee en la parilla también cuenta con protección alrededor para no desparramar la grasa la mayoría de los jugos se queman en el azador dándole un sabor ahumado a la comida. El azador y la charola para la grasa miden 24" de ancho por 27 de largo.

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

Azadores y Parillas para el Cocinero Maestro

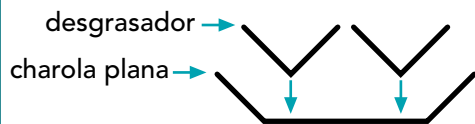
Combinaciones Profesionales

Añada gran versatilidad a su estufa y a su menu con esta combinacion de parilla y azador, ahora con sus orillas de aluminio y charolas para la grasa no se requiere ninguna modificacion. Los modelos MGB son diseñados para estufas de gas con centros de 12" y no se recomiendan en estufas electricas ni con las de tapa francesa.



MGB12

Este modelo viene con una circunferencia versatil para usarse con 2 quemadores como parilla o azador les queda a la mayoría de estufas comerciales. Son ajustables y con charolas para la grasa funcionan igual que los otros modelos, sus medidas son de 12" x 27" largo.



Nuestro unico modelo diseñado para no gotear grasa en los quemadores donde las carnes sueltan sus jugos hacia abajo, la charola los retiene para que no se desparramen.

La mayoría de los jugos se queman en la charola y le dejan un excelente sabor ahumado a la comida y el sobrante cae en la charola de abajo.

"Hecho en EUA."

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



Azadores y Parillas para el Cocinero Maestro

Combinaciones Profesionales



MGB24

Este modelo esta diseñado para usarse en una estufa con 4 quemadores y queda en casi todas las estufas comerciales. Modelos ajustables, y charolas movedizas para la grasa, tienen el mismo diseño que los otros modelos y sus medidas son 24" x 27" de largo.



MGB24SS

El mismo diseño en esta parilla y azador para usarse con 4 quemadores se puede usar con 2 quemadores en la parilla y 2 en el azador al mismo tiempo con sus orilleros y desgrasador con unas medidas de 24" x 27" de largo mire los modelos MB y MC para comparaciones con parillas y azadores.

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

Parillas del Rey Cocinero

Parillas de retauran economicas

Todas las parillas tienen garantia de por vida y resisten una temperatura hasta de 600 grados F. Los modelos RM trabajan bien con gas, electricidad y con estufas de induccion pero no se recomiendan en estufas con tapaderas de vidrio.

RM1423

Esta parilla de 2 quemadores mide 14" x 23" y $\frac{3}{4}$ " de grueso hecho de aluminio de calidad con un dobladillo alrededor, y trabaja igual con estufas de gas y electricas, precauciones, si se usa en estufas con tapas de vidrio las puede rayar, es tambien muy popular para usarlo cuando va de caceria, boy scout y grupos religiosos.



RM2323

Esta parilla de 4 quemadores mide 23" x 23" y tiene $\frac{3}{4}$ " de profundidad y un grosor de (aproximadamente $\frac{3}{16}$ "). Queda en estufas comerciales, las agarraderas se doblan hacia abajo para facilitar su uso y trabaja igual en estufas de gas como electricas no se recomienda usarse en estufas con tapadera de vidrio porque las puede rayar, tambien es muy popular para usarlos cuando va de caceria, con boy scouts, o en grupos religiosos.

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

Parillas del Rey Cocinero

Parillas para restaurant economicas

Todas las parillas tienen garantía de por vida, aguantan una temperatura hasta de 600 grados F y no se doblan. Los modelos RM trabajan bien con estufas de gas y electricas pero no se recomienda usarse en estufas con tapa de vidrio.



RM1111

Esta parilla individual con agarradera movible para guardarse facil esta cubierta de plastico y refuerzos en las 4 esquinas, esta pequeña parilla trabaja bien en estufas portatiles o en cualquier otra estufa, no se recomienda en estufas con tapadera de vidrio porque las puede rayar esta es una parilla practica para usarla en la cocina o en el campo, mide 11" x 11" x 1/2" de profundidad. Hecho de acero inoxidable (menos de 1/8").



RM1220

Esta Parilla es diseñada para usarse en la mayoría de estufas, azadores, y estufas portatiles para el campo con agarraderas dobladizas para facilitar el guardarlas, trabaja igual con gas o electricidad, no se recomienda usarse en estufas con tapaderas de vidrio porque las puede dañar, sus medidas son de 12" x 12" x 3/4" de profundidad. hecho en acero inoxidable (mas grueso de 1/8").

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

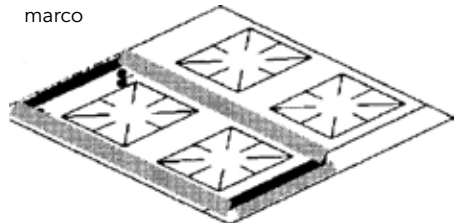
Parillas del Cocinero Maestro

MC12 & MC24 Instrucciones para instalar su Parilla

Gracias por escoger los productos de cocina de Rocky Mountain Griddle estamos orgullosos de nuestros productos estamos seguros de que usted va a tener muchos años de satisfaccion con su unidad.

Nuestras parillas trabajan en la mayoria de estufas comerciales, algunas veces requieren pequeños ajustes para instalarla marco.

marco



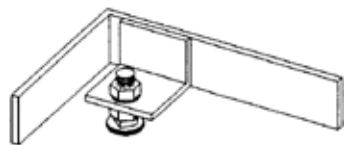
Por favor lave la unidad completa con agua y jabon para remover los residuos de fabrica. los quimicos no son peligrosos pero a lo mejor le dan un mal sabor a su comida, despues de lavarlos calientelo inmediatamente para prevenir el mojo se recomienda ponerle una capita de aceite cuando todavia esta caliente y seco.

Hemos descubierto que da mejores resultados si se cocina a fuego lento y mediano y si la calienta antes de usarla, y asegurese de enacietar antes de usarla las primeras veces, los aceites que se recomiendan son, aceite vegetal, canola, aceite de maiz y otros aceites en los que se puede cocinar a temperaturas altas. No se recomienda el aceite de olivo. despues de cocinar en ella no la lave por las primeras veces use agua caliente para enjuagarla y regresela a la estufa caliente para que se seque, vuelvala a enaceitar mientras todavia esta caliente y su parilla estara lista para usarse la siguiente vez con el uso se ira poniendo mas obscura.

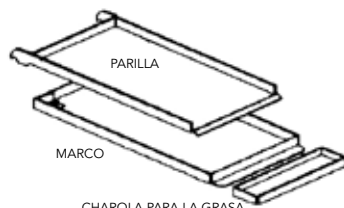
Si no se instala correctamente su parilla puede reslutar en un incendio, lastimarse, o hasta la muerte.

Favor de instalar su parrila responsablemente.

POR FAVOR SIGA LAS INSTRUCCIONES.



CHAROLA PLANA



MARCO

CHAROLA PARA LA GRASA



JALADERA

1. Asegurese de que su estufa este anivelada.

2. Ponga el contorno de la estufa con el angulo de fierro abajo parejo y derecho a usted. Revise el nivel de enfrente hacia afuera y lado a lado si el contorno no esta anivelado use los tornillos que le proveemos para anivelarlos con los angulos de las cerraduras en la parte de atras del contorno poniendolas con la parte ancha hacia abajo. Es mejor que ajuste un poco la parte de atras en lugar se la de enfrente.

3. Ahora instale la parilla en el contorno introduciendola en la ranura que tiene derecho a usted, asegurese que la ranura este en la parte de la orilla del contorno, la parilla debe de quedar boca abajo de enfrente hacia atras, deberia de tener un espacio entre la parte de atras de la parilla y el contorno para dejar salir humo de los quemadores.

4. Instale la parilla de aluminio para retener la grasa en el angulo de fierro en la parte de enfrente del quemador y abajo de la ranura de la parilla.

5. Use la agarradera que proveemos para levantar la charola de la grasa cuando este caliente levantela charola del centro, tire la grasa cuando este a 1/2" de llena para que evite desparramarla o quemarse.

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

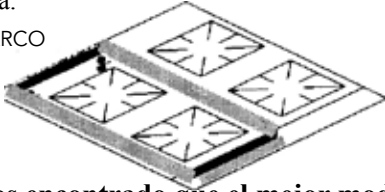
Azadores del Cocinero Maestro

MB12 & MB24 Instrucciones para instalar su Parilla

Gracias por escoger los productos de cocina de Rocky Mountain broiler estamos orgullosos de nuestros productos estamos seguros de que usted va a tener muchos años de satisfaccion con su unidad.

Nuestros azadores quedan en la mayoría de las estufas comerciales, y un poquito de su tiempo para instalarlo una ves instalado correctamente su azador no goteara grasa en los quemadores y aun asi le añadira un delicioso sabor ahumado a su comida.

MARCO

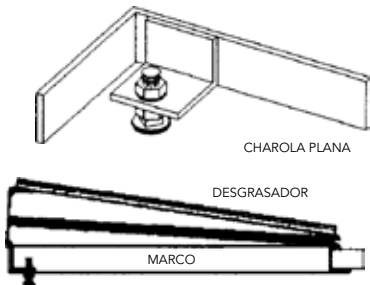


Por favor lave la unidad completa con agua y jabon para remover preservativos de fabrica. Los preservativos no son peligrosos pero pudieran añadir un sabor indeseable a su comida, despues de lavarlos inmediatamente calientelos en seco ,para prevenir mojo se le debe añadir una capa de aceite vegetal mientras que esta seca y caliente.

Hemos encontrado que el mejor modo de usarlo es con una temperatura de baja a mediana y dejar las parrillas o azadores calentarse antes de usarse, asegurese de enaceitarla bien unos minutos antes de usarlo los aceites que se recomiendan son aceite vegetal, canola, de maiz y otros aceites con los que se puede cocinar a altas temperaturas. El aceite de olivo no es un aceite para cocinar a alta temperatura por lo tanto no se recomienda usarlo. Despues de cocinar en el, no lo lave con jabon por los primeros veces use unicamente agua caliente y regreserlo a la estufa para secarlo con el calor de la estufa vuelvalo a enaceitar y estara listo para usarlo la siguiente vez, sus parillas no seran curadas como los productos de fierro pero se pondran mas oscuros con el uso pero esto no afecta la efecividad de su azador.

Si no se instala correctamente su parilla puede reslutar en un incendio, lastimarse, o hasta la muerte. Favor de instalar su parrilla responsablemente.

POR FAVOR SIGA LAS INSTRUCCIONES.



1. Asegurese de que su estufa este anivelada.

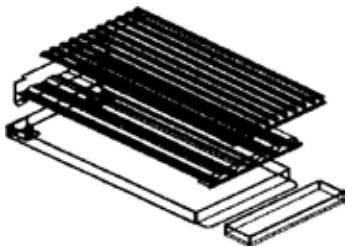
2. Instale los marcos en la estufa con el angulo de fierro hacia abajo y derecho a usted. Revise el nivel de izquierda a derecha y de atras hacia enfrente si el marco no esta al nivel use los tornillos que proveemos para ajustarlo, introduzca los tornillos en el angulo y ajustelo con la cerraderas en la parte de atras del marco con la cabeza grande del tornillo hacia abajo y la pequeña en el otro lado del angulo y es mejor tener la parte de atras mas alta que la de enfrente.

3. Ahora instale la barra en el marco de 3" ensamble la pieza en la parte de atras asegurese que la barra este sentada en la orilla y arriba del marco la charola deberia estar sentada hacia abajo de atras hacia el frente y las varillas deberian concordar hacia arriba.

4. Las barras de la parrilla se ensamblan en las ranuras de la charola la parte de abajo y la parilla debe quedar arriba de los rieles de la charola y no de los escapes si no se ajusta de la manera correcta la grasa comenzara a gotear en los quemadores y pudiera causar un incendio.

5. Instale la charola para la grasa en el angulo de fierro al frente de la parilla y debajo de la ranura de la charola.

6. Use la agarradera que proveemos para levantar la charola de la grasa cuando este caliente levantela charola del centro, tire la grasa cuando este a 1/2" de llena para que evite desparramarla o quemarse.



800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036

www.rockymountaincookware.com



"Hecho en EUA."

BEAR TOOTH GRILL



**El nuevo estándar
en equipo portátil**

**Una unidad · dos tamaños para cocinar · fácil de
transportar y guardar.**



Configuración de parrilla de 5'



Configuración de
parrilla de 3'

Soluciones que funcionan...

- Sabor real de carbón con la mitad del esfuerzo.
- Acero inoxidable resistente y duradero.
 - Aspecto profesional / fácil de limpiar.
- Diseño compacto plegable y portátil para llevar.
 - Todos los componentes caben dentro como en una valija.
 - Una unidad - dos tamaños para cocinar. Para eventos grandes o paqueños.
 - Alta flotación - Las ruedas grandes de 10 pulgadas ruedan fácilmente sobre toda superficie, incluso al subir y bajar escaleras.
- Ventilador / recipiente para cenizas exclusivo. Caliente más con menos combustible.
 - Se puede levantar y vaciar para eliminar de manera segura los carbones calientes.
- Controlador fácil de altura Just-Easy. Queda a la altura correcta exacta.
 - Control infinito de 2" a 10" sobre los carbones.
- Protecciones contra el viento en cada parrilla.
 - Controlan la pérdida de calor y protegen a sus invitados.
 - La protección se expande o retrae para encajar en modos de 3' y 5'.



Transporte y
almacenamiento

800-669-6588

P.O. Box 6936

Harlowton, MT 59036 EE.UU.

www.rockymountaincookware.com



HECHO EN EE.UU.

BEAR TOOTH GRILL



El nuevo estándar en equipo portátil

Diseño plegable y portátil

- Carro de 2 ruedas totalmente autónomo que pesa solamente 125 Lbs.
- Es fácil desplazarlo sobre toda superficie incluso escaleras y elevadores.



Sistema de ventilador/recipiente para cenizas

- Dirige el aire debajo de los carbones.
- Quema más completamente.
- El diseño con bisagras en V necesita menos carbón.
- Protege la estructura principal contra el exceso de calor, deformaciones y decoloración.
- Facilita la limpieza rápida.
- Se levanta y vacía el 95% de la ceniza dentro de un recipiente de metal adecuado.

Se muestra con protección removible contra el viento.



Configuración de parrilla de 3'

Compartimento de almacenamiento incorporado

- Para guardar soportes de patas y herramientas pequeñas.



Controlador de altura Just-Easy

(patente pendiente)

- Ajustes infinitos de 2" a 10" encima del lecho de carbones.
- Levantar para subir, presionar para soltar y bajar.
- Instalación con trabas simples y fáciles en la estructura principal.
- Presionar el seguro para soltar.
- Se necesita una sola persona para operar.
- Un extremo de la rejilla para cocinar puede estar más alto que el otro.

Especificaciones del producto

Estructura principal - Acero inoxidable 304 calibre 18.

- Dos secciones corredizas enclavadas ajustables.
- Plegado 24" x 37" extendido 24" x 60-1/2".
- Altura de configuración 31" desde encima de la estructura. 42" c/protección contra el viento.
- Anchura de la estructura con ensamblaje de patas y ruedas 26-3/4".
- Ruedas grandes de 10" con alta flotación.

Rejilla de la parrilla de acero inoxidable 304 redondo.

- Peso máximo de 120 lbs.
- Rango de altura encima de los carbones 2" - 10".
- Estructura de 3/8", travesaños de 3/16" soldados.
- 22" x 56-3/4" desplegado (8.67 pies cuadr).
- 22" X 32-1/2" plegado (4.96 pies cuadr).

Protección contra el viento 5052 - aluminio calibre 18, 11" de alto.

Ventilador 1 recipiente para cenizas - acero carbono calibre 18.



HECHO EN EE.UU.

800-669-6588 • www.rockymountaincookware.com • P.O. Box 6936 • Harlowton, MT 59036 EE.UU.