

Tiberium[®]

Roasters company

ASADOR R-35



Presentación

En 2017 nace **Tiberium** fruto de la fusión entre la técnica en el diseño de maquinaria industrial para la hostelería y una experiencia de más de 40 años entre fogones. Sus fundadores, motivados por las deficiencias de la maquinaria actual en el mercado y conocedores de las necesidades que experimentan los usuarios en los diferentes ámbitos de la restauración, han desarrollado un asador innovador y eficiente que facilita la tarea en la elaboración de asados a la leña.

Tiberium es el reflejo de un proyecto realizado con mucha pasión y con unos objetivos fijados en la calidad. Desde un inicio se ha tenido en cuenta muchos detalles que los fabricantes de cocinas, al no ser usuarios, pasan por alto y es en los detalles, donde se notan las diferencias. Es por esto que nuestros asadores a leña se diferencian por su eficiencia, seguridad y practicidad.

Estamos seguros que los diseños de Tiberium serán de su agrado y facilitarán sus tareas a la hora de hacer asados a leña ya que es la máquina más eficiente, práctica e innovadora del mercado.

Desde Tiberium deseamos aportar un valor añadido a los productos de nuestros clientes conduciendo esta relación a un gran éxito en común.

TIBERIUM

ÍNDICE

¿Por qué Tiberium?	4
Asador Tiberium R-35	6
Eficiencia energética	10
Consumo Tiberium	11
Características técnicas	12
Accesorios	13
Instalación	15
Tarifa	16

¿Por qué Tiberium?

Elegir Tiberium es elegir una marca que ha nacido desde las mismas cocinas con unos objetivos y criterios claros y exigentes.

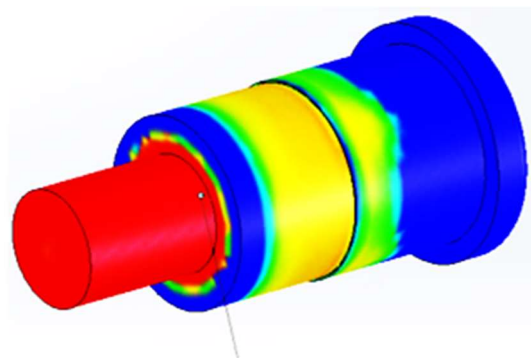
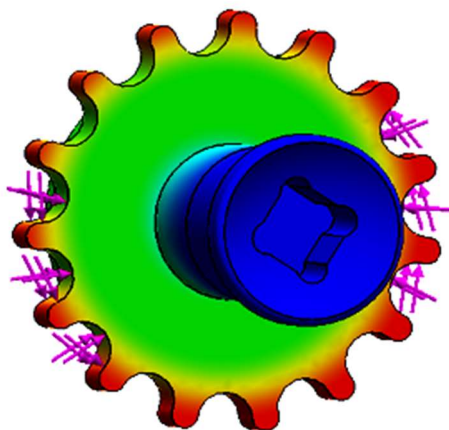
Por un lado sabemos de primera mano las necesidades que hay cuando se hacen asados de este tipo ya que contamos con establecimientos propios (tiberis) y una carrera profesional de más de 40 años en el mundo de la hostelería. Gracias a esta experiencia hemos podido entender y conocer mejor este estilo de cocinar convirtiéndonos en unos especialistas.

Por otro lado, los ingenieros del proyecto Tiberium son parte de la familia y a parte de conocer el arte de asar, han estado diseñando cocinas industriales en diferentes marcas consolidadas del sector.

Tiberium es la suma de un diseño basado en las necesidades reales del asado más una fuerte eficiencia y practicidad respecto a las actuales máquinas del mercado.

Los ingenieros de Tiberium han realizado el diseño con el fin de desarrollar un asador práctico, innovador, eficiente y sobretodo un asador con una alta fiabilidad. Es por eso que se han estudiado las piezas más críticas comparando los resultados en simulaciones de elementos finitos.

Gracias a de todos los aspectos comentados anteriormente, convierte a Tiberium en el mejor asador a leña del mercado.



Detrás de cada asador Tiberium hay un duro trabajo para lograr que nuestros clientes se sientan muy satisfechos de sus asadores, nuestra finalidad no es solo la comercialización del producto sino la de poder ofrecer un asador muy singular que hace diferenciar el producto final y que ayude a evolucionar esta manera de asar.



Asador Tiberium R-35

El asador Tiberium tiene un diseño que lo hace muy práctico, eficiente y seguro. Es la única máquina del mercado que dispone de un sistema patentado de regulación de distancia entre la fuente de calor y la zona de asado.



Esta regulación está motorizada y tiene varias e importantes funciones. La principal función es la de poder alejar o acercar los alimentos del fuego ya que la leña no da una potencia calorífica constante.

Otra función es la de poder recargar el asador con más leña por el laterel sin tener la necesidad de sacar los alimentos que se están asando en las espadas o jaulas.

No hace falta sacar los alimentos cuando ya estén cocinados ya que también nos permite mantener los alimentos alejados del fuego pero calientes con solo pulsar un botón.

Tiberium es el único asador del mercado que combina cristales térmicos y utiliza leña/carbón como fuente de calor.



Estos cristales son muy importantes ya que afectan a 3 puntos imprescindibles para nuestros asados.

- 1- Aprovechamiento del calor generado creando un efecto horno ayudando a que las alimentos tengan una cocción más rápida y homogénea.

- 2- Evitamos elevar la temperatura del ambiente dónde se ubica el asador. Ya sea en la cocina o una zona cercana al público, es muy importante mantener una temperatura adecuada tanto para los trabajadores como para nuestros clientes. Al mismo tiempo se ahorra en energía, por ejemplo, aires acondicionados, ventiladores, etc.



- 3- Eficiencia energética. Con la ayuda de los cristales térmicos, el consumo de leña baja prácticamente a la mitad. Esto lo producen dos factores, por una parte oprimimos la entrada de oxígeno obteniendo una flama mas suave y controlada, por otra parte hay que tener en cuenta toda el calor que no se ha escapado y ayuda a dar lugar al efecto horno citado anteriormente.



Cuando decimos que Tiberium es eficiente es por las características que tiene, como por ejemplo, Debajo de las espadas se ubica una parrilla de 900mmx450mm. Esta parrilla utiliza una calor que las otras máquinas del mercado desechan, es una zona dónde se pueden asar todo tipo de alimentos con un calor que los otros asadores del mercado no consideran.

Esta parrilla esta ubicada justo por debajo de los cristales la cual cosa nos permite retirarla sin tener que abrir los cristales. De esta manera evitamos que la radiación del calor nos afecte mientras estemos manipulando los alimentos de la parrilla.

La parrilla aprovecha el calor generado por la primera balconada de leña.

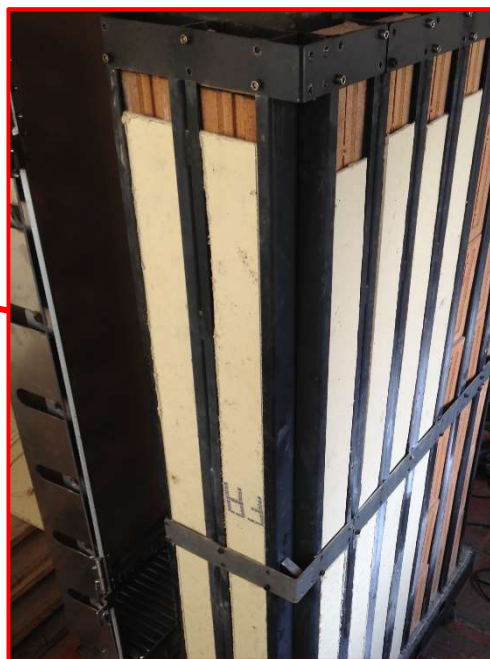
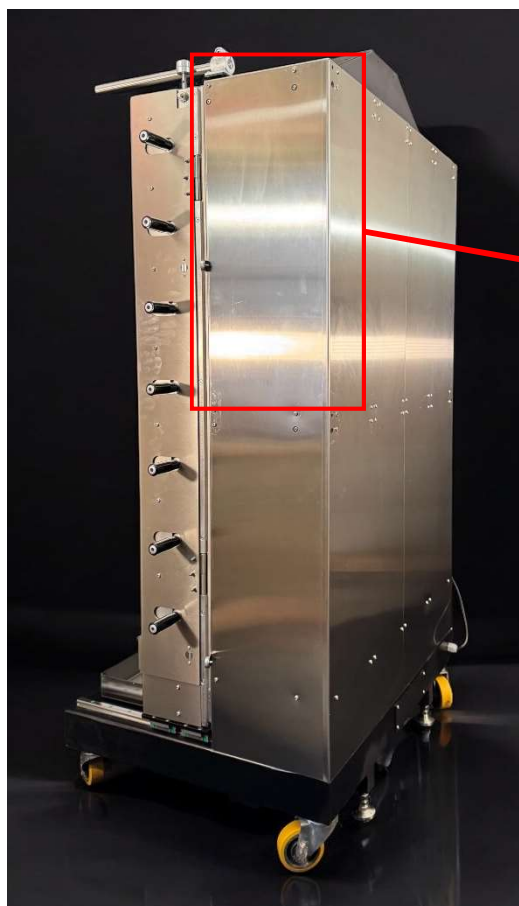


Eficiencia energética

La eficiencia es una cuestión que siempre ha importado a Tiberium, por eso se ha revestido toda la parte externa del material refractario con un aislante especialmente elegido para las temperaturas elevadas que se alcanzan en esta zona del asador. Para un buen acabado se acaba con chapa AISI de alta calidad.

Gracias a este aislante la temperatura externa del asador baja considerablemente ya que realmente hay una pérdida importante de calor por la parte posterior y lateral. Al mismo tiempo que ahorramos energía evitamos quemaduras, accidentes y calentamientos en zonas no deseadas como pueden ser tuberías PVC, cableado eléctrico o mobiliario sensible a las altas temperaturas.

Tiberium es el único asador del mercado que incorpora este sistema de aislamiento en asadores y conjuntamente con los cristales lo convierte en el asador más eficiente del mercado.



Consumo Tiberium

El consumo es una característica que nos ha preocupado desde el inicio. No ha sido fácil fabricar el asador más eficiente del mercado pero a los ingenieros de Tiberium les gustan los retos y lo han vuelto a conseguir.

Por un lado hay una estructura reforzada que aguanta las altas temperaturas y las consecuentes dilataciones cuando la máquina esta trabajando a pleno rendimiento. Por otro lado tenemos componentes refractarios, aislantes de alta resistencia, cristales térmicos y una cubierta exterior de Acero inoxidable que permite trabajar en un ambiente fresco e higiénico ya que gracias a estas características se absorbe y aísla las elevadas temperaturas del interior del

asador Tiberium manteniendo fresco i limpio el sitio de trabajo.

También la campana extractora está diseñada de tal manera que el tiraje de los humos sea rápido ayudando así a una buena combustión.

El asador Tiberium tiene una capacidad máxima de carga de 40Kg. $\pm 5kg$. de leña repartidos en 3 balconadas que ayuda a expandir homogéneamente la potencia calorífica.

En la siguiente tabla hay algunos ejemplos de tiempos de cocción y consumo aproximados; la capacidad es la máxima ya sea en la zona de espadas o en la zona de la parrilla, (Se pueden utilizar espadas, parrilla y jaulas a la vez).

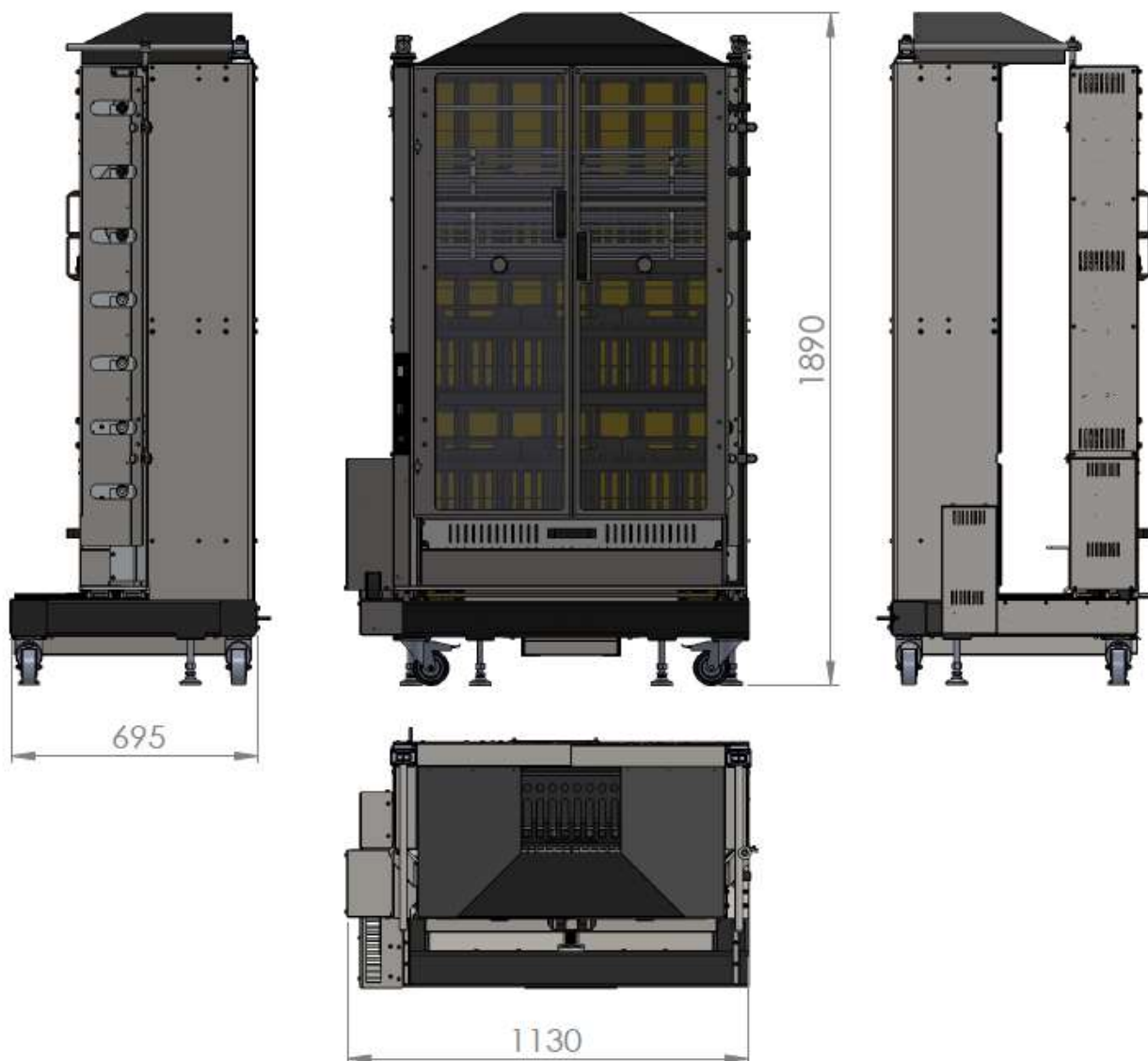
Alimento	Capacidad	Tiempo de cocción	Zona cocción	Kg. Leña	Temperatura
Aves < 1.4Kg.	42 ut.	45min	Espada	30	180°C - 190°C
Aves > 1.4Kg.	35 ut.	1h 15min	Espada	30	180°C - 190°C
Cochinillo 6-8Kg.	7 ut.	1h 40min	Espada	40	180°C - 190°C
Costilla iberica entera.	8Kg.	30 min	Parrilla / Jaula	20	180°C - 190°C
Pimientos	3Kg.	30min	Parrilla / Jaula	20	180°C - 190°C
Carrilleras de cerdo	12 ut.	45min	Parrilla / Jaula	10	180°C - 190°C

Características técnicas

Peso: 500Kg. en Vacío.

Potência: 100W + 57W (220V).

Medidas del asador (mm).



Accesorios Tiberium

- Espada AISI 316 con maneta giratoria y un encaje antideslizante en el extremo para una sujeción segura y evitar accidentes con la espada cargada. (compatible con R-35).

Referência: E-1



- Pincho de bloqueo fabricado en AISI 316 con tornillo de fijación manual. Diseñado para sujetar y bloquear el alimento en la espada, (compatible con E-1).

Referência: P-1



- Pincho intermedio fabricado en AISI 316, se colocan muy rapidamente y esta diseñado para sujetar los alimentos en la espada, Esta fabricado con un grosor considerable para evitar deformaciones del mismo, (compatible con E-1).

Referência: P-2



- Soporte fabricado con AISI-316, diseñado para manipular las espadas del asador y evitar la irradiación del fuego sobre la mano del usuario. Al mismo tiempo este soporte se adapta a una ranura de la espada evitando que el soporte tenga desplazamiento a lo largo de la espada, de esta manera, la espada siempre estará controlada. (compatible con E-1).



Instalación

El espacio que se necesita para instalar Tiberium no es excesivo, $2m^2$, si es necesario un espacio para almacenar la leña o carbón.

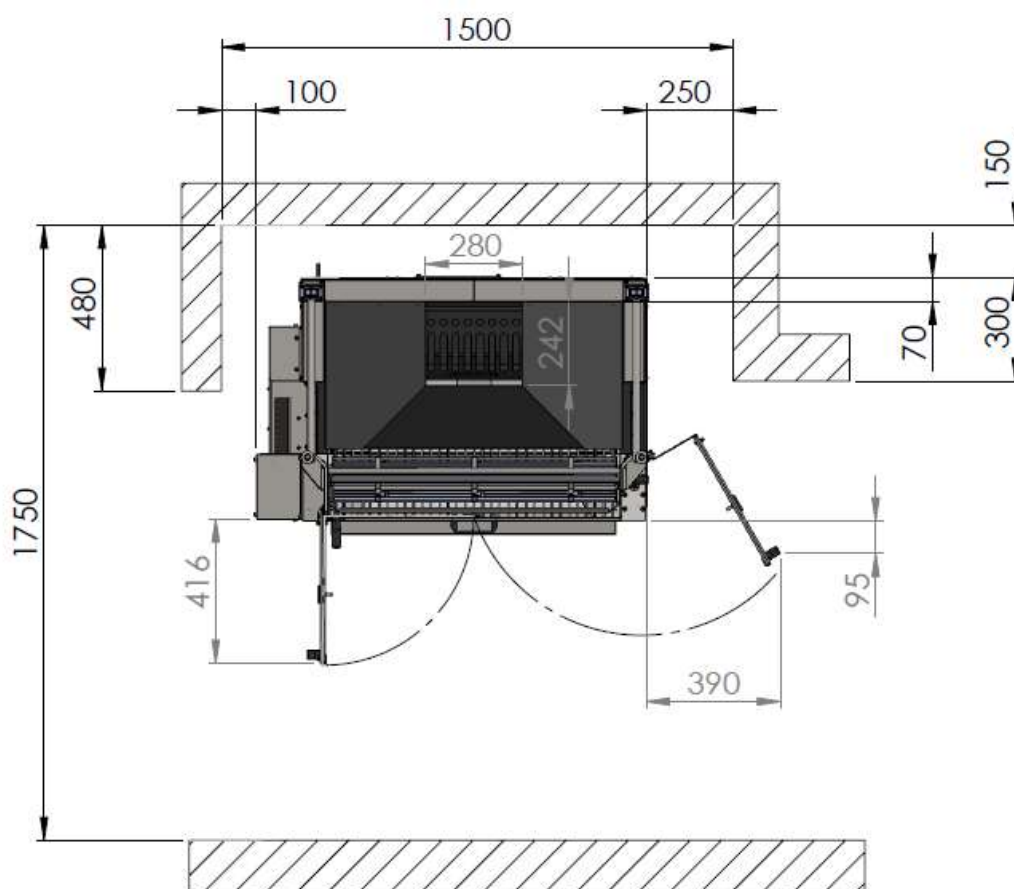
Siempre respetar la distancia como mínimo entre el asador y el objeto más cercano en la parte posterior y laterales, (hacer caso obligado a la figura inferior).

Al ser un asador que funciona con leña y derivados, se tendrá que consultar la normativa municipal para la instalación de este asador.

Es preferible que por la campana extractora de humos donde se ubique el asador Tiberium no extraiga humos de otras cocinas, (**consultar normativa municipal dónde se vaya a instalar el asador Tiberium**).

El asador viene previsto con 1 metro de cable-conexión monofase + tierra a 220V.

A continuación se expresan las medidas mínimas para la instalación del asador, (Medidas en mm).



Tarifa 2025

Artículo	Referencia	€
Asador R-35	R-35	17.475
Filtro partículas F-75	F-1200	6.735
Espada	E-1	185
Jaula	J-1	255
Pincho de bloqueo	P-1	45
Pincho intermedio	P-2	30

(Impuestos y transportes no incluidos).

Tiberium[®]
Roasters company



WWW.TIBERIUM-RC.COM

C DEL MIG, 7 BIGUES I RIELLS,
08415, BARCELONA.

