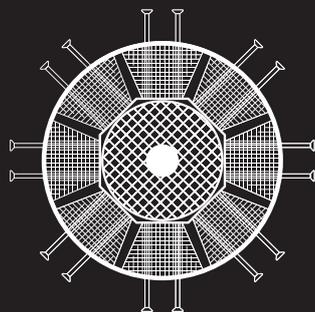


# Gira Bracc



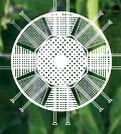
**BBQ PROFESSIONAL**

RIVOLUZIONARIO & SCENOGRAFICO  
REVOLUTIONARY & SCENOGRAPHIC

**EM3**  
MADE IN ITALY



*GiraBrace*



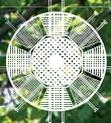
**GiraBrace GB5**

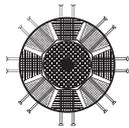
Ø 170 cm



**GiraBrace GB8**  
Ø 200 cm

*GiraPrace*





**MADE IN ITALY**

## GiraBrace GB5

**BREVETTO N. 0001425262**  
PER INVENZIONE INDUSTRIALE

**PATENT N. 0001425262**  
FOR INDUSTRIAL INVENTION

**BBO PROFESSIONALE A CARBONE O CARBONELLA**  
PROFESSIONAL CHARCOAL BBO

**DIMENSIONI: Ø 170 cm L x 94 cm H (+ 20 cm variazione H piano cottura)**  
DIMENSIONS: Ø 170 cm W x 94 cm H (+ 20 cm variation H hob)

**SUPERFICIE DI COTTURA 1.33 m<sup>2</sup>**  
COOKING SURFACE 1.33 m<sup>2</sup>

**Indicato per circa 40 COPERTI**  
Suitable for approx. 40 PLACE SETTINGS

**BRACIERE GIREVOLE suddiviso in settori circolari da 6 separatori**  
ROTATING BURNER divided into sectors with 6 separators

**PIANO COTTURA in metallo regolabile in altezza (20 cm) per 5 griglie**  
Metal HOB adjustable in height (20 cm) for 5 grilles

**STRUTTURA PORTANTE in tubolare di metallo con 2 RUOTE Ø 25 cm**  
SUPPORTING STRUCTURE made of tubular metal with 2 WHEELS Ø 25 cm

**5 GRIGLIE TRAPEZOIDALI cromate 56 cm L x 37 cm P con 2 manici (23 cm)**  
5 TRAPEZOIDAL chrome GRILLES 56 cm W x 37 cm D with 2 handles (23 cm)

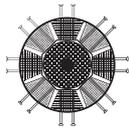
**2 VASSOI TONDI Ø 20 cm in acciaio inossidabile**  
2 stainless steel ROUND TRAYS Ø 20 cm

**PESO 186 kg**  
WEIGHT 186 kg

**SPINA SCHUKO da 16A**  
SCHUKO 16 A plug

**CONSUMO (watt) 110W**  
ENERGY CONSUMPTION (watt) 110 W





**MADE IN ITALY**

## GiraBrace GB8

**BREVETTO N. 0001425262**  
PER INVENZIONE INDUSTRIALE

**PATENT N. 0001425262**  
FOR INDUSTRIAL INVENTION

**BBO PROFESSIONALE A CARBONE O CARBONELLA**  
PROFESSIONAL CHARCOAL BBO

**DIMENSIONI: Ø 200 cm L x 94 cm H (+ 20 cm variazione H piano cottura)**  
DIMENSIONS: Ø 200 cm W x 94 cm H (+ 20 cm variation H hob)

**SUPERFICIE DI COTTURA 2 m<sup>2</sup>**  
COOKING SURFACE 2 m<sup>2</sup>

**Indicato per circa 60 COPERTI**  
Suitable for approx. 60 PLACE SETTINGS

**BRACIERE GIREVOLE suddiviso in settori circolari da 6 separatori**  
ROTATING BURNER divided into sectors with 6 separators

**PIANO COTTURA in metallo regolabile in altezza (20 cm) per 8 griglie**  
Metal HOB adjustable in height (20 cm) for 8 grilles

**STRUTTURA PORTANTE in tubolare di metallo con 2 RUOTE Ø 25 cm**  
SUPPORTING STRUCTURE made of tubular metal with 2 WHEELS Ø 25 cm

**8 GRIGLIE TRAPEZOIDALI cromate 56 cm L x 37 cm P con 2 manici (23 cm)**  
8 TRAPEZOIDAL chrome GRILLES 56 cm W x 37 cm D with 2 handles (23 cm)

**2 VASSOI TONDI Ø 20 cm in acciaio inossidabile**  
2 stainless steel ROUND TRAYS Ø 20 cm

**PESO 202 kg**  
WEIGHT 202 kg

**SPINA SCHUKO da 16A**  
SCHUKO 16 A plug

**CONSUMO (watt) 110W**  
ENERGY CONSUMPTION (watt) 110 W





### GRIGLIE TRAPEZOIDALI

Il materiale e la finitura del trattamento protettivo delle griglie sono ideati per il contatto con gli alimenti.

### TRAPEZOIDAL GRILLES

The material and the protective treatment finish of the grilles are suitable for contact with food.

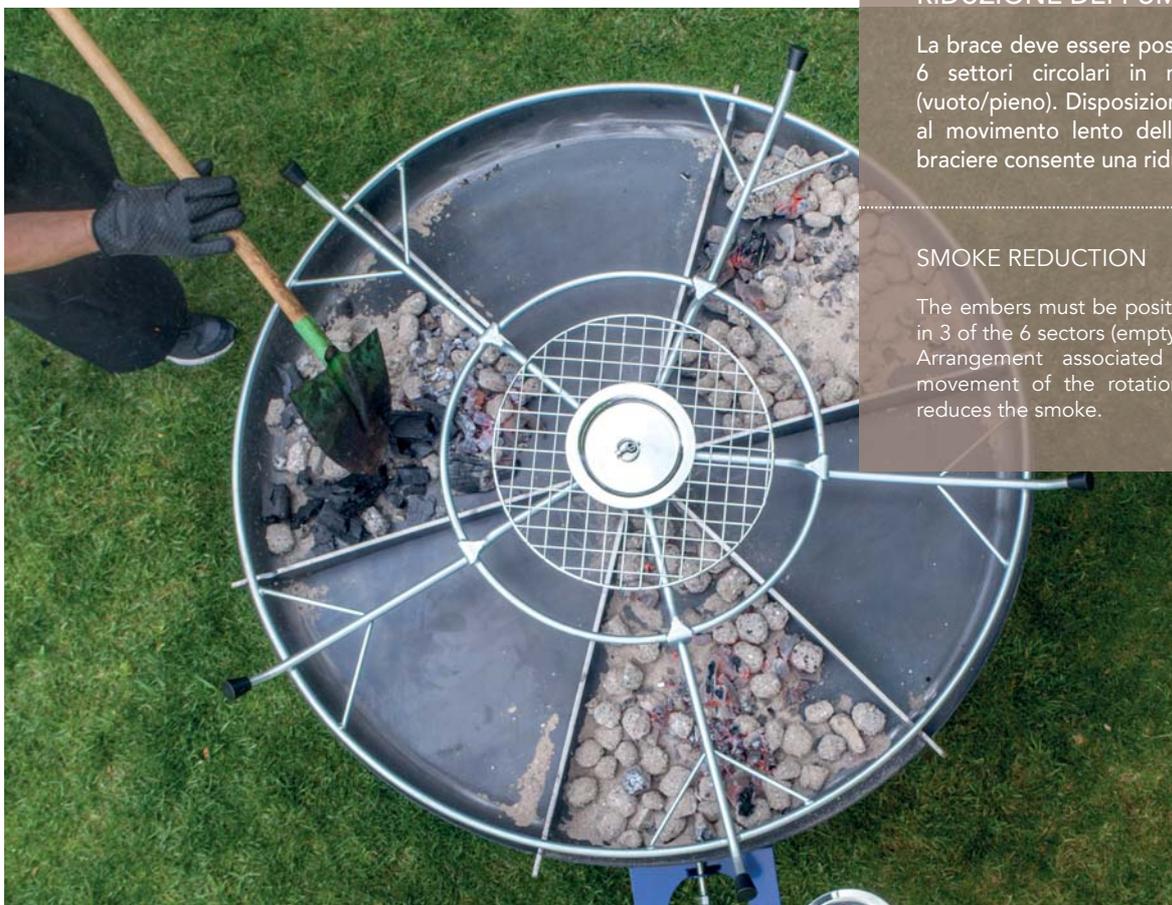


### BRACIERE ROTANTE

Il braciere rotante è realizzato in un'unica lastra di metallo ad alto spessore che mantiene a lungo il calore della brace. I separatori che dividono i 6 settori circolari sono asportabili per facilitare la pulizia.

### ROTATING BURNER

The rotating burner is made of a single sheet of thick metal that maintains the heat of the embers for a long time. The separators that divide the 6 sectors can be removed to facilitate cleaning.



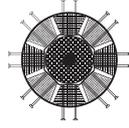
### RIDUZIONE DEI FUMI

La brace deve essere posizionata in 3 dei 6 settori circolari in modo alternato (vuoto/pieno). Disposizione che associata al movimento lento della rotazione del braciere consente una riduzione dei fumi.

### SMOKE REDUCTION

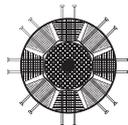
The embers must be positioned alternately in 3 of the 6 sectors (empty/full). Arrangement associated with the slow movement of the rotation of the burner reduces the smoke.

# GiraBrace



# GiraBrace

**EM3**  
MADE IN ITALY



## Come usare GiraBrace

Posizionare nelle vicinanze di GiraBrace un recipiente di metallo che consenta la preparazione della brace con la legna o il carbone.

Inserire la brace rovente nel bracieri, occupando 3 dei 6 settori circolari in modo alternato (vuoto/pieno). Sistema che riduce la formazione dei fumi.

Portare il **piano di cottura** alla massima altezza (max 20 cm) tramite il pedale di sollevamento. Collegare la spina schuko 16A alla rete elettrica (220V) e attivare la **rotazione lenta del bracieri** tramite il pulsante nero di accensione.

Collocare le griglie nella propria sede. Ruotare in senso antiorario la manopola posta sul pannello di controllo per avvicinare il piano di cottura con le griglie alla brace.

## How to use GiraBrace

Place a metal container near the GiraBrace to allow the preparation of the embers with wood or coal.

The embers must be added alternately to 3 of the 6 sectors (empty/full). System that reduces the formation of fumes.

Raise the **hob** to the maximum height (max 20 cm) using the lift pedal. Connect the 16A plug to the mains (220V) and activate the **slow rotation of the burner** using the black power button.

Position the grilles. Turn the knob on the control panel anticlockwise to bring the hob closer to the grill.





### ALZARE PIANO DI COTTURA

La regolazione avviene attraverso un pedale di sollevamento collocato nella parte frontale del pannello di controllo. La distanza massima tra il piano di cottura e il braciere è di 20 cm.

### RAISE THE HOB

A lift pedal located on the front of the control panel can be used for adjustment. The maximum distance between the hob and the burner is 20 cm.

### ABBASSARE PIANO DI COTTURA

Ruotare in senso antiorario la manopola a 3 lobi collocata nella parte superiore del pannello di controllo per abbassare il piano di cottura e avvicinarlo alla brace.

### LOWER THE HOB

Turn the 3-leaf knob anti-clockwise at the top of the control panel to lower the hob and bring it closer to the embers.





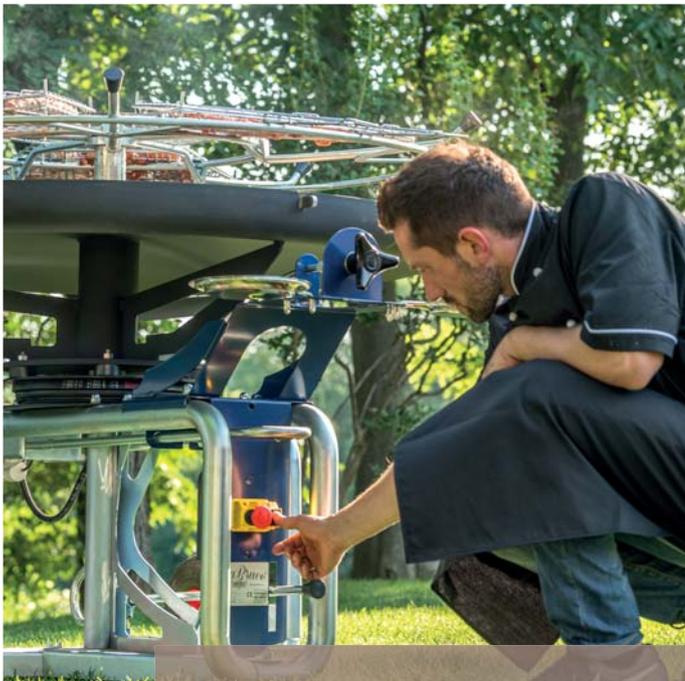
#### ROTAZIONE PIANO DI COTTURA

La rotazione manuale del piano di cottura permette di accedere a tutte le griglie senza spostarsi dalla propria postazione.

#### ROTATE THE HOB

The manual rotation of the hob allows access to all the grilles without moving from your position.





#### AVVIO ROTAZIONE BRACIERE

Per avviare la rotazione del braciere premere il pulsante nero di accensione posizionato nella parte destra del pannello di controllo. Il movimento è dotato di un sistema di sicurezza che in caso di ostacolo (grembiule, manica) rallenta la sua corsa fino quasi a fermarsi.

#### STARTING THE ROTATION OF THE HOB

To start the rotation of the hob, press the black power button located on the right side of the control panel. The movement has a safety system which in case of an obstacle (apron, sleeve) slows down until it almost stops.



#### ARRESTO ROTAZIONE BRACIERE

Per fermare la rotazione del braciere premere il pulsante rosso posizionato nella parte sinistra del pannello di controllo.

#### STOPPING THE ROTATION OF THE HOB

To stop the rotation of the hob, press the black power button located on the left side of the control panel.





## LE GRIGLIE DI COTTURA

Le griglie trapezoidali, con doppia maniglia e contenimento laterale, sono realizzate su disegno per sfruttare la superficie del piano di cottura. Asportabili e dedicate sono la soluzione ideale per evitare la contaminazione di sapori (carne, pesce e verdura).

## COOKING GRILLES

The trapezoidal grilles, with a double handle and side containment, are designed to exploit the potential of the surface of the hob. They can be removed and specifically assigned and are the ideal solution to avoid the contamination of flavours (meat, fish and vegetables).



## PIANO DI COTTURA

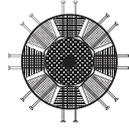
Il piano di cottura ha una forma particolare per facilitare il posizionamento delle griglie ed evitare la fuoriuscita delle gocce di grasso dal braciere.

## HOB

The hob has a special shape to facilitate the positioning of the grilles and prevent fat from dropping and escaping from the burner.

# GiraBrace

**EM3**  
MADE IN ITALY





Prodotti di EME POSATERIE:  
**Rodeo.** Coltelli bistecca.  
**Fuoco.** Posate forgiate satinata  
 con saldatura manuale e  
 manicatura brunita.  
**Convivio.** Vasellame in acciaio  
 inox 18/10.

EME POSATERIE products:  
**Rodeo.** Steak knives.  
**Fuoco.** Satin forged cutlery  
 with manual soldering and  
 burnished handles.  
**Convivio.** 18/10 stainless steel  
 dishes.



### TRASPORTO FACILE

È possibile spostare il GiraBrace aiutandosi con la maniglia estraibile e le 2 ruote posteriori.

### EASY TRANSPORT

The GiraBrace can be moved using the extractable drawbar and the two rear wheels.





[www.girabrace.it](http://www.girabrace.it)

**EME POSATERIE srl**

25065 Lumezzane (BS) . Italy

[info@eme-posaterie.it](mailto:info@eme-posaterie.it)

[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

t +39 030 8970860 . f +39 030 8970907