



TURN A  
BULL LOOSE  
IN YOUR

**BACKYARD**



[www.bullbbq.eu](http://www.bullbbq.eu)



**KNOW BULL**

Para la gran parte de las personas, hacer una barbacoa con una gran llama dentro de un garaje no suele ser una gran idea. Sin embargo, Mark Nureddine no pertenece a esa gran parte de personas. De hecho, todos sus esfuerzos e intentos para hacer una barbacoa en un ambiente cerrado fueron el origen de una empresa, que se convertiría en uno de los principales fabricantes de barbacoas del mundo. Bajo la dirección y el liderazgo de Nureddine durante las últimas dos décadas, Bull Outdoor Products ha crecido hasta el punto de convertirse en uno de los principales suministradores de barbacoas, islas y accesorios de más de 900 vendedores y distribuidores tanto de Norte América, como de otros 15 países. Desde un garaje a los innumerables patios de casa (o terrazas) en todo el mundo, Bull Outdoor Products es ahora el punto de referencia cuando se trata de cocinar al aire libre.



Presidente de los Productos Bull Outdoor, Mark Nureddine

## HACEMOS CALIDAD

Las premiadas barbacoas Bull han sido pensadas y diseñadas con el objetivo de conseguir las certificaciones de CSA y CE, lo que significa que cualquier persona que tenga una barbacoa Bull puede estar tranquilo sabiendo que está cocinando con la más alta calidad y con la mejor barbacoa del mercado.

## COMPROMISOS

No es suficiente decir que estamos comprometidos, hay que demostrarlo y Bull lo hace. Desde el acero inoxidable 304-2mm usado en cada una de las barbacoas, además de la garantía de por vida (Garantía de por Vida\*) que cubre la estructura y las barbacoas, Bull se compromete con un esfuerzo extra para lograr proporcionar siempre la mejor experiencia de cocina al aire libre.

## DAMOS SERVICIO

Un crecimiento sólido y continuo ha permitido la creación de la nueva sede central Bull Global Headquarter, en Lodi, CA, con unos 15240 m2 de almacén/sala de exposición, que aumenta la presencia de Bull en los estados del Oeste, y al

que se suman las instalaciones de producción/servicios que Bull posee en Rialto, CA y Atenas, TN.

Bull ofrece una experiencia extraordinaria de cocina al aire libre, gracias a la alta calidad de los materiales empleados en la fabricación de todos sus productos. Bull tiene además un completo departamento de atención al cliente, con cualificados especialistas, capaces de responder a cualquier pregunta imaginable. Cuando uno compra un producto Bull Outdoor, no solo está seguro que el mismo está hecho con una perfecta precisión, sino, también, sabrá que tiene a su disposición un responsable y eficaz servicio al cliente listo para ayudar en cualquier momento.

De hecho, al comprar una barbacoa premium Bull, se obtiene un compromiso entre un producto de la más alta calidad y un eficaz y fiable servicio de asistencia en el mercado. Nuestras barbacoas y componentes están diseñados y fabricados para durar toda la vida y, por este motivo, se garantiza que su barbacoa Bull será la última que comprará.

\* Garantía específica suministrada con cada producto Bull

Y este es exactamente el motivo por el que decimos

**...CONOZCA BULL**



## TABLE OF CONTENTS

- 4** Outdoor Kitchen Experience
- 6** Know Quality
- 8** Grill Carts
- 10** Grill Head
- 11** Components
- 12** Outdoor Kitchens
- 14** Pizza Ovens & Fire tables

## CRONOLOGÍA DE BULL EUROPA

Bull Europe Limited fue creada como uBull Europe Limited fue creada como una asociación, a partes iguales, entre Bull Outdoor Products Inc, y AG Investments Limited, una empresa con sede en Malta, en el corazón del Mediterráneo, estratégicamente posicionada para servir al mercado EMEA.

### Julio 2013

AGP Systems Ltd (Est.1995) ha acumulado una amplia experiencia en diseño, instalación y mantenimiento de equipos de catering en el sector de la restauración y, en 2013, se convierte en un distribuidor activo de Bull autorizado para Europa. Impresionados por la calidad de los productos Bull y la increíble respuesta del mercado, Bull Inc. se anima a invertir en un proyecto de distribución europea.

### Diciembre 2014

El 1 de diciembre tiene lugar una reunión en la sede de Bull en Rialto CA, entre Mark Nureddine (Presidente), Frank Mello (VP) y los hermanos Zammit (Directores de AG Investments Group). Los puntos en común entre las empresas y los estilos de dirección



fueron claramente visibles. Por lo que se decidió la creación de un centro de distribución de forma conjunta para servir a la región EMEA (Europa, Oriente Medio y África).

Además, como Bull era reconocido por

la calidad de sus islas de cocina para exterior, la construcción de las mismas debía ser realizada por otra filial del Grupo AG Investments en Malta, Zamco Caterware Limited (Est. 1975), con 40 años de experiencia en su fabricación. La planta existente, junto a su experiencia en la industria, eran garantía suficiente de que las Islas Bull, fabricadas en Malta, serían del mismo nivel que se esperaba de la marca Bull.

### Abril 2015

FFundación de Bull Europe Limited. Mark y Frank visitaron Malta, y firmaron el acuerdo de la Bull Europe HQ para el mercado EMEA, Zamco Building.



### Junio 2015

El equipo de Bull Europa fabricó las primeras islas, con materiales idénticos y acabados que el fabricante en CA y TN en USA, en la planta de producción de Malta.



### Julio-Noviembre 2015

El concepto de cocina de exterior tiene un gran éxito en Malta. Islas estándar, semi-personalizadas o totalmente personalizadas, fueron instaladas en diversas zonas de la isla, en la primera fase y todo dentro de las 4 semanas siguiente a la fecha del encargo.

### Diciembre 2015

Bull Europa patrocina el Premio Duque de Edimburgo, en Malta, y entrega un premio de reconocimiento, en presencia de SAR el Duque de Edimburgo.



Arranca el programa de visitas de familiarización con los productos Bull. El 1 de diciembre Bull Europa acoge el primer grupo de candidatos a vendedores de sus productos en Malta, con un programa de inmersión total de 3 días en los productos Bull para exterior, incluyendo una vista a las instalaciones de la fábrica y a la sede de EMEA.



### 2016

Como es habitual para Bull, la línea de productos 2016 presenta una serie de mejoras, como los nuevos reguladores de llama NEW RELIABULL, el nuevo diseño de la carcasa y una serie de mejoras realizadas para adaptarse a las necesidades del mercado europeo. Se crean nuevos componentes para las cocinas de exterior como la nueva puerta lateral para la bombona de gas, que permite adaptarse a todas las bombonas de gas europeos. Se introducen nuevos acabados, al estilo europeo. Se remodela el quemador de leña y se lanzan los hornos de pizza BULL a gas.

About Bull





Bull es desde hace tiempo socio y Barbacoa Oficial del Campeonato Mundial de Alimentación (World Food Championships), el concurso de alimentación más grande del mundo. Las barbacoas Bull han sido elegidas como elementos permanentes, ya que han demostrado ser las barbacoas de exterior más avanzadas y fiables del mundo.

**El World Food Championships es la mayor competición culinaria que existe, donde los participantes compiten por ser coronados como ganadores y por una parte del premio total de \$300.000.**

Los competidores tendrán a su disposición una barbacoa Bull Steer Premiun de tres quemadores como parte de sus instrumentos de trabajo.

“El World Food Championships siempre nos da la oportunidad de probar y mostrar nuestros productos en los más altos niveles de rendimiento”, dijo Mark Nureddine, propietario de Bull Outdoor Product, con sede en Lodi, California. “Cada año, este campeonato brinda más pasión y entrega, y estamos encantados de ver nuestros productos en acción en esta plataforma mundial”

**Wade Fortin- Director de Marketing, Bull Outdoor Products.**

Wade se ha unido a Bull tras 20 años en el sector de la hostelería y alimentación. Como Chef ejecutivo, ha trabajado en algunos de los más prestigiosos programas culinarios en los Estados Unidos, incluyendo el top Medinah Country Club, donde formó parte del equipo culinario del Campeonato de la PGA del 2006. La pasión de Wade por la comida le ha permitido ganar varios premios en competiciones culinarias, logrando dos títulos consecutivos de World Burger en el World Food Championships. Wade encabeza el programa de marketing de Bull gestionando la dirección creativa y las redes sociales de la marca Bull. Además de su trabajo de marketing,

Wade dirige el Programa de Marketing de Bull dirigiendo la dirección creativa y los medios sociales de la marca Bull. Además de la función de mercadeo, Wade ahora dirige la nueva Academia y Centro de Entrenamiento Bull BBQ Grilling Academy, ubicada en la Sede Mundial de Bull en Lodi, California, que ofrecerá clases educativas sobre parrilladas y barbacoas al mismo tiempo que servirá como cocina de prueba para productos nuevos y existentes.



*El dos veces campeón mundial de hamburguesas, Wade Fortin, del Team Bull, usó un Bull Grill para ganar el Campeonato Mundial de Hamburguesas 2014 en Las Vegas, NV.*



**WORLD FOOD**  
CHAMPIONSHIPS

## ¡Disfrutando con su barbacoa Bull!

La nueva aplicación de recetas de Bull, está disponible, de forma gratuita en Apple Store y en Google Play. Es muy interesante tanto para principiantes como para cocineros avanzados.

Compatible para todos los usuarios con dispositivos de Apple y Android, la aplicación de recetas de Bull, le ayudará a sacarle el máximo partido a su barbacoa.

La aplicación contiene una amplia gama de recetas de todo tipo desde carnes, pescado, verduras, pizzas, panes, etc. En cada una de las más de 275 recetas podrás seguir, paso a paso y de forma amena, la elaboración de cada plato, entrantes, platos principales y postres, con detalle de todos los ingredientes. Esta aplicación es tan intuitiva que incluso le facilitará hacer la lista de la compra.

Todas nuestras recetas también las puedes encontrar en [www.grillingoutdoorrecipes.com](http://www.grillingoutdoorrecipes.com)

Impresione a todos sus familiares y amigos mientras sacas el mejor partido de su barbacoa Bull.

### ¡CONOZCA BULL!

<p><b>Main Courses</b></p>  <p>Bull BBQ Recipes- All (15/278 Recipes)</p> 	<p><b>Appetisers</b></p>  <p>Bull BBQ Recipes- Appetizer (15/19 Recipes)</p> 
<p><b>How To?</b></p>  	<p><b>Ingredients To Buy</b></p>  

**Get The New BULL Recipe APP!**



Available in both Android and Apple Stores



**All of your favorite grilling recipes  
in the palm of your hand,  
Download the Bull Recipe App Now!**

[WWW.GRILLINGOUTDOORRECIPES.COM](http://WWW.GRILLINGOUTDOORRECIPES.COM)

**BARBACOA ANGUS**



Stainless Steel - Dual Lined Hood

2mm Stainless Steel 304

Twin Lighting System

Stainless Steel - Single Piece Hood

Stainless Steel - Cast Burner Bars

Rotisserie & Rotisserie Burner

LED Light Switch, Piezo Igniters & Zinc Knobs every valve

304 Stainless Steel - Solid Cooking Grates

**ECHE UN VISTAZO DE CERCA A LA ÚNICA BARBACOA QUE TENDRÁ QUE COMPRAR.**



BBull está tan seguro de su fabulosa línea de barbacoas de exterior de primera calidad que otorga de serie una garantía de por vida (Lifetime Warranties\*) a cubeta de la barbacoa, a los quemadores de acero inoxidable y a las parrillas para cocinar. Con siete tipos de barbacoa a elegir, Bull tiene la barbacoa perfecta para ti.



\* Garantía específica suministrada con cada producto Bull



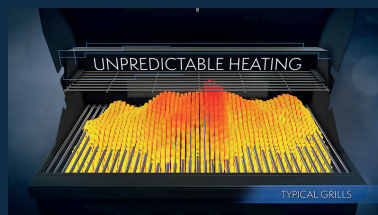
# RELIABULL

## Tecnología de Bull Outdoor Products

Quando usted compra una barbacoa, ¿no cree que debería ser capaz de utilizar toda la parrilla? En Bull Outdoor pensamos que sí. Por eso, con la ayuda de los expertos en ingeniería de la universidad Politécnica de California, hemos creado la tecnología ReliaBULL.

### Barbacoas típicas

Las barbacoas típicas cuentan con un calentamiento impredecible e irregular de la superficie de cocción



## ReliaBULL Technology

Nuestra nueva tecnología fue creada para eliminar el calentamiento desigual de su barbacoa, convirtiendo la experiencia con la barbacoa de exterior en algo extraordinario.



Esta nueva tecnología mejora la distribución del calor de su barbacoa en un 50%.

Los difusores de calor ReliaBull crean una superficie con calor más uniforme, eliminando puntos calientes o fríos, por lo que podrá usar toda la superficie de la barbacoa por igual.

Reliabull





**CARRO BRAHMA**

**CARRO ANGUS**

**CARRO DE  
7 QUEMADORES**



**DIABLO 6 QUEMADORES  
GRILL**

**PLANCHA  
CART & BUILT-IN**



**ADD-ON SIDE KICK  
CART SIDE BURNER**














## GAMA DE CARROS BULL

							
<b>Características Estándar</b>	<b>BISON #67531</b>	<b>PLANCHA</b>	<b>STEER</b>	<b>LONESTAR</b>	<b>ANGUS</b>	<b>BRAHMA</b>	<b>7 BURNER</b>
<b>Versión butano/ propano (LPG)</b>		<b>#73008CE</b>	<b>#69101CE</b>	<b>#87001CE</b>	<b>#44000CE</b>	<b>#55000CE</b>	<b>#28368CE</b>
<b>Versión Gas natural</b>		<b>#73009CE</b>	<b>#69102CE</b>	<b>#87002CE</b>	<b>#44001CE</b>	<b>#55001CE</b>	<b>#28369CE</b>
Uso Recomendado	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential
Potencia de Cocción – kWh	Charcoal	13.00 kWh	13.00 kWh	17.60 kWh	22.00 kWh	26.40 kWh	31.00 kWh
Quemadores		3 – quemadores de acero inoxidable soldado	3 – quemadores de acero inoxidable soldado	4 – quemadores de acero inoxidable soldado	4 – quemadores de acero inoxidable fundido	5 – quemadores de acero inoxidable fundido	4 – quemadores de acero inoxidable fundido
Quemador infrarrojo trasero	×	×	×	×	✓	✓	✓
Quemador lateral doble de acero inoxidable fundido	×	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	✓
Encendedor Piezoeléctrico	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mandos de Zinc	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grosor del acero inoxidable 304	1.30mm	1.60mm	1.60mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm
Tapa de una sola pieza de acero inoxidable con doble capa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Parrillas de acero inoxidable	✓	Chromium Plated Griddle	✓	✓	✓	✓	✓
Termómetro resistente	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓
Parrilla calentaplatos de acero	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓
Motor Rustidor de acero inoxidable	×	×	×	×	✓	✓	✓
Bandeja recogegrasa de acero inoxidable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mesas laterales de acero inoxidable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sistema de iluminación doble	×	×	×	✓	✓	✓	✓
Carro armario con doble puerta de acero inoxidable 304		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Carro con puerta/cajón de acero inoxidable 304	×	×	×	×	×	×	✓
Ruedas giratorias sólidas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Certificado CSA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Certificado CE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Superficie de Cocción Parrilla calentaplatos	76cm x 49cm 76cm x 18cm	57cm x 44cm	60cm x 49cm 60cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	97cm x 49cm 97cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm

**GAMA DE CUERPOS BULL**

								
<b>Características Es-tándar</b>	<b>BISON #67529</b>	<b>STEER</b>	<b>PLANCHA</b>	<b>LONESTAR</b>	<b>ANGUS</b>	<b>BRAHMA</b>	<b>DIABLO</b>	<b>7 Burner</b>
<b>Versión butano/ pro-pano (LPG)</b>		<b>#69008CE</b>	<b>#97008CE</b>	<b>#87048CE</b>	<b>#47628CE</b>	<b>#57568CE</b>	<b>#62648CE</b>	<b>#18248CE</b>
<b>Versión Gas natural</b>		<b>#69009CE</b>	<b>#97009CE</b>	<b>#87049CE</b>	<b>#47629CE</b>	<b>#57569CE</b>	<b>#62649CE</b>	<b>#18249CE</b>
Uso Recomendado	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential
Potencia De Cocción – kW	Charcoal	13.00 kWh	13.00 kWh	17.60 kWh	22.00 kWh	26.40 kWh	31.00 kWh	31.00 kWh
Quemadores		3 – quemadores de acero inoxidable soldado	3 – quemadores de acero inoxidable soldado	4 – quemadores de acero inoxidable soldado	4 – quemadores de acero inoxidable fundido	5 - quemadores de acero inoxidable fundido	6 - quemadores de acero inoxidable fundido	4 – quemadores de acero inoxidable fundido
Quemador infrarrojo trasero	×	×	×	×	✓	✓	✓	✓
Quemador lateral doble de acero inoxidable	×	×	×	×	×	×	×	✓
Encendedor Piezoeléctrico	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mandos de Zinc	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Calibrador de Acero Inoxidable 304	1.30mm	1.60mm	1.60mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm
Tapa de una sola pieza de acero inoxidable con doble capa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Parrillas de acero inoxidable	✓	✓	Chromium Plated Griddle	✓	✓	✓	✓	✓
Termómetro resistente	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓
Parrilla calentaplatos de acero	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓
Motor Rustidor de acero inoxidable	×	×	×	×	✓	✓	✓	✓
Bandeja recogegrasa de acero inoxidable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kit embellecedor de acero inoxidable para encastrables	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Doble sistema de iluminación	×	×	×	✓	✓	✓	✓	✓
Certificado CSA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Certificado CE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Superficie de Cocción Parrilla calentaplato	76cm x 49cm 76cm x 18cm	60cm x 49cm 60cm x 18cm	57cm x 44cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	97cm x 49cm 97cm x 18cm	115cm x 49cm 115cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm

## “COMPONENTES BULL - FABRICADOS PARA CUBRIR SUS NECESIDADES”

Personalizar su cocina de exterior Bull es fácil, con más de 50 elementos disponibles. Si puede soñarlo, nosotros podemos

personalizarlas, su cocina de exterior Bull puede pasar desde una llama roja por todas las tonalidades hasta llegar a una llama blanco hielo. La línea de componentes Bull, incluye un cajón calentaplatos, una cubitera, una barra central y una nevera incorporada para mantener los alimentos y bebidas a una temperatura perfecta.

ARTICULO #	DESCRIPTION DE COMPONENTES	ARTICULO # Ancho x Profundidad x Altura
65784	COMBO DE PUERTA Y CAJÓN PARA PROPANO - ACERO INOXIDABLE 76cm	789 x 417 x 509mm
25876	COMBO DE PUERTA Y CAJÓN - ACERO INOXIDABLE 76cm	789 x 528 x 509mm
55875	COMBO DE PUERTA Y CAJÓN 97cm	979 x 528 x 509mm
09970	CAJÓN ÚNICO	592 x 528 x 102mm
56985	CAJÓN DOBLE	325 x 528 x 496mm
56825	CAJÓN DE PROPANO	375 x 420 x 522mm
85747	CAJÓN CALENTADOR	725 x 515 x 255mm
89975	PUERTA VERTICAL (Giro Derecha)	401 x 51 x 509mm
98552	PUERTA VERTICAL (Giro Izquierda)	401 x 51 x 509mm
33568	PUERTA DOBLE 76cm	789 x 58 x 509mm
34000	PUERTA DOBLE 97cm	979 x 58 x 509mm
89978	PUERTA GRANDE CON VENTILACIÓN	760 x 38 x 452mm
89977	PUERTA CON VENTILACIÓN	401 x 51 x 509mm
89970	PUERTA SIMPLE CON CERRADURA Y LLAVE	585 x 51 x 401mm
73624	DESPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL	229 x 293 x 356mm
60008CE-LP 60009CE-NG	QUEMADOR LATERAL ÚNICO	286 x 83 x 445mm
30008CE-LP 30009CE-NG	QUEMADOR LATERAL DOBLE DESLIZABLE CON CUBIERTA	309 x 522 x 242mm
20505	QUEMADOR INFRAROJO DE ASADOR	6kWh
13700	REFRIGERADOR - EXTERIORES Serie 2	617 x 598 x 839mm
11002	CLASIFICADO PARA USO EXTERIOR - ACERO INOXIDABLE	522 x 528 x 839mm
00002	HIELERA	363 x 522 x 395mm
85624	BAR DE 46cm	436 x 579 x 248mm
97623	BAR DE 76cm	738 x 579 x 248mm
12389	FREGADERO Y GRIFO DE ACERO INOXIDABLE: Pequeño.	363 x 363 x 194mm
12391	FREGADERO Y GRIFO DE ACERO INOXIDABLE: Grande.	461 x 410 x 194mm
49328	76CM MARCO DE ACABADO DE LA BARBACOA	789 x 194 x 51mm
58726	997CM MARCO DE ACABADO DE LA BARBACOA	979 x 194 x 51mm
13900	MARCO DE REFRIGERADOR PREMIUM REFRIGERADOR - EXTERIORES #13700) ACERO INOXIDABLE	642 x 877 x 51mm
99935	MARCO DE REFRIGERADOR ACERO INOXIDABLE (Fits 11002)	541 x 877 x 51mm
32000	SOMBRILLA - Metal - LONA	2.75 mts
	CUBIERTOS PARA CABECERAS DE PARILLAS	61cm-76cm-97cm-20cm
	GCUBIERTOS PARA CARROS	61cm-76cm-97cm-120cm
66007	TABLA PARA CORTAR CON CUBIERTA	286 x 445 x 83mm
66006	ABRIDOR Y SUJETADOR DE BOTELLAS	153 x 48 x 255mm
50650	TABURETES PARA BAR - MADERA DE TECA	2 Pack
47017	CHAQUETA DE LA BARBACOA CON AISLAMIENTO - 76cm	963 x 560 x 255mm
47018	CHAQUETA DE LA PARILLA CON AISLAMIENTO - 97cm	1154 x 560 x 255mm
97020	PLANCHA / DESLIZABLE	
73642	DISPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL	229 x 293 x 356mm

STORAGE

COOKING

COOLING

MISCELLANEOUS



DOOR/DRAWER COMBO



VERTICAL DOOR



DOUBLE DOOR



ACCESS DOOR



DOUBLE DRAWER



SINGLE SIDE BURNER



SLIDE IN DOUBLE BURNER



INFRARED SEARING BURNER



PREMIUM REFRIGERATOR



76cm BAR CENTER



FRIDGE 11002



ICE CHEST



CART COVERS



TOWEL HOLDER



BOTTLE OPENER



PULL OUT CHOPPING BOARD

## **¡NO SOTROS SE LA LLEVAMOS A CASA, SOLO NECESITARÁ COLOCARLA EN EL SITIO ELEGIDO, CONECTARLA Y EMPEZAR A DISFRUTAR!**

La colección 2018 de cocinas de exterior Bull es inmensa, e incluye muchas e impresionantes prestaciones que harán de su sueño de cocinar al aire libre una realidad. Dele un estilo diferente a su cocina de exterior Bull con más de 40 tipos de acabados y sus posibles combinaciones. ¡Bull lleva a su cocina de

exterior donde realmente pueda disfrutar de ella! Con más de 25 años de experiencia en el desarrollo y fabricación de cocinas de exterior, los diseños de Bull están creados y probados para soportar los elementos exteriores más hostiles y a su vez aumentarán el valor de su casa.



## **EL OBJETIVO DE BULL ES OFRECERLE LA “MEJOR EXPERIENCIA DE COCINA EN EL EXTERIOR”.**

Fabricamos un producto de calidad por la mitad de precio que nuestros competidores. Esto es posible debido a que nos centramos sólo en el negocio de las barbacoas.

Al centrarnos en nuestro elemento básico, podemos garantizar la mejora continua de la calidad y del rendimiento, tanto en nuestro productos como en nuestras operaciones.

Trabajamos en estrecha colaboración con diseñadores, constructores y contratistas para asegurarnos que nuestros productos están siempre en línea con las demandas del mercado.



## COCINAS AL AIRE LIBRE ESTÁNDAR DE BULL

características Estándar	Master Q Stucco	Power Q Stucco	Outdoor Kitchen Stucco
	#31004	#31006	#31010
Tipo de barbacoa como Estándar	Angus #47628CE #47629CE	Angus #47628CE #47629CE	Angus #47628CE #47629CE
Nevera estándar #11002	×	✓	✓
Base estándar de estuco	✓	✓	✓
Encimera de azulejos de 30cm x 30cm con remate redondeado en 1 tono o en 2 tonos	✓	✓	✓
Toma de corriente e interruptor	✓	✓	✓
Puerta de acceso horizontal con cerradura y llave #89970	✓	✓	✓
Fregadero y Grifo estándar	×	×	✓
<b>Dimensiones De La Estructura</b>			
Base	125cm x 70cm	176cm x 70cm	209cm x 70cm
Encimera	170cm x 78cm	195cm x 79cm	243cm x 79cm

**RELIABULL**  
HEAT TECHNOLOGY  
BY BULL OUTDOOR PRODUCTS

### Actualizaciones y opciones

- \* Marco para la barbacoa opcional.
- \* Posibilidad de barbacoas inferiores o superiores.
- \* Opción de cambiar la base a Stucco Rock, superior.
- \* Opción de cambiar la encimera de azulejos por una de gres coverlam y remate en acero inoxidable.
- \* Mejora de puertas/ cajones/ combos.
- \* Mejora de la puerta con revestimiento de acero inoxidable y estante intermedio.
- \* Hornillos laterales opcionales.
- \* Mejora de frigorífico para exterior.
- \* Opcional bar caddy /cubitera.
- \* Opcional tabla de cortar.
- \* Opcional Abridor de Botellas.
- \* Opcional puerta lateral ventilada grande para bombona de gas.



MASTER - Q EN ESTUCO



POWER - Q EN ESTUCO



COCINA DE EXTERIOR EN ESTUCO



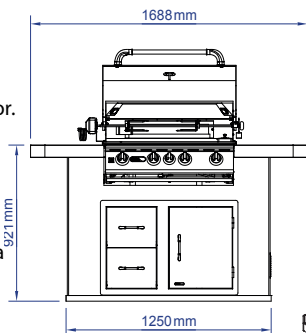
MASTER - Q EN PIEDRA



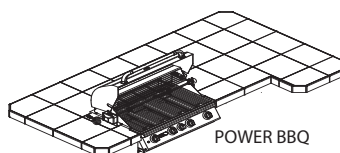
POWER - Q EN GRESS



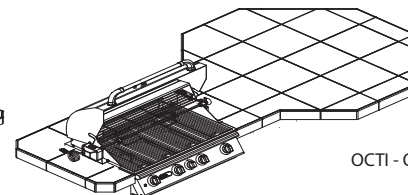
COCINA DE EXTERIOR EN GRESS



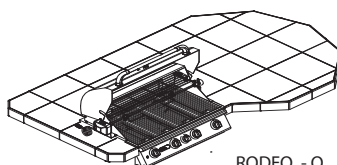
MASTER - Q  
Line Drawing



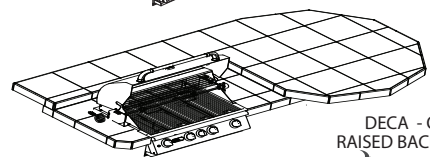
POWER BBQ



OCTI - Q



RODEO - Q



DECA - Q  
RAISED BACK

Todas las imágenes muestran las islas con las opciones de mejora integradas.

Consulte la gama completa de Cocinas de exterior Bull en [BULLBBQ.EU](http://BULLBBQ.EU)

**BULL**  
OUTDOOR KITCHENS





**REINVENTA EL ARTE DE HACER PIZZA EN TU PROPIA TERRAZA**

La pizza tradicional puede haber sido creada y desarrollada en Nápoles, Italia en el siglo XVIII o a primeros del XIX. Sin embargo, la nueva y más moderna pizza comienza en su propia terraza con la línea de hornos para pizza Bull. Hornos para pizza a leña y gas hechos a mano en Italia, construidos con los mejores materiales y acabados en acero inoxidable 441, de fabricación robusta, y piedra de alta calidad ideal para cocinar. Los hornos para pizza Bull son fáciles de instalar e incluyen cuatro puntos de montaje. Por lo tanto, empiece a disfrutar del increíble sabor de la pizza hecha en casa o de sus asados preferidos hechos en el patio de su casa (o terraza).

Los hornos Bull están disponibles en dos tamaños, grande (60x60cm) y extra grande (60x80), tanto en versión de leña como en versión gas, en versión encastrable o en modelo independiente con dos ruedas traseras y dos manillas delanteras para un fácil transporte.



Pizza Q Island



**HORNO DE LEÑA PARA PIZZA GRANDE**



**HORNO DE GAS PARA PIZZA SUPER GRANDE**



**HERRAMIENTAS PARA EL HORNO DE PIZZA**

**DOMINE EL ARTE DE COCINAR EN EL EXTERIOR CON LOS ACCESORIOS BULL**

Con más de 80 accesorios, disponibles en madera de alta calidad y/o en acero inoxidable, los accesorios Bull le ayudarán a convertirse en un maestro de la barbacoa. Bull ofrece herramientas para la barbacoa, utensilios para cocinar, pinchos para carne, termómetros, accesorios PizzaQue, ahumadores, accesorios para condimentar y mucho más.



Cepillo / rasquetas, limpiador, Pinzas, Guante, etc.



Sartenes, rejillas, cestas, woks, cepillos, etc.



PizzaQue - Piedra, pelador, cortador, limpiador de piedra



Cesto para brochetas, flexible, circular, pinchos.

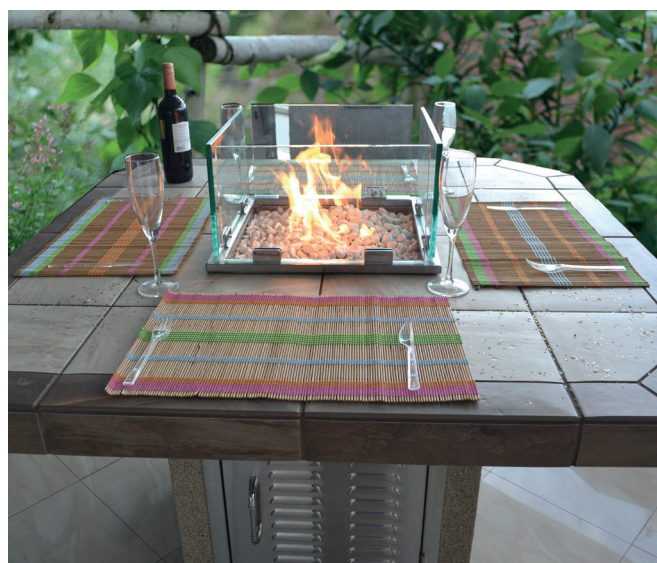


Control de temperatura para la carne, termómetro digital

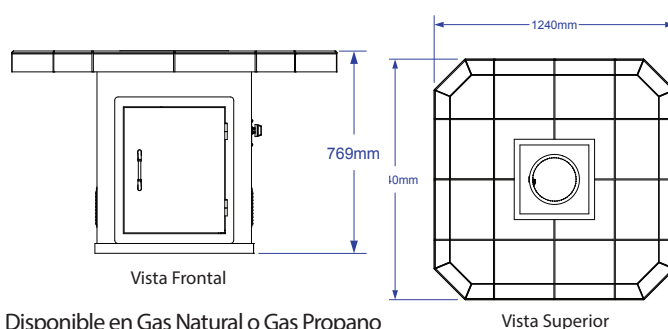
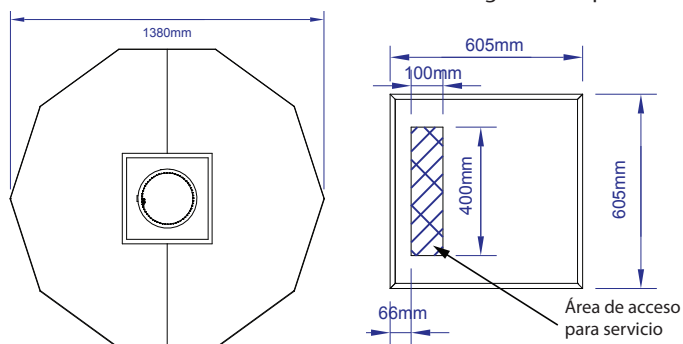


Ahumador Bull BBQ

## FIRETABLES Y COMPONENTES



Vea la gama completa de Firetables y componentes BULL por internet en [BULLBBQ.EU](http://BULLBBQ.EU)



Disponible en Gas Natural o Gas Propano

Entretenimiento en su jardín o zona exterior, podrá hacer eventos durante todo el año, gracias a las Firetables de diseño que ofrece Bull Europa. Fabricadas sólo con los mejores materiales, estas chimeneas de exterior de calidad estadounidense ofrecen un punto de referencia para que usted y sus invitados puedan disfrutar de una buena cena o de un par de copas.

Las Firetables incorporan un quemador con espacio alrededor con asientos para que los amigos y la familia pueden disfrutar de una comida o una copa a buena temperatura. Esta mesa se convertirá en el centro de su entretenimiento en el patio o terraza de su casa y se puede colocar en cualquier lugar exterior sin problemas.





**BULL**  
EUROPE



## FIREPITS

## FIRETABLES

**BULLBBQ.EU**

Visit [BULLBBQ.EU](http://BULLBBQ.EU) or contact us at (356) 9979 2077.

The Brand Choice for Commercial and Professional BBQ's.

Mill Street, Qormi - QRM 3103, Malta.

Email: [info@bullbbq.eu](mailto:info@bullbbq.eu) - Web: [www.bullbbq.eu](http://www.bullbbq.eu) - <https://www.facebook.com/bullbbq.eu>

©2016 Bull Outdoor Products, Inc. All Rights Reserved.

**Bull Dealer  
Location**



**Become a  
Dealer**

