

— OFFIZIELLE VERTRETUNG · BUNDESWEIT

KOPA *Grilllösungen*

Holzbefeuerte Profi-Grillsysteme aus Slowenien — Holzkohleöfen, Robata, Parilla, Hibachi & Yakitori, Grilline, Kamin / FirePlace & Custom.

Preisübersicht 2026 · für Fachhändler & Kältetechnik

PROGRAMM

Holzkohleöfen

Robata-Grill

Parilla

Hibachi & Yakitori

Grilline

Kamin / FirePlace

Custom & MyChef

PROGRAMM IM ÜBERBLICK

Sieben Grillwelten,
eine *Vertretung*.

KOPA fertigt holzbefeuerte Profi-Grillsysteme in Slowenien — vom geschlossenen Holzkohleofen bis zur frei geplanten Grillstation. Hoffman GKT vertritt das Programm **bundesweit** und begleitet Fachhändler und Kältetechniker von der Auslegung bis zur Inbetriebnahme.



ab 5.770 €

Holzkohleöfen

- Geschlossener Grill-Backofen, Baugrößen 201–501. Bis 40 % schneller, bis 50 % weniger Kohle.



ab 4.790 €

Robata-Grill

- Mehrzonen-Grillen nach japanischer Tradition — Holzkohle, Gas oder elektrisch.



ab 7.760 €

Parilla

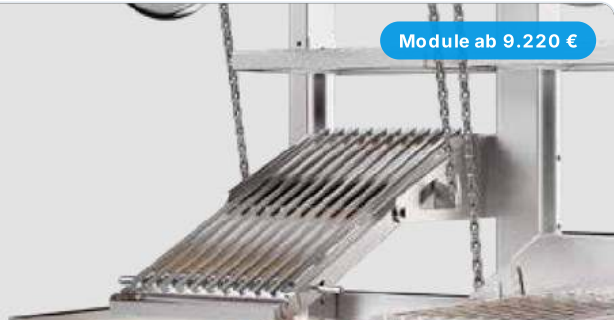
- Argentinischer Hebe- & Kippgrill, Single & Double, Holzkohle oder Gas.



ab 990 €

Hibachi & Yakitori

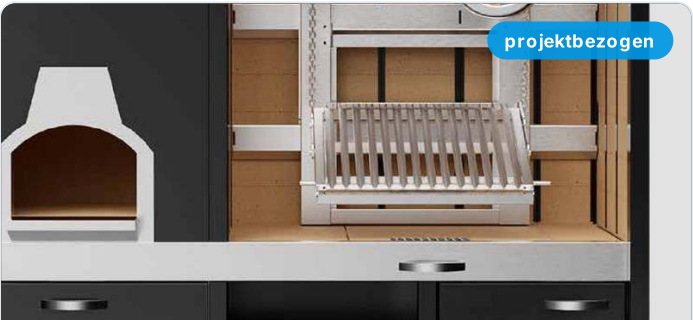
- Kompakte Tischgrills für Live-Cooking vor dem Gast.



Module ab 9.220 €

Grilline

- Modulare Front-of-House-Grillstation — frei kombinierbar, vier Oberflächen-Finishes.



projektbezogen

Kamin / FirePlace

- Holzbefeuerte Kochplattform zum Einbau in die Theke — voll konfigurierbar.



projektbezogen

Custom & Sonderbau

- Maßgeschneiderte Suiten, 18 Oberflächen — von Edelstahl bis PVD-Bronze.



ab 31 €

MyChef Zubehör

- Grillkörbe, Zangen, Gusseisen-Kochgeschirr, Anzünder & Holzkohle.

WARUM ÜBER HOFFMAN GKT

Premium-Hardware ist die halbe Miete — der Rest ist Begleitung.

Bundesweiter Service

Lieferung, Einweisung und Ersatzteile aus einer Hand — ohne Gebietsgrenze.

Ausschreibungsberatung

Auslegung, Aufmaß und Angebotstexte für Planer und Kältetechnik.

Indoor-Holzkohle

Abluft & Genehmigung über die Halton-Kooperation — praxiserprobt.

Fachhändler-Konditionen

Klare Staffeln, projektbezogene Preise, verlässliche Verfügbarkeit.



HOLZKOHLE • GLUT • AROMA

VERWURZELT IN DER NATUR

Meisterhaft *durch Feuer.*

Seit 2013 entwickelt KOPA leistungsstarke, holzbefeuerte Grillsysteme — inspiriert von der Kochtradition Sloweniens, gefertigt aus hochwertigem Edelstahl.

Der geschlossene Holzkohleofen kombiniert authentisches Holzkohle-Aroma mit der Effizienz eines Ofens: spürbar saftigere Ergebnisse bei deutlich geringerem Verbrauch. Holzkohle, Gas oder Strom — für jede Küche die passende Befeuerung.

–50%

weniger Holzkohle ggü. offenem Grill

~30%

schnellere Garzeiten

DE

bundesweite Vertretung & Service

IHRE VERTRETUNG IN DEUTSCHLAND

Hoffman GKT — offizielle KOPA-Vertretung, bundesweit.

Beratung & Auslegung

Geräteauswahl nach Betriebsart, Durchsatz und Küchenkonzept — inkl. Ausschreibungsberatung.

Fachhändler-Konditionen

Attraktive Konditionen für Fachhandel und Kältetechnik — Projektpreise auf Anfrage.

Service & Sonderbau

Lieferung, Einweisung durch Küchenmeister-Netzwerk und maßgeschneiderte Sonderlösungen.



HOFFMAN / GKT

KOPA · GRILLLÖSUNGEN

SEKTION 01

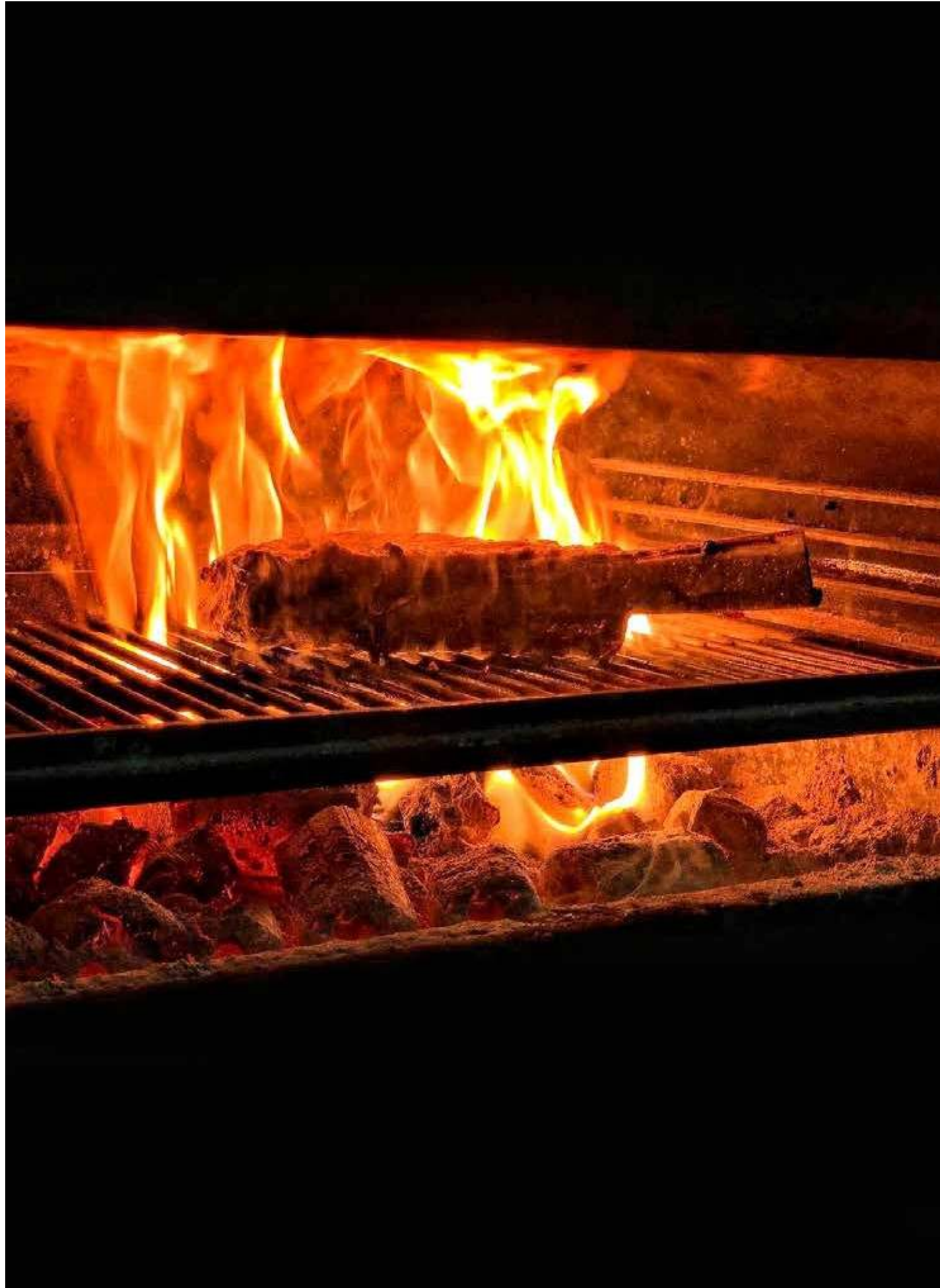
Holzkohleöfen

Der geschlossene Grill-Backofen — Baugrößen 201–501. Bis 40 % schneller, bis 50 % weniger Kohle.

ab 5.770 €

Listenpreis netto · kleinste Baugröße

Hoffman GKT GmbH · offizielle KOPA-Vertretung, bundesweit



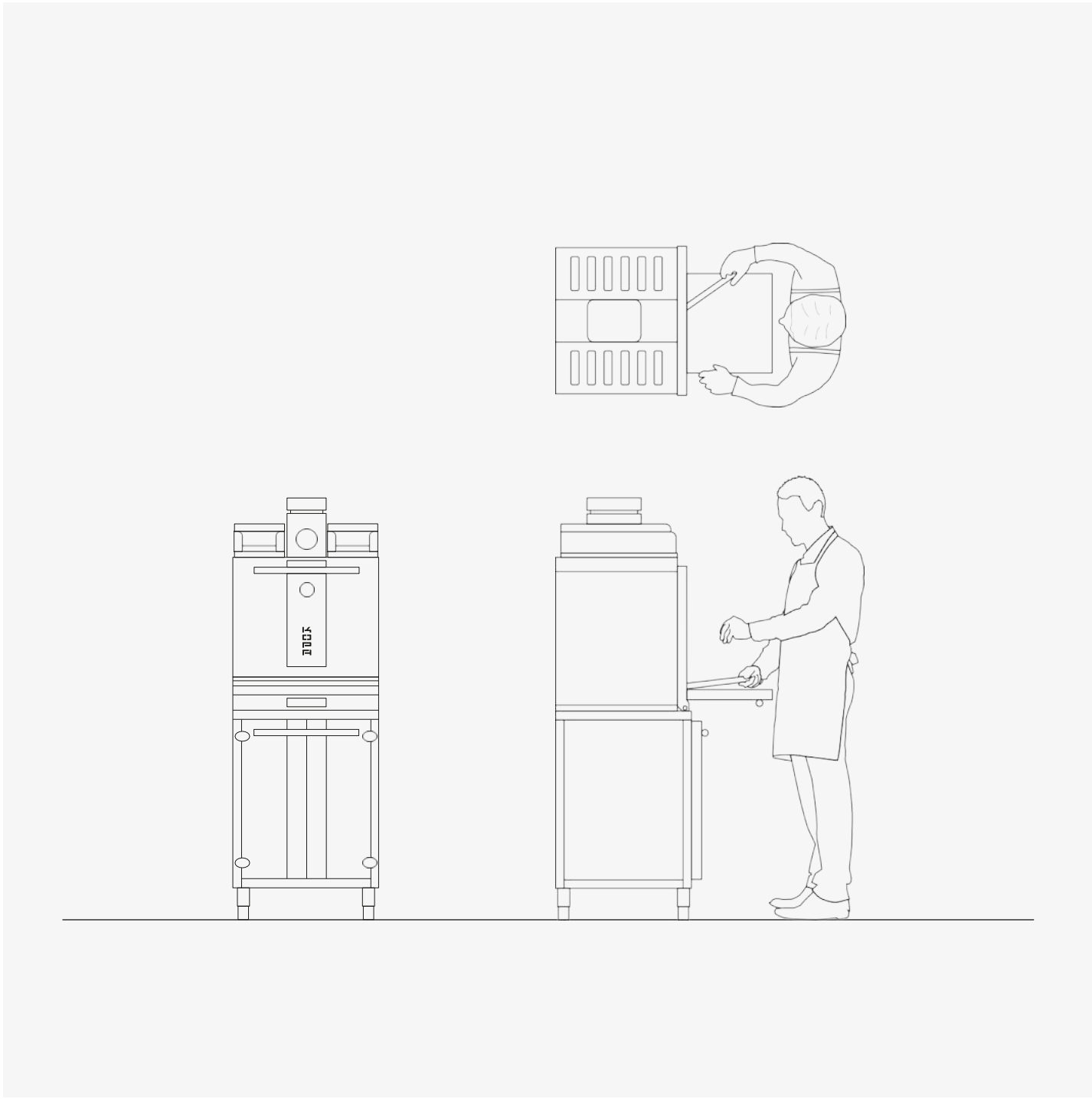
HOLZKOHLEOFEN



KOPA Holzkohleöfen Der Kopa Holzkohleofen kombiniert den authentischen Geschmack des Holzkohlegrillens mit der Effizienz eines Ofens. Er reduziert die Garzeit um bis zu 40 %, spart bis zu 50 % Holzkohle und liefert saftigere, hochwertigere Gerichte – und das alles bei maximaler Ausnutzung des Platzes in der Küche und maximaler Vielseitigkeit.

DIE PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN GRILL UND OFEN

KOPA ist die perfekte Kombination aus Grill und Backofen. Das kontrollierte Glimmen der Holzkohle im Inneren der Kammer verhindert das Entstehen von Flammen, sodass die Oberfläche der Speisen nicht verbrennt, ihre natürliche Saftigkeit bewahrt bleibt und sie ein unverwechselbares BBQ-Aroma erhalten. Dank fortschrittlicher Technologie vereint jeder Backofen Energieeffizienz mit elegantem Design zu einem erschwinglichen Preis. Dank einer Vielzahl optionaler Funktionen können Sie Ihren KOPA an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen und nahtlos in andere hochwertige Küchengeräte integrieren – so entsteht das Gesamtbild einer modernen, professionellen Küche.



Effizienz & Geschwindigkeit

Im Vergleich zu einem offenen Grill oder anderen Öfen mit derselben Kapazität spart KOPA erheblich an Brennstoff. Durch die Verwendung von hochwertiger Holzkohle bietet der Ofen eine höhere Effizienz als Gas- oder Elektroöfen. Das Garen geht ebenfalls schneller: Ein 350 g schweres, 4 cm dicke Steak mit einem Gewicht von 350 g ist in nur 4 Minuten medium rare gebraten – 30 % schneller als auf einem offenen Holzkohlegrill.

Vielseitigkeit in der Küche

Dank seiner einzigartigen Kombination aus Grill und Ofen kann KOPA eine außergewöhnliche Vielfalt an Gerichten zubereiten. Von Fleisch, Fisch und Gemüse bis hin zu Pizza, Fladenbrot und Pfannengerichten sorgt die hohe und gleichmäßige Hitze jedes Mal für ausgezeichneten Geschmack und Konsistenz.

Qualitätsengineering

Jeder Ofen wird mit modernster Technologie und handwerklicher Sorgfalt hergestellt. Die innovative Konstruktion verteilt die Wärme gleichmäßig, während die hochleistungsfähige Isolierung den Energieverlust minimiert und ein angenehmes Arbeitsumfeld gewährleistet. Das ergonomische Soft-Close-Türsystem, der Brandschutz und die intuitiven Lüftungsöffnungen sorgen für eine einfache und sichere Bedienung, selbst in den geschäftigsten Küchen.

Entwickelt, um zu überzeugen und zu beeindrucken

KOPA-Öfen sind ebenso elegant wie funktional. Mit einer Außenhülle aus Edelstahl, einer emaillierten Front, einem integrierten Thermometer, einer Ascheschale, einer Auffangschale und einer hocheffizienten Isolierung ist jedes Detail auf Langlebigkeit und Praktikabilität ausgelegt. Das raffinierte Design macht den Ofen zu einem Blickfang in jeder modernen Küche. für Gäste stolz sichtbar.

Merkmale

Integriertes Brandschutz- und Belüftungssystem – kombiniert für einfache Reinigung und präzise

Steuerung Soft-Close-Tür – hydraulische Bremse sorgt für reibungslosen und sicheren Betrieb

Geräumiger Garraum bei allen Modellen, selbst beim kleinsten (301), das wie die größeren Geräte Platz für zwei Grillroste bietet

Feuerfeste Edelstahlkammer Große

Auffangschale und robuste Asche

DETAILS & OPTIONEN



Integrierte Brandschutzvorrichtung Integrierte und abnehmbare Brandschutzvorrichtung mit waschbarem Einsatz und integrierter oberer Entlüftung.



Thermometer Sorgt für eine präzise Kontrolle der Temperatur in Ihrem Garraum. Er ist außerdem standardmäßig in allen Warmhalteöfen des Typs C enthalten.



Garkammer Aus hochwertigem feuerfestem Edelstahl gefertigt, um dauerhafte Leistung und jahrelangen Genuss zu gewährleisten. Der verstärkte Grillrost mit Rückwand hält die Speisen sicher und macht jedes Grillen einfacher und zuverlässiger.



Hebel für untere Entlüftung Entwickelt für eine kontrollierte Luftstromregulierung in der Brennkammer, ermöglicht es eine präzise Temperaturregelung und sorgt bei Bedarf für einen Temperaturanstieg.

HOLZKOHLEOFEN

Basic



OS



C



S



SOS



SC



Modell	201
Abdeckungen	25
Angetrieben	
Gewicht kg	110
Abmessungen mm	B512 T549 H810
Grillrost mm	370 x 380
Preis Euro	5.770

Modell	301
Abdeckungen	50
Angetrieben	
Gewicht kg	140
Abmessungen mm	B712 T548 H890
Grillrost mm	570 x 380
Preis Euro	7.280

301OS
50
155
B712 T548 H1121
570 x 380
7.830

301C
50
166
B712 T548 H1121
570 x 380
9.410

301S
50
186
B712 T548 H1865
570 x 380
9.480

301SOS
50
201
B712 T548 H2096
570 x 380
10.020

301SC
50
212
B712 T548 H2096
570 x 380
11.610

Modell	401
Abdeckungen	80
Angetrieben	
Gewicht kg	200
Abmessungen mm	B712 T697 H1104
Grillrost mm	570 x 530
Preis Euro	9.130

401OS
80
220
B712 T697 H1392
570 x 530
9.690

401C
80
234
B712 T697 H1431
570 x 530
11.240

401S
80
258
B712 T697 H1930
570 x 530
11.430

401SOS
80
278
B712 T697 H2156
570 x 530
12.010

401SC
80
292
B712 T697 H2406
570 x 530
13.550

Modell	501
Abdeckungen	110
Angetrieben	
Gewicht kg	245
Abmessungen mm	B 912 T 697 H 1062
Grillrost mm	764 x 530
Preis Euro	11.400

501OS
110
268
B912 T697 H1326
764 x 530
12.020

501C
110
289
B912 T697 H1391
764 x 530
13.780

501S
110
321
B 912 T 697 H 1810
764 x 530
13.880

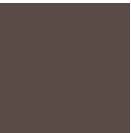
501SOS
110
344
B912 T697 H2151
764 x 530
14.510

501SC
110
365
B912 T697 H2216
764 x 530
16.260

Verfügbare
Standardf
arben



Rot



Braun



Schwarz



Stahl



Anthrazit

OPTIONAL

Schrankständer



Modell	Preis Euro
S301	2.540
S401	2.680
S501	2.850

Schubladenschränke



Modell	Preis Euro
SD301	3.050
SD401	3.240
SD501	3.450

Offener Ständer



Modell	Preis Euro
T301	880
T401	920
T501	960

Wärmeschrank



Modell	Preis Euro
C301	2.320
C401	2.470
C501	2.640

Offenes Regal



Modell	Preis Euro
OS301	600
OS401	630
OS501	690

Radsatz



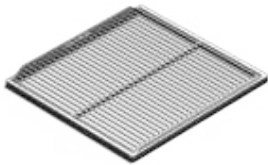
Modell	Preis Euro
301	247
401	247
501	330

Holzkohlerost



Modell	Preis Euro
301	288
401	360
501	530

Grillrost



Preis Euro
330
350
380

Spießrost



Preis Euro
330
350
380

Isolierplatte



Preis Euro
258
330
370

Zange



Preis Euro
76

Flache Scherenzange



Preis Euro
82

Scherenzange



Preis Euro
76

Bürste



Preis Euro
65

Räucherbox für Holzkohle Öfen



Preis Euro
155



SEKTION 02

Robata-Grill

Mehrzonen-Grillen nach japanischer Tradition — Holzkohle, Gas oder elektrisch, vor den Augen der Gäste.

ab 4.790 €

Listenpreis netto · kleinste Baugröße



ROBATA GRILL



Die renommierten **Robata-Grills** sind für Restaurants und Gastronomiebetriebe konzipiert, in denen das Kochen über seine Funktion hinausgeht und zu einem zentralen Bestandteil des kulinarischen Erlebnisses wird – sie bringen Theater,

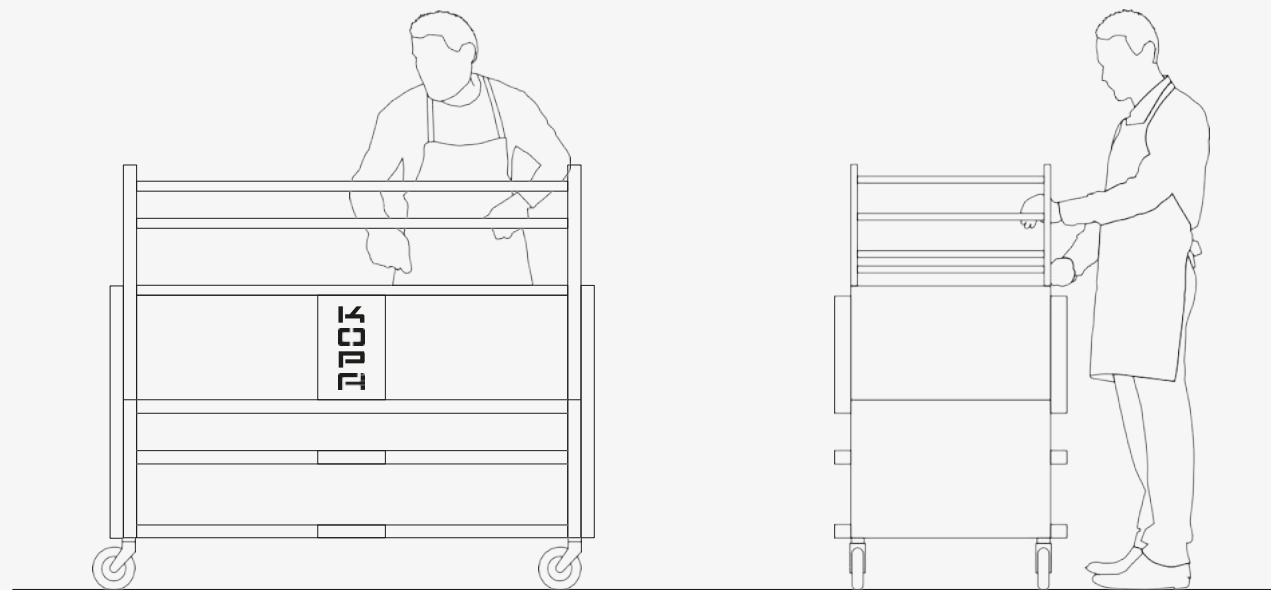
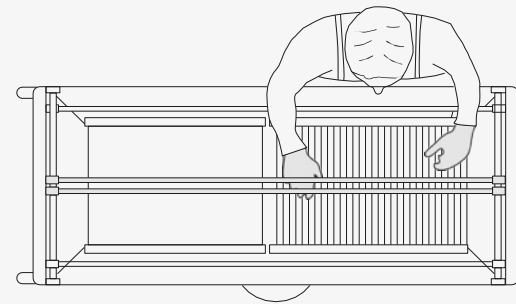
Wärme und Atmosphäre in jede Mahlzeit. Sie eignen sich ideal für den Innen- und Außenbereich und bieten die perfekte Lösung für das Grillen und Barbecue vor den Augen der Gäste.

Unsere Robata-Grills sind vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und außergewöhnlich vielseitig, sodass sie für eine Vielzahl von Küchen und Gerichten geeignet sind.

Das mehrstufige Grillsystem schafft mehrere Heizzonen, sodass Köche Speisen gleichzeitig präzise und mühelos garen und warmhalten können.

TRADITION TRIFFT MODERNE LEISTUNG

Robata ist eine jahrhundertealte japanische Grilltradition, die ihren Ursprung bei den Fischern im Norden Japans hat, die ihren frischen Fang über glühenden Holzkohleboxen zubereiteten. Heute ist der Robata-Grill zu einem zentralen Bestandteil professioneller Küchen geworden, in denen das Kochen nicht nur funktional ist, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil des kulinarischen Erlebnisses darstellt und den Gästen Theater und Atmosphäre direkt vor Augen führt.



Auf Langlebigkeit ausgelegt

KOPA Robata wurde entwickelt, um den höchsten Anforderungen des professionellen Einsatzes standzuhalten. Er besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist robust wie ein Panzer gebaut. Es bietet langlebige Haltbarkeit. Die Feuerstelle ist mit Schamottesteinen ausgekleidet, die eine hervorragende Wärmespeicherung und eine längere Lebensdauer gewährleisten. Bei Bedarf lassen sich die Ziegel leicht und ohne Techniker ausgetauscht werden.

Effizienz und Sicherheit

Mit seiner hervorragenden Isolierung und dem natürlich belüfteten Gehäuse verhindert KOPA Robata eine übermäßige Wärmeübertragung auf die Außenflächen und sorgt so für die Sicherheit von Köchen und Gästen. Diese Isolierung reduziert auch die Wärmestrahlung und senkt den Verbrauch, wodurch ein effizienter Betrieb auch bei langen Betriebszeiten gewährleistet ist.

Vielseitigkeit in jeder Küche

Das clevere Layout von KOPA Robata schafft mehrere Wärmazonen, sodass Köche verschiedene Gerichte gleichzeitig grillen und erwärmen können. Dank seiner Anpassungsfähigkeit eignet es sich ideal für eine Vielzahl von Gerichten, von traditionellen japanischen Spießern über Steaks, Meeresfrüchte und Gemüse bis hin zu allen Speisen, denen das Kochen über offenem Feuer Geschmack und Dramatik verleiht.

Professionelles Design

Wie alle KOPA-Produkte vereint auch der Robata-Grill fortschrittliche Technik mit hochwertigen Materialien. Das Ergebnis ist ein Gerät, das nicht nur einwandfrei funktioniert, sondern sich auch nahtlos in moderne Profiküchen integrieren lässt. KOPA Robata ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich und passt sich den spezifischen Anforderungen Ihres Restaurants an, sodass sowohl Leistung als auch Präsentation auf höchstem Niveau gewährleistet sind.

INFRAROT-GRILL FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH

Unser innovativer **Infrarotgrill** setzt neue Maßstäbe in der professionellen Küche, indem er **Kohlenstofffasern** kombiniert **Halogenlampen** mit fortschrittlicher Abschirmung und Design. Im Gegensatz zu herkömmlichen Grills, die auf Konvektion und langsame Aufheizzyklen setzen, liefert dieses System **direkte Strahlungswärme** mit außergewöhnlicher Geschwindigkeit und Präzision.



Wichtigste Merkmale

Ultraschnelles Aufheizen. Der Grill ist in nur 2 Minuten vollständig betriebsbereit. Mit einer Quelltemperatur von 1.350 °C bietet er sofortige Leistung ohne das für Gas- oder Holzkohlesysteme typische lange Vorheizen.

Geringe Konvektion, hohe Effizienz. Durch den minimalen Luftstrom behalten die Speisen ihren natürlichen Saft. Die Infrarotenergie dringt schnell ein, schließt die Feuchtigkeit im Inneren ein und sorgt gleichzeitig für eine perfekte Oberflächenstruktur.

Hervorragende Karamellisierung. Die intensive, gebündelte Strahlung sorgt für eine reichhaltige, appetitliche Bräunung, auch ohne herkömmliche Grillroste. Dies macht ihn ideal für das Grillen nach asiatischer Art, bei dem direkte Strahlungswärme den Geschmack verstärkt, ohne starke Kontaktstellen zu hinterlassen.

Bedienkomfort und Sicherheit. Ein Abschirmungssystem schützt den Bediener vor Infrarotstrahlung und sorgt dafür, dass außerhalb des Garbereichs keine übermäßige Hitze zu spüren ist. Dies schafft eine angenehme Arbeitsumgebung selbst bei langen Betriebszeiten.

Reaktionsschnelle Steuerung. Die Halogenlampen reagieren fast sofort auf Leistungsanpassungen, sodass Köche die Garintensität je nach Bedarf fein einzustellen, von empfindlichen Zutaten bis hin zu herzhaften Fleischstücken.

Vorteile für professionelle Küchen

Schnellerer Service mit kürzeren Wartezeiten
Saftigere, geschmackvollere Ergebnisse dank natürlicher Feuchtigkeitsspeicherung
Energieeffiziente Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Grills
Sichere, ergonomische und saubere Bedienung ohne Rauch oder unnötige Hitze im Arbeitsbereich
Eine nachhaltige Alternative zu Gas- und Holzkohlegrills, die emissionsfreie Küchen unterstützt

Umweltvorteile

Keine Emissionen vor Ort. Als vollelektrisches System arbeitet der Grill im Gegensatz zu Gas- oder Holzkohlegrills ohne Rauch, Dämpfe oder CO₂-Emissionen.

Sauberere Arbeitsumgebung. Weniger Nebenprodukte und keine Verbrennungsgase bedeuten gesündere Küchen und einen geringeren Bedarf an teuren Belüftungssystemen.

Energieeffizient. Direkte Infrarotstrahlung überträgt Energie effektiver auf Lebensmittel als Konvektion oder offene Flammen und reduziert so Wärmeverluste.

Zukunftsfähig. Da immer mehr Küchen auf einen nachhaltigen, vollelektrischen Betrieb umstellen, eignet sich dieser Grill perfekt für umweltbewusste Restaurants, Hotels und Catering-Unternehmen, die ihren CO₂-Fußabdruck verringern möchten.

GASBETRIEBENER GEWERBLICHER LAVA-STEIN-ROBATA-GRILL

Unser **gasbetriebener Grill mit Lavasteinsystem** wurde für anspruchsvolle Profiküchen entwickelt und liefert authentische Grillergebnisse bei maximaler Haltbarkeit und Wartungsfreundlichkeit. Dieser aus **hochwertigem Edelstahl** gefertigte Grill kombiniert eine robuste Konstruktion mit der traditionellen Kochleistung, die Köche erwarten.



Wichtigste Merkmale

Lavastein-Kochsystem. Die natürlichen Lavasteine verteilen die Hitze gleichmäßig über die Kochfläche, fangen Säfte und Aromen ein und sorgen für den authentischen Grillgeschmack und das Aroma, das Gäste lieben.

Hochwertige Edelstahlbrenner. Präzisionsgefertigte Brenner sorgen für eine gleichmäßige, starke Wärmeabgabe und gewährleisten auch in Stoßzeiten eine zuverlässige Kochleistung.

Brennerabdeckungen aus Edelstahl 316 Die aus seewasserbeständigem Edelstahl gefertigten Abdeckungen schützen die Brenner vor Tropfen und Stichflammen, verlängern die Lebensdauer und sorgen für eine effiziente Verbrennung.

Austauschbare Brennerabdeckungen. Die Abdeckungen können einzeln ausgetauscht werden, ohne dass die gesamte Brennerbaugruppe ersetzt werden muss, was die Wartungskosten und Ausfallzeiten reduziert.

Traditionelles Grillerlebnis. Sorgt für eine hervorragende Karamellisierung, attraktive Grillstreifen und einen kräftigen Geschmack mit dem taktilen Feedback, das Köche schätzen.

Vorteile für professionelle Küchen

- Authentischer Geschmack Lavasteine verdampfen Tropfen zu aromatischem Rauch und verleihen den Speisen den klassischen Grillgeschmack.
- Langlebigkeit Hergestellt aus hochwertigen Edelstahlkomponenten, um einer kontinuierlichen starken Beanspruchung in gewerblichen Umgebungen standzuhalten
- Geringere Wartungskosten Bei Bedarf müssen nur die Brennerabdeckungen ausgetauscht werden, nicht der gesamte Brenner, was die Kosten senkt
- Gleichmäßige Hitze Lavasteine speichern und strahlen Wärme ab und stabilisieren so die Gartemperaturen für zuverlässige Ergebnisse
- Vielseitigkeit Ideal für Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse, bietet Flexibilität für alle Menüs.

DETAILS & OPTIONEN



Unterer Grillrost
Sitzt fest auf dem stabilen Grillrahmen und sorgt für Stabilität und zuverlässigen Halt bei jedem Garvorgang.



Horizontale Stütze mit unterem Grillrost Ermöglicht das gleichzeitige Garen auf mehreren Ebenen und bietet Ihnen mehr Flexibilität und Kapazität bei jedem Grillvorgang.



Feststellschrauben
Sichern die horizontalen Stützen fest an ihrem Platz und gewährleisten so Stabilität und Sicherheit während des Gebrauchs.



Mehrstufiges Garen
Garen Sie auf bis zu fünf Ebenen gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturzonen, sodass Sie verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten können.

ROBATA-GRILL

Einbau



Tischplatte



Tischgerät mit
Beistelltischen



Selbststra
gend



Selbsttragend mit
Seitentischen



Doppelseitige
Robata



Modell	R90D	R90DE*	R90GD
Mit Stromversorgung			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B900 T590 H693		
Preis Euro	4.790	-	6.800

Modell	R90T	R90TE*	R90GT
Mit Stromversorgung			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B980 T686 H700		
Preis Euro	5.340	-	7.350

Modell	R90TT	R90TTE*	R90GTT
Mit Stromversorgung			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B1340 T830 H700		
Preis Euro	6.440	-	8.450

Modell	R90S	R90SE*	R90GS
Mit Stromversorgung			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B980 T686 H1250		
Preis Euro	7.000	-	9.020

Modell	R90ST	R90STE*	R90GST
Mit Stromversorgung			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B1340 T830 H1250		
Preis Euro	8.030	-	12.060

Modell	R120D	R120DE*	R120GD
Angetrieben			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B1360 T590 H693		
Preis Euro	5.670	-	9.700

Modell	R120T	R120TE*	R120GT
Angetrieben			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B 1440 T 686 H 700		
Preis Euro	6.290	-	10.330

Modell	R120TT	R120TTE*	R120GTT
Angetrieben			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B 1800 T 830 H 700		
Preis Euro	7.560	-	11.600

Modell	R120S	R120SE*	R120GS
Angetrieben			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B 1440 T 686 H 1250		
Preis Euro	8.200	-	12.230

Modell	R120ST	R120STE*	R120GST
Angetrieben			
Spannung Watt	-	-	-
Abmessungen mm	B 1800 T 830 H 1250		
Preis Euro	9.470	-	13.500

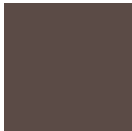
Modell	R120SDST
Angetrieben	
Spannung Watt	-
Abmessungen mm	B 1440 T 1170 H 1365
Preis Euro	13.930

*Elektrischer Robata Erhältlich im Frühjahr 2026

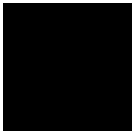
Verfügbare
Standardf
arben



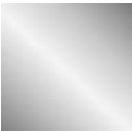
Rot



Braun



Schwarz



Stahl



Anthrazit



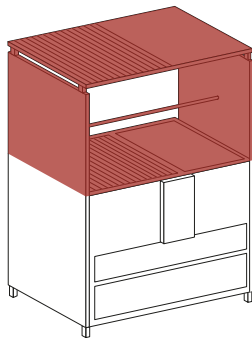
Elektrisc
h



Gas

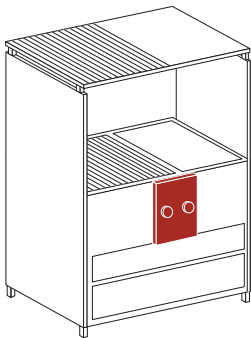
OPTIONAL

Rotisserie
Zusatz



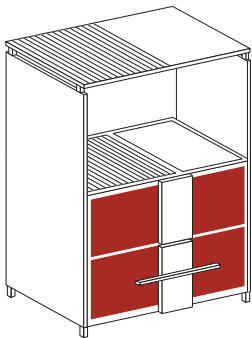
Modell	Preis Euro
R90	3.160
R120	3.370
R120DST	n/a

Elektrische Holzkohle
Zündung und Feuerstelle
Belüftung



Preis Euro
1.900
1.900
1.900

Doppelt
Schubladen



Preis Euro
1.920
2.300
n/a

Unterstützung
Stangen – Paar
2er-Set



Preis Euro
175
196

Rotisserie
Korb Spieß



Preis Euro
309
330

Holzkohle
Anzünder



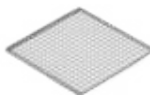
Preis Euro
134

Edelstahl
Spieß – Set
5er-Set



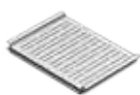
Preis Euro
38

Grill
Gitter



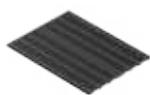
Modell	Preis Euro
R90	113
R120	134

Flach
Grill



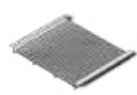
Preis Euro
227
247

Guss
Eisen
Grill-Set



Preis Euro
550
820

Unter
Grill



Preis Euro
227
247

Oben
Grill



Preis Euro
175
196

Set
von der Seite
Tischen



Preis Euro
1.380
1.510

Insula-
ting
Brett



Preis Euro
268
330

Höhe
verstellbar
Grillrost



Preis Euro
2.880
3.040

Rotisserie
Spieß



Preis Euro
206
227

Rotisserie
Hähnchenspieß



Preis Euro
309
360

Modell T und TT
auf verstellbarem
Beine



Preis Euro
52



SEKTION 03

Parilla

Argentinischer Hebe- & Kippgrill — Single & Double, Holzkohle oder Gas, mit Rost-Hebemechanismus.

ab 7.760 €

Listenpreis netto · kleinste Baugröße



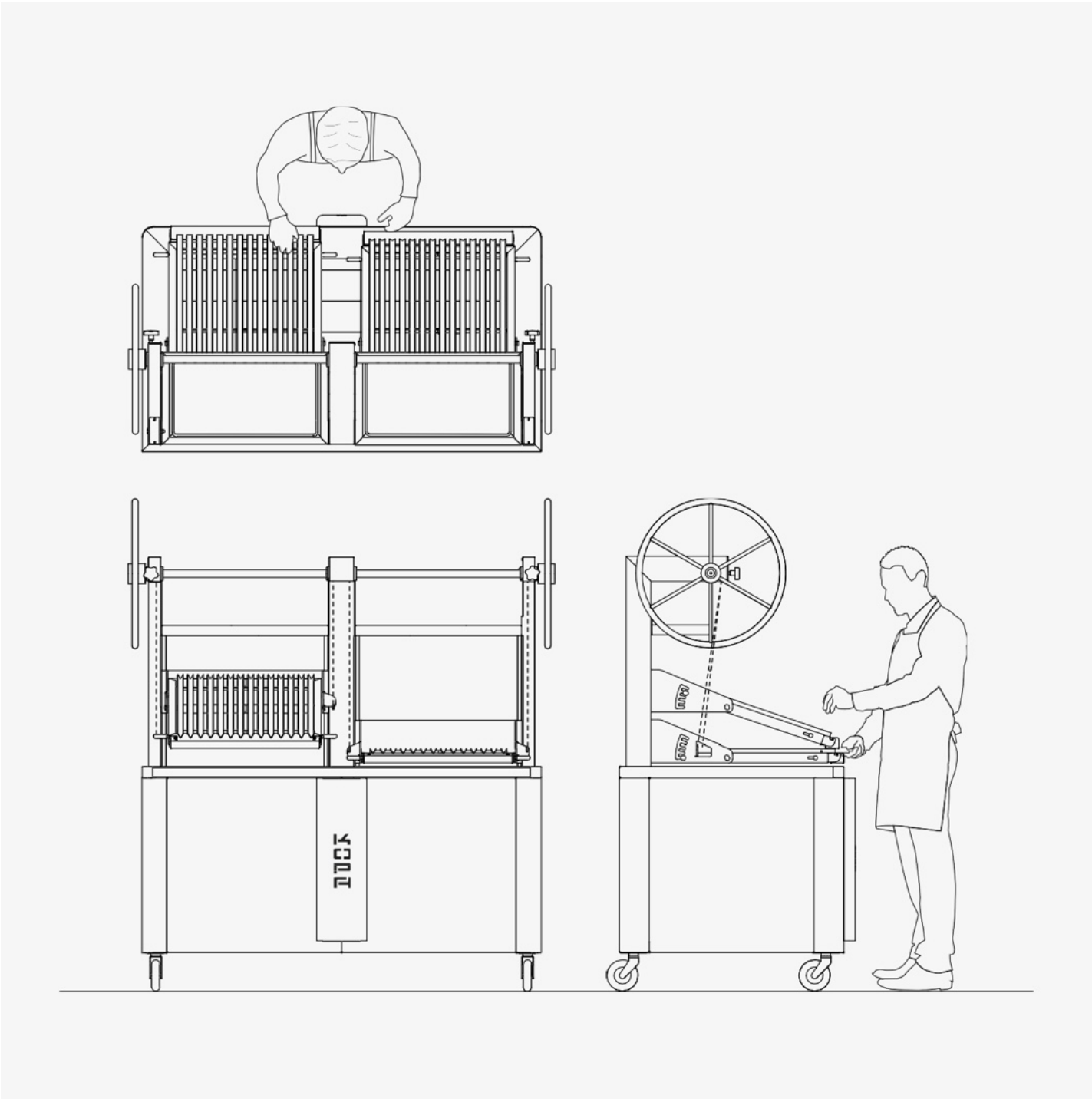
PARILLA



Der **KOPA Parilla ist** ein Grill im argentinischen Stil, der sowohl als Holzkohle- als auch als Gasgrill erhältlich ist und über einen beeindruckenden Hebe- und Kippmechanismus verfügt, der eine unvergleichliche Flexibilität bietet. Mit einer einfachen Einstellung kann der Rost geneigt, angehoben oder abgesenkt werden, um die Gartemperaturen sofort zu regulieren, ohne dass man warten muss, bis die Hitze nachlässt.

EIN STATEMENT IN JEDER KÜCHE

Die KOPA Parilla ist mehr als nur ein Grill – sie ist ein Blickfang. Mit ihrem auffälligen Design und ihrer robusten Konstruktion zieht er überall die Aufmerksamkeit auf sich und macht das Grillen zu einer Performance, die Gäste begeistert und den Umsatz steigert. Er wurde für die anspruchsvollen Bedingungen in Profiküchen entwickelt und vereint Schönheit, Stärke und Funktionalität in einem vielseitigen Gerät.



Präzises Grillen mit Flexibilität

Die Parilla ist sowohl als Holzkohle- als auch als Gasversion erhältlich und mit einem anhebbaaren und neigbaaren Grillrost ausgestattet, der eine unvergleichliche Kontrolle über die Gartemperaturen ermöglicht. Durch einfaches Verstellen des Rosts können Köche die perfekte Hitzeeinstellung finden, ohne die Kohlen zu verschieben oder auf sinkende Temperaturen warten zu müssen. Der Rost kann außerdem um bis zu 25° geneigt werden, sodass die Speisen durch Verschieben von vorne nach hinten auf dem Grill mit unterschiedlicher Intensität gegrillt werden können.

Unübertroffene Vielseitigkeit

Die großzügige Kochfläche und der große Warmhalterost der Parilla machen sie ideal für das Grillen großer Mengen, egal ob drinnen oder draußen. Für noch mehr Flexibilität kann sie mit einem elektrischen Drehspieß zum Braten von Hähnchen, Schweinefleisch oder sogar ganzen Ferkeln ausgestattet werden. Der Benutzer können den Grill als reinen Drehspieß, als reinen konventionellen Grill oder als 50/50-Kombination konfigurieren und so mehrere Funktionen in einem einzigen Gerät nutzen.

Merkmale und Eigenschaften

- Anheben und Neigen des Grillrosts für eine präzise Temperaturregelung
- Herausnehmbare V-Nut-Rostgitter für gleichmäßiges Garen und einfache Reinigung
- Integrierte Auffangschale zur Reduzierung von Stichflammen und zur Verbesserung des Geschmacks
- Feststehender oberer Ablagerost zum Warmhalten oder Vorheizen
- Feuerstelle aus feuerfesten Schamottesteinen
- Robuste Edelstahlkonstruktion für Langlebigkeit
- Hebevorrichtung (vorne, links oder rechts) für ergonomische Bedienung
- Erhältlich als freistehende oder Einbauversion
- Optionale elektrische Rotisserie mit vollständiger, geteilter oder kombinierter Konfiguration
- Anpassbar

Auf Langlebigkeit ausgelegt

Das Herzstück der Parilla ist eine Feuerstelle aus langlebigen Schamottesteinen. Diese Steine speichern und verteilen die Wärme gleichmäßig und sorgen so für gleichmäßiges Garen, während ihre lange Lebensdauer eine zuverlässige Leistung über viele Jahre hinweg garantiert. Der schwere Edelstahlkörper und das robuste Design machen die Parilla zu einem echten Arbeitstier für den professionellen Einsatz.

Durchdachtes Design und hervorragende Ergebnisse

Die V-förmig gerillten Grillroste bieten eine stabilere Kochfläche und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, während sie gleichzeitig den Bratensaft in eine herausnehmbare Auffangschale leiten. Dies reduziert Flammenbildung, verbessert den Geschmack und sorgt für saubereres Fleisch mit weniger Rauchgeschmack. Über dem Hauptrost befindet sich ein feststehender Warmhalterost, auf dem Köche Fleisch problemlos vorwärmen, warmhalten oder ruhen lassen können.

GASBETRIEBENER GEWERBLICHER LAVA-STEIN-PARILLA-GRILL

Unser **gasbetriebener Grill mit Lavasteinsystem** wurde für anspruchsvolle Profiküchen entwickelt und liefert authentische Grillergebnisse bei maximaler Langlebigkeit und Wartungsfreundlichkeit. Dieser aus **hochwertigem Edelstahl** gefertigte Grill kombiniert eine robuste Konstruktion mit der traditionellen Kochleistung, die Köche erwarten.



Hauptmerkmale

Lavastein-Kochsystem. Die natürlichen Lavasteine verteilen die Hitze gleichmäßig über die Kochfläche, fangen Säfte und Aromen ein und sorgen für den authentischen Grillgeschmack und das Aroma, das Gäste lieben.

Hochwertige Edelstahlbrenner. Präzisionsgefertigte Brenner sorgen für eine gleichmäßige, starke Wärmeabgabe und gewährleisten auch in Stoßzeiten eine zuverlässige Kochleistung.

Brennerabdeckungen aus Edelstahl 316 Die aus seewasserbeständigem Edelstahl gefertigten Abdeckungen schützen die Brenner vor Tropfen und Stichflammen, verlängern die Lebensdauer und sorgen für eine effiziente Verbrennung.

Austauschbare Brennerabdeckungen. Die Abdeckungen können einzeln ausgetauscht werden, ohne dass die gesamte Brennerbaugruppe ersetzt werden muss, was die Wartungskosten und Ausfallzeiten reduziert.

Traditionelles Grillerlebnis. Sorgt für eine hervorragende Karamellisierung, attraktive Grillstreifen und einen kräftigen Geschmack mit dem taktilen Feedback, das Köche schätzen.

Vorteile für professionelle Küchen

- Authentischer Geschmack Lavasteine verdampfen Tropfen zu aromatischem Rauch und verleihen den Speisen den klassischen Grillgeschmack.
- Langlebigkeit Hergestellt aus hochwertigen Edelstahlkomponenten, um einer kontinuierlichen starken Beanspruchung in gewerblichen Umgebungen standzuhalten
- Geringere Wartungskosten Bei Bedarf müssen nur die Brennerabdeckungen ausgetauscht werden, nicht der gesamte Brenner, was die Kosten senkt
- Gleichmäßige Hitze Lavasteine speichern und strahlen Wärme ab und stabilisieren so die Gartemperaturen für zuverlässige Ergebnisse
- Vielseitigkeit Ideal für Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse, bietet Flexibilität für alle Menüs

DETAILS & OPTIONEN



Aufsteckbarer Drehspeiß

Elektronisch angetrieben und einfach anzubringen, erweitert er die Vielseitigkeit Ihres Kopa-Parilla-Grills und ermöglicht Ihnen die mühelose und präzise Zubereitung von Braten und vielem mehr.



Grillrost-Hebesystem

Wartungsfreies Design mit Gegengewichtsmechanismus für leichteres Anheben und weniger Radumdrehungen. Mit einer 6 mm starken, geschweißten Edelstahlkette für unübertroffene Festigkeit und Haltbarkeit.



Grillrostbremse

Verhindert unkontrollierte Bewegungen des Rosts und sorgt so für zusätzliche Sicherheit und Stabilität beim Grillen.



Herausnehmbare Fettauffangschale

Fängt den Saft und Tropfen von gegrilltem Fleisch auf und hält Ihren Grill sauberer und wartungsfreundlicher.

PARILLA SINGLE

PARILLA DOUBLE

Parilla Single
Drop In



Parilla Single
selbsttragend



Modell	P100D		P100GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B900	T700	H1765	
Preis Euro	7.760		11.530	

Modell	P100S		P100GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B900	T700	H1975	
Preis Euro	9.110		10.510	

Parilla doppelt
Drop-In



Parilla doppelt
selbsttragend



Modell	DP120D		DP120GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1200	T900	H1765	
Preis Euro	11.610		14.240	

Modell	DP140D		DP140GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1400	T900	H1765	
Preis Euro	12.720		15.980	

Modell	DP120S		DP120GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1200	T900	H1975	
Preis Euro	13.490		16.130	

Modell	DP140S		DP140GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1400	T 900	H 1975	
Preis Euro	14.760		18.020	

Modell	P120D		P120GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1200	T900	H1765	
Preis Euro	9.110		10.110	

Modell	P120S		P120GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1200	T900	H1975	
Preis Euro	10.550		14.520	

Modell	DP160D		DP160GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1600	T 900	H 1765	
Preis Euro	13.780		16.700	

Modell	DP180D		DP180GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1800	T900	H1765	
Preis Euro	14.850		18.520	

Modell	DP160S		DP160GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1600	T900	H1975	
Preis Euro	15.930		18.860	

Modell	DP180S		DP180GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B1800	T 900	H 1975	
Preis Euro	17.200		20.870	

Modell
Angetrieben
Abmessungen mm
Preis Euro

Modell	DP200D		DP200GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B2000	T900	H1765	
Preis Euro	15.910		19.220	

Modell	DP235D		DP235GD	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B2460	T900	H1765	
Preis Euro	21.030		28.170	

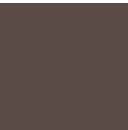
Modell	DP200S		DP200GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B2000	D900	H1975	
Preis Euro	18.460		21.760	

Modell	DP235S		DP235GS	
Angetrieben				
Abmessungen mm	B2460	D900	H1975	
Preis Euro	23.900		31.040	

Verfügbare
Standardf
arben



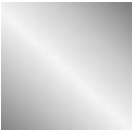
Rot



Braun



Schwarz



Stahl



Anthrazit



Gas

OPTIONAL

Einzelne elektrische Holzkohleanzündung und Feuerstellenbelüftung



Doppelte elektrische Holzkohleanzündung und Feuerstellenbelüftung



Gewürzstation



Offenes Regal



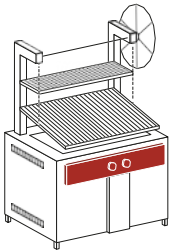
Schubladen



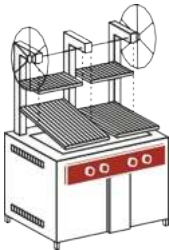
Retro-Look (inklusive Schubladen)



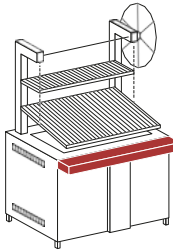
Modell	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro
P100	1.900	3.790	1.290	520	2.060	2.610
P120S	1.900	3.790	1.490	580	2.300	2.860
DP120	1.900	3.790	1.490	580	2.300	2.860
DP140	1.900	3.790	1.690	650	2.600	3.240
DP160	1.900	3.790	1.870	720	2.900	3.640
DP180	1.900	3.790	2.070	800	3.210	4.020
DP200	1.900	3.790	2.280	840	3.380	4.220
DP235	1.900	3.790	2.640	1.240	3.760	4.740



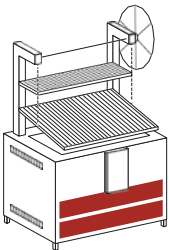
Beispiel für Parilla Einzel P120S mit Holzkohleanzünder und Feuerstellenbelüftung



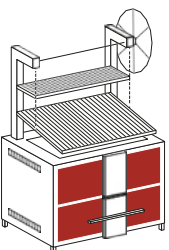
Beispiel für Parilla Doppeltes P120S mit Holzkohleanzünder und Feuerstellenbelüftung



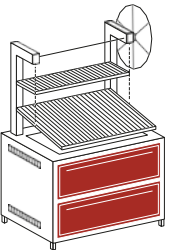
Beispiel für Parilla P120S mit Gewürzstation



Beispiel für Parilla P120S mit Offenes Regal



Beispiel für Parilla P120S mit Schubladen



Beispiel für Parilla P120S in Retro-Look

V-Nut-Grillrost

Grillrost	Preis Euro	Angetrieben
Abdeckungen 1/2	330	
P120	380	
DP120	288	
DP140	309	
DP160	330	
DP180	350	
DP200	360	
DP235	380	

Rundstab-Grilleinsatz

Preis Euro	Angetrieben
370	
410	
340	
350	
360	
380	
390	
410	

Plancha-Grilleinsatz

Preis Euro	Angetrieben
278	
309	
258	
268	
278	
288	
299	
309	

Gusseiserner Grillrost-Einsatzsatz

Abdeckungen 1/2 Grillrost	Preis Euro	Angetrieben
P100	410	
P120	380	
DP120	570	
DP140	680	
DP160	850	
DP180	1.020	
DP200	1.190	
DP235	2.730	

Spießhalter-Einsatz

Preis Euro	Angetrieben
380	
440	
340	
360	
380	
400	
410	
440	

Perforierter Plancha-Grilleinsatz

Preis Euro	Angetrieben
309	
350	
268	
278	
288	
309	
330	
350	

Rotisserie-Aufsatz



Modell	Preis Euro
P100	1.750
P120	1.750
DP120	1.750
DP140	2.060
DP160	2.060
DP180	2.060
DP200	2.060

Glasrückwand



Preis Euro
1.240
1.340
1.340
1.440
1.590
1.800
2.130

Spritzschutz



Preis Euro
1.240
1.340
1.340
1.440
1.590
1.800
2.130

Spritzschutz links oder rechts



Preis Euro
520

Option für Frontrad



Preis Euro
1.130
1,130
2.270
2,270
2,270
2.270
2,270



HOFFMAN / GKT

KOPA · GRILLLÖSUNGEN

SEKTION 04

Hibachi & Yakitori

Kompakte, stilvolle Tischgrills für Live-Cooking — robust für den täglichen Einsatz in der Profiküche.

ab 990 €

Listenpreis netto · Hibachi

Hoffman GKT GmbH · offizielle KOPA-Vertretung, bundesweit



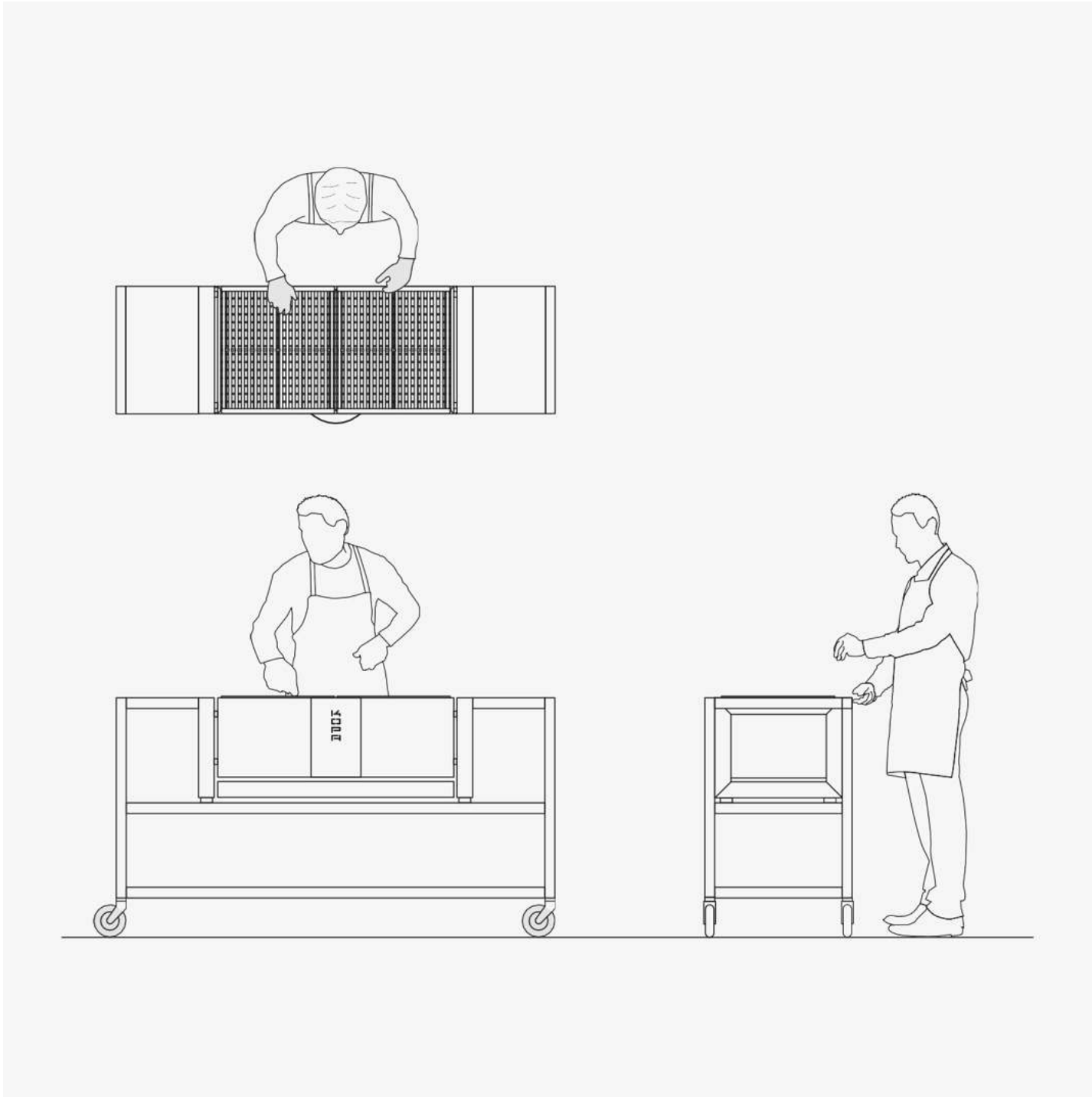
HIBACHI& YAKITORI



KOPA Hibachi- und Yakitori-Grills sind kompakte, stilvolle Tischgeräte, die sowohl für Profiküchen als auch für Live-Cooking vor Gästen konzipiert sind. Der Hibachi Grill ist ein kleiner, aber leistungsstarker japanischer Grill, der sich perfekt für das Kochen auf dem Tisch oder im Freien eignet. Der Yakitori Grill, das größere Pendant zum Hibachi, bietet die doppelte Kochfläche und ist somit ideal für den Einsatz in Großküchen. Sie sind robust und für den täglichen Gebrauch ausgelegt und eignen sich daher gut für die dauerhafte Installation in Catering-Umgebungen, wo Köche gegrilltes Fleisch und Fisch mit authentischem Geschmack und gleichbleibender Qualität servieren können.

KOMPAKTE LEISTUNG, AUTHENTISCHER GESCHMACK

KOPA Hibachi- und Yakitori-Grills sind stilvolle Tischgeräte, die für den täglichen Gebrauch in der Küche oder zum Live-Kochen vor Gästen konzipiert sind. Sie sind klein, aber leistungsstark und bieten authentisches Grillen nach japanischer Art, sind langlebig und einfach zu bedienen.



Auf Leistung ausgelegt

Der Feuerraum besteht aus 5 mm starkem Stahl, der auch unter schwierigsten Küchenbedingungen für stabile Grilltemperaturen und eine lange Lebensdauer sorgt. Durch die isolierte Konstruktion ist der Feuerraum vom Rahmen getrennt, sodass der Grill sicher auf Edelstahltischen aufgestellt werden kann, ohne dass es zu Verfärbungen durch Hitze kommt.

Flexible Zubereitungsmöglichkeiten

Sowohl Hibachi- als auch Yakitori-Grills können mit einer Grillplatte für flaches Garen verwendet oder mit horizontalen Stützen für Fleisch- und Gemüsespieße ausgestattet werden. Der Hibachi ist ideal als kompakter, tragbarer Grill, während der größere Yakitori die doppelte Kochfläche bietet und sich perfekt für den Einsatz in Großküchen oder für permanente Catering-Installationen eignet.

Praktische Merkmale

Feuerraum aus dickwandigem Stahl für stabile Temperaturregelung

Minimale Wärmeübertragung vom Feuerraum auf den Rahmen

Hohe Leistungsabgabe mit gleichbleibenden Ergebnissen

Integrierter Aschenbecher für einfache Reinigung

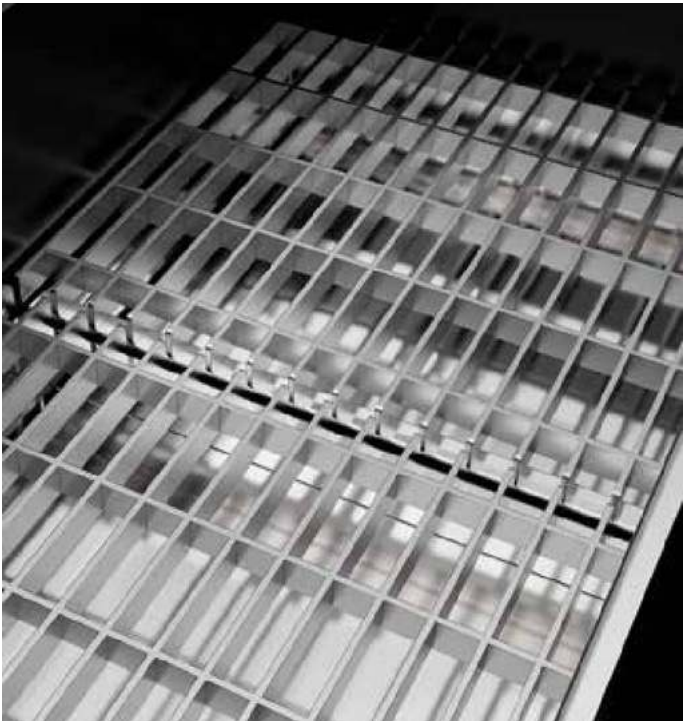
Tragbares Design mit verstellbaren Füßen für Stabilität

DETAILS & OPTIONEN



Robatayaki-Erweiterung

Verwandelt Ihren Hibachi- oder Yakitori-Grill in einen traditionellen Robatayaki und bietet Ihnen noch mehr Vielseitigkeit und authentische Grillmöglichkeiten.



Holzkohlerost mit Aschenbehältern

Integrierte Ascheschalen unter den Holzkohlegittern machen die Reinigung nach jedem Grillen schneller, einfacher und bequemer.



Rotisserie-Zusatz

Dieses für Hibachi- und Yakitori-Grills entwickelte Zubehör verwandelt Ihren Grill in einen Bratgrill und erweitert Ihre Kochvielfalt.



Ein cleveres Vier-Schrauben-System

Das Spacer-Design befestigt den Rahmen am Feuerraum, minimiert die Wärmeübertragung und hält den Rahmen über Jahre hinweg kühl und zuverlässig.

HIBACHI&
YAKITORI

OPTIONAL

Hibachi



Modell	Hibachi
Angetrieben	
Gewicht kg	26
Abmessungen mm	B400 T345 H263
Grillrost mm	290 x 300
Preis Euro	990

Yakitori



Modell	Yakitori
Angetrieben	
Gewicht kg	43
Abmessungen mm	B690 T345 H250
Grillrost mm	580 x 300
Preis Euro	1.490

Robatayaki-
Erweiterung
für
Hibachi & Yakitori



Modell	Preis Euro
Hibachi Ra- O	460
Yakitori Ra- O	500

Rotisserie-
Zusatz für
Hibachi & Yakitori



Modell	Preis Euro
Hibachi Roa- O	770
Yakitori Roa- O	800

Trolley für
Hibachi & Yakitori

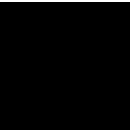


Modell	Preis Euro
Hibachi-Wagen	1.440
Yakitori-Wagen	1.750

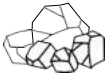
Verfügbare
Standardf
arben



Rot
rZ

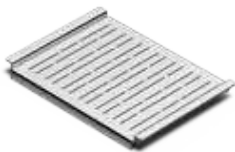


Schwa



Anthrazit

Flacher Grillrost



Modell	Preis Euro
Hibachi-Flachgrill	175
Yakitori-Flachgrill	175

Maschendrahtgrill



Modell	Preis Euro
Hibachi-Gittergrill	113
Yakitori-Gittergrill	113

Spießstangen



Modell	Preis Euro
Hibachi-Spießstangen	155
Yakitori-Spießstangen	155



HOFFMAN / GKT

KOPA · GRILLLÖSUNGEN

SEKTION 05

Grilline

Modulare Front-of-House-Grillstation — frei kombinierbar aus Standard- und Sondermodulen, vier Finishes.

Module ab 9.220 €

Listenpreis netto · je Modul

Hoffman GKT GmbH · offizielle KOPA-Vertretung, bundesweit



GRILLINE



Die **KOPA Grilline** verkörpert die perfekte Kombination unserer fortschrittlichen Grillsysteme, die in einer speziellen Produktreihe für maßgeschneiderte Front-of-House-Stationen vereint sind. Basierend auf einem modularen Konzept

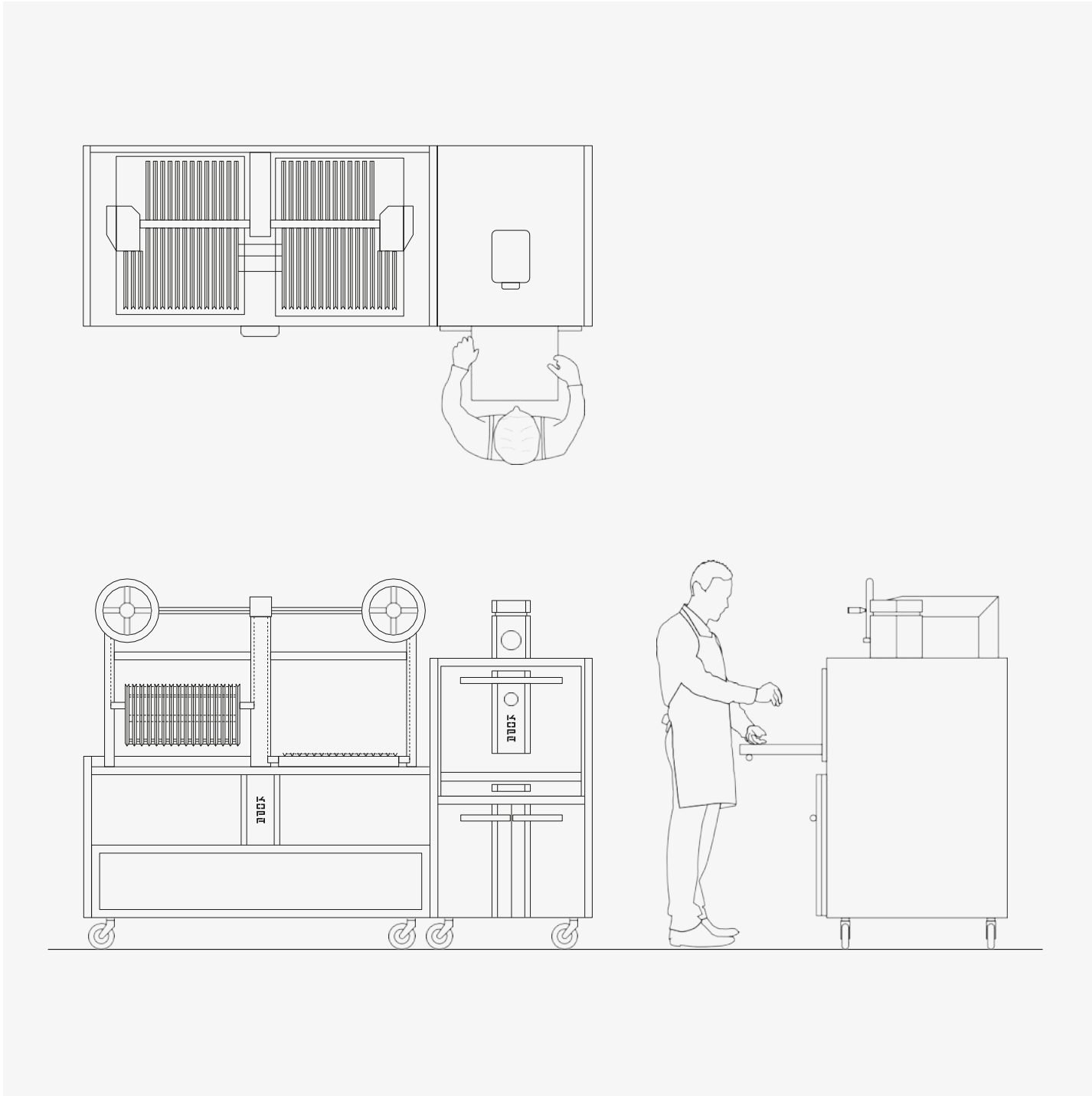
kombiniert standardisierte Komponenten mit vollständig maßgeschneiderten Modulen und bietet Köchen und Planern außergewöhnliche Freiheit sowohl beim Design als auch beim Betrieb.

Das flexible System ermöglicht die nahtlose Integration verschiedener Grilltechnologien – Holzkohle, Gas oder Elektro – neben herkömmlichen Kochgeräten sowie Vorbereitungs-, Ruhe- und Servicestationen, die alle auf die individuellen Anforderungen jedes Projekts zugeschnitten sind.

Von offenen Küchen über Live-Kochstationen bis hin zu luxuriösen Speisekonzepten verwandelt Grilline das Grillen in eine Bühne, auf der Präzision, Leistung und Präsentation harmonisch zusammenkommen.

DIE MODULARE FRONT DER HOUSE GRILLING LINE

Grilline ist unsere spezielle Produktlinie für die Gestaltung **maßgeschneiderter Grillstationen im Gastraum**. wo Leistung auf Präsentation trifft. Grilline basiert auf einem **modularen Konzept** und ermöglicht es Ihnen, standardisierte Elemente mit maßgeschneiderten Modulen zu kombinieren, um so die perfekte Balance zwischen **Kosteneffizienz, Individualität und Funktionalität** zu erreichen.



Modulare Flexibilität

Standardisierte Module gewährleisten schnelle Lieferzeiten und halten die Preise erschwinglich. **Maßgeschneiderte** Komponenten werden nur dort hinzugefügt, wo einzigartige Lösungen erforderlich sind, und bieten maßgeschneiderte Funktionalität ohne unnötige Kosten.

Unbegrenzte Konfigurationsmöglichkeiten Wählen und ordnen Sie die Module in der Reihenfolge, die am besten zu Ihrem Arbeitsablauf und Kochstil passt

Große Auswahl an Modulen

- Holzkohleöfen** für authentischen Rauchgeschmack
- Parilla-Grills** für traditionelles Grillen über offenem Feuer
- Robata-Grills** für präzises, mehrstufiges asiatisches Grillen
- Brot- und Pizzaöfen** für handwerkliches Backen
- Planeten- und klassische Rotisseries** für gleichmäßiges Braten
- Neutrale Arbeitsflächen** für die Zubereitung und das Anrichten
- Gekühlte Unterbauten** für die kalte Lagerung in Reichweite
- Grillplatten und Kochplatten** für flexible Schnellzubereitung
- Mögliche Konfigurationen Module** unbegrenzt

Vorteile für Betreiber

Attraktivität im Gastraum. Die Köche kochen vor den Augen der Gäste und verwandeln die Zubereitung der Speisen in eine Show. Skalierbare Investition. Kombinieren Sie standardisierte und maßgeschneiderte Einheiten, um Ihr Budget zu verwalten und gleichzeitig eine einzigartige Lösung zu erzielen. Vielseitige Designsprache. Mehrere Oberflächenoptionen sorgen für eine nahtlose Integration in jedes Einrichtungskonzept. Betriebliche Effizienz. Intelligente modulare Layouts optimieren den Arbeitsablauf und maximieren gleichzeitig die visuelle Wirkung.

DETAILS & OPTIONEN



Grilline Parilla mit Frontrad Kompaktes Design mit einem Frontrad, das im Vergleich zu herkömmlichen Seitenrädern Platz spart und gleichzeitig von vorne betrachtet ein eleganteres, stromlinienförmigeres Erscheinungsbild bietet.



Grilline Robata
Erweitert die Grilline-Serie um mehrstufiges Grillen und bietet Ihnen damit mehr Flexibilität und mehr Zubereitungsmöglichkeiten.



Nahtlose Modulverbindung
Haarfeine Fugen sorgen für einen nahtlosen Übergang zwischen zwei Modulen und ein elegantes, einheitliches Erscheinungsbild. Für ein noch hygienischeres System können die Fugen auf Wunsch verschweißt werden.



Neigung des Parilla-Grillrosts
Stellen Sie den Winkel des Rosts in fünf Positionen ein, um die Gartemperatur zu regulieren, ohne den Grillrost nach oben oder unten verschieben zu müssen.

GRILLINE-
INSPIRATIONSP
ACKAGES

Grilline
Holzkohleofen &
Robata



Modell	GLK401R90
Leistung	
Abmessungen mm	B 1990 T 900 H 1728
Preis Euro	22.370

Modell	GLK401R120
Angetrieben	
Abmessungen mm	B2450 T900 H1728
Preis Euro	24.120

Modell	GLK501R90
Angetrieben	
Abmessungen mm	B 2190 T 900 H 1688
Preis Euro	25.180

Modell	GLK501R120
Angetrieben	
Abmessungen mm	B12650 T900 H1688
Preis Euro	26.930

Grilline Holzkohleofen
& Einzelne Parilla



Modell	GLK401P100
Leistung	
Abmessungen mm	B 1830 T 900 H 1975
Preis Euro	27.100

Modell	GLK401P130
Angetrieben	
Abmessungen mm	B 2130 T 900 H 1975
Preis Euro	28.340

Modell	GLK501P100
Angetrieben	
Abmessungen mm	B 2030 T 900 H 1975
Preis Euro	29.920

Modell	GLK501P130
Angetrieben	
Abmessungen mm	B 2330 T 900 H 1975
Preis Euro	31.260

Grilline Holzkohleofen
& Doppelte Parilla



Modell	GLK401DP130
Leistung	
Abmessungen mm	B 2130 T 900 H 1834
Preis Euro	32.770

Modell	GLK401DP160
Angetrieben	
Abmessungen mm	B2530 T900 H1834
Preis Euro	35.860

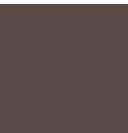
Modell	GLK501DP130
Angetrieben	
Abmessungen mm	B 2330 T 900 H 1834
Preis Euro	35.590

Modell	GLK501DP160
Angetrieben	
Abmessungen mm	B2730 T900 H1834
Preis Euro	38.680

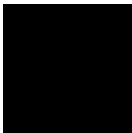
Verfügbare
Standardf
arben



Rot



Braun



Schwarz



Stahl



Anthrazit

GRILLINE-
MODULE

Robata



Modell	GLR90	GLR120
Angetrieben		
Preis Euro std	9.220	10.970
Schubladen	2.370	2.990
Gewürz Station	1.530	1.930

Einzelne Parilla



GLP100	GLP130
13.960	15.300
2.110	2.580
1.290	1.650

Doppelte Parilla



GLDP130	GLDP160
19.620	22.710
2.580	2.940
1.650	2.060

Dreifache Parilla



GLTP200	GLTP300
29.870	36.050
3.400	4.940
2.270	3.300

Churrasco-
Grillspieß



GLCR130
15.040
2,580
1.650

Grill



GLRT100	GLRT160
36.980	41.100
-	-
-	-

Holzkohleofen



Modell	GLK201	GLK301	GLK401	GLK501
Angetrieben				
Preis Euro	9.860	11.370	13.150	15.970

Pizzaofen



B100W	B100G
15.450	18.030

Räuchero-
fen



GLS60	GLS80
11.330	12.880

Grillplatte



GLG80
9.270

Kühlschrank



GLF130DO	GLF1302D	GLF1303D
8.200	8,900	9.600

Neutral
Element



GLN40	GLN60	GLN80	GLN100	GLN120
-	-	-	-	-
2.710	3,080	3,620	4,070	4,340

OBERFLÄCHEN



Das Classic-Finish betont klare Geometrie und raffinierte Proportionen und zeichnet sich durch ein Design aus, das Tradition und Moderne in Einklang bringt. Starke vertikale und horizontale Linien vermitteln ein Gefühl von Ordnung und Präzision, während polierte Details Professionalität unterstreichen. Dieser Look strahlt Selbstbewusstsein, Raffinesse und zeitlose Eleganz aus und eignet sich daher ideal für Konzepte, bei denen Leistung und Stil nahtlos miteinander verschmelzen.



Das Vintage-Finish orientiert sich am traditionellen Ofendesign und umfasst Zierbeschläge, vernietete Details und handwerklich inspirierte Beschläge. Seine handwerkliche Ästhetik vermittelt Langlebigkeit und Authentizität und erinnert an die Romantik des traditionellen Kochens am offenen Herd. Eine natürliche Wahl für Lokale, die Geschichte, Authentizität und handwerkliche Qualität in ihrer offenen Küche hervorheben möchten.



Das Retro-Finish vermittelt mit seinen Anklängen an die Mitte des Jahrhunderts, abgerundeten Formen, weichen Kanten und markanten Beschlägen eine verspielte Nostalgie. Sein einladender Charakter strahlt eine vertraute Wärme aus, die sofort einladend wirkt und dennoch hochfunktional bleibt. Perfekt für Restaurants, die ihren Gästen Charme, Persönlichkeit und Komfort bieten möchten.



Das Brasserie-Finish zeichnet sich durch zeitlose Schlichtheit und ausgewogene Proportionen aus. Mit dezenten Beschlägen und klaren Oberflächen passt es sich nahtlos an eine Vielzahl von Innenräumen an, von modernen Speisesälen bis hin zu klassischen Räumen. Dieser vielseitige Look vermittelt Komfort, Langlebigkeit und universelle Anziehungskraft und ist damit die anpassungsfähigste Option für jede Umgebung.



SEKTION 06

Kamin / FirePlace

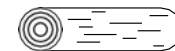
Holzbefeuerte Kochplattform zum Einbau in die Theke — voll konfigurierbar, von Parilla bis Pizzaeinsatz.

projektbezogen

Module & Einbau projektbezogen



KAMIN



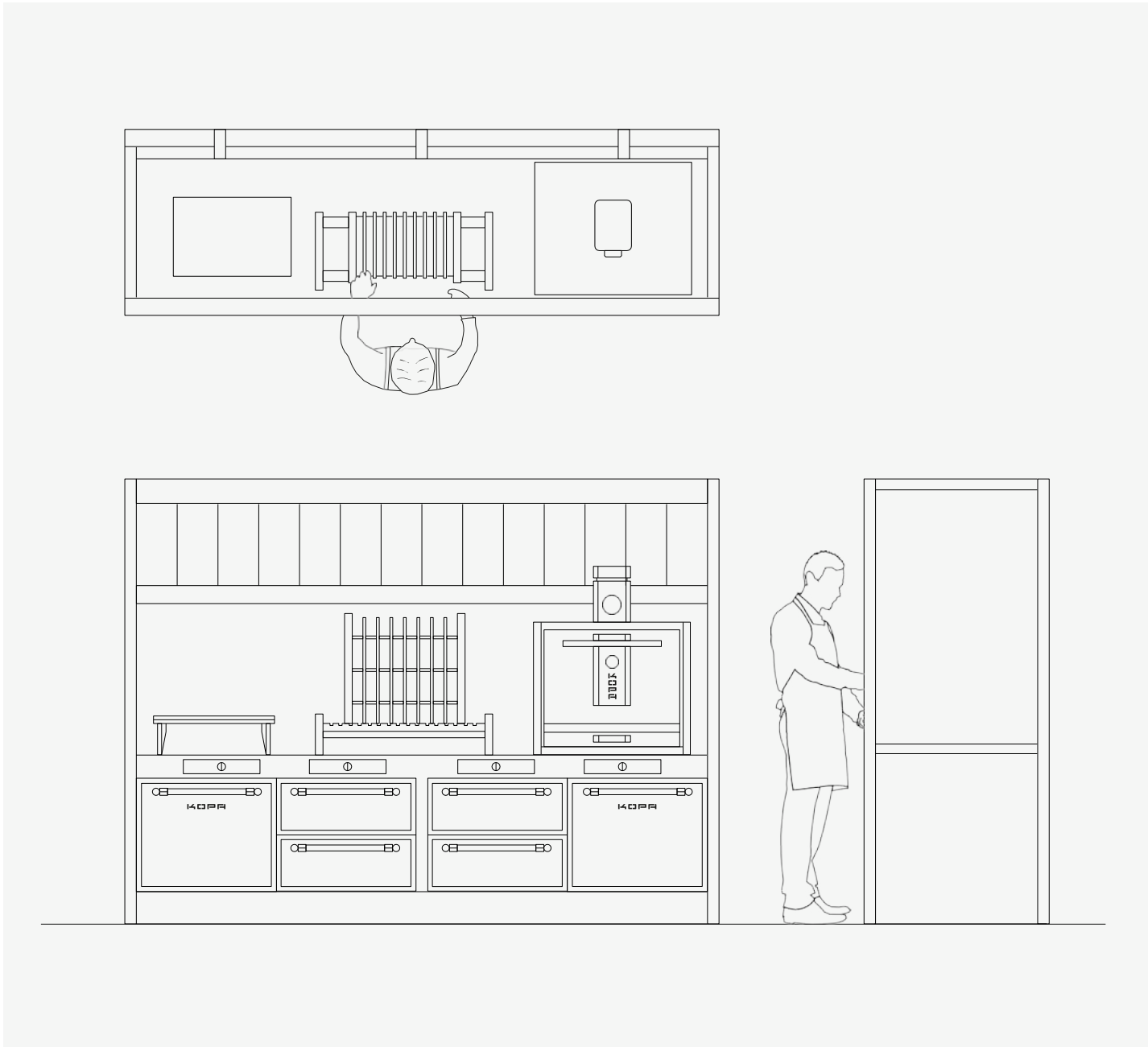
Der **KOPA FirePlace** ist eine eigenständige, modulare Kochplattform, die Foodservice-Beratern und -Betreibern völlige Freiheit bei der Gestaltung einer maßgeschneiderten Kochstation bietet. Er ist vollständig anpassbar und kann so konfiguriert werden, dass er mehrere Kochstile innerhalb eines einzigen Systems unterstützt und sich nahtlos an die Anforderungen jedes einzelnen Service anpasst.

Von Flachgrills und Rotisseries bis hin zu Pizzaöfen und Räucheröfen – der FirePlace ermöglicht es, verschiedene Geräte je nach Bedarf zu integrieren, auszutauschen oder zu kombinieren, was ihn zur idealen Lösung für Küchen macht, die sowohl Flexibilität als auch Leistung benötigen, um mit sich ständig weiterentwickelnden Speisekarten Schritt zu halten.

DIE KUNST DES HOLZBEHEIZTEN KOCHENS

FirePlace ist unser vollständig anpassbares **Holzgrill-System**, das entwickelt wurde, um die alte Tradition des Herdes wieder aufleben zu lassen.

Kochen in der modernen Profiküche. FirePlace lässt sich nahtlos in eine Thekenkonstruktion integrieren und kombiniert den **authentischen Geschmack von Holzfeuer** mit **modularen Kochgeräten** und intelligentem Design für ultimative Flexibilität. Das Herzstück von FirePlace ist eine **in die Theke integrierte Kochstelle**, die von feuerfesten Ziegelwänden an den Seiten und hinten umgeben ist, um die Wärme zu speichern und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Eine optionale Gitterdecke ermöglicht es Köchen, Fleisch, Fisch und Gemüse zum langsamen Räuchern und Braten aufzuhängen – so wird die Kochzeile sowohl zu einem kulinarischen Werkzeug als auch zu einem dramatischen Blickfang.



Modulare Kochgeräte

- Einstufiger Grill** für vielseitiges tägliches Kochen
- Parilla-Grill** für traditionelles Grillen über offenem Feuer
- Robata-Grill** für präzises Kochen auf mehreren Ebenen
- Feuerbox** für kontrolliertes Verbrennen von Holz und Glutmanagement
- Vertikaler Grill** für gesünderes Grillen ohne Rauchentwicklung durch brennendes Fett, das auf die Speisen tropft.
- Plancha** für das Anbraten bei hoher Hitze

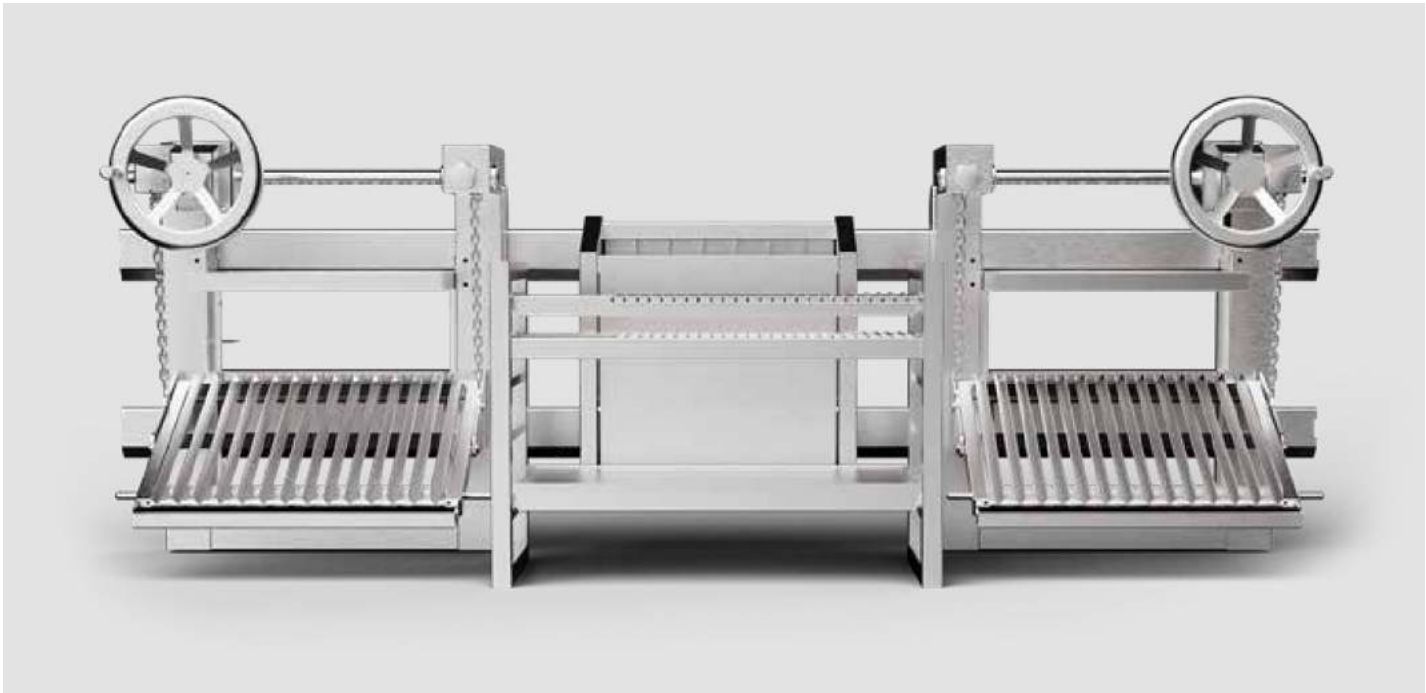
Intelligente Integration in die Arbeitsplatte

- Neutrale oder gekühlte Aufbewahrungsschränke** und Schubladen für Zutaten und Werkzeuge
- Ausziehbare Regale** für Vorbereitungen in der Nähe des Feuers oder „für flexible Ablageflächen“
- Ascheschubladen** für einfache Reinigung
- Zusammenklappbare Frontbarrieren** für Ordnung in der Küche und einfachere Reinigung

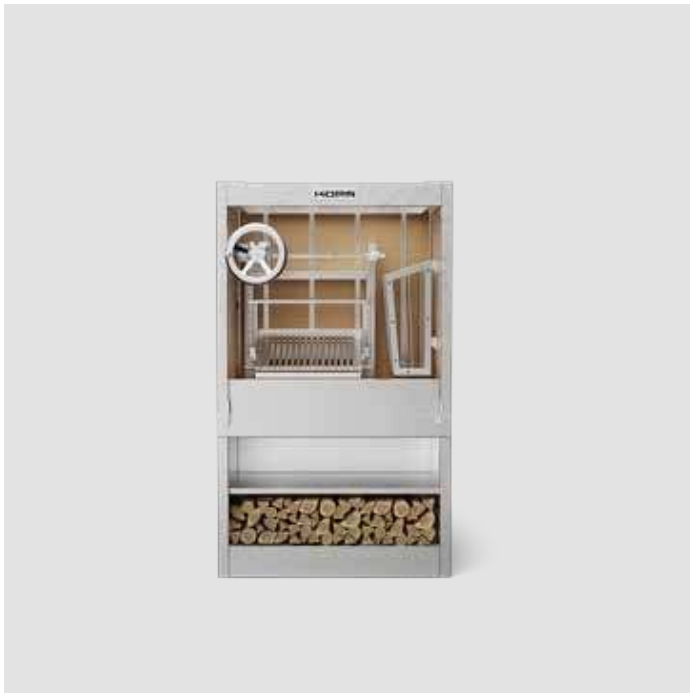
Vorteile für Großküchen

- Vollständige Anpassung Passen Sie das Design an Ihren Raum, Ihr Konzept und Ihren Arbeitsablauf an.
- Authentisches Kochen mit Holzfeuer Verleiht unvergleichlichen Geschmack, Aroma und Spektakel.
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten Mehrere Kochstile in einem System integriert.
- Effizienter Arbeitsablauf Intelligente Thekenfunktionen und Mobilität der Glut für mehr Komfort für den Koch
- Wirkung im Gastraum FirePlace ist nicht nur ein Grill, sondern auch eine kulinarische Bühne, die einen eindrucksvollen Blickfang darstellt.
- Problemlose Installation Wird einbaufertig geliefert, spart Zeit und vermeidet komplexe Bauarbeiten.

BEISPIELE FÜR FIREPLACE



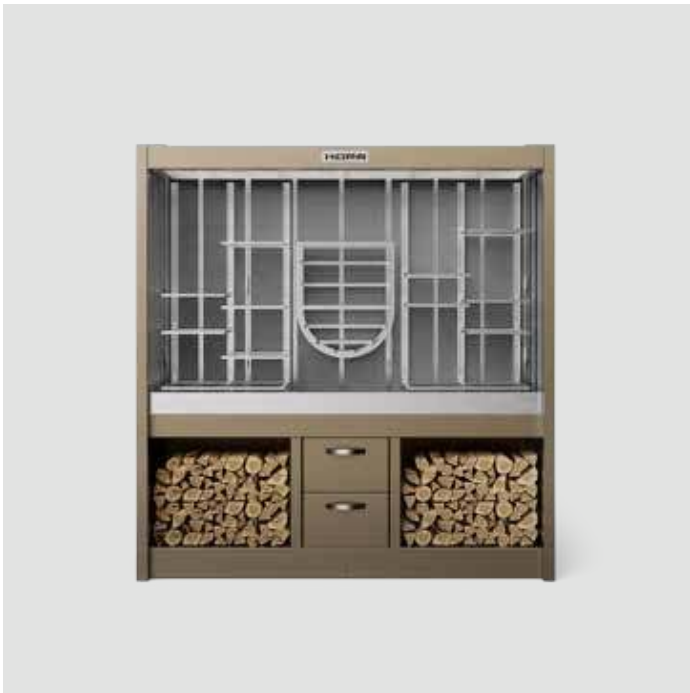
Ein vielseitiger FirePlace, der sich nahtlos in vorhandene Nischen oder Feuerstellen integrieren lässt. Erhältlich mit wandmontierten Rückenschielen oder einem selbsttragenden Rahmen, bringt er das **authentische Erlebnis des Grillens mit Glut** in jede architektonische Umgebung.



Eine kleinere Konfiguration mit einem **klassischen Parilla-Grill und einer seitlichen Feuerbox** für kontinuierliche Glutproduktion. Der offene Stauraum am Sockel hält Holz und Utensilien griffbereit und macht ihn zu einer **effizienten Wahl für kompakte Räume**, ohne Kompromisse bei der Leistung einzugehen.



Dieses Modell mit Doppelfunktion kombiniert einen **Holzofen für Pizza mit einem Parilla-Grill** und einem hinteren Feuerraum. Es ermöglicht Köchen, gleichzeitig Pizza und Grillgerichte zuzubereiten, und bietet **Vielseitigkeit und Wirkung in einem einzigen Gerät**.



Ausgestattet mit einem **zentralen Feuerraum** und zwei unabhängigen Grillsäulen ermöglicht dieser FirePlace das gleichzeitige Garen bei unterschiedlichen Hitzeeinstellungen. Dank integriertem Holzlager und solider Konstruktion ist er ein **äußerst anpassungsfähiges System für den vielbeschäftigten Service**.



Ein FirePlace im Retro-Stil, der **Plancha-Kochen, einen einstufigen Grill und einen Holzkohleofen** kombiniert. Der geschlossene Sockel verfügt über Kühlschubladen und neutrale Stauräume, die für **Kapazität, effiziente Arbeitsabläufe und eine starke optische Präsenz** sorgen.

OPTIONAL

FP Feuerraum
slim



Preis Euro
2.320

FP Firebox



Preis Euro
2.880

FP Parilla



Preis Euro
7.980

FP Robata



Preis Euro
3.350

FP Einstufiger
Grill



Preis Euro
2.090

FP Spießhalterun
g



Preis Euro
2.160

FP Vertikalgrill



Preis Euro
2.730

FP Pfanne



Preis Euro
1.730

FP Pizzaofen Holz



Preis Euro
8.860

FP Pizzaofen Gas



Preis Euro
11.120





SEKTION 07

Custom & Sonderbau

Maßgeschneiderte Grillsuiten — 18 Oberflächen von Edelstahl bis PVD-Bronze, gemeinsam mit Köchen geplant.

projektbezogen

Design & Fertigung nach Konzept



AUF IHRE VORSTELLUNGEN ZUGESCHNITTEN

Wir glauben, dass jede Küche so einzigartig sein sollte wie die Menschen, die sie nutzen. Deshalb bieten wir Ihnen völlige Freiheit bei der individuellen Gestaltung und arbeiten Hand in Hand mit Beratern, Köchen, Betreibern und Innenarchitekten, um Ihre persönlichen Visionen Wirklichkeit werden zu lassen. Was uns auszeichnet, ist nicht nur unsere Handwerkskunst, sondern auch unser Engagement, Lösungen zu entwickeln, die den Charakter und die Anforderungen jedes einzelnen Projekts widerspiegeln. Von der Oberfläche bis zur Form kann jedes Detail individuell angepasst werden.

Jede Lösung kann individuell angepasst werden, um dem Konzept des Küchenchefs, den Vorgaben des Beraters und den Anforderungen des Betreibers perfekt zu entsprechen und so eine wirklich einzigartige Lösung zu gewährleisten.

Unser Team arbeitet während des gesamten Prozesses eng mit den Kunden zusammen und kombiniert Design-Know-how mit viel Liebe zum Detail. Gemeinsam schaffen wir Lösungen, die nicht nur funktional sind, sondern auch das Speiserlebnis verbessern.

BEISPIELE FÜR MASSGESCHNEI DERTE LÖSUNGEN



Retro-inspirierte Kochsuite im Gastraum, die zeitloses Design mit moderner Leistung verbindet und ein unvergessliches, äußerst teilbares Speiseerlebnis bietet.



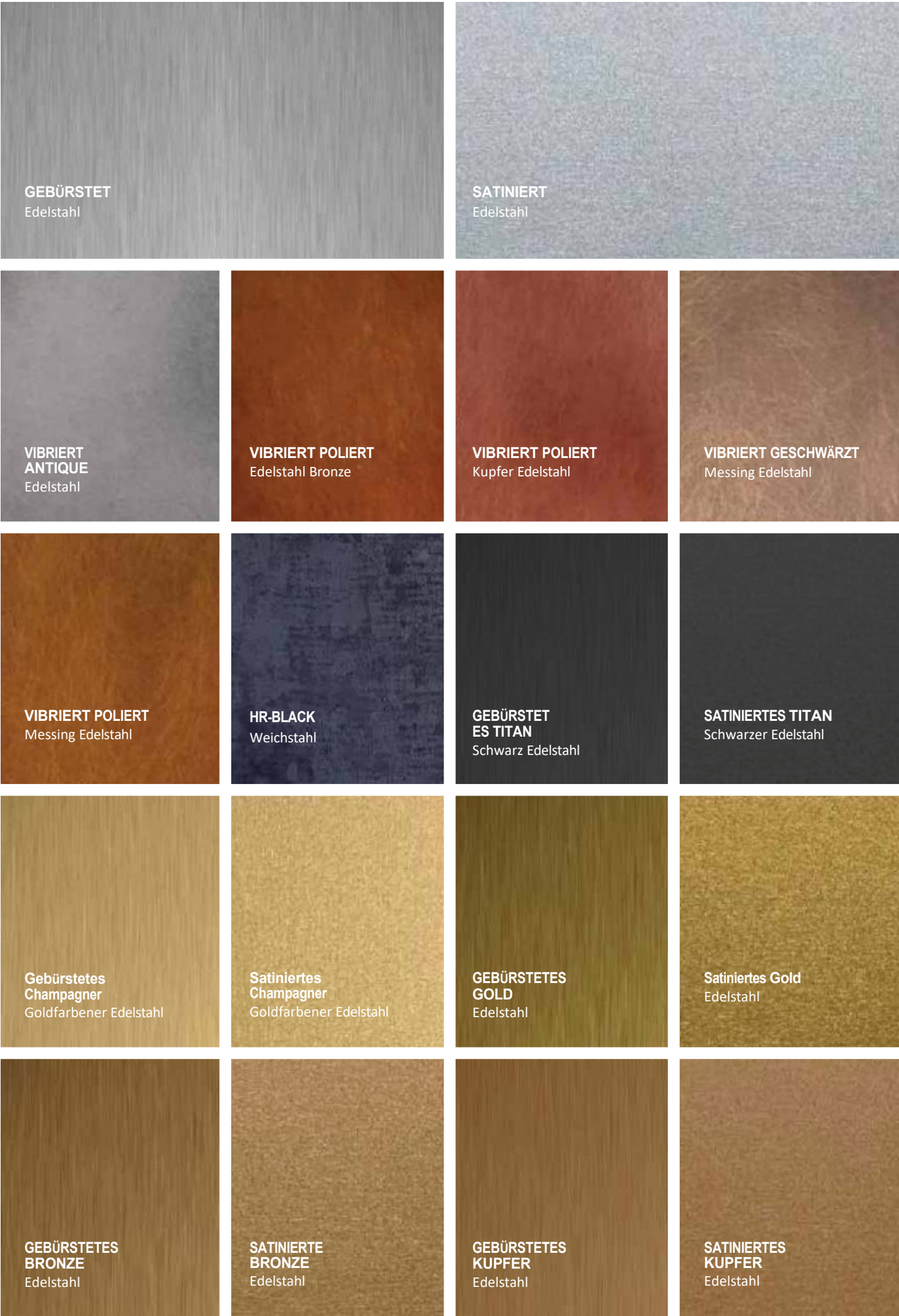
Eine elegante, moderne Monoblock-Grillsuite, die sich durch herausragende Optik, außergewöhnliche Kochleistung und lange Haltbarkeit auszeichnet.



Ein auffälliger runder Grill bildet den Mittelpunkt des Restaurantbereichs – seine imposante zentrale Feuerstelle zieht die Blicke aller Gäste auf sich und schafft einen unvergesslichen Blickfang.



Inspiziert von der Eleganz der gusseisernen Öfen des 19. Jahrhunderts bringt diese Grillserie den Charme der viktorianischen Ära in die moderne Hochleistungsküche.



OBERFLÄCHEN & FARBPALETTE

Bei KOPA ist Leistung nur ein Teil unserer DNA. Unsere Geräte steigern nicht nur die Leistung in der Küche, sondern spielen auch eine wichtige Rolle bei der Innenausstattung und dem Ambiente des Lokals. Unsere Oberflächen reichen von klassischen Edelstahloberflächen über gealterte Galvanisierungen und lebendige PVD-Beschichtungen bis hin zu maßgeschneiderten Oberflächenlösungen.



SEKTION 08

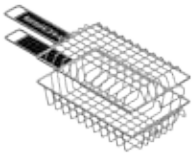
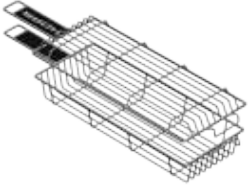
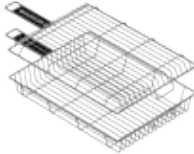
MyChef Zubehör

Werkzeuge, Gusseisen-Kochgeschirr, Grillkörbe, Anzünder & Holzkohle — alles für den täglichen Betrieb.

ab 31 €

Listenpreis netto · Handgerät

GRILLZUBEHÖR

Grillkorb 250 x 160	Grillkorb 400x170	Grillkorb 400x300	Handgerät Grillrost 2035	Schere Zange flach	Schere Zange	Zange
						
Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro
57	57	62	31	82	76	76

Rauchbox für Grillkorb 2516	Räucherbox für Holzkohleöfen	Holzkohle Anzünder	Bürste
			
Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro
200	155	134	65

Poker	Ascheschaufel	Flambadou	Pfannen- und Grillzange
			
Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro
43	43	110	35

PANS

Kochgeschirr PO18 Ø180 mm	Kochgeschirr PL26 Ø260 mm	Kochgeschirr PL30 Ø300 mm
		
Preis Euro	Preis Euro	Preis Euro
38	49	52

Kochgeschirr PL3226 320 x 260 mm	Kochgeschirr PL4231 420 x 310 mm
	
Preis Euro	Preis Euro
52	79

ALLGEMEINES ZUBEHÖR

Schutzhandschuh
e



Preis Euro
65

Schürze



Preis Euro
196

Holzkohle 15 kg



Preis Euro
25

Kopa ist ständig bemüht, seine Produkte und Designdetails zu verbessern. Aus diesem Grund können sich Spezifikationen und Aussehen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Es wurden alle Anstrengungen unternommen, um die Richtigkeit der Informationen in diesem Katalog zu gewährleisten. Kopa kann jedoch nicht für Druckfehler oder Auslassungen haftbar gemacht werden.



MEHR ALS HARDWARE

Service, der den Unterschied macht.

Premium-Grilltechnik braucht mehr als gute Geräte. Hoffman GKT begleitet Fachhandel und Kältetechnik von der Auslegung über die Lieferung bis zur Einweisung — bundesweit, persönlich, aus einer Hand.



Lieferung im Holzverschlag

Transportsicher verpackt für Speditionsversand.
Transportkosten auf Anfrage, projektbezogen kalkuliert.



24 Monate Garantie

Volle Gewährleistung auf Arbeit und Teile — zuverlässig abgewickelt über Hoffman GKT.



Einweisung vor Ort

Optionale Inbetriebnahme und Schulung durch unser Netzwerk an Küchenmeistern — für Betrieb und Endkunde.



Bundesweite Vertretung

Als offizielle KOPA-Vertretung in ganz Deutschland — inkl. Ausschreibungs- und Projektberatung.



INDOOR-BETRIEB GELÖST

Holzkohle im Innenraum? Abluft & Zertifizierung inklusive.

Für den Innenbetrieb von Holzkohleöfen kooperieren wir mit **Halton**, dem Technologieführer für Lüftungslösungen in Innenräumen. Abluft-Projektierung, Zulassung und Zertifizierung laufen über praxiserprobte, zertifizierte Systeme — Ihr Fachbetrieb wird dabei **direkt von Halton betreut**, Hoffman GKT vermittelt und koordiniert.



IHR ANSPRECHPARTNER FÜR KOPA

Sprechen wir über *Ihr Projekt.*

Ob einzelnes Gerät, komplette Grillstation oder Sonderbau — wir beraten Fachhandel und Kältetechnik bundesweit zu Auslegung, Konditionen und Umsetzung.

TELEFON

+49 2224 1236704

Mobil +49 176 84335481

WEB & E-MAIL

www.hoffman-gkt.de

info@hoffman-gkt.de

SITZ

Hoffman GKT GmbH

Bad Honnef · bundesweit tätig



Seriös beziehen: KOPA-Grilllösungen erhalten Sie in Deutschland ausschließlich über Hoffman GKT und autorisierte Fachpartner. Bei vermeintlichen Schnäppchen aus unbekannten Quellen bitte Rücksprache halten.