

Forno a carbone professionale - nero

Prezzo 216.00 Euro

il forno con alimentazione a Carbone che fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti car
[visit website]



Descrizione prodotto

il forno con alimentazione a Carbone che fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Destinato a un ambiente particolarmente esigente quale il settore HORECA, è apprezzato nelle steak house, ristoranti specializzati in carne alla brace, Funziona al 100% con carbone vegetale. Design unico di barbecue coperto. Vari livelli di cottura alla brace. Sportello frontale, leggero e robusto, semplice da maneggiare. Controllo della temperatura attraverso un articolato sistema di tiraggio. La Cottura alla brace di prima qualità: Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche. Maggiore rapidità: È più rapido del 35% rispetto a una griglia aperta. Doppia funzione forno e griglia :Consuma oltre il 40% in meno rispetto a una griglia aperta. Riduzione delle fiamme : Grazie alla notevole riduzione delle fiamme, si evita che gli alimenti si asciughino troppo o si brucino. Migliori condizioni di lavoro : Il cuoco è al sicuro dall'impatto del calore costante. Maggiore igiene: La cenere si raccoglie in un serbatoio ubicato nell'armadio chiuso sottostante alla camera di cottura. Assistenza personalizzata: Disponiamo di una rete di distributori ufficiali e di chef esperti estesa a tutto il mondo, pensata per agevolare la messa in esercizio, garantire consulenza e prestare servizi post-vendita.

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 890 x 825 x 1271

Modello: EMP.PKF-50-S

Tier Price:

