

BroilyGrill

Linea BROILYGRILL: griglie ad alto rendimento che raggiungono **temp. max. 850°C**.

L'intensa **energia ad infrarossi** sviluppata penetra velocemente la carne bloccando i succhi naturali all'interno del prodotto e riducendone il tempo di cottura.

Inoltre la cottura dall'alto riduce drasticamente l'emissione di fumo e odori in ambiente.



BroilyGrill



- **Struttura** interamente realizzata in acciaio inox AISI 304
- **Griglia** in acciaio inox AISI 304 regolabile in altezza su n.5 livelli da mm 152 a mm 52, passo mm 32
- **Nr. 2 bruciatori gas** superiori in ceramica ad alto rendimento temp. 850°C con accensione unica, con rubinetto gas valvolato, termocoppia, pilota, accenditore ripetitivo a batteria.
- **Vaschetta su guide** per contenimento residui di cottura, estraibile contemporaneamente alla griglia di cottura.
- **Vaschetta removibile** posizionata sul fondo della camera di cottura.
- **Fondo camera di cottura** con scarico per facilitare la pulizia.
- **Potenza gas** kW 12,8.
- **Dimensioni esterne** mm 980x450/565x717h.
- **Dimensioni interne** piano cottura mm 700x380.