

Churrascogrill a gas con 3 lati chiusi e 3 bruciatori, griglia 630x530 mm

Prezzo 1,603.00 Euro

Il nuovo concept -churrascogrill a gas- é rivolto al settore della preparazione e cottura della carn
[visit website]

Descrizione prodotto

Il nuovo concept -churrascogrill a gas- é rivolto al settore della preparazione e cottura della carne con vetrina a vista dei vari tagli e pezzature da cuocere davanti alla clientela con forni speciali ad altissime temperature che vanno dai 600°/800°C, per la Steak-House si propone come concept innovativo e rivoluzionario per dare alla clientela qualcosa di nuovo ed esclusivo. Diversi anni di esperienza ci hanno indotto a sostenere che il metodo di cottura é importante tanto quanto il taglio della carne. L'essenziale equilibrio tra qualità e cottura, in aggiunta un mix di spezie, esaltano al massimo il gusto naturale della carne. Con questo sistema di cottura si crea attorno al prodotto una gustosissima crosticina che ne preserva gusto e tenerezza, senza aggiunta di qualsivoglia altro prodotto come olio, sale pepe etc. Nasce una nuova era della preparazione della carne, con questo sistema sarete sempre sicuri di ottenere una perfetta cottura evitando il gusto del bruciato, garantendo un prodotto finito sempre tenero e gustoso. Tutto é derivato da un'esperienza di diversi anni di studi nel settore e da un'ideologia che in america é di secolare tradizione.

Ulteriori informazioni

Capacità: 460x550 mm.
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 800 x 700 x 820
Energia: Gas
KW gas: 12,000
Modello: AJH0021
Kcal: 10324,80
Descrizione magazzino: Magazzino Lainate
Tier Price: