

# UNIVERSO

artisanal grills



## LA GRIGLIA AD INCASSO

# Griglia ad incasso



La gamma di griglie a carbone ad incasso è perfetta per tutti quei locali che hanno un camino o qualsiasi struttura in muratura e desiderano offrire una cucina alla brace, come ristoranti tradizionali, osterie, trattorie, bracerie, “risto-macellerie”, “steak house”, ed in alcuni casi anche per clienti privati.

Dotata del sistema di griglie a 4 regolazioni che consente di poter cucinare a temperature diverse anche i cibi più delicati, oltre che di mantenerli caldi nell’attesa di servirli.

Ogni grigliato viene fornito doppio: utilizzando l’apposita griglia munita di ganci in dotazione è possibile posizionare e bloccare il cibo all’interno. Ciò permette di girare la griglia anziché il cibo durante la cottura ed è particolarmente utile per cibi che tendono ad attaccarsi durante la cottura, quali il pesce.

Le maniglie sono state disegnate e realizzate per garantire una corretta ergonomia di utilizzo da parte dell’operatore. La gamma I (incasso) viene prodotta in 2 versioni: I1 con un grigliato regolabile tramite leva destra o sinistra in base alle preferenze; I2 con due grigliati regolabili singolarmente tramite leva sia a destra che a sinistra.

## CARATTERISTICHE

ACCESSORI	Modello	N. Griglie	Dimensioni Incasso	Dimensioni ingombro
. Cassetti porta cenere a strascico singolo o doppio	I1	1	50 x 60 x 12 cm	60 x 66 x 45 cm
	I2	2	95 x 60 x 12 cm	105 x 66 x 45 cm

Grigliato 45 x 55 cm (I2 x 2)

### Materiali

Realizzata con un braciere in lamiera di forte spessore e un fondo in ghisa con braccio porta griglia in ferro cromato per resistere ad alte temperature. La griglia in acciaio inox Aisi 304 rispetta a pieno le normative più severe (“Moca”, in Italia).