

UNIVERSO

artisanal grills



GRILLE INTÉGRÉE

Grille Intégrée



La gamme de grils à charbon intégrées est parfaite pour tous les endroits qui ont une cheminée ou une structure en maçonnerie et qui souhaitent offrir une cuisine grillée, comme les restaurants traditionnels, les tavernes, les trattorias, les "risto-bouchers", les "steak house", mais dans certains cas aussi pour les clients privés.

Équipé du système de grille à 4 réglages qui vous permet de cuire tous les aliments, même les plus délicats, à différentes températures, ainsi que de les garder au chaud en attendant de les servir.

Chaque grille est livrée en double : en utilisant la grille spéciale munie de crochets fournis c'est possible de placer et de bloquer les aliments à l'intérieur. Cela vous permet de tourner le gril au lieu de la nourriture pendant la cuisson; ça c'est particulièrement utile pour les aliments qui ont tendance à coller pendant la cuisson, comme le poisson.

Les poignées ont été conçues et construites pour assurer une bonne ergonomie d'utilisation par l'opérateur.

La gamme I (encastrable) se décline en 2 versions : I1 avec une grille réglable à l'aide du levier droit ou gauche selon les préférences ; I2 avec deux grilles réglables individuellement par levier à droite et à gauche.

CARACTÉRISTIQUES

OPTIONNEL	Modèle	Grilles N.	Dimensions d'encasté	Dimensions totales
. Tiroirs à cendres à train simple ou double	I1	1	50 x 60 x 12 cm	60 x 66 x 45 cm
. Support pour "arrosticini"	I2	2	95 x 60 x 12 cm	105 x 66 x 45 cm

Gril 45 x 55 cm (I2 x 2)

Materiaux

Fabriqué avec un brasero à plaque épaisse et un fond en fonte avec bras porte-grille en fer chromé pour résister aux températures élevées.

Le gril en acier inoxydable Aisi 304 est entièrement conforme aux réglementations les plus strictes ("Moca", en Italie).