

# UNIVERSO

artisanal grills



## IL TUSCANY

# Griglia a fuoco di legna



Questo prodotto è suggerito per tutti quei locali che desiderano offrire una cucina alla brace, come ristoranti tradizionali, osterie, trattorie, bracerie, “risto-macellerie”, “steak house”, ed in alcuni casi anche per clienti privati. Il Tuscany è stato realizzato in collaborazione con Chef rinomati che hanno consentito lo sviluppo di un prodotto altamente funzionale ed ergonomico, basti pensare al sistema di griglie a 4 regolazioni che consente di poter cucinare a temperature diverse qualsiasi cibo, anche i più delicati, oltre che di mantenerlo caldo nell’attesa di servirlo.

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 alimenti che tendono ad attaccarsi, quali il pesce.

Questo prodotto consente inoltre di controllare l’ossigenazione della brace grazie al sistema di aerazione studiato con cassette porta-cenere a guida, che permettono di modulare l’attraversamento dell’aria sulla parte di brace desiderata, garantendo la possibilità di regolare la temperatura e risparmiare così sul consumo di legna e carbone.

La gamma Tuscany viene prodotta in 3 versioni: 2, 3 o 4 griglie, o in casi particolari personalizzata a progetto.

Nella versione a 2 griglie, è dotata di un solo cassetto porta carbone, mentre nelle versioni a 3 o 4 griglie ne conta 2.

Il Tuscany può essere realizzato completamente in acciaio inox, per integrarsi in qualsiasi tipo di cucina, oppure rifinito con verniciatura realizzata a forno, in qualunque colore si desideri, in modo da essere inserito alla perfezione in tutti i locali.

## CARATTERISTICHE

### ACCESSORI

- . Girarrosto (max 12 polli o piccola porchetta)
- . Luci interne alla cappa
- . Sportello laterale per carico legna
- . Colorazioni fuori standard
- . Cassettoni porta carbone aggiuntivi
- . Applicazione ruote

### Modello

### N. Griglie

### Dimensioni

Tuscany 120	2	121 x 95 x 245 cm
Tuscany 180	3	176 x 95 x 245 cm
Tuscany 230	4	230 x 95 x 245 cm

Con girarrosto la larghezza aumenta di 15 cm  
Grigliato 55 x45 cm

### Materiali

Struttura in acciaio inox 430, lamiera di ferro per i componenti verniciati di 15 decimi, acciaio inox 304 per i componenti a contatto con gli alimenti. Coibentata con lana di roccia e pietra refrattaria.