

UNIVERSO

artisanal grills



TUSCANY W

Grille au feu de bois



Ce produit est recommandé pour tous les lieux qui souhaitent proposer une cuisine grillée, tels que les restaurants traditionnels, les tavernes, les trattorias, les "risto-bouchers", les "steak house" et, dans certains cas, même pour les particuliers.

Le Tuscany W a été créée en collaboration avec des Chefs renommés qui ont permis le développement d'un produit hautement fonctionnel et ergonomique, ça suffit de penser au système de grille à 4 réglages qui permet de cuire n'importe quel aliment à différentes températures, même les plus délicats, ainsi que pour le garder au chaud en attendant de le 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.

Ce produit permet également de contrôler l'oxygénation des braises grâce à la ventilation conçue avec des tiroirs à cendres guides, qui permettent de moduler la traverse de l'air sur la partie désirée des braises, en assurant la possibilité d'ajuster la température et économisant ainsi sur la consommation de charbon.

La gamme Tuscany W est produite en 3 versions : 2, 3 ou 4 grilles, ou dans des cas spéciaux adapté au projet.

Dans la version à 2 grilles, il est équipé d'un seul tiroir à charbon, tandis que dans les versions à 3 ou 4 grilles, il en a 2.

Le Tuscany W peut être réalisé entièrement en acier inoxydable, pour s'intégrer dans tout type de cuisine, ou fini avec de la peinture cuite au four, en différentes couleurs, pour qu'il s'intègre parfaitement dans toutes les types des locaux.

CARACTÉRISTIQUES

OPTIONNEL

- . Rôtisserie (max 12 poulets ou petite porchetta)
- . Lumières à l'intérieur du capot
- . Porte latérale pour le chargement du bois
- . Couleurs personnalisées
- . Tiroirs à charbon supplémentaires
- . Application roues
- . Support pour « arrosticini »
- . Réduction circulaire

Modèle	N. Grilles	Mesures
Tuscany W 2G	2	121 x 95 x 245 cm
Tuscany W 3G	3	176 x 95 x 245 cm
Tuscany W 4G	4	230 x 95 x 245 cm

Avec la rôtisserie, la largeur augmente de 15 cm
Grille 55 x45 cm.

Matériaux

Structure en acier inoxydable 430, tôle de fer pour les composants peints en 15 dixièmes, acier inoxydable 304 pour les composants en contact avec les aliments. Isolation en laine de roche et pierre réfractaire.