

DESCRIPCIÓN

Horno brasa asador de uso rudo alimentado con carbón. Fabricado en acero inoxidable tipo 304 y 310 grado sanitario, con detalles en acero 441 y acero al carbón. Aislamiento térmico en paredes y puerta. Incluye 1 parrilla de cocción, rejillas para carbón, registro inferior, regulador de flujo de aire, termómetro frontal, cortafuegos, capucha, soporte para charolas, pinza y atizador. Gabinete base en acero inoxidable con puertas, entrepaño, charola para cenizas y ruedas con freno.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Construcción durable con mínima cantidad de piezas móviles.
- El aislamiento permite una drástica disminución de uso del carbón, a la vez que reduce el calor en la cocina generado por equipos tradicionales.
- El sistema de 6 pares de guías facilita una mayor producción en un área reducida.
- Cocciones mucho más rápidas y con mejor sazón.
- No requiere gas ni electricidad.
- Control de temperatura por flujo de aire.
- Gabinete con ruedas para facilitar la limpieza.
- Se adapta a cualquier cocina con campana de extracción standard.
- Medidas de parrilla: 838 x 617 mm.
- Producción estimada hasta 175 servicios en hora pico.



OPCIONES Y ACCESORIOS



- Parrilla Tradicional Extra.
- Parrilla Argentina.
- Logo Personalizado en Placa de Inoxidable.
- Color de Puerta a Elección del Cliente.

Modelo EXTRA LARGO, con gabinete standard y ruedas

