

Cod: 38920308

**Tavolo da lavoro in acciaio inox Armadiato Caldo profondità 700 Mm
1000x700x850h mm**



Descrizione

Griglie a carbone professionali

Le griglie a carbone consentono una cottura barbecue e alla griglia di alimenti quali carni, pesce e verdure. Gli alimenti sono poggiati su una griglia in acciaio o ghisa, riscaldata con il calore generato dalla combustione del carbone, posizionato all'interno di pozzetti sotto la griglia.

Come funziona la griglia a carbone?

Il carbone è una delle materie prime utilizzate sin dall'antichità per produrre calore. Nelle griglie a carbone e nei barbecue modulati, il carbone viene fatto ardere all'interno di serbatoi chiusi che non rilasciano schizzi né schegge, per la totale sicurezza durante l'utilizzo.

Il calore risale verso la griglia, in acciaio o in ghisa. La cottura avviene per mezzo del calore e del fumo, ed è pertanto una cottura lenta che protegge le qualità originarie della carne, del pesce o

delle verdure, mantenendo il sapore intatto e ricco.

Materiali e modelli griglie a carbone

La griglia a carbone può essere da incasso, posizionabile sua struttura in muratura, o su mobile, con un vero e proprio barbecue. Alcuni modelli sono dotati di cappa per l'aspirazione del fumo prodotto. La potenza della combustione può essere regolata attraverso manopole esterne.

Come pulire la griglia a carbone

La griglia è composta da due parti: la griglia vera e propria, in acciaio o ghisa, e un braciere, in lamiera di ferro dallo spessore forte. Entrambi possono essere puliti con un panno non abrasivo e un normale detergente da cucina.

Griglie a carbone su Ristoattrezzature

Tutte le griglie a carbone presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1000x700x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità di carico	22 kg
--------------------	-------