

Forno a carbone vegetale ultra compatto,ideale per grigliare,gratinare,arrostire e affumicare, L760xP690xH620 mm - 40/70 coperti

MODELLO: POSEIDONE

Dimensioni esterne

L 760 x P 690 x H 620 mm

7.635,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 760 mm x P 690 mm x H 620 mm
Temperatura d'esercizio	250-300°C
Alimentazione	A carbone vegetale
Dotazione di serie	1 griglia sollevabile in acciaio ino x 560mm x 530 mm; 1 vasca per braci in ghisa;paletta e pinza in acciaio; mensole laterali d'appoggio; terminale per l'espulsione fumi

Materiale struttura	Acciaio ino x
Per uso esterno	Si
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno a carbone ultra compatto L 760 mm x P 690 mm x H 620 mm.

Il **forno a carbone, alimentato a carbone vegetale**, dal design solido e accattivante, è ideato per assicurare **resistenza ed affidabilità in ambienti esterni ed interni.** Il forno a carbone, con la sua robusta struttura **in acciaio spazzolato,** è stato concepito per essere indipendente e di **facile installazione in qualsiasi cucina**. Non necessita infatti di canna fumaria diretta attaccata al forno, ma grazie al terminale parafiamma, può essere posizionato liberamente in totale sicurezza sotto una cappa di aspirazione con tiraggio minimo di 3000-3500 mc/h.

Il forno è uno strumento professionale adatto da utilizzare in ambienti esterni ed interni come griglierie, bracerie, steakhouse, taverne, osterie, trattorie, birrerie, paninoteche, alberghi, mense. **Può essere alimentato a carbone vegetale. La Porta frontale ha vetro temperato e maniglia in acciaio inox**, apertura a ribalta salvaspazio e salvagocce.

Il modello è realizzato con **materiali e lavorazioni di altissima qualità,** in particolare **acciaio inox e ghisa**, è completamente **Made in Italy**,

testato e certificato secondo le normative vigenti. Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox spazzolato, garanzia di robustezza, durata e igiene.

La **griglia** è **realizzata in tondino di acciaio inox da 8 mm**, per garantire una perfetta trasmissione del calore e una cottura uniforme. Consente la vaporizzazione dei succhi, eliminando i grassi in eccesso e conferendo al cibo il classico aroma barbecue. Può essere sollevata per la gestione della brace e rimossa per la pulizia.

Il forno è perfetto per la cottura di alta qualità diretta, indiretta e a bassa temperatura, in quanto preserva le proprietà organolettiche degli alimenti e mantiene la morbidezza dei cibi, esaltando il gusto, l'aroma della cottura alla brace evitando il rischio di carbonizzazione.

La vasca di contenimento per la brace, posto sotto la griglia, è **in ghisa** per assicurare la massima resistenza e la perfetta distribuzione del calore. Nel funzionamento può essere caricato direttamente con carbone vegetale (carbonella). La cenere è facilmente recuperabile per una rapida pulizia dal **cassetto raccogli cenere estraibile**, per una veloce pulizia a fine servizio.

Il **Terminale parafiamma** pensato per una facile installazione sotto la cappa di aspirazione di qualsiasi cucina, per assicurare la corretta espulsione dei vapori di cottura, riducendo al minimo la propagazione degli odori e del fumo nell'ambiente circostante. Dispone di un camino superiore che ne facilita il tiraggio. **La Valvola regolazione temperatura e termometro di controllo** permettono la cottura a temperature precise.

Il forno può essere alimentato a carbone vegetale (carbonella), il quale assicura un maggiore potere calorifero, una doppia durata e un notevole risparmio economico e di tempo. Può essere innescato mediante accendi carbone (liquidi o solidi) o legnetti.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA SOLLEVABILE IN ACCIAIO INOX 560 mm X 530 mm;

- 1 VASCA PER BRACI IN GHISA;

- PALETTA E PINZA;

- TERMINALE PER L'ESPULSIONE FUMI.

CARATTERISTICHE:

Tempo di accensione 20 min.;

Griglia di cottura in acciaio inox, sollevabile per la gestione della brace e completamente rimovibile per il lavaggio;

Pozzetto per la brace in ghisa (resistente alle alte temperature);

Alimentazione a carbone;

Carica massima carbone 3 Kg;

Tempo di accensione 20 minuti;

Temperatura consigliata 250-300°C;

Durata media carica 2-3 h;

N° coperti 40-70;

Lavaggio e pulizia 15 minuti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA