

Φούρνος Ξυλοκάρβουνου 75 Κουβέρ - Roaster 56



SKU: 31264

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Λειτουργεί αποκλειστικά με κάρβουνο
- ✓ Περιλαμβάνει σύστημα αερισμού για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας
- ✓ Διασφαλίζει τέλεια υφή και γεύση σε όλα τα είδη φαγητού (κρέας, ψάρι, λαχανικά κ.ά.)
- ✓ Roaster Biokan Ελληνικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Ξυλοκάρβουνου 75 Κουβέρ - Roaster 56

Ο Φούρνος Ξυλοκάρβουνου Roaster 56 είναι ο συνδυασμός μιας επαγγελματικής ανοιχτής σχάρας και ενός φούρνου. Χρησιμοποιείται από τους πιο εξειδικευμένους σεφ σε όλο τον κόσμο, καθώς δίνει μοναδική γεύση σε όλα τα είδη φαγητού, ενώ ταυτόχρονα αυξάνει την παραγωγικότητα της κουζίνας. Είναι ο τέλειος επαγγελματικός εξοπλισμός ψησίματος για όλα τα καταστήματα εστίασης, όπως παραδοσιακά εστιατόρια, ταβέρνες, ξενοδοχεία, μπιστρό-καφετέριες κ.λπ. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα κρέας, ψάρι, κοτόπουλο, μπιφτέκια, μπριζόλες, ορεκτικά κ.α. Είναι 35% πιο γρήγορος από μια ανοιχτή παραδοσιακή ψησταριά.

Ο Φούρνος Ξυλοκάρβουνου Roaster κάνει τη διαφορά στην εμπορική κουζίνα!

Ταχύτητα: Είναι πιο γρήγορος από μια ανοιχτή ψησταριά.

Ποιότητα: Απόλυτα γευστικά και ζουμερά φαγητά με μοναδική υφή. Τέλεια ψητά κρέατα, ψάρια και λαχανικά αλλά και ιδανικά μαγειρεμένα φαγητά.

Οικονομία: Είναι συνδυασμός ανοιχτής ψησταριάς και κλειστού φούρνου. Το ενσωματωμένο σύστημα διπλού εξαερισμού για τη ρύθμιση της ροής του αέρα οδηγεί σε χαμηλότερη κατανάλωση άνθρακα.

Ευκολία: Ο Φούρνος Ξυλοκάρβουνου Roaster 56 είναι σχεδιασμένος για να είναι λειτουργικός. Οι εύκολα αποσπώμενες σχάρες, το συρτάρι συλλογής στάχτης και ο λιποσυλλέκτης είναι μόνο μερικά από τα χαρακτηριστικά που τον καθιστούν εύκολο στη χρήση και τον καθαρισμό του.

Ασφάλεια: Αποτρέπει την έκθεση του σεφ σε συνεχή ζέστη. Το ειδικά σχεδιασμένο καπέλο πυρόφρενο μειώνει τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

Ο Φούρνος Ξυλοκάρβουνου 75 Κουβέρ είναι ένα προϊόν φτιαγμένο για να ικανοποιεί τις ανάγκες του πολύ απαιτητικού τομέα της μαζικής εστίασης. Είναι μία συσκευή που κάθε εστιατόριο πρέπει να έχει.

Δείτε [εδώ](#) μεγάλη ποικιλία από επαγγελματικούς φούρνους με ξυλοκάρβουνο.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Λειτουργεί αποκλειστικά με κάρβουνο
 - Έχει διάφορα επίπεδα ψησίματος
- Περιλαμβάνει σύστημα αερισμού για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Διασφαλίζει τέλεια υφή και γεύση σε όλα τα είδη φαγητού (κρέας, ψάρι, λαχανικά κ.ά.)
- Περιλαμβάνει: σετ καμινάδας (φλογοκρύπτης με ρυθμιστή αέρα), 1 τσιμπίδα AISI 304, 2 ανοξειδωτες σχάρες ψησίματος AISI 304, άνω σχάρα
 - Διαθέτει αποσπώμενες σχάρες, συρτάρι συλλογής στάχτης και λιποσυλλέκτη
 - Διατίθεται και επιδαπέδιο μοντέλο (κωδ. ROC, ύψος 191 cm)
- **Roaster-Biokan** Ελληνικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Κουβέρ:	75
Θερμοκρασία:	250°-350°C
Βάρος:	200 kg
Κατανάλωση Κάρβουνου*:	10-12 kg/ημέρα
Εξαγωγή Καπνού*:	2100 m3/ώρα
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	76,5 x 71 x 127 cm

* Αυτές οι ποσότητες έχουν υπολογισθεί κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν κατά πολύ εάν χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή μπρικέτα και ανάλογα με την ποιότητά τους.

Προαιρετικά



Σκαλιστήρι



Τσιμπίδα



Τραπέζι



Σχάρα ψησίματος



Φτυάρι στάχτης



Ξύστρα σχάρας