

I ❤ Beefgrill



I



Beefgrill





I ❤ Beefgrill

Non c'è amore più sincero
che l'**amore per il cibo.**

GEORGE B. SHAW

Rapidità/Potenza/Bassi consumi

NOVITÀ CULINARIA

Attraverso il nuovo sistema di cottura, RIZZATO, lancia nel settore culinario una linea di forni innovativi nati da una cultura secolare americana e attraverso diversi anni di studi ed esperienza nel settore abbiamo potuto mettere a punto questo sistema tecnologico che permette di raggiungere risultati in cucina sbalorditivi.



Beefgrill

Dimensioni LxPxH 448 x 260 x 323 h cm.

(VAC) 230 - kW 1,00 Max 3,00 - 13 Kg.



Dimensioni (cm) LxPxH 900 x 500 x 450h cm.

V 400-3N+T / Kw 5+5 Total 10 / Peso 63 Kg



I ❤ Beefgrill

Il nuovo « concept » é basato e concepito nel settore della preparazione e cottura della carne con vetrina a vista dei vari tagli e pezzature di carne da cuocere davanti la clientela con dei forni speciali ad altissime temperature che vanno dai 600°/800°C, il corner Steak-House completo con un design appropriato, si propone come concept innovativo e rivoluzionario per dare alla clientela qualcosa di nuovo ed esclusivo.

Diversi anni di esperienza ci hanno indotto a sostenere che il metodo di cottura é importante tanto quanto il taglio della carne, l'essenziale equilibrio tra qualità e cottura, e in aggiunta al nostro mix di spezie esaltano al massimo il gusto naturale della carne con una gustosissima crosticina intorno preservando il gusto e la tenerezza interna della carne e senza aggiunta di qualsivoglia altro prodotto come olio, sale pepe etc..

Nasce una nuova era della preparazione della carne, con questo sistema sarete sempre sicuri di ottenere una perfetta cottura evitando il gusto del bruciato, garantendo un prodotto finito sempre tenero e gustoso.

Tutto é derivato da un'esperienza di diversi anni di studi nel settore e da un'ideologia che in america é di secolare tradizione, abbiamo potuto mettere a punto questo nuovo e tecnologico metodo che permette di raggiungere risultati nel settore food alquanto innovativi e sbalorditivi

Questo nuovo sistema vi consente un metodo di cottura vincente, con risultato garantito, lasciando senza parole il cliente più esigente.

Per ulteriori informazioni consultare il sito dell'azienda dedicata a questa novità assoluta. **WWW.BEEFGRILL.EU**

FR

Rapide/Puissant/Faible consommation d'energie

NOUVEAUTE' CULINAIRE

A travers le nouveau système de cuisson, RIZZATO lance dans l'art culinaire, une ligne de fours nouvelle génération, issue de la culture américaine traditionnelle. De nombreuses années d'études et d'expériences dans le domaine, font que la technologique Beefgrill permet aujourd'hui d'obtenir des résultats étonnantes et exceptionnelles en terme de cuisson et de goût, pour les viandes, les poissons.



Beefgrill

Dimensioni

LxPxH 448 x 260 x 323 h cm.

(VAC) 230 - kW 1,00 Max 3,00 - 13 Kg.



Dimensioni (cm) LxPxH 900 x 500 x 450h cm.

V 400-3N+T / Kw 5+5 Total 10 / Peso 63 Kg



I ❤ Beefgrill

Les dernières innovations dans la gastronomie

Le nouveau «concept» est fondé et développé dans le domaine de la préparation et la cuisson de la viande, exposant dans une vitrine les différentes coupes et morceaux à cuire devant les clients avec des fours spéciaux à des températures extrêmement élevées, allant de 600 ° / 800 ° C , le coin Steak-House avec une conception appropriée, c'est un concept innovant et révolutionnaire pour donner aux clients quelque chose de nouveau et exclusif.

Plusieurs années d'expérience nous ont permis de faire valoir que la méthode de cuisson est tout aussi importante que la coupe de viande, l'équilibre essentiel entre la qualité et la cuisson, et en plus avec notre mélange d'épices pour rehausser la saveur naturelle de la viande aux maximum, en ce formant une croûte délicieuse autour pour préserver le goût et la tendreté, sans l'ajout d'aucun autre produit comme l'huile, le sel, le poivre, etc ...

C'est une nouvelle ère de cuisson des viandes, avec ce système, il vous sera toujours sûr d'obtenir une cuisson parfaite et éviter le goût de brûlé, assurant un produit fini toujours tendre et savoureux.

Tout est dérivé d'une expérience de plusieurs années d'études dans le domaine et par une idéologie qui est en Amérique une tradition séculaire, nous avons pu développer ce procédé nouveau et technologique qui permet d'obtenir des résultats dans le secteur alimentaire plutôt innovants et superbes.

Ce nouveau système vous permet de gagner en méthode de cuisson, avec des résultats garantis, ne laissant aucun mots pour les plus exigeants.

Pour plus d'informations, visitez le site de la société dédié à cette nouveauté **WWW.BEEFGRILL.EU**

EN

Fast/Power/Low energy

NEW IN CULINARY!

With its new cooking system, Rizzato launches in the culinary field a line of innovative ovens born from a centuries-old American tradition. Several years of studies and experience on the field enabled us to structure this technological system which allow to gain extraordinary results in the kitchen.



Beefgrill

Dimensioni LxPxH 448 x 260 x 323 h cm.
(VAC) 230 - kW 1,00 Max 3,00 - 13 Kg.



Dimensioni (cm) LxPxH 900 x 500 x 450h cm.
V 400-3N+T / Kw 5+5 Total 10 / Peso 63 Kg



I ❤ Beefgrill

The latest innovations in gastronomy

The new "concept" is based and developed in the field of preparation and cooking of meat, exposing in a showcase various cuts and pieces to cook in front of customers with special ovens at extremely high temperatures, up to 600 ° / 800 ° C, the corner Steak-House with appropriate design, it is an innovative and revolutionary concept to give to the customers something new and exclusive.

Several years of experience have allowed us to argue that the method of cooking is just as important as the cut of meat, the essential balance between quality and cooking, and more with our blend of spices to enhance the natural flavor meat to the maximum, in forming a tasty crust around to preserve the taste and tenderness, without the addition of any other product like oil, salt, pepper, etc ...

This is a new era in baking meat, with this system, you will always be sure to get a perfect cooking and avoid burning taste, ensuring tender and flavorful finished product.

Everything is derived from an experience of many years of study in the field and by an ideology that is an old tradition in America, we have developed this new and technology process that can achieve results in food sector rather innovative and superb.

This new system allows you to gain cooking method, with guaranteed results, leaving no words for the most demanding.

For more information, visit our website, the company dedicated to this absolute novelty. **WWW.BEEFGRILL.EU**

DE

Geschwindigkeit/Leistung/Geringer Stromverbrauch

TECHNISCHE RAFFINESSE FÜR GENUSSVOLLE KULINARIK

Aufbauend auf die langjährige Praxis und Erfahrung im technisch - kulinarischen Bereich, präsentiert die Firma RIZZATO mit ihrem neuen Kochsystem eine Linie von innovativen Öfen, die sich auf die hundertjährige amerikanische Tradition des Fleischgenusses stützt. Durch unsere Erkenntnisse haben wir die Technologie der Öfen auf den neuesten Stand gebracht und garantieren somit außergewöhnliche kulinarische Ergebnisse.



Beefgrill

Dimensioni LxPxH 448 x 260 x 323 h cm.
(VAC) 230 - kW 1,00 Max 3,00 - 13 Kg.



Dimensioni (cm) LxPxH 900 x 500 x 450h cm.
V 400-3N+T / Kw 5+5 Total 10 / Peso 63 Kg



I ❤ Beefgrill

Die neuesten Innovationen in der Gourmet-Küche

Das neue « Konzept » basiert auf dem System der Showküche, bei dem die Zubereitung und das Kochen des Fleisches der verschiedenen Schnitte und Fleischstücke, geschützt durch eine Vitrine- direkt vor dem Kunden von stattent geht. Dabei kommen Öfen mit einer Temperatur von 600-800°C zum Einsatz. Das Design des neuen „Corner Steak-House“ ist innovativ und revolutionär zugleich und bietet dem Kunden eine exklusive Neuheit.

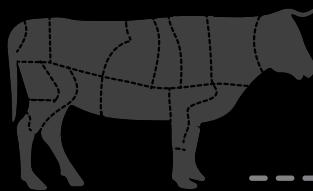
Unsere jahrelange Erfahrung auf diesem Gebiet hat uns gezeigt, dass die Methode des Kochens genauso wichtig ist, wie der Schnitt des Fleisches, es also darum geht, die Balance zu finden zwischen der Qualität und dem Grillen. Dazu kommt unsere Gewürzmischung, die den natürlichen Geschmack des Fleisches vollendet und eine geschmacksvolle Kruste entstehen lässt, wobei der Kern im inneren saftig und zart bleibt. Dabei kann auf weitere Zutaten wie Öl, Salz oder Pfeffer getrost verzichtet werden.

Mit diesem System wird eine neue Ära der Zubereitung von Fleisch eingeläutet, denn es kann immer eine perfekte Garzeit erzielt und Verbrennungen ausgeschlossen werden. Somit garantiert Ihnen das neue System ein zartes und geschmacksvolles Endprodukt.

Inspiriert von der jahrelangen Erfahrung, dem Studium dieses Bereiches und dem Einfluss der jahrhundertealten amerikanischen Tradition, sind wir in der Lage mit dieser neuen Technologie unserer Methode im Food-Sektor zu einem innovativen und erstaunlichen Ergebnis zu gelangen.

Dieses neue System ermöglicht Ihnen eine gewinnende Kochmethode mit garantiertem Resultat zu erreichen. Unser neues Konzept wird Ihre anspruchvollsten Kunden vor lauter Genuss sprachlos werden lassen.

Um mehr von unserer Neuheit zu erfahren, besuchen Sie das Unternehmen auf folgender Website: **WWW.BEEFGRILL.EU**



I ❤ Beefgrill

RIZZATO sarl

Consulting & Creating Food & Beverage s.a.r.l.
91 Rue du Faubourg Saint Honoré – 75008 PARIS (France)
Tel. +33 (0) 6 20 43 05 05 www.beefgrill.eu - info@beefgrill.eu
S.A.V. Tel.+33 (0) 7 85 75 58 38 - roberto@beefgrill.eu