



BEEFGRILL XL Speciaux Côte de Bœuf

DIM. 450X260X370H cm

POWER HEAT 500/600C°

GRILL 320X250 cm

V 220

KW 1+2 TOTAL KW 3

KG. 13

Web : www.beefgrill.eu

Mail : info@beefgrill.eu

roberto@beefgrill.eu

Détails techniques pour l'opérateur

Le four simple a une capacité d'environ 20/25 couverts par service

Capacité maximale de cuisson de la grille: 4 steaks ou entrecôtes de 300/350 g. avec une épaisseur d'environ 3 cm ou une Côte de Bœuf de 1,0 - 1,5 kg

La capacité de pièces qu'il est possible d'introduire dépend des dimensions des viandes

Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de cuisson désiré saignant, à point etc... et évidemment par la nature des morceaux de viande.

La grille peut être placée sur quatre différents niveaux de hauteur

L'épaisseur maximale de la pièce de viande à cuire ne peut excéder les 10 cm, étant donnée la taille de l'espace de cuisson

Conseil: les meilleurs résultats sont obtenus avec les viandes légèrement plus riches en graisse, celle ci fond complètement aux hautes températures, ce qui rend les viandes beaucoup plus savoureuses