

IT

I  Beefgrill
Big

IF YOU LOVE MEAT, YOU LOVE Beefgrill®

NOVITÀ CULINARIA !

Rapidità / Potenza / Bassi consumi

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.

Caratteristica principale: cottura ad altissime temperature: (*600/800°C)

USO PREVISTO

La presente apparecchiatura è destinata esclusivamente alla cottura di cibi ad uso professionale.



Brevetto depositato IT 2012 - PCT 2013

INDICAZIONI GENERALI

L'APPARECCHIATURA ELETTRICA MOD. "Beefgrill" È REALIZZATA IN CONFORMITÀ ALLE NORME NAZIONALI CEI, EUROPEE / CENELEC, INTERNAZIONALI / IEC

RIFERIMENTI NORMATIVI

Gli apparecchi sono costruiti in conformità alla direttiva Bassa tensione 2006/95/CE e con la Direttiva 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica) integrata dalla marcatura CE

Dimensioni (cm) LxPxH 900 x 500 x 450H

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

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

Contatti : Roberto Rizzato General Manager mob. +33 6 20 43 05 05 - info@beefgrill.eu - roberto@beefgrill.eu

FR

I  Beefgrill
Big

IF YOU LOVE MEAT, YOU LOVE Beefgrill®

NOUVEAUTE' CULINAIRE

Rapide / Puissant / Faible consommation d'énergie

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 technologie Beefgrill permet aujourd'hui d'obtenir des résultats étonnants et exceptionnels en terme de cuisson et de goût, pour les viandes, les poissons.

Caractéristique principale: Cuisson à des températures très élevées: (600/800°C).

UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est conçu pour cuire professionnellement les aliments.



Brevet IT 2012 - PCT 2013

INDICATIONS GÉNÉRALES

Le Four électrique mod."Beefgrill" est réalisé en conformité des normes : NATIONAL CEI - EUROPÉENNE / CENELEC - INTERNATIONAL / IEC

RÉFÉRENCES NORMATIVES

Les appareils sont fabriqués conformément à la directive Basse Tension 2006/95/CE directive 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) intégré par le marquage CE

Dimensions (cm) LxPxH 900 x 500 x 450H

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

Pour plus d'informations, visitez le site de la société dédié à cette nouveauté WWW.BEEFGRILL.EU
 Contact : Roberto Rizzato General Manager mob. +33 6 20 43 05 05 - info@beefgrill.eu - roberto@beefgrill.eu

DE

I ♥ Beefgrill

Big

IF YOU LOVE MEAT, YOU LOVE Beefgrill®

TECHNISCHE RAFFINESSE FÜR GENUSSVOLLE KULINARIK

Geschwindigkeit / Leistung / Geringer Stromverbrauch

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.

Hauptmerkmal: Grillen bei sehr hohen Temperaturen von 600-800°C

VERWENDUNGSZWECK

Die von uns entwickelten Öfen sind ausschließlich zum professionellen Gebrauch in der Küche bestimmt.



Patentiert unter IT 2012 - PCT 2013

ALLGEMEINE HINWEISE

Das von uns entwickelte Gerät „Beefgrill“ erfüllt alle nationalen (CEI), europäischen (CENELEC) und internationalen (IEC) Standards.

TECHNISCHE STANDARDS

Die Geräte sind gemäß den Richtlinien der Niederspannung 2006/95/CE und 2004/108/CE (Elektromagnetische Verträglichkeit) der CE-Kennzeichnung zertifiziert.

Größe (cm)

LxPxH 900 x 500 x 450H

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

Um mehr von unserer Neuheit zu erfahren, besuchen Sie das Unternehmen auf folgender Website: WWW.BEEFGRILL.EU
Kontakte: Roberto Rizzato General Manager mob. +33 6 20 43 05 05 - info@beefgrill.eu - roberto@beefgrill.eu

I  Beefgrill
Big

IF YOU LOVE MEAT, YOU LOVE Beefgrill®

NEW IN CULINARY!

Fast / Power / Low energy

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.

Main characteristic: very high temperatures of cooking (600/800°C)

USE

This equipment is designed only for a professional treatment of food.



Patent IT 2012 - PCT 2013

GENERAL INSTRUCTIONS

THE ELECTRIC EQUIPMENT MOD. "BEEFGRILL" IS BUILT IN COMPLIANCE WITH THE NATIONAL CEI, EUROPEAN / CENELEC, INTERNATIONAL/IEC LAWS.

LAW PROVISIONS

This equipment is built in compliance with the Low voltage guideline 2006/95/CE and the Electromagnetic compatibility guideline 2004/108/CE integrated with the CE marking.

Size (cm)

LxPxH 900 x 500 x 450H

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

