
Piec grillowy Grafen FLAMBER czerwony, Grafen FLMBRR



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-flmbrr

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**42 592,29 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec grillowy **FLAMBER** jest niezwykle wszechstronny. Umożliwia grillowanie w temperaturach od 150°C do 400°C. Zamykany grill węglowy utrzymuje naturalną wilgoć i smak potraw, dostarczając klientom wyjątkowych doznań smakowych. **FLAMBER** zatrzymuje ciepło, co oznacza, że jedzenie przygotowywane jest w znacznie krótszym czasie. Możliwość kontroli przepływu powietrza, a co za tym idzie intensywności żaru, pozwala zmniejszyć zużycie węgla i nadać potrawom szczególny charakter.

FLAMBER jest łatwy w obsłudze, a do jego rozpalenia wystarczy naturalna rozpałka. Wybór użytego drewna lub zrębków będzie miał subtelny, ale wyraźny wpływ na smak, to samo dotyczy wyboru węgla drzewnego. Co więcej, możliwość zamykania, umożliwia stosowanie technik, takich jak: zapiekanie, wędzenie, pieczenie, grillowanie czy smażenie. Dzięki zamykanej komorze **FLAMBER** wykorzystuje cztery metody przekazywania ciepła: promieniowanie, konwekcję,

przewodzenie i ciepło bezpośrednie.

Wydajność

- Oryginalny piec na węgiel drzewny jest niezwykle wydajny, czas rozpalania wynosi około 30-40 minut.
- Dzielne zużycie węgla drzewnego od 12 do 16 kg – wydajność na ładunek 9 godzin.
- Produkcja na godzinę średnio 90 kg, temperatura grillowania od 250 do 350°C.

Najwyższa jakość wykonania

- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 304 wykonanej w Sheffield
- Możliwość dopasowania estetyki pieca do własnego lokalu, dzięki drzwiom dostępnym w trzech kolorach do wyboru: czarnym, czerwonym i ze stali nierdzewnej.
- Taca ociekowa na tłuszcz i popiół.

Komfort pracy i moc

- Możliwość wykorzystania każdego rodzaju węgla drzewnego i wielu odmian drewna.
- Dwa ruszty w standardzie do regulacji wysokości, co umożliwia zmianę intensywności ciepła i temperatury gotowania.
- Regulacja temperatury zewnętrznym uchwytem, który zwiększa lub zmniejsza dopływ powietrza do komory z dolnego otworu wentylacyjnego.
- Wzrost temperatury od zera do 250-300° zajmuje około jedynie 30-40 minut.
- W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy.

Kluczowe cechy

- 15 prowadnic
 - 2 ruszty w standardzie
 - W pełni odporny na warunki atmosferyczne
 - System Fire Break i Fire Break Hat zapobiegają wydobywaniu się iskiei
 - Dokładny termometr analogowy na drzwiach
 - Wydajność ok. 90 kg mięsa na godzinę
 - Szuflada na tłuszcz i popiół
 - Wykonany w 100% ze stali nierdzewnej Sheffield
 - Gotuje o 40% szybciej niż tradycyjny otwarty grill
 - Podstawa w wyposażeniu standardowym
 - Kółka skrętne ułatwiające mobilność
 - Czas rozpalania średnio 30/40 min
 - Temp. gotowania 120°C do 550°C
 - Możliwość pieczenia na żarze
-

Cechy produktu:

- Gwarancja: 24 miesiące
- Czas realizacji: 1-14 dni
- Szerokość (mm): 1800
- Głębokość (mm): 700
- Wysokość (mm): 1800

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: