

GRILL

Griglia specifica per cotture di carni, pesci e verdure, in HTC3 (High Thermal Conductivity) materiale speciale sviluppato da Lainox ad alta conducibilità termica con trattamento antiaderente a 3 strati.

Modello	GC230	GC113
Dimensioni (mm)	2/3 GN 352 x 325	1/1 GN 530 x 325



COTTURA ALLA GRIGLIA

IDEALI PER:

- Filetti di carne, pesce, costate.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Rigature perfette senza bruciature e annerimenti.
- Carni morbide e succose.
- Nessuna necessità di supervisione.

POTENZIALITA' DI COTTURA

GRILL GC113 - GN 1/1	Mod. 071	Mod. 101	Mod. 072	Mod. 102	Mod. 171	Mod. 201	Mod. 202	Tempo di cottura*
Esempio n° filetti da 250 g.	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8'

* I tempi sono riferiti al mod. 101, possono variare in base alla pezzatura e/o alla quantità del carico.

