

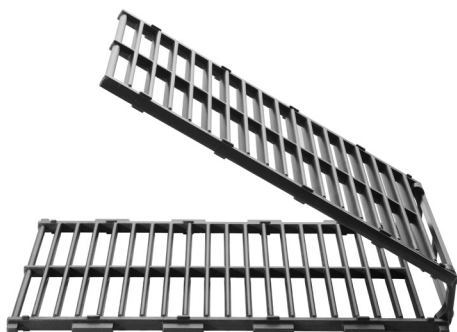
SPEEDY GRILL



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	SG11C		INSERIMENTO LATO CORTO
Dimensioni (mm)	1/1 GN 325 x 530		

MANIGLIA
IN DOTAZIONE



La griglia doppia a corpo unico e la particolare costruzione con sistema di adattamento agli spessori del cibo da cuocere garantisce sempre il perfetto contatto da ambo i lati.



La particolare costruzione garantisce una cottura perfetta da ambo i lati e grazie ai tondini di elevato spessore si ottengono rigature di cottura marcate.

QUALITA' E VELOCITA' DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

IDEALE PER:

- Cottura di carni di diverse misure e pezzature, pollame intero aperto (galletti), pesci e crostacei in genere, verdure.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Tempi di cottura: fino al 25% inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie.
- Grigliatura perfetta contemporaneamente su ambedue i lati
- Consumi energetici: fino al 20% in meno grazie ai tempi di cottura inferiori rispetto all'utilizzo delle classiche griglie.
- Tempi e costi ridotti al minimo per lavaggio e pulizia. Il trattamento antiaderente evita la presenza di residui, e il forno si sporca meno.

POTENZIALITA' DI COTTURA

SPEEDY GRILL SG11C - 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.

