

griglie in festa

A TUTTO GAS NOLEGGIO ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

GRIGLIATUTTO



GGR2B

GRIGLIATUTTO 2 BRUCIATORI



TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA E QUANTITÀ

| | | |
|------------|------------|------------|
| Polenta | 18 min. | 60 fette |
| Costine | 30-40 min. | 70 pezzi |
| Salsicce | 25-30 min. | 70 pezzi |
| Würstel | 5-10 min. | 70 pezzi |
| Spiedini | 20-25 min. | 70 pezzi |
| Pesce | 8-15 min. | 8/12 pezzi |
| Bruschette | 5-10 min. | 4 pezzi |

Struttura in acciaio inox su ruote. Funziona a gas GPL e metano. Grazie al calore emesso per irradiazione, il cibo non si impregna di olio e non viene intaccato da residui nocivi.

Ideale per ristorazione collettiva, raggiunge la temperatura in pochi minuti, non rilascia fumi e cucina in modo omogeneo senza dispersione di calore. Attrezzatura completa di vassoio scaldavivande e vasca per la raccolta del grasso di cottura.



GGR3B

GRIGLIATUTTO 3 BRUCIATORI



TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA E QUANTITÀ

| | | |
|------------|------------|-------------|
| Polenta | 18 min. | 80 fette |
| Costine | 30-40 min. | 100 pezzi |
| Salsicce | 25-30 min. | 100 pezzi |
| Würstel | 5-10 min. | 100 pezzi |
| Spiedini | 20-25 min. | 100 pezzi |
| Pesce | 8-15 min. | 12/16 pezzi |
| Bruschette | 5-10 min. | 6 pezzi |

Il servizio comprende noleggio, consegna, installazione e ritiro. L'attrezzatura dovrà essere riconsegnata pulita e sgrassata.