

griglie in festa

A TUTTO GAS NOLEGGIO ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

FORNO A CONVEZIONE

GFOC6V

FORNO A CONVEZIONE

Forno a convezione carrellato con struttura in acciaio inox, anta in cristallo temperato e comandi frontali.

Sei vassoi in Gastrom. Inox da cm. 32x53. Funziona a GPL e gas metano.



BOLLITORE

GBV60

BOLLITORE



Struttura in acciaio inox su ruote piroettanti e bloccanti.

Capacità vasca 60 lt.

Attrezzato con cestelli cuocipasta

(n.4 con capienza 3 Kg. cadauno).

Collegamento diretto alla rete idrica.

Ideale per cuocere pasta, minestre e minestrone, bolliti, spezzatini, zuppe.

Funzionamento a GPL e gas metano.



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