

# griglie in festa

**A TUTTO GAS** NOLEGGIO ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

## GRIGLIATUTTO E FRY TOP



**EGR3B**

### 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

Struttura in acciaio inox su ruote. 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.

Consumo 8 Kw/ 380V - 5 poli.

**EFRY**

### FRY TOP

Bistecchiera composta da struttura in acciaio inox e piastra in ghisa cm. 60x40

Consumo 8 Kw/ 380V - 5 poli.



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