

Broiler a Gas Brunetti

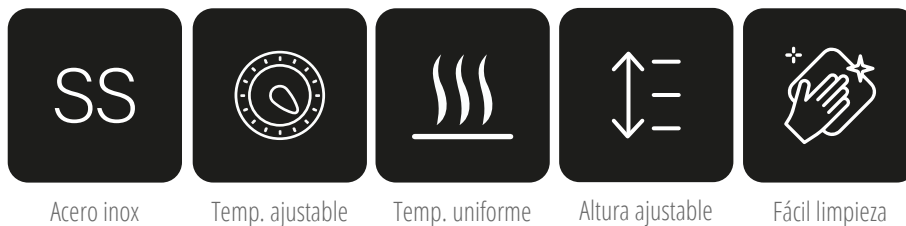
BG120



- Construído en acero Inoxidable
- Quemadores de acero Inoxidable
- Bandeja recolectora de residuos
- Patas ajustables

Características

BG120



- Construcción y acabado en acero inoxidable.
- Rejillas de cocción de hierro fundido de alta resistencia.
- Quemadores de acero inoxidable.
- Bandeja recolectora de residuos removible.
- Patas ajustables de alta resistencia de 100 mm.

Características:

Construcción y acabado en acero inoxidable: fabricado con acero inoxidable para garantizar durabilidad y resistencia a la corrosión, ideal para entornos de cocina comercial.

Rejillas de cocción de hierro fundido de alta resistencia: las rejillas de hierro fundido soportan altas temperaturas y uso intensivo, distribuyendo el calor de manera uniforme para una cocción óptima.

Perilla de control de metal robusta y de gran tamaño: la perilla de control de gran tamaño facilita el ajuste preciso de la temperatura, incluso con guantes, y está diseñada para un uso frecuente.

Configuración de válvulas de seguridad: válvulas de seguridad integradas para cortar el suministro de gas en caso de emergencia, proporcionando una mayor protección durante el uso.

Quemadores de acero inoxidable: quemadores contruidos en acero inoxidable para una mayor vida útil y resistencia al desgaste provocado por el calor y el uso continuo.

Bandeja recolectora de residuos removible: bandeja de residuos fácilmente removible para una limpieza rápida y eficiente, manteniendo el área de trabajo limpia.

Patas ajustables de alta resistencia de 100 mm: patas robustas con ajuste de altura de hasta 100 mm, lo que permite nivelar el equipo de manera estable en cualquier superficie.

Conexión de gas trasera de 3/4": entrada de gas ubicada en la parte trasera del equipo con conexión de 3/4", diseñada para facilitar una instalación sencilla y segura.

Usos y Aplicaciones:

El Broiler a Gas es un equipo versátil y esencial en cocinas comerciales, restaurantes, parrillas, comedores industriales y cualquier establecimiento gastronómico que requiera una cocción rápida y eficiente con un acabado de parrilla. Sus aplicaciones principales incluyen:

- **Cocción de carnes** (hamburguesas, bifés, chuletas, costillas, etc.), otorgando el característico sabor ahumado y marcas de parrilla.
- **Preparación de vegetales** a la parrilla como pimientos, berenjenas, calabacines y espárragos.
- **Cocción de mariscos** (pescado, camarones, langosta) que requieren un control preciso de la temperatura para evitar la sobrecoCCIÓN.
- **Preparación de brochetas** y otros alimentos que se beneficien del calor directo y de un dorado uniforme.
- **Cocinas industriales** donde se busca optimizar la velocidad de cocción sin comprometer la calidad de los alimentos.
- **Buffets y servicios de catering** que necesitan equipos robustos y confiables para la cocción de grandes cantidades de alimentos con un sabor de parrilla consistente.

Este equipo es ideal para restaurantes que ofrezcan parrilladas, hamburguesas o menús especializados en carnes a la parrilla, ya que permite preparar grandes cantidades de alimentos de manera rápida y eficiente, conservando su jugosidad y sabor.

Datos Técnicos

BG120



Quemadores	4 en forma de "U"
Superficie de cocción	1220 x 470 mm
Presión G30 - Propano	28 - 30 mbar
Presión G31 - Butano	37 mbar
Capacidad térmica	160000 BTU/h ó 40320 kcal/h
Tasa de consumo del piloto	0.2 kW - 0.3 kW
Dimensiones equipo	1224 x 708 x 480 mm
Dimensiones embalaje	1320 x 800 x 540 mm
Peso equipo	125 Kg
Peso bruto	142 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*