

KOLELDAD UGN



Professionell kolgrillseldad ugn som kombinerar öppen grillfunktion med ugnsfunktion och som ger all mat man tillagar ett unikt smakresultat. Den ger en avsevärd produktivitetsökning då tillagningstiden är 35% snabbare samtidigt som kolåtgången är 45 % lägre än i en vanlig, öppen grill och man kan tillaga allt från kött, fisk, kyckling, pizza, mm samtidigt. Tillverkad helt i rostfritt stål. Utrustad med skorsten för kontroll av luftflöde som medger temperaturreglering. 2 st grillgaller samt 2 tänger i rostfritt medföljer. Tillbehör såsom täckt stativ med hjul, öppet stativ med hjul, toppgaller för varmhållning finns att beställa till

Tekniska uppgifter

Modell	Grillkapacitet	Mått LxBxH	Gallermått	Vikt
Roaster56	70 Kg/tim	765x710x1110 mm	530x600 mm	200 Kg
Roaster76	100 Kg/tim	965x710x1110 mm	730x600 mm	280 Kg
Roaster96	120 Kg/tim	1165x710x1110 mm	730x600 mm	305 Kg

Med reservation för ändringar.



SMAKY AB

Tel: 08-6579490, www.smaky.se info@smakyse