

De profesionales para profesionales

La Serie **BEEF-MASTER** fué desarrollada en colaboración con los cocineros profesionales y está adecuado no solo para la cocina profesional sino también para la cocina doméstica, para empresas de catering, organizadores de eventos, y restaurantes como los de estilo New York Steak House

Calidad al 100%

La Parrilla 800°C **BEEF-MASTER** es de acero inoxidable y la carcasa es de doble pared de aluminio. El doble aislamiento impide el calentamiento de la parte exterior. Se trata sencillamente de calidad.

Ponemos en énfasis el servicio sostenible y duradero y el desarrollo sin partes móviles. Esto crea un uso duradero y de por vida y se refleja en nuestra garantía de reemplazo en 10 años.

Especialmente preciada es la buena limpieza y mantenimiento por sus superficies lisas y un carril en la ranura para facilitar una limpieza rápida y también hemos prescindido de encendido eléctrico para excluir esta interferencia. Los quemadores se encienden manualmente con encendedor ó cerillas.

A diferencia de otros aparatos, nuestro 800* Grill, puede ser utilizado por la baja emisión de humo y olor, no solamente al aire libre, sino también en el interior de su cocina, con un volumen al menos de 60m³ y extractor de humos.

Nos aseguramos de que las dimensiones internas sean piezas normalizadas por G.N. (Normas de Gastronomía) e intercambiables, por lo tanto un simple accesorio se puede comprar en un establecimiento.

Operación

El quemador de cerámica profesional funciona con gas propano(estándar) así como gas natural. De esta manera es posible generar temperaturas de hasta 830°C. Los quemadores se pueden utilizar por separado. Se caracterizan por una alta potencia radiante, la función casi silenciosa y de corto tiempo de calentamiento.

Las placas de cerámica se calientan por la llama de calor al rojo vivo. Esta radiación caliente permite una cocción constante y rápida para que no se seque la carne, ya que el jugo se retiene inmediatamente debajo de una costra que envuelve la carne.



BEEF-MASTER / Lista de Precio

5 Aparatos en uno

- Parilla 800°C
- Horno para dorar
- Piedra Lava
- Horno de piedra Pizzas
- Bandeja de horno

Ventajas de un vistazo

- | | | |
|---|---|--|
| 1) Temperatura de cobertura en toda la superficie | 6) Operando después de 3-4 minutos | 11) Entrega incluida |
| 2) Interior utilizable | 7) Dimensiones internas estándar por G.N. | 12) Sin gastos de envío |
| 3) Sin piezas móviles | 8) Propano/convertibles gas natural | 13) Pago a 60 días |
| 4) Módulo de carril de deslizamiento acoplable | 9) Sin encendido eléctrico | 14) Garantía de devolución en 60 días |
| 5) Quemador disponibles individualmente | 10) Panel frontal con logotipo propio posible | 15) 10 años de garantía de sustitución |



Por defecto el **BEEF-MASTER** está equipado para uso con gas propano. El gas pasa a través del conducto al quemador cerámico. Pueden ser reemplazadas por un equipo de boquillas aptas para el uso de gas natural.

Deben ser encendidos manualmente con encendedor o cerillas y a que prescinde de encendedor eléctrico y así alargar la vida del aparato.

La radiación de calor es aprox. 830°C inmediatos en el quemador cerámico, esto causa el acaramelamiento de la superficie a cocer, logrando así un sabor único.

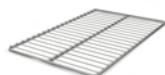


BEEF-MASTER -L



Modelo: Beef-Master L
Material: Acero inoxidable 1.4301 (X5CrNi18-10)
Empesor: Frente + Pie 4 mm, interior 3 mm, exterior 2 mm
Número de artículo: BMGN1-1.1
Fabricante: Silverbull S.L.U, Spain
Uso: innen und aussen
Masa exterior: 750*450*720 mm (L*B*H)
Masa interior: 540*290*450 mm (L*B*H)
Peso: 68,9 kg (envío)
Estrés por calor: 15 kW (2 x 7,5 kW)
Gas: **Propano (estándar)**
Presión de entrega: 50 mbar
Energía: 1,1 kg/h
Gas: Gas natural
Presión de entrega: 20 mbar
Energía: 1,4 m³/h
Categoría: I3P (29+50), I3+ (28-30/37), I2ELL u. I2H (20), I2L (25)
Probado: DIN EN 203-1 (07.2014) + DIN EN 203-2-7 (05.2016)

Rejilla



Plato gastro.



Mangera Gas



Reductor



4 x Adaptador



Kit conversión



Entrega

1 x Beef-Master L
2 x Rejilla de la parrilla GN 1/1 (530*325 mm)
2 x Plato gastronomía GN 1/1 (530*325*20 mm)
2 x Manijas
1 x Mangera Gas 2 m
1 x Reductor de Presión 50 mbar (aprobación comercial)
1 x Euro-Adaptadores/4 piezas
1 x Kit de conversión de la boquilla / Propano a Gas natural
1 x Entrega

Precio: 5.950,00 €
Entrega: incluido

Logotipo propio frontal: 350,00 €
IVA no incluido

La Serie **BEEF-MASTER** se caracteriza por su calidad tanto para el profesional así como para privados. Mímesse y a sus invitados con esta excepcional experiencia y garantía.

Pedido libre de riesgo a 60 días con garantía de reembolso (entrega y devolución) envíos gratuitos.

Su satisfacción es nuestro incentivo. Entonces todo está alineado.

Le esperamos para darle la bienvenida.