

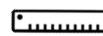


HORNO DE BRASA M100

La Nueva Forma de Asar al Carbón



CONTROL TOTAL DE TEMPERATURA



OCUPANDO ESPACIO MINIMO



HASTA **100** SERVICIOS HORA



SIN GAS NI ELECTRICIDAD



REDUCCION DE MERMAS



RETORNO DE INVERSION

TIEMPOS DE COCCION **INCREDITOS** CON AROMAS Y SABORES **SIN COMPETENCIA**



TOMAHAWK 1,2 KILO



15 MIN



PORTERHOUSE 1 KILO



10 MIN



NEW YORK 350 GR



5 MIN



ARRACHERA 250 GR



3 MIN



HAMBURGUESA 150 GR



2 MIN

FUNCIONES EXCLUSIVAS Y **AHORROS** DESDE EL PRIMER DIA



TERMOMETROS DE PRECISION



CENICERO AUTOLIMPIANTE

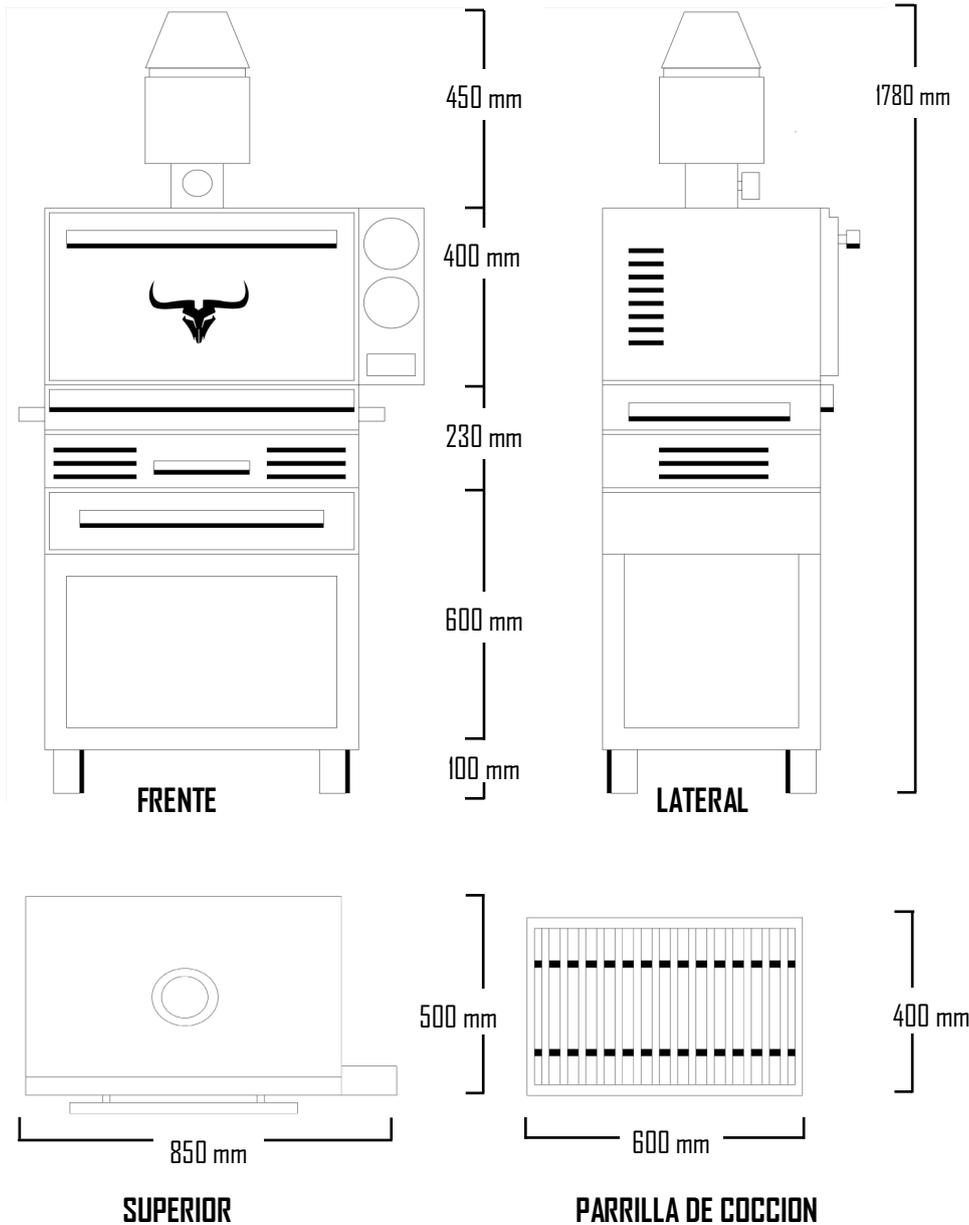


TOPES DE SEGURIDAD



SOLO 6KG DE CARBON AL DIA

DIMENSIONES MODELO M100



CONSTRUCCION

Cuerpo, marco interno y parrillas de cocción en acero inoxidable 304. Acabado interno tipo sanitario. Parrillas de combustión fabricadas en acero al carbón. Pintura horneada en puerta y panel de control.

ACCESORIOS INCLUIDOS

Pinza, atizador, chimenea, cortafuegos, charola GN 1/1 para cenizas, base en acero inoxidable 304 con entrepaño y patas de 2", ruedas de uso rudo.

PRECALENTADO

45 a 60 minutos.

AUTONOMIA

Aproximadamente 3kg de carbón por cada servicio de 3hs.

EXTRACCION REQUERIDA

Campana de extracción standard para uso comercial, con medidas mínimas de 1100 x 800 mm y motor con capacidad de 3200 m3 hora.

MUCHAS MAS VENTAJAS COMPETITIVAS

- ◆ 2 zonas de calor para cocciones lentas y rápidas en la misma cavidad.
- ◆ Diseño novedoso de cenicero para limpieza sencilla en pocos minutos.
- ◆ Dispositivos de seguridad para evitar accidentes.
- ◆ Jaladeras laterales para traslado.
- ◆ Asesoría gratuita 24/7.
- ◆ 2 AÑOS DE GARANTIA.

NUESTRAS REDES



MalevoGrillsOficial



Malevogrills



Malevo Grills