

Tapa aceleradora del asado

Roast accelerator cover



PBV-60 + THP-60

- ▶ Construidas totalmente en acero inoxidable 18/8, de 1,5 mm de espesor.
- ▶ Formato cóncavo para evitar las pérdidas de calorías, consiguiendo un 60% más de rapidez en la cocción. ▶ Asa de elevación protegida.
- ▶ Incluye un termómetro para la medición de la temperatura en la cámara.
- ▶ Adaptadas a las parrillas Serie Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) y Vasca Inox (PBV).
- ▶ **Series PB y PBI:** Debe adquirirse el peto inoxidable PT-60 o PT-90. (Ver página 34).

- ▶ Entirely made in 18/8 stainless steel, 1.5 mm thick. ▶ Concave format to avoid losses of calories, achieving 60% faster cooking. ▶ Protected lifting handle. ▶ Includes a thermometer to measure the temperature in the chamber. ▶ Adapted to Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) and Vasca Inox (PBV) grill series.
- ▶ **PB and PBI series:** PT-60 or PT-90 stainless steel panel must be purchased. (See page 34).



Tapa cerrada
Closed cover



Tapa abierta
Open cover



Control de la temperatura
Temperature control

Modelos	Medidas exteriores	Kg neto	Medidas embalaje	Kg bruto	m ³	€
THP-60	65,5x50x22h	9	69x57x25h	13	0,10	495
THP-90	95,5x50x22h	11	99x57x25h	15	0,14	560