

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.500	Soporte pinchos



ATIZADOR



SOPORTE PINCHOS



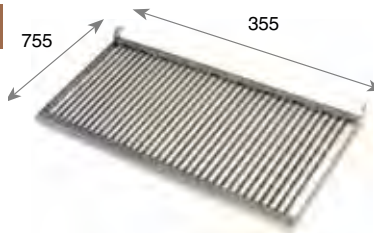
PINZAS PARA CARNE



Chef Xavier Bernal by el corral de Sant Quirze (Girona) y También Pira assessor chef en una formación en Pattaya (Tailandia)

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 COMPLET

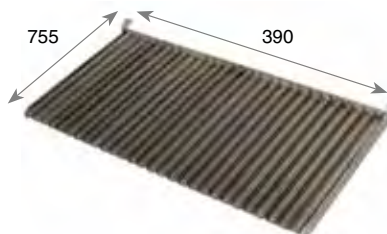
REF.	DESCRIPCIÓN
923.500	Soporte pincho (755x320)
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.501	Pincho simple ESP (4 u.)
923.511	Pincho doble ESP (4 u.)
923.515	Parrilla varilla ESP
923.510	Parrilla acanalada ESP



PARRILLA VARILLAS



PINCHO DOBLE ESP



PARRILLA ACANALADA



PINCHO SIMPLE ESP

ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN
773.500	Mesa ESP-80 LUX
773.501	Mesa ESP-80 SILVER
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm



MESA ESP-80 SILVER

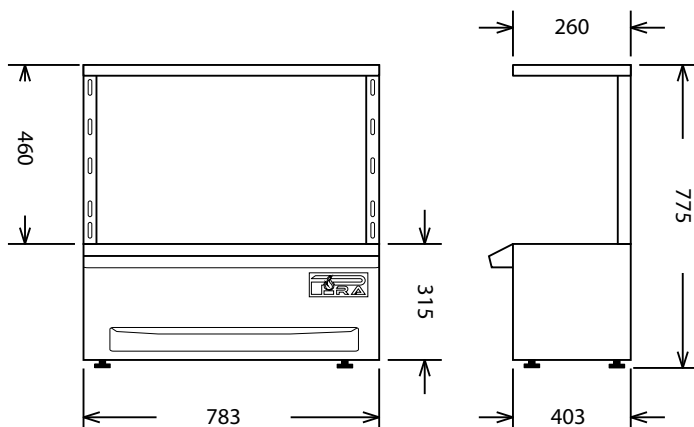
MESA ESP-80 LUX



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	20 Kg/h
Consumo de carbón máximo	2,5-3,5 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	111 Kg
Potencia Equivalente	2.0 KW



ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 BASIC

REF.	DESCRIPCIÓN
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.500	Soporte pinchos (2 u.)



Detalle cocina abierta del restaurante Palo Verde en (Barcelona)

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-160 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN
923.500	Soporte pinchos (2 u.) (755x320)
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.501	Pincho simple ESP (8 u.)
923.511	Pincho doble ESP (8 u.)
923.515	Parrilla varilla inox ESP (1 u.)
923.510	Parrilla acanalada inox ESP (1 u.)

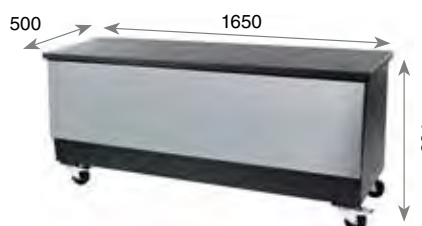


ACCESORIO

REF.	DESCRIPCIÓN
773.535	Mesa ESP-160 LUX
773.536	Mesa ESP-160 SILVER
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm



MESA ESP-160 SILVER



MESA ESP-160 LUX



PINZAS PARA CARNE TOP 400 MM

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	40 Kg/h
Consumo de carbón máximo	5-7 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	175 Kg
Potencia Equivalente	4.0 KW

