

I VANTAGGI DI BRASIERA RIBALTABILE

La Brasiera Ribaltabile a Gas è un'apparecchiatura progettata per cucinare carne, pesce e verdure brasate con precisione. È ideale per cucine industriali, offrendo una serie di caratteristiche avanzate per migliorare l'esperienza di cottura.



Coveser - Via E. Altomare 83/B - 87054 - Rogliano (CS) - 0984 961986
P.I. 03421280786 - info@coveser.it - www.coveser.it - covesersrl@pec.it



BRASIERA RIBALTABILE

La Brasiera Ribaltabile a Gas è pensata per soddisfare le esigenze delle cucine professionali, offrendo una cottura uniforme e controllata di carne, pesce e verdure.

Costruita interamente in acciaio inox, unisce robustezza e affidabilità a una grande facilità di utilizzo e manutenzione.

Grazie alla vasca con sistema di ribaltamento manuale o motorizzato e alla possibilità di personalizzare capacità e dimensioni, è perfetta per ristoranti, mense e strutture di ristorazione collettiva.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruita interamente in acciaio inox
- Adattabile a cucine professionali
- 4 Bruciatori Tubolari
- Capacità Variabili da 20 a 100 Litri
- Predisposizione per cappa di aspirazione
- Fiamma pilota e valvola a termocoppia

ALTRE CARATTERISTICHE

- Dimensioni Personalizzabili
- Facilità di Manutenzione
- Coperchio in acciaio inox
- Sistema di ribaltamento vasca
- Pompa elettrica per svuotamento
- Ergonomica

VANTAGGI DEL SISTEMA

- ✓ Massima versatilità
- ✓ Massima flessibilità
- ✓ Riduzione dei consumi
- ✓ Controllo automatizzato
- ✓ Massima personalizzazione

La Brasiera Ribaltabile a Gas è un'apparecchiatura progettata per cucinare carne, pesce e verdure brasate con precisione.

PRODOTTI REALIZZABILI

Ideale per ristoranti, catering e altre strutture di ristorazione che richiedono un apparecchio affidabile per la cottura di carne, pesce e verdure.

Scopri tutte le possibilità personalizzabili in base al tuo menù e alle esigenze culinarie della tua attività.