

euroChef



Girabruschetta

CAPOLAVORI DA GUSTARE MASTERPIECES TO TASTE



FORNO ROTANTE CON RESISTENZE AZIONABILI SEPARATAMENTE
ROTARY OVEN WITH RESISTANCES OPERATED SEPARATELY

FOUR ROTATIF AVEC RÉSISTANCES ACTIONNABLES SÉPARÉMENT

HORNO ROTATORIO CON RESISTENCIAS ACCIONABLES POR SEPARADO

ROTIERENDES BACKROHR MIT SEPARIERT AKTIVIERBAREN WIDERSTÄNDEN

BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

FAST FOOD
ROSTICCERIE

RISTORANTI

CENTRI COMMERCIALI

STABILIMENTI BALNEARI

STAZIONI DI SERVIZIO



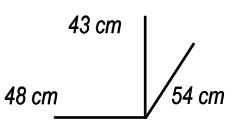
Tensione alimentazione
Power supply
Tension d'alimentation
Tensión de alimentación
Stromversorgung

220 - 240 V
50-60 Hz

Potenza
Power
Puissance
Potencia
Leistung

3 resistenze da 1100W l'una,
azionabili separatamente
3 elements at 1100W each,
individually operated
3 résistances de 1100W chaque,
actionnables séparément
3 resistencias de 1100W cada una,
accionables separadamente,
3 getrennt einschaltbare
Widerstände je 1100W

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Dimensiones
Abmessungen



Peso
Weight
Poids
Peso
Gewicht

17,5 Kg (inox)
20 Kg (laccato)
17,5 Kg (stainless steel)
20 Kg (enamelled version)
17,5 Kg modèle inox
20 Kg modèle laqué
17,5 Kg (inox)
20 Kg (lacado)
17,5 Kg (Model aus Edelstahl)
20 Kg (lackiertes Modell mit Messing)

Capienza
Capacity
Capacité
Capacidad
Fassungsvermögen

6 bruschette grandi
6 big bruschettas
6 grandes "bruschetta"
6 bruschettas grandes
6 große Bruschetta - Brote



Cosa c'è di più appetitoso di una bruschetta?

Croccante, stuzzicante, invitante... un pezzo tira l'altro e la tavola si scalda in allegria! La bruschetta è l'idea giusta per birrerie e pub che vogliono offrire una forma di ristorazione senza disporre di una cucina.

Il GIRABRUSCHETTA è il forno studiato appositamente per preparare rapidamente bruschette perfette.

Bello, pratico, disponibile nella versione inox o laccato nei colori verde, rosso o nero e in altri colori su richiesta.

GIRABRUSCHETTA

è dotato di due griglie di cottura rotanti e di un commutatore per cuocere su una sola griglia o su entrambe. Il portapane inox è fornito di serie e può essere collocato sul forno stesso.



What is more appetizing than a "bruschetta", that is toasted Tuscan bread flavoured with garlic and olive oil?

Crisp, Tasty and tempting... one piece leads to another and the table guests make merry. The "bruschetta" is just the thing for pubs catering snacks without having a kitchen available.

The **GIRABRUSCHETTA** is an oven designed for the quick preparation of a perfect "bruschetta". Attractive, practical, available in stainless steel or enamelled in green, red and black and other colors on request.

The **GIRABRUSCHETTA** is equipped with 2 rotating cooking grills and a switch to cook on a single grill or both.

The stainless steel bread grid can be placed on the oven itself.



Qu'y a-t-il de plus appétissant qu'une "bruschetta"?

Croquante, excitante, invitante... un morceau après l'autre et l'atmosphère de la table se transforme en bonne humeur!

La "bruschetta" est un produit idéal pour les brasseries et les pubs qui veulent offrir des petits repas sans disposer pour cela d'une cuisine. La **GIRABRUSCHETTA** est un four étudié expressément pour préparer rapidement des "bruschetta" parfaites. Beau, pratique, disponible dans la version inox au laqué vert, rouge ou noir et dans d'autres couleurs sur demande.

Le **GIRABRUSCHETTA** est pourvu de 2 grilles de cuisson pivotantes et d'un commutateur pour

cuire sur une seule grille ou sur les deux. Le porte pain en inox est fourni de série et peut être installé sur le four même.



Qué cosa hay que sea más apetitosa que una "bruschetta" (pan tostado con ajo y aceite de oliva)?

Crujiente, estimulante, invitante... una, otra y otra los comensales comienzan a estar muy alegres!

La "bruschetta" es lo ideal para cervecerías y pubs que desean ofrecer una forma de comida rápida sin disponer de una cocina. El **GIRABRUSCHETTA** es el horno especialmente estudiado para preparar rápidamente bruschetas perfectas.

Bonito y práctico, se encuentra disponible en la versión inoxidable o lacado en color verde, rojo o negro y en otros colores bajo pedido.

GIRABRUSCHETTA está provisto de dos rejillas de cocción giratorias y de un commutador para cocer en una sola rejilla o en ambas. La panera inox se entrega de serie y puede ser colocada en el horno mismo.



Was schmeckt besser als ein Bruschetta (tuskanisches Röstbrot gewürzt mit Knoblauch und Olivenöl)?

Knusprig, appetitanregend, einladend... ein Stück nach dem anderen und die ganze Tischgesellschaft kommt in Schwung!

Bruschetta ist die treffende Idee für Bierstuben und Pubs, die keine Küche haben, aber trotzdem ein Schnellimbiss anbieten möchten.

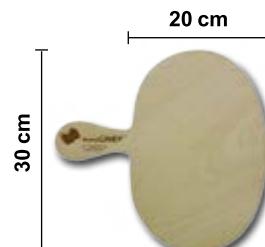
GIRABRUSCHETTA ist ein speziell zur schnellen Zubereitung bester Bruschetta-Brote konzipierter Backofen.

Er ist optisch sehr schön, praktisch und in der Ausführung aus Stahl oder mit grüner, roter oder schwarzer Lackierung erhältlich.

Andere Farben auf Wunsch.

GIRABRUSCHETTA hat zwei drehende Roste und einen Schalter zur Verwendung nur eines oder beider Roste.

Die serienmäßig gelieferte, rostfreie Brotablage kann auf den Backofen hingestellt werden.



Tagliere in legno per bruschetta
Wood chopping board for bruschetta
Tajadera de madera para bruschetta
Hachoir de bois pour bruschetta
Holzschnidebrett für Bruschetta



euroChef



Eurochef srl - Viale delle Nazioni 101 - 41122 Modena - Italy
Tel. +39059315146 - Fax +390593160787
www.eurochef.eu eurochef@eurochef.eu