

## Donnes Techniques

### GR1

Capacité	6 grandes bruschetta
Alimentation	220-240V 50-60Hz
Puissance	3 résistances de 1100W chaque, actionnables séparément
Dimensions	48,5 x 42,5 x 53,5 (p) cm
Poids	17,5 Kg modèle inox - 20 Kg modèle laqué



Qu'y a-t-il de plus appétissant qu'une "bruschetta"? Croquante, excitante, invitante... un morceau après l'autre et l'atmosphère de la tablée 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.

Le Girabuschetta est un four étudié expressément pour préparer rapidement des "bruschetta" parfaites. Beau, pratique, disponible, dans la version inox au laquée verte, rouge ou noire et dans d'autres couleurs sur requête. Le Girabuschetta 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.