GASTRO ECONOMY

ubert

Beef-Grill 20'20

Premium-Steak-Restaurants, die Beef mit hohen Temperaturen zubereiten, liegen voll im Trend.

Der Beef-Grill 20'20 von UBERT produziert Fleischprodukte in High-End-Qualität.



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2018

Der Beef-Grill 20'20 arbeitet mit einer Maximal-Temperatur von ca. 350°C am Rost/Produkt. Dabei sorgt die Maillard-Reaktion für die angenehme Braunfärbung des Fleisches und das Entstehen wohlschmeckender Stoffe.
Eine innovative Lösung hält die Außenwände trotz der hohen Grilltemperatur auf einem niedrigen Niveau. Die V-Rost-Fläche reduziert abtropfendes Fett um 50% und verleiht dem Fleisch die ansprechende Grill-Optik.
Variable Einsatzmöglichkeiten durch Kombination mit Griddle und Rost ermöglichen zudem das Grillen und Braten von Gemüse, Scampi, Rösti und vielen anderen, beliebten Produkten.



Technische Daten:

Abmessungen:	B1050 x T650 x H300 mm + 15mm Füße
Nutzfläche:	B951 x T531 mm
Anschlusswerte:	17,1kW, 400V, 3/N, 50/60Hz
Steuerung:	1 Hauptschalter, 3 separate Energieregler

Sonstiges: Hochklappbares Heizsystem
- einfache Reinigung
- einzeln entnehmbare Roststäbe



Große, leicht zu reinigende Fett-/Wasserschublade



Hochklappbare, arretierbare Heizkörper erleichtern Handling und Reinigung.



Optionaler Aufsatz von Grillpfannen...



... oder einem V-Rost.

Beef-Grill 20'20

Premium steak-restaurants, grilling beef at high temperatures are currently en vogue!

The Beef-Grill 20'20 by UBERT cooks meat products in high end quality.



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2018

The Beef-Grill 20'20 works at a maximum temperature of about 350°C (surface/product). This helps the Maillard-reaction colour the meats beautifully brown and create the development of delicious aromas.
An innovative solution keeps the external walls of the unit on a surprisingly low level, despite the unit's high operation temperatures.
The V-shape-grill reduces dripping fat or liquids by 50% and gives that certain look to the meat products. Combining the unit with griddle or grid the operator can cook various other products such as vegetables, scampi, potatoes and many other popular dishes.



Technical Details:

Dimensions:	W1050 x D650 x H300 mm + 15mm feet
Usable area:	W951 x D531 mm
Connected loads:	17,1kW, 400V, 3/N, 50/60Hz
Controls:	1 main switch, 3 separate energy controllers

Others: fold-up heating elements
- easy cleaning
- bars individually removable



Large, easy-to-clean fat-/ water-drawer



Fold-up heating elements for easy handling and cleaning



Optional use of griddle pans...



... or a V-shape-grill.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl