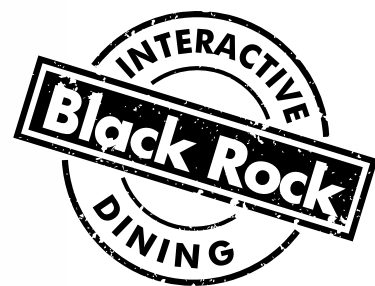




Four
440°C /
824°F

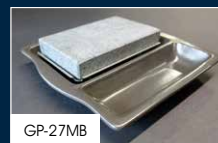
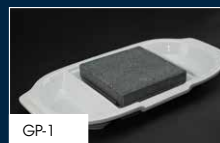


Ensemble complet

Inclus

- ✓ Four BR100 avec support
- ✓ 108 pierres (homologuées NSF pour les aliments)
- ✓ 108 plateaux (voir choix au dos, ensemble GP6 en GP-7MB option)
- ✓ 108 dessous de plat en inox
- ✓ 1 pelle à pierres pour retirer les pierres du four
- ✓ 1 petite pelle pour retirer les pierres des plateaux
- ✓ 100 Panonceaux de table
- ✓ 500 Mini-drapeaux de table
- ✓ 500 bavoirs papier jetables
- ✓ Boîte de gros sel de mer
- ✓ Manuel d'utilisation
- ✓ Manuel sur DVD de formation du personnel & évaluation des risques
- ✓ Images et logos Black Rock Grill
- ✓ Garantie 5 ans

Choix de plateaux



Lancement de la gamme BR SERIES

Le système de four à pierres haut de gamme BR100 reçoit et chauffe 108 pierres à 440°C (824°F). Conçu en Grande Bretagne, nous avons réuni le meilleur des matériaux et des procédés de fabrication afin d'assembler manuellement les fours haute température les plus efficaces du marché. Notre compartiment à pierres est entouré par plus de 7,6 cm (3") de fibre d'isolation thermique haute résistance, afin de garantir une température intérieure optimale de 480°C pour un échauffement minimal de l'enveloppe externe.

Une fois atteinte la bonne température, les pierres deviennent des accumulateurs de chaleur, et le thermostat se déclenche automatiquement pour arrêter le four ou le relancer quand la température décroît. Le BR100 est une unité close, ne comportant pas de cheminée ni échappement, pour une moindre déperdition de chaleur et une facture d'électricité réduite. Il n'est pas besoin d'installer le four sous une hotte ou système d'évacuation.

Le BR100 est livré sur son support muni de roulettes, de façon à pouvoir le déplacer facilement pour l'entretien des sols et la maintenance.

Caractéristiques

- Idéal pour les steaks, hamburgers, fruits de mer, volailles, fajitas, côtes & côtelettes, menus végétariens, viandes exotiques et bien d'avantage
- Nous avons réunis les matériaux les plus résistants pour concevoir notre gamme de qualité supérieure BR
- La gamme BR est assemblée manuellement en Grande Bretagne, aux standards les plus exigeants
- Conforme aux standards d'hygiène internationaux - normes CE - RoHS - NSF - ANSI - cUL et UL
- Isolation de 7cm/3in de fibre haute résistance garantissant à la gamme de fours BR la plus grande efficacité énergétique du marché
- Bâti de support roulant fourni
- Ne requiert pas de hotte
- Capacité 108 pierres
- Alimentation électrique 13 Amp monophasée
- Température thermostatique 0°C – 440°C (0°F - 824°F)
- Garantie 5 ans

Spécification techniques

Modèle	BR100
Hauteur sur support	168 cm / 66"
Hauteur hors support	88 cm / 34,5"
Largeur	77 cm / 30,5"
Profondeur	79 cm / 31"
Puissance	3 kW
Ampérage @ 240 V	12.5 amp
Poids du four	175 kg / 385 lbs
Température de fonctionnement	0°C - 440°C (0 - 824°F)
Capacité de poids totale	300 kg / 661 lbs
Capacité pierres	108 (16 x 16 x 3cm / 6¼" x 6¼" x 1¼")

Pour obtenir d'avantage d'information et pour apprendre comment nous pouvons révolutionner votre univers contactez-nous dès à présent.

Tel USA: +1 305 497 0738

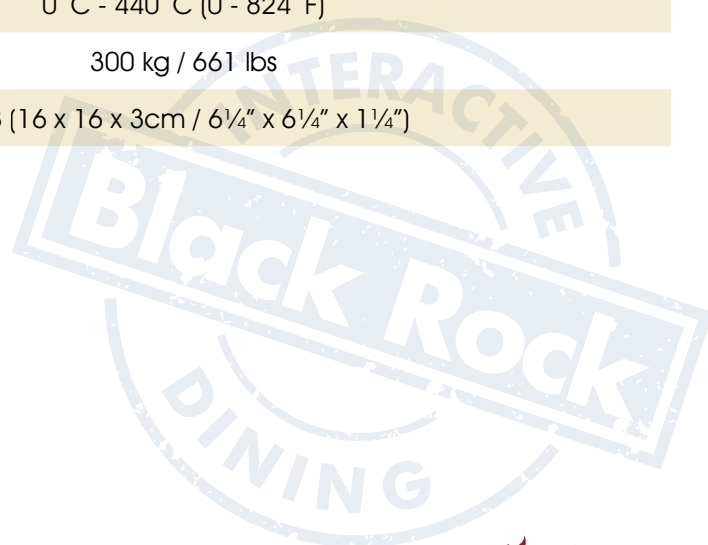
Tel Royaume-Uni: +44 (0)1256 359858

email: info@blackrockgrill.com

Optez en toute confiance pour les produits Black Rock Grill. La gamme BR est assortie d'une garantie internationale englobante pièce et main d'œuvre de 5 ans.

Black Rock Grill Limited, Unit 1 Bear Court, Roentgen Road, Basingstoke, Hampshire, RG24 8QT, Royaume-Uni.

www.blackrockgrill.com



Black RockTM
Grill

Trusted - Worldwide