



Barbecue con cinghie e cerniere in acciaio rivestito h83348

Barbecue professionale a uovo h83348 in ceramica e mullite (Ø28 cm). Ideale per grigliare, affumicare e cuocere al forno. Resistente fino a 800°C con finiture in acciaio rivestito.

Il **barbecue a uovo h83348** è un dispositivo di cottura versatile e compatto, progettato per chi desidera prestazioni professionali anche in spazi ridotti. Grazie alla sua struttura in **ceramica e mullite**, questo barbecue risolve il problema della dispersione termica, garantendo un isolamento eccezionale che permette di grigliare, affumicare, bollire e persino cuocere al forno con estrema precisione. Il sistema di circolazione dell'aria, regolato tramite la valvola inferiore e l'uscita sul coperchio, consente un controllo millimetrico della temperatura, che può variare dai 10°C per cotture lente fino agli **800°C** per rosolature rapide. La solidità è assicurata da componenti in **acciaio rivestito** e cerniere rinforzate, mentre la griglia in acciaio inox con smalto porcellanato offre una protezione totale contro ruggine e scrostature, permettendo l'utilizzo all'esterno in tutta sicurezza.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale alloggiamento:** Ceramica in mullite e acciaio rivestito
- **Griglia di cottura:** Acciaio inox smaltato porcellanato (Ø 27 cm)
- **Dimensioni esterne:** 46,5 (L) x 48 (P) x 56 (H) cm
- **Diametro interno:** Ø 28 cm
- **Range di temperatura:** Da 10°C a 800°C
- **Peso netto:** 21 kg
- **Manico:** Bambù atermico (sicuro al tatto)
- **Circolazione aria:** Doppia presa d'aria regolabile per controllo termico
- **Accessori inclusi:** Termometro integrato con scala Celsius/Fahrenheit e posacenere estensibile
- **Base:** Supporto con armadio integrato

* Immagini puramente indicative

INFORMAZIONI

- **Funzionamento** a carbonella

Barbecue con cinghie e cerniere in acciaio rivestito h83348



Barbecue con cinghie e cerniere in acciaio rivestito h83348

Funzionamento: a carbonella