



Esposito Forni
Made in Italy





PERCHÈ CUOCERE ALLA GRIGLIA

Il grigliare o il cuocere allo spiedo è il metodo di cottura più antico che si conosca e rappresenta il punto di partenza di tutta la cucina moderna. Prende origine con la scoperta del fuoco, dove l'uomo primitivo capì casualmente che esporre degli alimenti, siano essi vegetali o animali, al calore questi cambiavano aspetto diventando più saporiti, digeribili e gustosi. E' un tipo di cottura rapido e appunto per questo, difficile eseguirlo in modo perfetto: un minuto in più o in meno, la temperatura sbagliata, possono compromettere la buona riuscita del piatto. Se si desidera cuocere uniformemente un grosso pezzo di carne, bisogna alzare la griglia al massimo allontanando il cibo dal calore: in questo modo esso cuocerà lentamente ed uniformemente sia all'interno che all'esterno. Se invece desideriamo il pezzo ben cotto esternamente ma morbido, succoso e al sangue internamente, bisogna posizionare la griglia sulla parte bassa più vicina al calore, stando ben attenti a non esagerare con la cottura.





LA GRIGLIA E LA SALUTE

Molto si è detto sui pro e contro in fatto di cotture alla griglia: di certo su qualsiasi testo di medicina e dietologia, a fronte di disturbi dell'apparato digerente o nelle diete ipocaloriche, i cibi cotti alla griglia, sono sempre indicati. Fermo restando la tipologia degli alimenti, la cottura alla griglia è quindi associata, per definizione, al mangiare sano, povero di grassi e dietetico. I vantaggi apportati da questo tipo di cottura sono identificati nel fatto che i grassi contenuti negli alimenti si sciolgono e vengono subito eliminati, non rimangono quindi a contatto con i cibi in cottura. Il calore prodotto dal carbone vegetale, avvolge il cibo creando una sottile crosticina protettiva, dove vengono racchiusi tutti gli elementi nutritivi. Alcuni dati significativi: un arrosto durante il processo di cottura perde circa il 30% dell'acqua in esso contenuto, mentre cuocendo alla griglia, ne perde solamente il 15%, con un vantaggio qualitativo e quantitativo quindi del doppio. Un altro aspetto importante è che gli arrosti rimangono, durante il processo di cottura, in continuo contatto con i loro grassi liquefatti, cosa che non avviene con la cottura alla griglia. Il risultato è evidente valutandolo sotto il profilo dietetico e nutrizionale e quindi a totale vantaggio di questo tipo di cottura.





GRIGLIE A CARBONE VEGETALE

Le griglie **Esposito Forni** si distinguono per un'ampia gamma di prodotti standard che identificano e risolvono le **esigenze** di qualsiasi utilizzatore. Essa è frutto di anni di ricerche e di collaborazione con **cuochi qualificati** ed esperti nel settore delle cotture alla griglia: da questo connubio **Esposito Forni** ha saputo affinare la sua produzione fino a farla diventare **sinonimo di qualità**. Per la tipologia dei materiali impiegati (zona centrale con pareti laterali, schienale e davanzale frontale in Acciaio Inox AISI 304, zona superiore con cappa e plenum in lamiera verniciata, zona inferiore e supporto con ripiano di fondo in lamiera spessa verniciata), per lo spessore degli acciai (fino a 40/10), per la cura dei dettagli e la rifinitura degli stessi, i prodotti **Esposito Forni** vengono riconosciuti dal mercato come punto di riferimento nel settore delle **griglie professionali**. Anche la sicurezza ha la sua importanza, infatti i **macchinari Esposito Forni** recepiscono **tutte le normative europee in fatto di sicurezza e salubrità**.

Lunghezze standard: 70 - 100 - 120 - 150 - 160 - 200 - 250 - 300 cm.

Griglie realizzabili in tutte le varie combinazioni anche con l'elemento braciere ad angolo.

A richiesta si realizzano griglie su misura.

EF 100



EFB 200





COMBINAZIONE AD ANGOLO



ACCESSORI



ASPIRATORE
trifase per alte
temperature, solo per
modelli BLH70, BLH100,
BLH120, BLH150, BGH
150, BLH160, BGH160



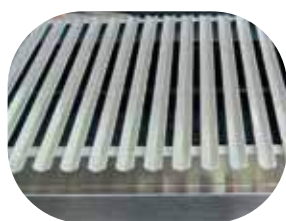
CHURRASCO
sistema di movimento
manuale o elettrico
per asta spiedo, asta
e gabbia per polli.
**Di serie 4 aste per
spiedo**



VETRO TERMICO
temperato, resistente
alle alte temperature,
per visibilità posteriore
punti di cottura



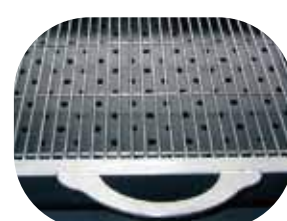
GRIGLIA in
Acciaio Inox girevole



GRIGLIA in Acciaio Inox
con canalina tipo "V"



GRIGLIA in Acciaio Inox
con tondino Ø 8mm
(interasse tondino/
tondino 20 mm)



GRIGLIA in Acciaio Inox
con rete (di serie su
qualsiasi griglia)



IL PERCHÉ DI UNA SCELTA

Le griglie **Esposito Forni** rappresentano quanto di meglio il mercato attuale possa offrire. La struttura autoportante, l'alta qualità dei materiali impiegati, conferiscono al prodotto una grande solidità e garanzia di durata nel tempo. La cura dei particolari, le soluzioni adottate, la completezza della gamma, fanno dei macchinari **Esposito Forni** l'unica risposta concreta alle esigenze del professionista qualificato.



INSTALLAZIONE

L'installazione è semplice e veloce, una volta predisposta la canna fumaria e relativo aspiratore, basta posizionare gli elementi, allacciare la canna al plenum, portare l'alimentazione elettrica all'illuminazione interna e siete pronti per lavorare.

FUNZIONAMENTO

Il funzionamento è semplice e veloce, si utilizza carbone vegetale, dove la sua accensione è facilitata dalle prese di aria inferiori che garantiscono una corretta ossigenazione e quindi una brace sempre pronta all'uso; inoltre **il nuovo sistema basato sul doppio impianto di aspirazione** (aspirazione superiore ed aspirazione inferiore), **evita improvvisi ritorni di fiamma verso il grigliato**, ma soprattutto **evita che gran parte del fumo di cottura**, generato soprattutto dai grassi che cadono sulla brace, **torni verso il grigliato stesso**. La particolarità dell'aspirazione inferiore sta' nella costruzione della griglia, il fumo di cottura viene aspirato verso il basso e convogliato verso un intercapedine posizionato sulla schiena o sui fianchi laterali, per poi farlo risalire verso la cappa per la sua espulsione. **Entrambe le aspirazioni sono gestite da 2 valvole posizionate sul plenum**: la valvola più corta serve per regolare o escludere l'aspirazione inferiore, la valvola più lunga serve per regolare o escludere l'aspirazione superiore.

MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria è semplice e poco impegnativa, grazie agli accorgimenti adottati nella realizzazione dei prodotti. La pulizia e lo svuotamento della cenere sono agevolati dalla struttura facilmente scomponibile. Oltre a questo si consiglia di eseguire una pulizia periodica dei grassi residui nel plenum e nella canna fumaria.



PARTICOLARI CHE FANNO LA DIFFERENZA



Le graticole sono realizzate in tondino di acciaio da 4 mm di diametro, consentendo una maggiore esposizione del cibo al calore, una migliore cottura ed una pulizia più facile. Possono essere a piano regolabile verticalmente oppure girevole (optional), entrambi sono intercambiabili sullo stesso pozzetto. **Di serie griglie inox con rete ed 1 griglia inox girevole.**



Ogni pozzetto è costituito da una piastra forata in acciaio termico, per sostenere le braci e mantenere il calore, risparmiando combustibile. I fori lasciano cadere la cenere combusta verso il basso ed il piano è estraibile per consentirne la pulizia e l'accesso comodo alla parte inferiore.



La piastra è sostenuta da un telaio di struttura con deflettori che hanno il compito di raccogliere la cenere e spostarla nel sottostante cassetto di raccolta. Il telaio è estraibile per consentire la sua pulizia e l'accesso alla parte sottostante. Mediante delle leve esso è regolabile in altezza.



Struttura interna che evidenzia il meccanismo di sollevamento della griglia ed il cassetto per la raccolta delle ceneri.



I cassettei raccogli cenere sono facilmente estraibili, sopra di essi vi sono delle feritoie regolabili millimetricamente per la corretta ossigenazione del carbone e per spegnere le fiamme che si possono eventualmente generare.



Il sollevamento e l'abbassamento del piano del carbone, singolarmente per ogni punto di cottura, si ottiene mediante lo spostamento delle apposite leve sottostanti il piano di appoggio frontale. **È regolabile in cinque posizioni** per consentire la corretta cottura di ogni pietanza.

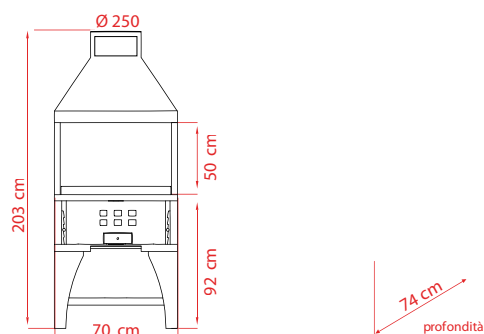


Braci ad angolo o frontale, con pareti e cappa coibentate.



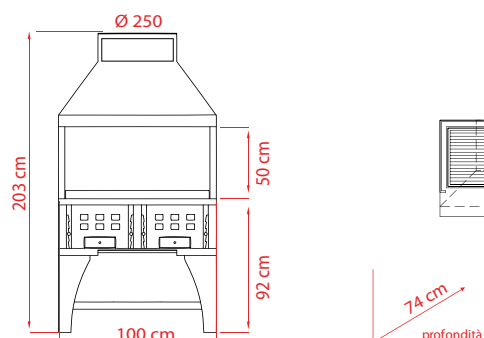
Plenum posizionato sopra la cappa, ispezionabile per la pulizia, **serve per raccogliere i fumi e quindi i grassi di cottura e per una migliore distribuzione dell'aria sui vari punti di cottura**; comprende raccordo per canna fumaria.

Valvole regolazione fumi, garantiscono una corretta ossigenazione della brace riducendo i tempi di cottura e, quindi il carbone sempre pronto all'uso; inoltre l'operatore riesce sempre a controllare bene le fiamme che si generano dallo sgocciolamento del grasso.



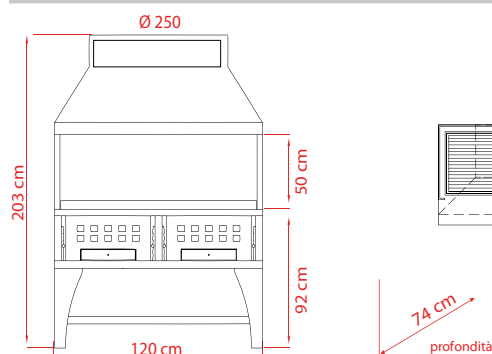
EF 70

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 1 punto luce con lampada da 40W
- peso Kg 100



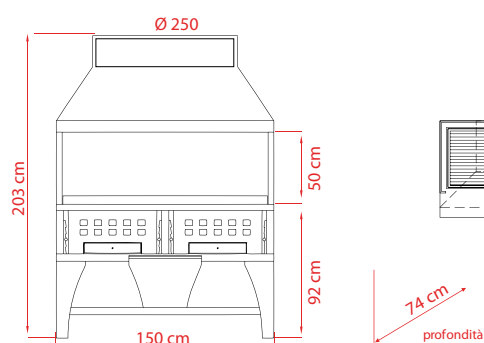
EF 100

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (45x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 1 punto luce con lampada da 40W
- peso Kg 150



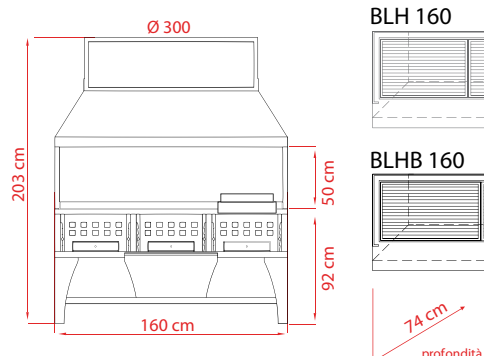
EF 120

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (56x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con 2 lampade da 40W cad.
- peso Kg 175

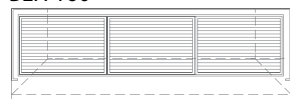


EF 150

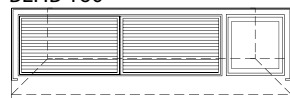
- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (72x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con 2 lampade da 40W cad.
- peso Kg 225



BLH 160



BLHB 160

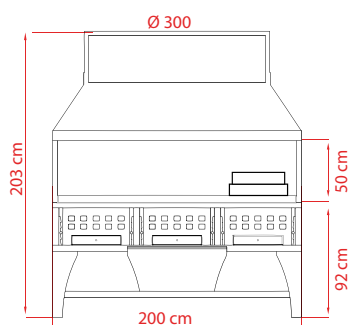


EF 160

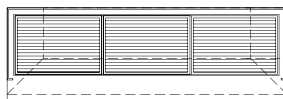
- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con 2 lampade da 40W cad.
- peso Kg 255/275

- oppure mod. **EFB 160**
- due (2) pozzetti regolabili in altezza (51x42 cm)
- un (1) braci da 47 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- ecc. ecc.

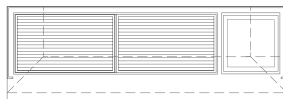
EF 200



BLH 200



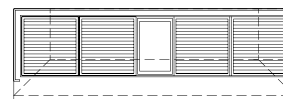
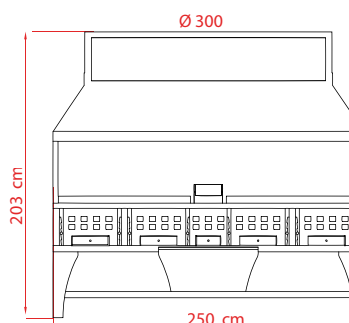
BLHB 200



- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili in altezza (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 3 punti luce con 3 lampade da 40W cad.
- peso Kg. 337/357

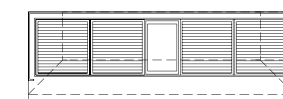
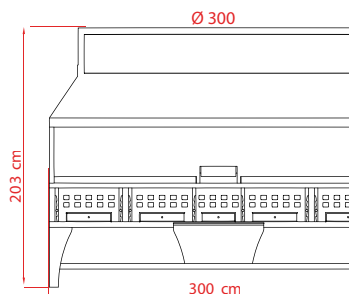
- oppure mod. **EFB 200**

- un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile in altezza (73x42 cm)
- un (1) braciere da 50 cm
- 2 punti luce con 2 lampade da 40W cad.
- ecc. ecc.



EF 250

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (50x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con 2 lampade da 40W cad.
- peso Kg. 435



EF 300

- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili in altezza (60x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completa di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con 2 lampade da 40W cad.
- peso Kg. 530

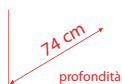
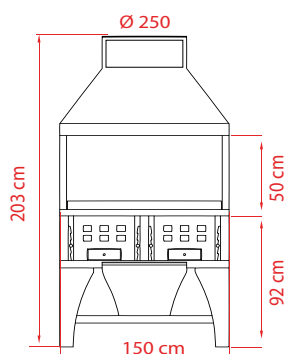
note

Tutti i modelli serie **Bistecchiera** e serie **Combi**

1. si possono realizzare su misura, sia in larghezza e sia in profondità (costo da quantificare)
2. sono dotati di plenum posizionato sopra la cappa
3. sono dotati di doppia aspirazione, inferiore e superiore con relative valvole di regolazione dell'aria
4. sono dotati di una griglia di cottura girevole e griglie fisse su misura
5. i pozzetti sono regolabili in altezza in 5 posizioni diverse
6. possono essere combinati insieme per l'installazione ad angolo
7. i canali per spiedini sono regolabili in larghezza da 11 a 25 cm (solo per serie COMBI)
8. il braciere frontale può essere realizzato in qualsiasi posizione dell'intera griglia (a destra, a sinistra o al centro)

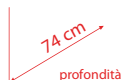
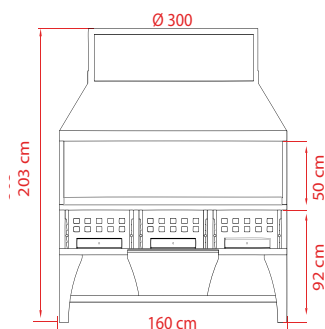
NB:

L'IMBALLO FORNITO DI SERIE PREVEDE LA PEDANA IN LEGNO, ANGOLARI IN LEGNO E PELLICOLA PLURIBALL; È DISPONIBILE ANCHE L'IMBALLO SU GABBIA IN LEGNO: IL COSTO È DEL 3% DELL'IMPONIBILE.



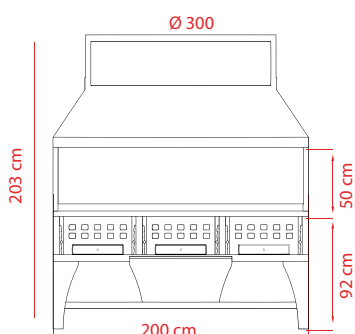
CEF 150

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (72x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 72 cm regolabile in larghezza da 11 a 25 cm tramite maniglione telescopico
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con lampade 40W cad.
- peso Kg. 225



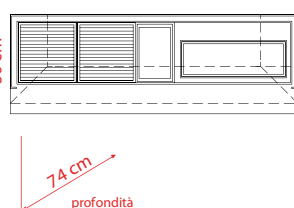
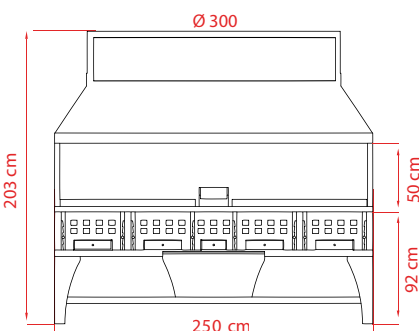
CEF160

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 102 cm regolabile in larghezza da 11 a 25 cm tramite maniglione telescopico
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con lampade 40W cad.
- peso Kg. 255



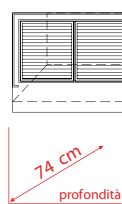
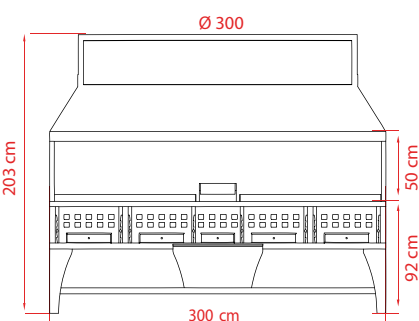
CEF 200

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile in altezza (63x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 127 cm regolabile in larghezza da 11 a 25 cm tramite maniglione telescopico
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completo di cappa e plenum
- senza braciere
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con lampade 40W cad.
- peso Kg. 337



CEF 250

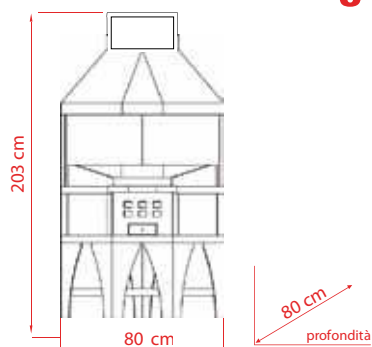
- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (50x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 100 cm regolabile in larghezza da 11 a 25 cm tramite maniglione telescopico
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm di larghezza
- completo di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con lampade 40W cad.
- peso Kg. 435



CEF 300

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili in altezza (60x42 cm)
- graticola per spiedini con canale da 120 cm regolabile in larghezza da 11 a 25 cm tramite maniglione telescopico
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completo di cappa e plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- con pala Inox per carbone
- 2 punti luce con lampade 40W cad.
- peso Kg. 530

Braciere ad angolo



BEF

- un (1) braciere ad angolo
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm di profondità
- completo di cappa e pareti laterali e posteriori in doppia lamiera cibandante
- plenum
- senza aspiratore e canna fumaria
- senza aspirazione inferiore
- peso Kg. 180



Aspiratore con motore trifase per alte temperature, con carcassa, **albero di trasmissione e pale rovesce realizzati interamente in Acciaio Inox**, motore flangiato forma B5/ 0,55 Kw/ V380/1400 giri, completo di inverter da 0,75 Kw monofase (variante di velocità). Motori incorporati su griglie, posizionati sopra il plenum.

NB: con aspiratore incorporato, l'altezza totale della griglia è di 260 cm

ASPH1 Portata d'aria 1200 mc/h, raccordo quadro tondo di uscita Ø 200 mm solo per mod. EF 70, EF100 e mod. EF 120

ASPH2 Portata d'aria 2500 mc/h, raccordo quadro tondo di uscita Ø 250 mm solo per mod. EF150 e EF160 e mod. CEF150 e CEF160

N.B. Il diametro da noi fornito non può essere variato.

CHURH Sistema di movimento churrasco comprensivo di 4 aste spiedo standard, escluso per mod. EF 70. Costo sistema 50 cm in larghezza

VETH Vetro termico temperato, spessore 10 mm, altezza 400 mm. Costo al mt. lineare

GRIRH Griglia Inox a rete (in fase di ordine specificare le misure). Costo 50 cm in larghezza

GRIVH Griglia Inox con canalina a V (in fase di ordine specificare le misure). Costo 50 cm in larghezza

GRITH Griglia Inox con tondino Inox Ø 8 mm (in fase di ordine specificare le misure). Costo 50 cm in larghezza

GRIGH Griglia Inox girevole, misure standard cm 46x69x5h

ASTA H Asta spiedo standard

ASTA F Asta con fermapolli

ASTA G Asta con gabbietta per polli

RUOH kit 4 ruote

NB:

PER LE GRIGLIE DI LARGHEZZA SUPERIORI A CM 160, L'ASPIRATORE DOVRÀ ESSERE CALCOLATO IN RIFERIMENTO ALLA MACCHINA SCELTA, ALTEZZA CANNA FUMARIA E NUMERO DI CURVE (EVENTUALE DIAMETRO DELLA CANNA FUMARIA SE GIÀ ESISTENTE)



GIRARROSTI A LEGNA PROFESSIONALI

Girarrosti a legna professionali di produzione artigianale, sono realizzati completamente a mano con particolare cura nei dettagli e nelle rifiniture, utilizzando sempre materiali di prima qualità e grazie all'esperienza maturata nel corso degli anni nasce il nuovo GIRARROSTO HotClass alimentato a legna!

UN METODO ANTICO PER COTTURE UNIFORME

La cottura allo spiedo con il girarrostro è una tecnica affascinante, si tratta di un metodo antichissimo che permette di unire i vantaggi della cottura diretta e di quella indiretta, poichè la carne viene esposta a una fonte di calore direttamente, ma a lungo, così da ottenere cotture profonde e uniformi.

La cottura allo spiedo è indicata di solito per polli, galletti, volatili di medie dimensioni, agnelli, costate di manzo. Tutto il piacere del gusto unico di una carne cotta allo spiedo.

ECONOMICO, RISPETTOSO DELL'AMBIENTE, SOLIDO... SENZA SORPRESE

L'alimentazione a legna consente di avere bassi consumi, una combustione che non inquina l'ambiente perchè l'emissione di anidride carbonica è minima. Il legno è l'unica fonte di energia presente in natura realmente rinnovabile.

La solida struttura, l'alta qualità dei materiali impiegati, conferiscono al prodotto garanzia di durata nel tempo.



PRONTI A QUALSIASI ESIGENZA

Oltre ai girarrosti standard possiamo costruire anche macchine su misura per risolvere tutte le esigenze del professionista qualificato.



MASSIMA PRATICITÀ



- Camera di combustione rivestita con mattoni refrattari estraibili



- Cassetto raccolta cenere scorrevole

FACILE PULIZIA



- Cassetto frontale raccogli grasso estraibile



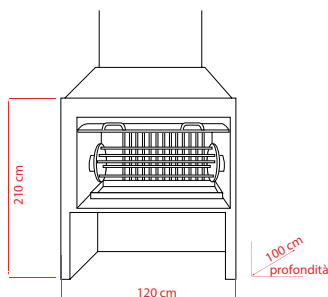
- Sistema planetario costruito in Acciaio Inox AISI 304

ROBUSTEZZA E QUALITÀ

- Struttura realizzata in metallo con verniciatura a polvere
- Motoriduttore
- Movimento planetario ad ingranaggi
- Sportelli con calamita e vetro ceramizzato resistente alle alte temperature
- Sportello per caricolegna posizionabile sul lato destro o sinistro (precisare in fase di ordine)
- Impianto luce 220 volts
- Base armadiata portaccessori

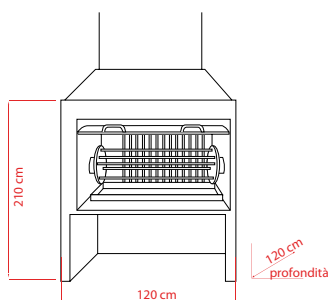


Modello	GLEF 80/4	GLEF 80/6	GLEF 100/4	GLEF 100/6
Dimensioni cm LxPxH	120x100x210	120x120x210	140x100x210	140x120x210
N° Asta spiedi/Lunghezza asta cm	4/80	6/80	4/100	6/100
Capacità polli	16	24	20	30
Larghezza porta carico legna cm	28,5	28,5	28,5	28,5
Diametro canna fumaria Ø cm	30	30	30	30
Tipo combustione	Legna	Legna	Legna	Legna
Peso Kg.	408	520	520	585
Alimentazione Volt	220/380V	220/380V	220/380V	220/380V



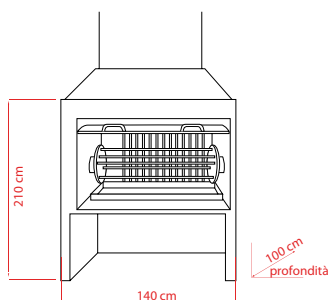
GLEF80/4

- quattro (4) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP100xH210 cm



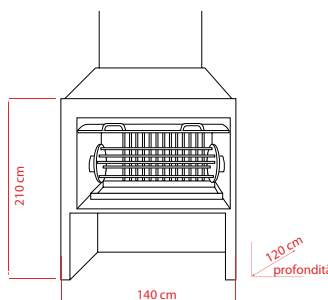
GLEF80/6

- sei (6) aste da 80 cm
- larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 1 punto luce con lampada da 40W
- dimensioni: L120xP120xH210 cm



GLEF100/4

- quattro (4) aste da 100 cm
- Larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP100xH210 cm



GLEF100/6

- sei (6) aste da 100 cm
- larghezza porta di carico: 28,5 cm
- 2 punti luce con lampade da 40W cad.
- dimensioni: L140xP120xH210 cm

note

Tutti i modelli **Girarrosto** serie **GLEF**

1. si possono realizzare su misura (costo da quantificare)
2. hanno il meccanismo planetario elettrico (220/380V)
3. sono dotati di piastre refrattarie
4. hanno lo sportello di carico legna posizionato sul lato destro o sinistro (specificare in fase di ordine)



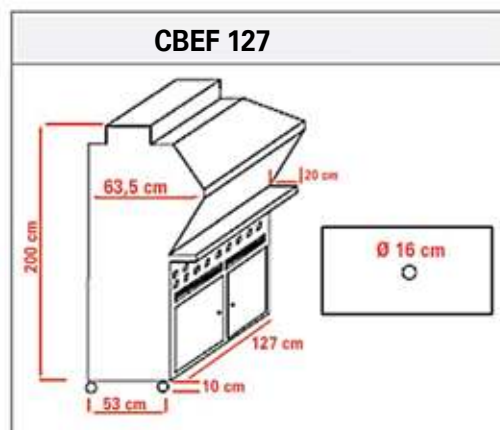
CATERING BARBECUE

I PRINCIPALI ELEMENTI CHE CARATTERIZZANO LA NOSTRA NUOVA GAMMA DI BARBECUE PER BANCHETTI CATERING SONO:

parti di cottura in Acciaio Inox AISI 304, verniciatura in polvere per una maggiore durata, distanza brace dal piano cottura regolabile in 3 posizioni diverse, cappa con motore aspirante trifase incorporato da 0,37 Kw e inverter monofase da 0,75 Kw, senza doppia aspirazione, impianto luce, cassetto scorrevole raccogli cenere, carrello portacarbone, quattro ruote piroettanti, piano di appoggio frontale inox da 20 cm, griglie inox per carne.



MODELLO	DIM. ESTERNA LxPxH cm	N. POZZETTI	DIM. POZZETTI	BRACIERE	Ø MIN. CANNA FUMARIA CONSIGLIATA	PESO NETTO
CBEF 67	67x53x200	1	60x40 cm	NO	Ø 16 cm	100 Kg
CBEF 127	127x53x200	2	60x40 cm	NO	Ø 16 cm	140 Kg



ACCESSORI



VETH

Vetro termico temperato resistente alle alte temperature, spessore 10 mm, altezza 400 mm, da posizionare sulla schiena del barbecue.



GRIGLIE SENZA CAPPA

BBEF 70



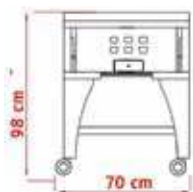
BBEF 160



BEFTOP 100

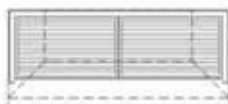
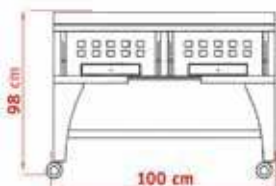


bistecchiere senza cappa



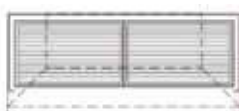
BBEF70

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- senza braci
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza cappa
- senza copertura inox laterale
- con 4 ruote piroettanti



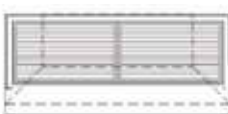
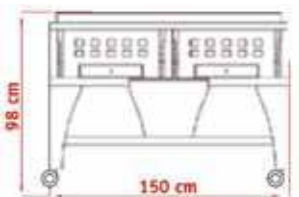
BBEF100

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (45x42 cm)
- senza braci
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza cappa
- senza copertura inox laterale
- con 4 ruote piroettanti



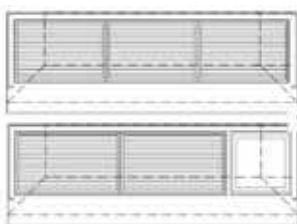
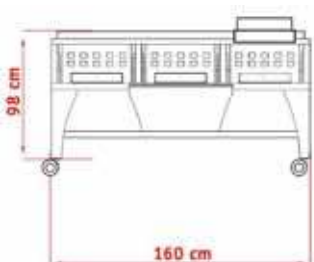
BBEF120

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (56x42 cm)
- senza braci
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza cappa
- senza copertura inox laterale
- con 4 ruote piroettanti



BBEF150

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (72x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- senza braci
- senza cappa e plenum
- senza copertura inox perimetrale

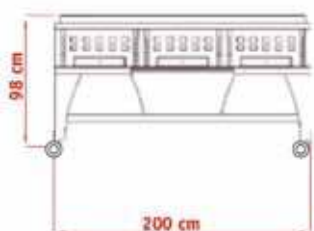


BBEF160

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili (51x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- senza braci
- senza cappa e plenum
- senza copertura inox perimetrale

oppure:

- due (2) pozzetti regolabili (51x42 cm)
- un (1) braci da 47 cm



BBEF200

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- senza braci
- senza cappa e plenum
- senza copertura inox laterale

oppure:

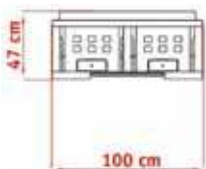
- un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile (73x42 cm)
- un (1) braci da 50 cm

bistecchiere senza cappa



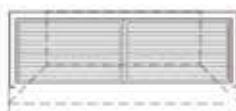
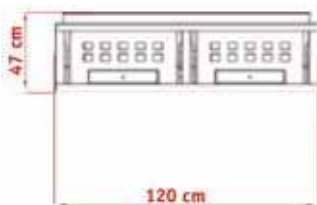
BEFTOP70

- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- solo piano di cottura
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza braciere



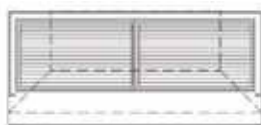
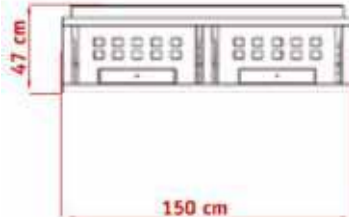
BEFTOP100

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (45x42 cm)
- solo piano di cottura
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza braciere



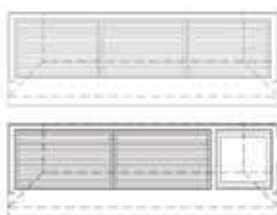
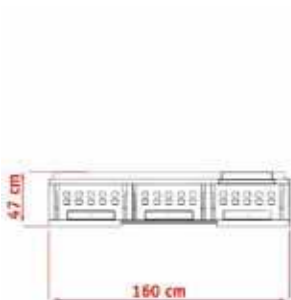
BEFTOP120

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (56x42 cm)
- senza braciere
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- solo piano di cottura



BEFTOP150

- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (72x42 cm)
- solo piano di cottura
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza braciere

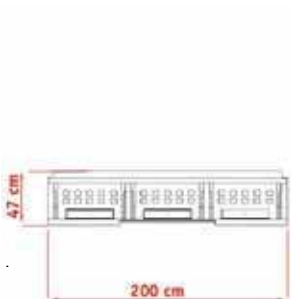


BEFTOP160

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili (51x42 cm)
- solo piano di cottura
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza braciere

oppure:

- due (2) pozzetti regolabili (51x42 cm),
- un (1) braciere da 47 cm



BEFTOP200

- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili (63x42 cm)
- solo piano di cottura
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- senza braciere

oppure:

- un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile (73x42 cm)
- un (1) braciere da 50 cm



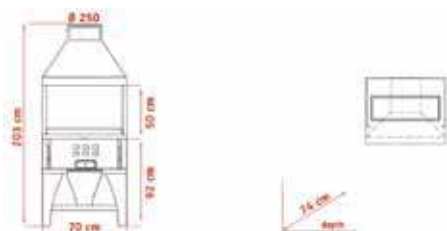
GRATICOLA PER SPEDINI E BISTECCHIERE COMBI

GEF 100



CEF 200





GEF70

- graticola per spiedini con un (1) canale da 62 cm
- senza braci
- piano di appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa
- senza motore e canna fumaria



GEF100

- graticola per spiedini con un (1) canale da 92 cm
- senza braci
- piano di appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa
- senza motore e canna fumaria



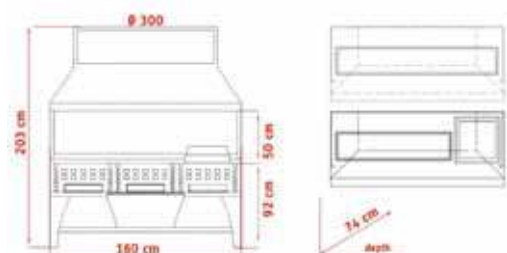
GEF120

- graticola per spiedini con un (1) canale da 112 cm
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza motore e canna fumaria



GEF150

- graticola per spiedini con un (1) canale da 142 cm
- senza braci
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa
- senza motore e canna fumaria



GEF160

- graticola per spiedini con un (1) canale da 152 cm
- piano d'appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza motore e canna fumaria

oppure:

- graticola per spiedini con un (1) canale da 105 cm
- un (1) braci da 47 cm



GEF200

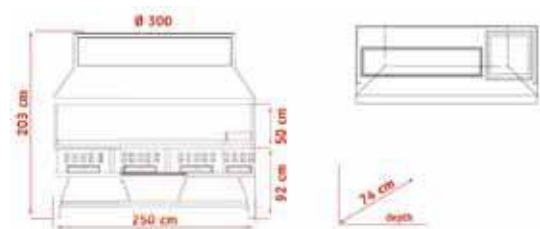
- graticola per spiedini con un (1) canale da 192 cm
- piano di appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braci
- senza motore e canna fumaria

oppure:

- graticola per spiedini con un (1) canale da 142 cm
- un (1) braci da 47 cm

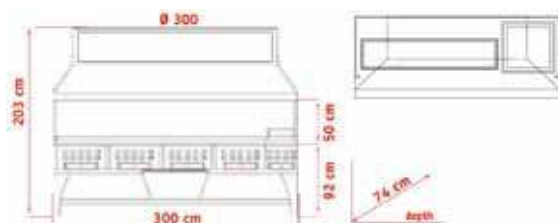
GEF250

- graticola per spiedini con un (1) canale da 190 cm
- piano di appoggio frontale inox da 20 cm
- un (1) braciore da 50 cm
- completa di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria



GEF300

- graticola per spiedini con un (1) canale da 230 cm
- un (1) braciore (60 cm)
- piano di appoggio frontale inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria





Via Carpinetana Ovest IV trav. N° 2
00037 Segni (Roma)

Tel. 06.9703039 06.9703143
336.761567



www.espositofozni.com

info@espositofozni.com

 [espositofozni](#)

 [You Tube](#)