

**BroilyGrill**

**SCHIMBĂ-ȚI  
MODUL  
DE GRIL**



**BroilyGrill**



**100% fabricat  
in ITALIA**

**Perfect total searing  
într-o bucătărie profesională**



**850°C**

**ÎN CÂTEVA  
MINUTE**

**CA LA  
GRĂȚAR  
FĂRĂ  
GRĂȚAR**

# Ce este BroilyGrill?

În sfârșit, soluția ideală, visul oricărui gratargiu, **un grill cu gătire directă la temperaturi foarte ridicate**, perfect total searing într-o bucătărie profesională.

Direct din experiența americană, **grătarul 100% Made in Italy** conceput pentru steakhouse, hamburgeri, grătare, pub-uri, restaurante, **utilizează arzătoare pe gaz de ultimă generație, plăci ceramice tip fagure capabile să atingă 850°C în câteva minute de preîncălzire**, reducând semnificativ timpul normal de gătit.

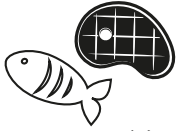
În plus, amplasarea sursei de căldură în partea superioară permite **gătirea prin radierea directă a căldurii**, generând o **reacție Maillard imediată** și o perfect total searing nemaivăzută până acum, **evitând emisia neplăcută de fum, flăcări și mirosuri** provocate de sistemele clasice.

Broilygrill reprezintă revoluția profesională, un produs de înaltă performanță, simplu de utilizat, perfect pentru bucătării deschise, potrivit pentru mai multe utilizări.



**Gătitul invers cu transferul căldurii de sus în jos**

# Avantaje



**PERFECT TOTAL SEARING:** cele trei principii fundamentale de gătit - *radiație* - *conducție* - *convecție* prezente într-un singur echipament. Toate produsele cu gătire directă - hamburgeri - coaste - fripturi T-bone - tomahawks - bucăți de pui-porc-miel (carne albă și roșie) de grosime mică vor avea un gust incredibil datorită reacțiilor Maillard și o coacere perfectă și omogenă cu o suculență incomparabilă.

**Gătitul prin radiație:** amplasarea sursei de căldură în partea superioară cu emisie de sus în jos.

**Gătitul prin conducție:** grătarele groase asigură transferul căldurii acumulate de jos în sus prin contactul direct cu alimentele.

**Gătitul prin convecție naturală:** carcasa grătarului creează „efectul de cuptor”, o convecție naturală datorită căldurii acumulate, care gătește coroana ingredientului (partea laterală exterioară) într-un mod perfect și omogen (perfect total searing). În sistemele tradiționale de gătit, partea laterală a fripturii trebuie așezată, întorcând-o de mai multe ori, direct pe grătar pentru a se rumeni.



**REAȚIA MAILLARD PERFECTĂ:** este rumenirea suprafeței cărnii care are loc între 140°C și 180°C, cauzată de reacția chimică dintre aminoacizii proteinelor și zaharuri. Aceasta înseamnă că rumenirea poate avea loc doar pe suprafața cărnii: în interior există întotdeauna apă care împiedică creșterea temperaturii peste 100°C.



**GĂTIRE FĂRĂ FUM ȘI FĂRĂ MIROSURI:** gătitul invers cu transferul căldurii de sus reduce semnificativ, până la 80%, cantitatea de fum și mirosuri care se creează în mod normal în sistemele clasice. Să uităm de flăcări, de fripturile arse sau crude în mijloc, de mirosurile neplăcute și de fumul provocat de piroliză în sistemele tradiționale de gătit.



**TIMPI DE GĂTIRE REDUȘI:** datorită temperaturile ridicate atinse, timpii de gătire se reduc în medie cu 50%, cu o creștere con-

secutivă a productivității. Randament foarte mare în localurile specializate în hamburgeri! Până la 360 de hamburgeri/h (12 buc la fiecare 2 minute x 30).



**SCĂDERE ÎN GREUTATE REDUSĂ:** temperatura ridicată dezvoltată în interiorul echipamentului BroilyGrill sigilează imediat porii alimentelor, blocând sucurile în interior, obținând un produs suculent și reducând la minim pierderea în greutate a alimentelor.



**GĂTIT SĂNĂTOS ȘI MÂNCARE SĂNĂTOASĂ:** lipsa fumului generat de piroliză garantează un produs sănătos, foarte digerabil, nepoluat de arderea grăsimilor și sucurilor care cad pe sursa de căldură în sistemele tradiționale de gătit.



**VITEZA DE ÎNCĂLZIRE:** BroilyGrill ajunge la 850°C în câteva minute. Pornesc arzătorul pilot și aștept comanda.

**ECONOMISIREA ENERGIEI:** viteza de încălzire și gătire permit folosirea echipamentului doar atunci când este necesar, eliminând risipa inutilă cu o reducere a consumului de energie de până la 50%.



**VERSATILITATE:** combinat cu *CBT* (gătire la temperatură joasă) sau *BATCH* (precoacere în cuptor și răcire rapidă a alimentelor) cu finisare la grătar, este expresia maximă a bucătăriei gourmet și dă frâu liber creativității bucătarilor cu stele Michelin, oferind instrumentul pentru a găti fripturi groase de porc și pui cu os-legume-crustacee într-un mod sublim.

**CURĂȚARE UȘOARĂ:** grile de gătit și vase pentru apă, detașabile și lavabile în mașina de spălat vase, curățarea suprafeței interioare a carcasei cu orificiu de scurgere în partea de jos.

**- 80%  
FUM ȘI  
MIROSURI**



# Caracteristici tehnice

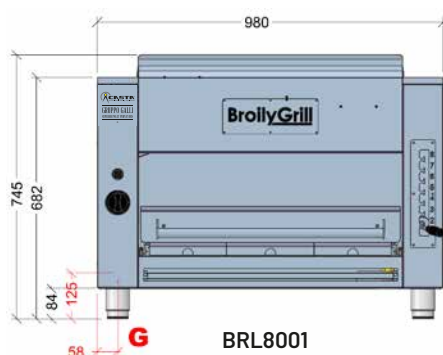
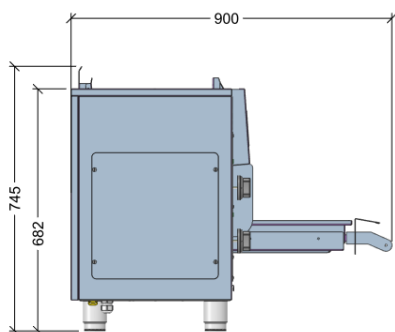
## BRL8001 PE GAZ

- 2 arzătoare superioare pe gaz din ceramică de înaltă performanță
- temp. 850°C cu o singură aprindere, cu robinet de gaz cu supapă, termocuplă, arzător pilot
- aprinzător electric cu baterie
- Structură realizată în întregime din oțel inoxidabil AISI 304.
- 3 grile solide cu grad ridicat de conducție din oțel inoxidabil AISI 304, reglabile pe înălțime pe 8 niveluri, detașabile pentru o curățare ușoară.
- Tavă pe ghidaje pentru colectarea reziduurilor de gătit, care se scoate în același timp cu grătarul de gătit.
- 3 tăvi detașabile amplasate în partea de jos a compartimentului de gătit.
- Partea inferioară a compartimentului de gătit cu scurgere pentru a facilita curățarea.

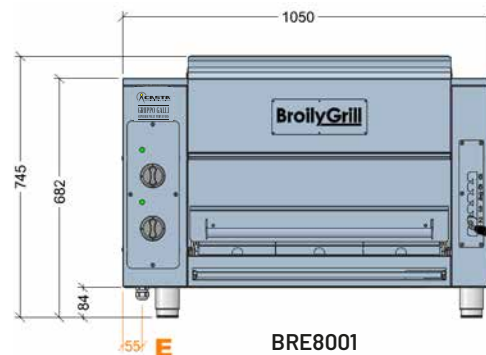
## BRE8001 ELECTRIC

- 1 placă radiantă de înaltă performanță cu aprindere dublă, cu reglare a puterii pe 3 niveluri.
- Structură realizată în întregime din oțel inoxidabil AISI 304.
- Grile solide cu grad ridicat de conducție din oțel inoxidabil AISI 304, reglabile pe înălțime pe 6 niveluri, detașabile pentru o curățare ușoară.
- Tavă pe ghidaje pentru colectarea reziduurilor de gătit, care se scoate în același timp cu grătarul de gătit.
- 3 tăvi detașabile amplasate în partea de jos a compartimentului de gătit.
- Partea inferioară a compartimentului de gătit cu scurgere pentru a facilita curățarea.

	BRL8001 PE GAZ	BRE8001 ELECTRIC
Dimensiuni exterioare mm	980x450/630x745h	1050x450/630x745h
Suprafață de gătit mm	700x380	700x380
Sursă de alimentare	GAZ	ELECTRICĂ
kW	12,8	10,0
		3Nac400V 50 Hz 32A
Greutate kg	87	93
Certificare	CE	CE



BRL8001



BRE8001



**- 50%**  
**COMPARATIV CU**  
**TIMPUL NORMAL**  
**DE GĂTIRE**



**ECONOMISIREA**  
**A ENERGIEI**

# Gătire cu radiații directe

Cărucior extensibil  
cu 3 grile detașabile

Tavă detașabilă

3 tăvi  
detașabile

8 poziții



MOD. BRL8001

**BroilyGrill**

**PERFECT  
TOTAL  
SEARING**



**Visul  
oricăru  
gratargiu**

# BroilyGrill



Casta 1-3 - Via F.lli Lumière, 11 - Casta 2 - Via F.lli Lumière, 30  
(Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy - Tel. +39 0543 782920  
[www.casta.com](http://www.casta.com)