pujadas
A VOLLRATH® COMPANY
Grill

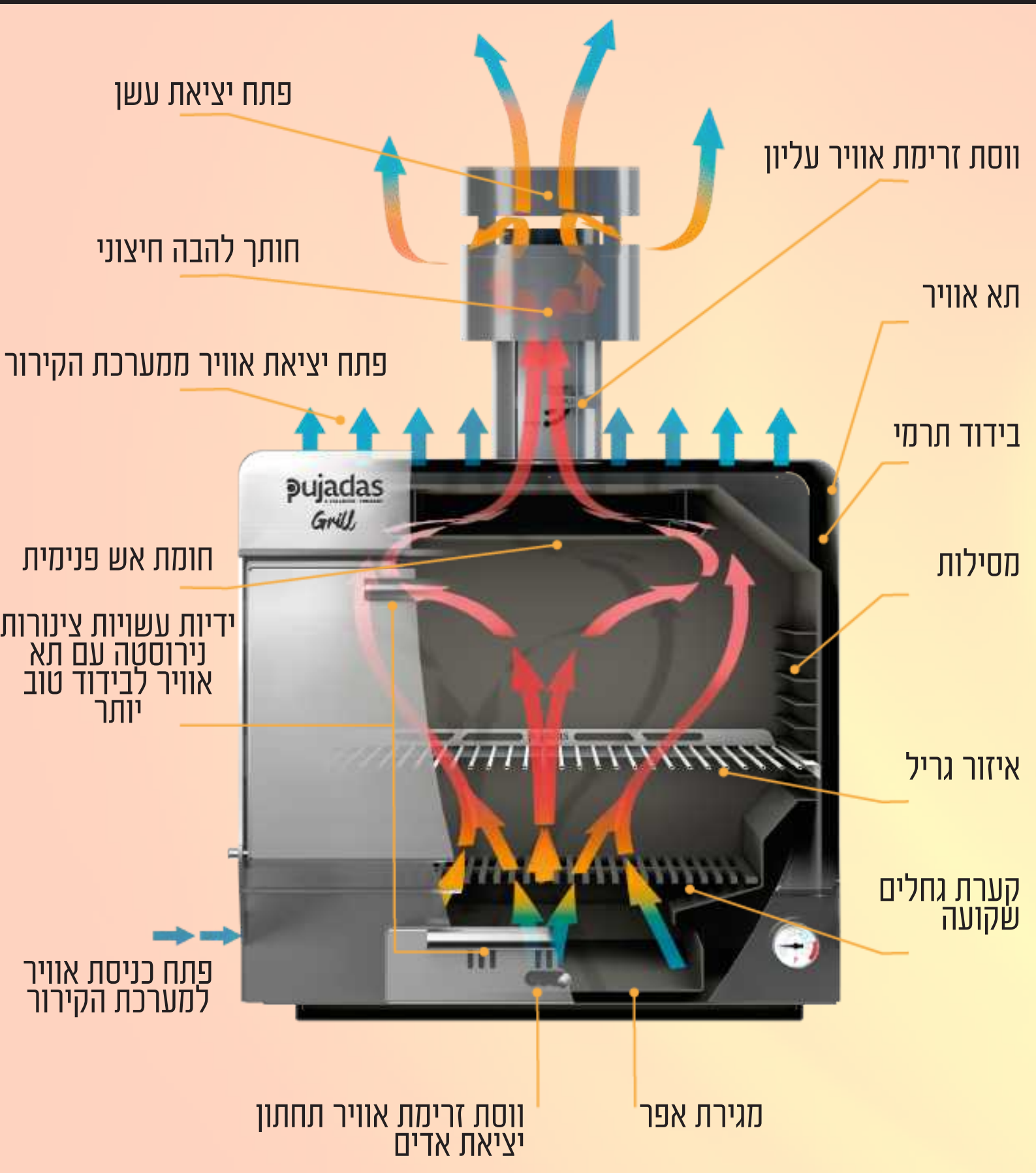



# קטלוג תנורי גחלים

ינואר 2024

# מבנה תנור הגחלים

תנור הגחלים של PUJADAS מאפשר לבשל מאכלים בחללים סגורים.
על ידי הסדרת זרימת האוויר הנכנסת לתנור ניתן לשלוט בטמפרטורת הבישול,
ועל ידי ויסות כמות העשן בתנור ניתן לעשן את המאכלים ולהעניק להם טעמים ייחודיים!
מגיע ב-3 גדלים שונים.






| סוג התנור | מידות חיצוניות | עוצמה KW | צריכה | יחס בעלות הצריכה בשימוש בתנור PUJADS OVEN 90 אל מול שימוש בתנורים האחרים | יחס בעלות הצריכה בשימוש בתנור PUJADS OVEN 140 אל מול שימוש בתנורים האחרים |
|---|---|---|---|---|---|
| **חשמל** | 800X900X680 | 6 | 6KW / שעה | -36% | -10% |
| **גז** | 800X900X680 | 8 | 8KW / שעה | -42% | -19% |
| PUJADAS CHARCOAL OVEN **90** | 690X710X580 | 10.8 | 5 קילוגרם / 4 שעות | | |
| PUJADAS CHARCOAL OVEN **140** | 870X870X780 | 15.1 | 7 קילוגרם / 4 שעות | -29% | |

# תנורי הגחלים של פוג'אדאס

pujadas® A VOLLRATH® COMPANY

- מיוצרים בספרד ובעלי עיצוב בלעדי ומתקדם.
- אין צורך בחיבור למקור אנרגיה כלשהו.
- שימוש בפחמים או בשבבי עץ במקום בגז או בחשמל מאפשר בישול מזונות בעד 40% מהר יותר מגרילים רגילים.
- בנויים מפלדה איכותית ביותר ומצופים בחומרים מבודדים המייעלים את השימוש בפחם ומפחיתים את קרינת החום.
- מאפשרים להנות מהיתרונות של גריל, תנור ומעשנה במוצר אחד בלבד וליצור ארוחות מדהימות ומנות בלתי נשכחות תוך שימוש בשיטות מסורתיות גם בחללים אורבניים סגורים.
- הוספת הטעם המעושן של הפחם לבשרים, דגים, ירקות, אורז, פיצה, קינוחים, מאפים ולמעשה לכל סוגי המזונות, תוך הגדלת תפוקת המטבח וצלייה בו זמנית של מנות שונות.
- עיצוב החלל הפנימי של תנורי פוג'אדאס מביא לשיפור בזרימת האוויר ומבטיח פיזור חום אחיד והשגת תשואה גדולה יותר מחומר הבעירה.
- טווח טמפרטורות רחב ואידיאלי של בין 250 מעלות צלזיוס ל-350 מעלות צלזיוס.
- שליטה מלאה בטמפרטורה הודות לווסתי זרימת אוויר.
- מענה אחיד לבישול לאורך כל הסרוויס, גם במטבחים העמוסים ביותר.
- סגסוגות הנירוסטה האיכותיות ביותר משמשות עבור תנורי הגריל של PUJADAS ומבטיחות עמידות גבוהה ושימוש לאורך זמן.
- החזר מהיר של ההשקעה.

# סדרת תנורי הגחלים

pujadas A VOLLRATH® COMPANY

HOT POINT
Always On. Always Hot.
מוצרי חשמל באיכות על




## OVEN50

עד 50 סועדים

## OVEN90

עד 90 סועדים

## OVEN140

עד 140 סועדים

| דגם | מידות חיצוניות | מידות הגריל | טווח טמפרטורות | יכולת ייצור בשעה | עומס פחם מקסימלי | צריכת פחם מקסימלית ביום | משקל נטו |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OVEN 50 | 620X700X555 | 580X367 | 250-350 | 30 קילוגרם | 5 קילוגרם | 10-12 קילוגרם | 145 קילוגרם |
| OVEN 90 | 720X700X655 | 580X467 | 250-350 | 70 קילוגרם | 7 קילוגרם | 14-16 קילוגרם | 180 קילוגרם |
| OVEN 140 | 880X890X840 | 766X468 | 250-350 | 100 קילוגרם | 9 קילוגרם | 16-18 קילוגרם | 240 קילוגרם |

## כל תנור מסופק עם 5 אביזרים נלווים :



מברשת ניקוי מתכתית



מוט לפיזור הגחלים



כף נירוסטה לאיסוף האפר



מלקחיים נירוסטה



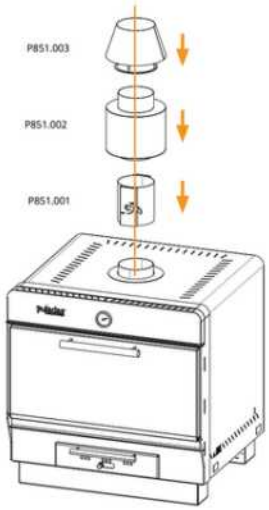
רשת גריל

# אביזרים נלווים לתנור

pujadas A VOLLRATH® COMPANY

HOT POINT Always On. Always Hot. מוצרי חשמל באיכות על









ווסת זרימת אוויר עליון



חותך להבה



כובע פילטר ארובה



מוט לפיזור הגחלים

645 מ"מ



כף נירוסטה לאיסוף האפר

130X145X385 מ"מ



רשת גריל

585X385 מ"מ / 585X485 מ""מ / 775X655 מ"מ (עבור תנור 50/90/140)



מברשת ניקוי מתכתית

235 מ"מ



מלקחיים נירוסטה

335 מ"מ




**מרכז - דרום**

רחוב חיים פקריס 3, רחובות (מרכז רוברג למדע)

טלפון - 072-3355407

SALES@CHEFPOINT.CO.IL

**צפון**

אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל

טלפון - 04-6401100

OFFICE@HOTPOINTLTD.COM

HOT POINT PROFESSIONAL

מוצרי חשמל באיכות על