

¿Parrilla u Horno? Elija la solución VST 2 en 1. ¡Destaca del resto!

Beneficios del horno cerrado de carbón:

- Excelentes resultados con diversos productos alimenticios
- Tiempo - 35% más rápido*
- Rentable - 40% de ahorro de carbón*
- Temperatura regulable en el horno
- Fácil de usar, con puerta de apertura frontal
- Diferentes niveles de asado
- Sin fuego, smog o exceso de calor en la cocina
- Seguridad y comodidad en el uso

Añadiendo carbón vegetal a la materia prima obtenemos aroma y sabor así como una perfecta textura y jugosidad Combinando características de horno y parrilla, podemos trabajar a altas temperaturas, sellando producto, ahumado y asado juntos. El resultado es un sabor superfino que hace que VST Horno de Brasa un equipo único.

*en comparación con las parrillas abiertas

Accesorios incluidos del horno de carbón VST:

- Supresor de llama incorporado
- La cámara de fritura está hecha de acero especial resistente al calor
- Pantalla protectora reemplazable que evita que las paredes de la cámara se sobrecalienten
- Rejilla de fuego reemplazable
- Reguladores de aire (superior e inferior)
- Caja de cenizas
- Termómetro

También se incluye: dos parrillas de acero inoxidable (barras), pinzas para alimentos



The temperature in the oven is up to 300C
Fire up time: 30 min
Productionperhour, kg:25
Grill rack dimensions,cm: 62 x 37
Charcoal daily consumption, kg: 6-8
Overall dimensions, WxDxH,cm: 71 x 56 x 50
Net weight, kg: 100
Gross weight, kg: 120
Number of dinners:40



The temperature in the oven is up to 300C
Fire up time: 30 min
Productionperhour, kg:25
Grill rack dimensions,cm: 62 x 37
Charcoal daily consumption, kg: 6-8
Overall dimensions,WxDxH,cm: 71 x 56 x 80
Weight, kg: 105
Number of dinners:40



The temperature in the oven is up to 300C
Fire up time: 30 min
Productionperhour, kg:25
Grill rack dimensions,cm: 62 x 37
Charcoal daily consumption, kg: 6-8
Overall dimensions, WxDxH,cm: 72 x 71 x 198
Net weight, kg: 153
Gross weight, kg: 173
Number of dinners:40