

VULCAN s.r.l.

presenta l'ultima innovazione
nel campo della cottura di alimenti in forno:



A cosa serve

si utilizza per la cottura di ogni alimento che normalmente viene cucinato utilizzando fry top.

Perchè usarla

Al momento esistono elementi griglianti per forni a convezione, però hanno dei limiti di utilizzo quando si devono cuocere alimenti di peso importante (es. costate), perché questa attrezzatura ha poco volume termico, di conseguenza perde la temperatura velocemente compromettendo la corretta cottura.

Usando _OVEN FRY TOP_ non si corre il rischio del raffreddamento veloce, ma mediante la struttura studiata appositamente per accumulare calore, si avranno cotture perfette ed in minor tempo, grazie alla cottura mista, sia da appoggio che da convezione.

**PIASTRA
LISCIA**



PANE



PIZZA



UOVA

**PIASTRA
GRILL**



PESCE



CARNE



VERDURA

**Oven
Fry Top**
by **VULCAN** s.r.l.

Caratteristiche



Con le
Piastre
Oven Fry Top,
si guadagna lo spazio
del fry top tradizionale
e non si esalano
nè fumi
nè odori



GN 1/1
Realizzate in lega leggera
e alimentare con
la superficie a contatto col cibo
in materiale antiaderente

Inserendo il prodotto da cucinare
(esempio: pollo alla diavola,
costata, ecc) fra le due piastre
precedentemente riscaldate
si avrà una cottura più veloce
e contemporanea sui due lati