
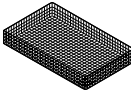
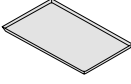
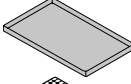
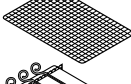

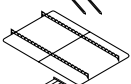
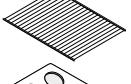
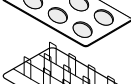
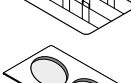




Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de Precios

Modelo		2/3 GN (352 x 325 mm)	1/1 GN (530 x 325 mm)	2/1 GN (530 x 650 mm)	
		Euros		Euros	
		Euros		Euros	
	Bandeja esmaltada S	20 mm	-	S1102	S2102
		40 mm	-	S1104	S2104
		65 mm	-	S1106	S2106
	Cesta red metálica Acero inox. R	1,8 Kg	R230	R1104	-
		4,5 Kg	-	-	R2104
	Bandeja aluminio teflonada antiadherente Lisa ATL	-	ATL23	AT11	-
	Perforada ATF	-	ATF23	AF11	-
	Bandeja alum. teflón antiadherente Al. teflón AT	20 mm	AT230	AT02	-
		40 mm	-	AT04	-
		65 mm	-	AT06	-
	Rejilla para verduras Acero inox. GV	-	GV230	GV110	-
	Rejilla para pinchos de 52 cm. Acero inox. GS	-	-	GS111	-
	Pincho 52 cm (para mod. GS) Acero inox. SD	52 cm	-	SD052	-
	Rejilla para pinchos pequeños Acero inox. GS	-	GS230	GS112	-
	Rejilla carne o pescado GC	-	GC230	GC113	-
	Bandeja antiadherente tortillas Aluminio TF	6 piezas	-	TF106	-
		12 piezas	-	-	TF112
	Rejilla para pollos Acero inox. P	4 piezas	P230	-	-
		8 piezas	-	P1108	-
	Rejilla de chapa y teflón antiadherente	1 pieza	TF123	-	-
		2 piezas	-	TF223	-
		6 piezas	-	-	TF623

ø 200mm

**COOK
AND
SERVE**



COCCIÓN

SERVICIO

Las funciones multinivel y Just in Time garantizan siempre el nivel máximo de calidad de la comida.

**COOK
AND
HOLD**



COCCIÓN

MANTENIMIENTO

SERVICIO

Gracias a la cocción automática ICS ya no hay necesidad de preocuparse por programar el tiempo, la temperatura, la humedad; Naboo reconoce el tipo de carga y se encarga de todo.

La capacidad de mantenimiento de Neo durante el servicio garantiza siempre una calidad óptima y grandes prestaciones.

**COOK
AND
CHILL**



COCCIÓN

ABATIMIENTO
CONSERVACIÓN

RECUPERACIÓN DE LA
TEMPERATURA

SERVICIO

Aprovechando la cocción nocturna, Naboo le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estofados y piezas grandes ya listos.

Neo permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poderlos utilizar sólo cuando se necesitan.

Para que los alimentos recuperen la temperatura de servicio adecuada sin afectar a la calidad.