

KIT COTTURA

CARATTERISTICHE

METEOR da diversi anni è in grado di progettare e fornire soluzioni di cottura motorizzate proponendo soluzioni differenziate: dalle più economiche alle più sofisticate, opportunamente personalizzate per soddisfare le esigenze del cliente, laddove anche l'estetica, oltre alla funzionalità, rappresentano un **MUST**.

In questa famiglia di prodotti rientrano:

- Aste spiedo
- Aste spiedo barbecue (light system brevettato)
- Cestelli rotanti per cottura oil free
- Sistemi con flange e spiedini per la cottura di spiedi tradizionali.
- Griglie piane
- Sistema per Ke-bab
- Griglie di rinvio per cottura spiedo
- Accessori vari



Specifiche tecniche

Materiale: AISI 430

Lunghezze variabili secondo specifica del cliente

Forme asta: triangolo (pieno, scarnito), quadro (6x6 e 8x8), quadro scarnito (6x6)

Aste complete di forcine ricavate da lamiera o da filo

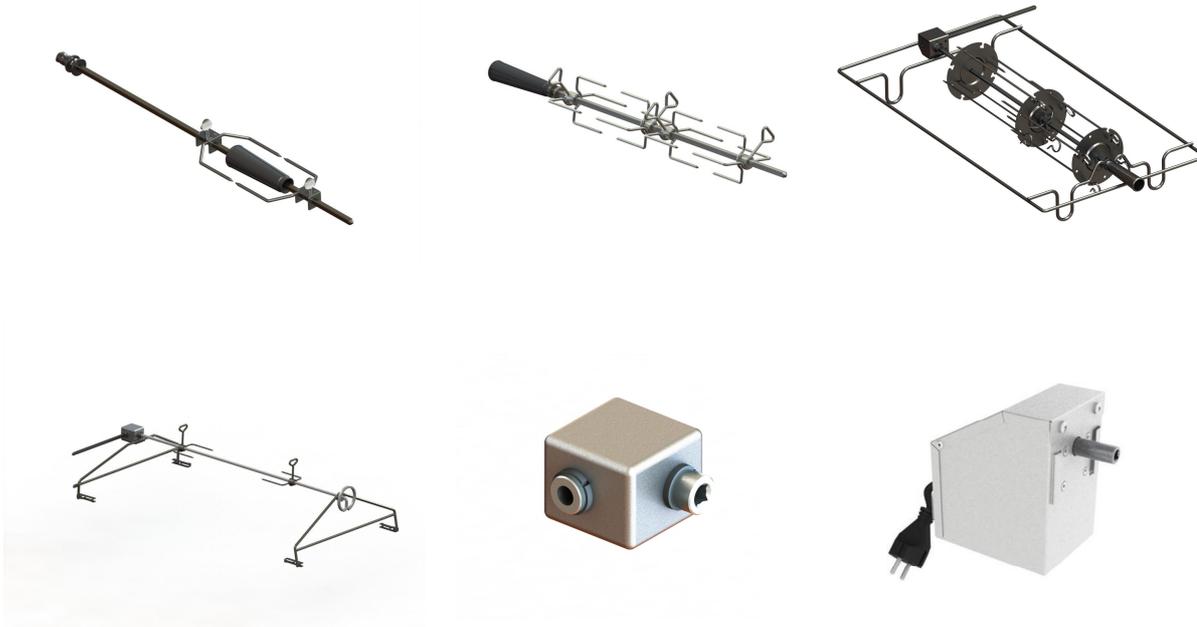
ROTISSERIE KIT

PRESENTATION

METEOR designs and supplies motorized cooking solutions: from the most economical to the more sophisticated ones, duly personalized to satisfy customer needs where aesthetics, in addition to functionality, are a **MUST**.

METEOR proposes:

- Spit rods
- Barbecue spit rods (light system patented)
- Rotating baskets for oil free cooking
- Mini spits with flange for traditional skewer cooking
- Grids
- Cooking System for Ke-bab
- Racks with 90° transmission for rotisserie
- Other Accessories



Technical specifications

- Material: AISI 430
- Variable lengths according to customer specification
- Spit rods shape: triangular (full, bony), square (6x6 and 8x8), bony square (6x6)
- Spits complete with stamped forks or wire forks