



**Professional Charcoal Grills,
Griglie a Carbone Professionali,
Parrilla a Carbon
Professionales,
Barbecue au Charbon
professionels**

Via Aterno, 150/152
66020 SAMBUCETO di S. GIOVANNI T. (CH) -
ITALY

Tel. 0039 – 085 - 4461403

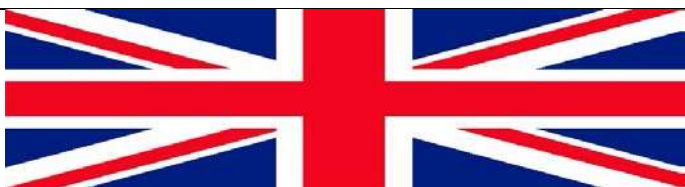
Fax. 0039 – 085 - 4462196

8 Shepherd Market, London, W1J 7JY
(United Kingdom)

info@brandogroup.co.uk

+ 44 758 111 9920

<https://www.charcoalgrillluxe.com/>



**DESCRIPTION OF THE INVERTED SMOKE
FLOW LUXE GRILL SYSTEM**

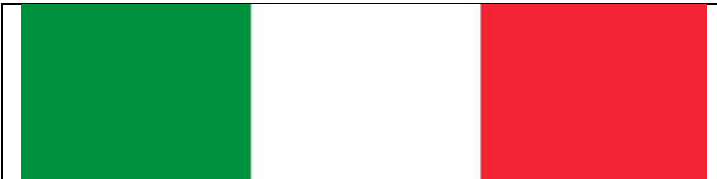
THE LUXE GRILL IS AN EQUIPMENT, BUT ABOVE ALL A GRILLING SYSTEM. EASY TO USE. ALLOWS YOU TO GRILL ANY TYPE OF MEAT, FISH, VEGETABLES, BREAD AND MORE.

WITH LUXE GRILL IT IS POSSIBLE TO GRILL IN AN EXTREMELY NATURAL AND 'HEALTHY' WAY, EXHAUSTING THE BEST ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF FOOD, FOSTERING THE DISPERSION OF FAT, FOR A MORE DIGESTIBLE AND GENUINE DIET. DURING COOKING, THE FOOD IS NEVER IN DIRECT CONTACT WITH THE COALS BUT IS PLACED ON SPECIAL STAINLESS STEEL GRILLS.

THROUGH A SYSTEM OF CONVEYORS, MADE OF STAINLESS STEEL, THE GRILL DIRECTS THE HOT AIR RESULTING FROM THE COMBUSTION OF THE COAL DOWNWARDS, UNDER THE "RAIL" WHICH SUPPORTS THE FOOD. QUICK AND UNIFORM COOKING OF FOOD IS OBTAINED WITH CONSEQUENT INCREASE IN PRODUCTIVITY AND QUALITY OF THE PRODUCT.

IN COMMON GRILLS, THE FAT CONTAINED IN THE FOOD, MELTING WITH THE HEAT, FALLS ON THE CHARCOAL AND GENERATES A FLAME WHICH THE OPERATOR MUST PROMPTLY EXTINGUISH SO AS NOT TO SMOKE THE PRODUCT.

WITH OUR INVERTED LUXE GRILL INSTEAD, THE COAL IS KEPT RED, AT THE RIGHT TEMPERATURE, THANKS TO THE PASSAGE OF AIR FROM TOP TO DOWN, THUS DRAGGING EVERY FLAME INTO THE SPECIAL CHANNEL UNDER THE RAIL.

	<p><u>DESCRIZIONE DELLA GRIGLIA AD ASSORBIMENTO INVERTITO</u></p>
--	--

LA GRIGLIA MOD. CARBO GRILL E' UN'APPARECCHIATURA, MA SOPRATTUTTO UN SISTEMA DI COTTURA ALLA GRIGLIA . FACILE DA UTILIZZARE, PERMETTE DI GRIGLIARE QUALSIASI TIPO DI CARNE , PESCE, VERDURE, PANE ED ALTRO.

CON CARBO GRILL E' POSSIBILE GRIGLIARE IN MODO ESTREMAMENTE NATURALE E " SANO " ESALTANDO LE MIGLIORI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI CIBI, FAVORENDO LA DISPERSIONE DEI GRASSI, PER UNA ALIMENTAZIONE PIU' DIGERIBILE E GENUINA.

IL CIBO DURANTE LA COTTURA NON E' MAI A CONTATTO DIRETTO CON I CARBONI MA E' POSIZIONATO SU GRIGLIE SPECIALI IN ACCIAIO INOX.

LA GRIGLIA TRAMITE UN SISTEMA DI CONVOGLIATORI, REALIZZATI IN ACCIAIO INOX, INDIRIZZA L'ARIA ROVENTE DERIVANTE DALLA COMBUSTIONE DEL CARBONE VERSO IL BASSO, SOTTO LA "ROTAIA" CHE SORREGGE GLI ALIMENTI.

SI OTTIENE UNA COTTURA RAPIDA ED UNIFORME DEGLI ALIMENTI CON CONSEGUENTE AUMENTO DELLA PRODUTTIVITA' E DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO.

NELLE COMUNE GRIGLIE, IL GRASSO CONTENUTO NEGLI ALIMENTI, SCIOGLIENDOSI CON IL CALORE, CADE SUL CARBONE E GENERA UNA FIAMMA CHE L'OPERATORE DEVE PRONTAMENTE SPEGNERE PER NON AFFUMICARE IL PRODOTTO.

CON LA GRIGLIA AD OSSORBIMENTO INVERTITO, IL CARBONE E' MANTENUTO ROSSO, CIOE' ALLA GIUSTA TEMPERATURA, GRAZIE AL PASSAGGIO DELL'ARIA DALL'ALTO VERSO IL BASSO, TRASCINANDO COSI' OGNI LAPILLO E FIAMMATA NELL'APPOSITO CANALE SOTTOSTANTE LA ROTAIA.

	<p align="center"><u>DESCRIPTION DU SYSTÈME DE GRILLE LUXE À FLUX DE FUMÉE INVERSÉ</u></p>
--	---

LE GRILL LUXE EST UN ÉQUIPEMENT, MAIS AVANT TOUT UN SYSTÈME DE GRILLAGE. FACILE À UTILISER. PERMET DE GRILLER TOUT TYPE DE VIANDE, POISSON, LÉGUMES, PAIN ET PLUS.

AVEC LUXE GRILL, IL EST POSSIBLE DE GRILLER DE MANIÈRE EXTRÊMEMENT NATURELLE ET « SAIN », EN ÉPUISENT LES MEILLEURES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS, EN FAVORISSANT LA DISPERSION DES GRAISSES, POUR UNE ALIMENTATION PLUS DIGESTIBLE ET PLUS AUTHENTIQUE. PENDANT LA CUISSON, LES ALIMENTS NE SONT JAMAIS EN CONTACT DIRECT AVEC LES CHARBON MAIS SONT PLACÉS SUR DES GRILLES SPÉCIALES EN ACIER INOXYDABLE.

PAR UN SYSTÈME DE CONVOYEURS EN ACIER INOXYDABLE, LE GRIL DIRECTION L'AIR CHAUD RÉSULTANT DE LA COMBUSTION DU CHARBON VERS LE BAS, SOUS LE « RAIL » QUI SUPPORTE LES ALIMENTS. UNE CUISSON RAPIDE ET UNIFORME DES ALIMENTS EST OBTENUE AVEC UNE AUGMENTATION CONSÉQUENTE DE LA PRODUCTIVITÉ ET DE LA QUALITÉ DU PRODUIT.

DANS LES GRILLS COMMUNS, LA GRAISSE CONTENUE DANS LES ALIMENTS, FONDANT AVEC LA CHALEUR, TOMBE SUR LE CHARBON ET GÉNÈRE UNE FLAMME QUE L'OPÉRATEUR DOIT RAPIDEMENT ÉTEINDRE AFIN DE NE PAS FUMER LE PRODUIT.

AVEC NOTRE GRIL LUXE INVERSÉ, LE CHARBON EST GARDÉ ROUGE, À LA BONNE TEMPÉRATURE, GRÂCE AU PASSAGE DE L'AIR DE HAUT VERS LE BAS, ENTRAÎNANT AINSI CHAQUE FLAMME DANS LE CANAL SPÉCIAL SOUS LE RAIL.

	<p align="center"><u>DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA GRILL FLUJO DE HUMOS INVERTIDO LUXE</u></p>
--	---

EL LUXE GRILL ES UN EQUIPO, PERO SOBRE TODO UN SISTEMA DE ASADO. FÁCIL DE USAR. PERMITE ASAR CUALQUIER TIPO DE CARNE, PESCADO, VERDURAS, PAN Y MÁS.

CON LUXE GRILL ES POSIBLE ASAR A LA PARRILLA DE FORMA EXTREMADAMENTE NATURAL Y 'SANA', AGOTANDO LAS MEJORES CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS, FAVORANDO LA DISPERSIÓN DE LAS GRASAS, PARA UNA ALIMENTACIÓN MÁS DIGESTIBLE Y GENUINA. DURANTE LA COCCIÓN, LOS ALIMENTOS NUNCA ESTÁN EN CONTACTO DIRECTO CON LAS CARCAS, SINO QUE SE COLOCAN SOBRE PARRILLAS ESPECIALES DE ACERO INOXIDABLE.

A TRAVÉS DE UN SISTEMA DE TRANSPORTADORES, FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE, LA PARRILLA DIRIGE EL AIRE CALIENTE RESULTANTE DE LA COMBUSTIÓN DEL CARBÓN HACIA ABAJO, BAJO EL "RIEL" QUE SOPORTA LOS ALIMENTOS. SE OBTIENE UNA COCCIÓN RÁPIDA Y UNIFORME DE LOS ALIMENTOS CON EL CONSECUENTE AUMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO.

EN LAS PARRILLAS COMUNES, LA GRASA CONTENIDA EN LOS ALIMENTOS, AL FUNCIONARSE CON EL CALOR, CAE SOBRE EL CARBÓN Y GENERA UNA LLAMA QUE EL OPERADOR DEBE APAGAR INMEDIATAMENTE PARA NO FUMAR EL PRODUCTO.

CON NUESTRA PARRILLA LUXE INVERTIDA, EL CARBÓN SE MANTIENE ROJO, A LA TEMPERATURA ADECUADA, GRACIAS AL PASO DEL AIRE DE ARRIBA A ABAJO, ARRASTRANDO ASI CADA LLAMA HACIA EL CANAL ESPECIAL DEBAJO DEL RIEL.

MEASURES AND DIFFERENT COMBINATIONS / MISURE E COMBINAZIONI DIVERSE / MESURES ET DIFFÉRENTES COMBINAISONS / MEDIDAS Y DIFERENTES COMBINACIONES :

