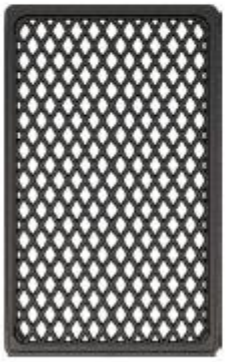
KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126 Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

SISTEMA DI IMPILAMENTO MODULARE CON VERSATILITÀ DOPPIO LATO

Progettato con un sistema avanzato di impilamento.



TEGLIA BBQ FORATA	
GN 1/1	15333BBQ-DR

- Arrostire le verdure con un migliore flusso d'aria per ottenere risultati più croccanti.
- Affumicare gli alimenti nei forni combinati.



TEGLIA BBQ A FORMA DI DIAMANTE	
GN 1/1	15333BBQ-DM

- Grigliare carne o pesce mantenendo i succhi naturali per un risultato morbido e succoso.
- Rosolare spiedini, salsicce o hamburger senza perdita di grassi.



GRIGLIA PER GRILL E PIZZA	
GN 1/1	15333GM

- Cuocere focacce o prodotti da forno sul lato liscio.
- Cuocere pizze o flatbread con una crosta perfetta.
- Grigliare verdure, halloumi o carne.



BBQ & BAKE TRAY	
GN 1/1	15333-BBQ

- Cuocere verdure ripiene, come zucchine o melanzane, ottenendo i classici segni della griglia.
- Cuocere focaccia o pizza sul lato liscio.



Risparmio di spazio

Consente di impilare più teglie in modo compatto e sicuro.



Perno di impilamento

Garantisce che il rivestimento antiaderente rimanga privo di graffi.



Alloggiamento di impilamento

Garantisce stabilità durante l'impilamento, impedendo alle teglie di scivolare o spostarsi.