La Scottarella

# L'ARTE DELLA CUCINA A INFRAROSSI

SCOPRI LA NUOVA TECNOLOGIA DI COTTURA IN VERTICALE
BREVETTATA E CERTIFICATA

# LA NUOVA FRONTIERA DEL GUSTO

Scopri la nuova tecnologia di cottura in verticale: sana, veloce e con una Maillard perfetta per piatti croccanti fuori e succosi dentro.

Grazie al design innovativo, puoi cuocere diversi alimenti contemporaneamente senza mescolare odori e sapori.

Il sistema a infrarossi e le vasche di scolo dei grassi eliminano fumo e odori, rendendola perfetta sia per l'uso professionale che domestico.

Scegli il modello più adatto a te: 2, 4 o 8 griglie, con alimentazione elettrica o a gas.

La Scottarella

## COTTURA SANA E UNIFORME

La cottura a infrarossi e la combustione ottimale del gas nella camera stagna preservano tutto il sapore e le proprietà degli alimenti. Perfetta sia per la cottura di grandi quantità di cibo (hotel, ristoranti, steakhouse, catering, sagre, eventi) che per piccole preparazioni, anche in ambito domestico

## CONSUMI RIDOTTI, PERFORMANCE AL TOP

Con soli due fuochi garantisce le prestazioni di un sistema tradizionale a 6 fuochi, riducendo drasticamente i consumi senza compromessi su qualità e quantità.

## PULIZIA RAPIDA E SEMPLICE

Grazie ai rubinetti di scarico, la pulizia è questione di secondi. Le griglie in acciaio, con manici in legno rimovibili, sono lavabili in lavastoviglie per la massima praticità.

## STILE E PERSONALIZZAZIONE

Disponibile nella versione standard in acciaio inox o in vari colori, ideale per essere esposta in ristoranti ed eventi, sia indoor che outdoor.

## GAS - ELETTRICA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Caratteristiche fisiche* | Modello La Scottarella | | 20 | 40 | 80 |
| | Altezza *(mm)* | **incluso i camini* | 560 | 880 | 930 |
| | Larghezza *(mm)* | | 440 | 505 | 505 |
| | Lunghezza *(mm)* | **incluso i camini* | 560 | 585 | 1090 |
| | Peso *(Kg)* | | 26 | 48 | 75 |
| *Carrello* | Altezza *(mm)* | | 730 | 600 | 620 |
| | Larghezza *(mm)* | | 1360 | 500 | 500 |
| | Profondità *(mm)* | | 550 | 535 | 935 |
| | Peso *(Kg)* | | 13 | 10 | 15,100 |
| *Alimentazione elettrica* | Potenza assorbita *(Kw)* | | 4 | 8 | |
| | Allacciamento elettrico | | V 380 Trifase | V 380 Trifase | |
| | Consumo elettrico *(Kw)* | | 4 | 8 | |
| *Alimentazione combustibile gassoso* | Portata termica nominale *(Kw)* | | 7.5 | 15 | 30 |
| | Numero Bruciatori | | 1 | 2 | 2 |
| | Tipo Scarico Fumi ∅ | | 2x50 *mm* | 2x80 *mm* | 2x80 *mm* |
| | Consumo gas | G20 ($m^3$/h) | 0,793 | 1,587 | 2,715 |
| | | G30/31 (kg/h) | 0,590/0,570 | 1,183/1,165 | 2,366/2,331 |

La Scottarella

# L'INNOVAZIONE AL TUO FIANCO

Unisciti alla rivoluzione culinaria con la nostra **Scottarella** a infrarossi. Contattaci oggi stesso per **ulteriori informazioni** sui nostri prodotti e servizi. Siamo qui per **supportarti** nel trasformare e portare la tua esperienza culinaria a nuovi livelli di **eccellenza**

La Scottarella

Sede legale: Via F. Petrarca, 63 - 63822 Porto San Giorgio (FM)
Sito produttivo: Via del Commercio, 21 - 63900 Fermo
**www.lascottarella.it / info@lascottarella.it / 366 741685 - 3331471281**

100% Made in Italy · Brevettato · CE · IMQ