

**pujadas**<sup>®</sup>  
A VOLLRATH<sup>®</sup> COMPANY

*Grill*

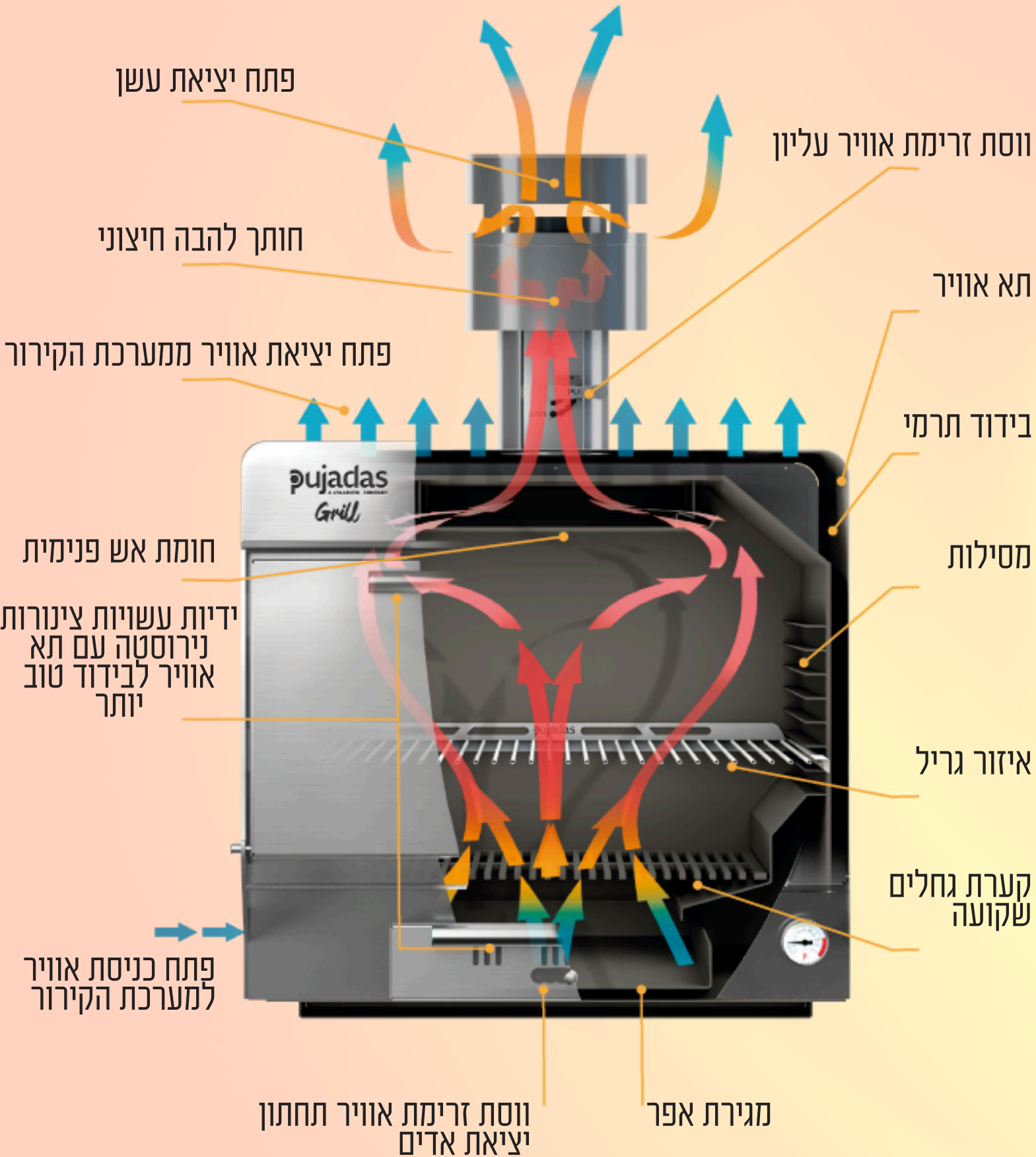
**pujadas**  
A VOLLRATH COMPANY

**קטלוג תנורי גחלים  
ינואר 2024**

**WELCOME  
TO GRILLED  
COOKING**

Mediterranean Essence PROFESSIONAL QUALITY

תנור הגחלים של PUJADAS מאפשר לבשל מאכלים בחללים סגורים. על ידי הסדרת זרימת האוויר הנכנסת לתנור ניתן לשלוט בטמפרטורת הבישול, ועל ידי ויסות כמות העשן בתנור ניתן לעשן את המאכלים ולהעניק להם טעמים ייחודיים! מגיע ב-3 גדלים שונים.





יחס בעלות הצריכה בשימוש בתנור PUJADS OVEN 140 אל מול שימוש בתנורים האחרים	יחס בעלות הצריכה בשימוש בתנור PUJADS OVEN 90 אל מול שימוש בתנורים האחרים	צריכה	עוצמה KW	מידות חיצוניות	סוג התנור
-10%	-36%	שעה / 6KW	6	800X900X680	חשמל
-19%	-42%	שעה / 8KW	8	800X900X680	גז
		5 קילוגרם / 4 שעות	10.8	690X710X580	PUJADAS CHARCOAL OVEN 90
	-29%	7 קילוגרם / 4 שעות	15.1	870X870X780	PUJADAS CHARCOAL OVEN 140



# תנורי הגחלים של פוג'אדאס

- מיוצרים בספרד ובעלי עיצוב בלעדי ומתקדם.
- אין צורך בחיבור למקור אנרגיה כלשהו.
- שימוש בפחמים או בשבבי עץ במקום בגז או בחשמל מאפשר בישול מזונות בעד 40% מהר יותר מגרילים רגילים.
- בנויים מפלדה איכותית ביותר ומצופים בחומרים מבודדים המייעלים את השימוש בפחם ומפחיתים את קרינת החום.
- מאפשרים להנות מהיתרונות של גריל, תנור ומעשנה במוצר אחד בלבד וליצור ארוחות מדהימות ומנות בלתי נשכחות תוך שימוש בשיטות מסורתיות גם בחללים אורבניים סגורים.
- הוספת הטעם המעושן של הפחם לבשרים, דגים, ירקות, אורז, פיצה, קינוחים, מאפים ולמעשה לכל סוגי המזונות, תוך הגדלת תפוקת המטבח וצלייה בו זמנית של מנות שונות.
- עיצוב החלל הפנימי של תנורי פוג'אדאס מביא לשיפור בזרימת האוויר ומבטיח פיזור חום אחיד והשגת תשואה גדולה יותר מחומר הבעירה.
- טווח טמפרטורות רחב ואידיאלי של בין 250 מעלות צלזיוס ל-350 מעלות צלזיוס.
- שליטה מלאה בטמפרטורה הודות לזוסתי זרימת אוויר.
- מענה אחיד לבישול לאורך כל הסרוויס, גם במטבחים העמוסים ביותר.
- סגסוגות הנירוסטה האיכותיות ביותר משמשות עבור תנורי הגריל של PUJADAS ומבטיחות עמידות גבוהה ושימוש לאורך זמן.
- החזר מהיר של ההשקעה.



**OVEN50**

עד 50 סועדים



**OVEN90**

עד 90 סועדים



**OVEN140**

עד 140 סועדים



משקל נטו	צריכת פחם מקסימלית ביום	עומס פחם מקסימלי	יכולת ייצור בשעה	טווח טמפרטורות	מידות הגריל	מידות חיצוניות	דגם
145 קילוגרם	10-12 קילוגרם	5 קילוגרם	30 קילוגרם	250-350	580X367	620X700X555	<b>OVEN 50</b>
180 קילוגרם	14-16 קילוגרם	7 קילוגרם	70 קילוגרם	250-350	580X467	720X700X655	<b>OVEN 90</b>
240 קילוגרם	16-18 קילוגרם	9 קילוגרם	100 קילוגרם	250-350	766X468	880X890X840	<b>OVEN 140</b>

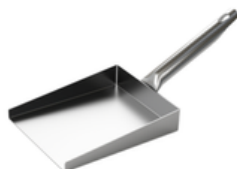
כל תנור מסופק עם 5 אביזרים נלווים :



רשת גריל



מלקחיים נירוסטה



כף נירוסטה לאיסוף האפר

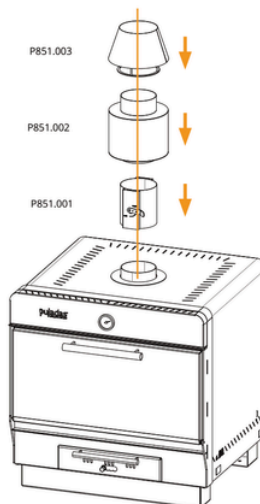


מוט לפיזור הגחלים



מברשת ניקוי מתכתית





כובע פילטר ארובה



חותר להבה

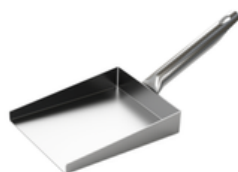


ווסת זרימת אוויר עליון



רשת גריל

585X485 מ"מ / 585X385 מ"מ / 775X655 מ"מ (עבור תנור 50/90/140)



כף נירוסטה לאיסוף האפר

130X145X385 מ"מ



מוט לפיזור הגחלים

645 מ"מ



מלקחיים נירוסטה

335 מ"מ



מברשת ניקוי מתכתית

235 מ"מ



## צפון

אזור התעשייה אלון תבור,  
עמק יזרעאל

טלפון - 04-6401100

OFFICE@HOTPOINTLTD.COM

## מרכז - דרום

רחוב חיים פקריס 3, רחובות (מרכז)  
רורברג למדע

טלפון - 072-3355407

SALES@CHEFPOINT.CO.IL

**HOT**  
**POINT**  
PROFESSIONAL  
מוצרי חשמל באיכות על