



- Griglia a pietra lavica Yakitori
- Lava rock grills Yakitori
- Lavasteingrill Yakitori
- Grillade pierre volcanique Yakitori
- Barbacoas de piedra volcánica Yakitori

Cottura Etnica - Ethnic cooking line



- Griglia a pietra lavica Yakitori
- Lava rock grills Yakitori
- Lavasteingrill Yakitori
- Grillade pierre volcanique Yakitori
- Barbacoas de piedra volcánica Yakitori

Autentica istituzione della cultura giapponese, gli yakitori sono spiedini di pollo, carne mista, pesce o verdura che vengono consumati come aperitivo con birra o sakè. La griglia per cuocerli è a pietra lavica, una particolare pietra di origine vulcanica che, riscaldandosi per irraggiamento attraverso i bruciatori, distribuisce in modo uniforme il calore permettendo una cottura ideale.

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite
- Modelli da banco, su gambe, su vano aperto
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura e griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta)
- Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato con regolazione temperatura max-min, termocoppia e accensione piezo elettrica
- Canalina frontale estraibile per raccolta olio e grassi
- Padella raccolta residui estraibile sotto i bruciatori
- Manopole in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Yakitori ist die japanische Variante gegrillter Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Spießchen, die mit Bier bzw. Sake serviert werden. Der Lavastein wird von den Gasbrennern geheizt, und verteilt die Hitze gleichmäßig, um ein ideales Grillen von Fisch und Fleisch zu erhalten.

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgeräte, mit offenem Unterbau bzw. mit Tür geschlossen
- Edelstahlrosten aus einer Reihe "V"-förmige Profile für den Fettablauf und Stahlrosten für Fisch mit rundem Querschnitt (auf Wunsch)
- Leistungsfähige in 3-Rohr Gasbrenner mit Gashahn für Min- und Max. Temperatur, Thermoelement und Piezozündung
- Ausziehbare Ablaufrinne
- Regler aus wärmeisolierendem Material
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- CE/IMQ Prüfung

Japanese grilled chicken is one of Japan's distinctive meals. It is made from several bite-sized pieces of chicken meat, vegetables or fish, skewered on a bamboo skewer. Yakitori is a great appetizer which goes with beer and sake. It is barbecued, usually over a lava-rock grill (which features a special type of volcanic rock). Through a radiant heat burner system, the grill heats uniformly allowing a perfect grilling process.

- The lava rock, warmed up uniformly by the radiant burners situated underneath it, make these appliances perfect for the preparation of both meat and fish.
- Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel, finished scotch brite
- Bench type models, on open stand or with closed cupboard
- Basement frame made of AISI 18/10
- Stainless steel grids with a "V" shape to drain off fat and steel round cooking grid for fish (on request)
- Removable fat and oil collection frontal runner
- Removable drip-pan under the burners
- Gas safety tap, thermocouple and piezo ignition
- Cool-grip handles and knobs of special heat proof material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- CE/IMQ conformity certification

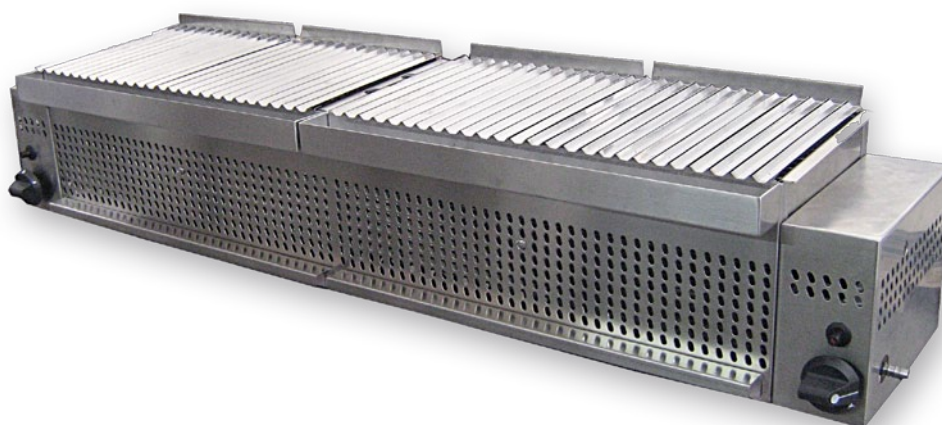
YAKITORI GRILLADE

En japonais, yakitori signifie littéralement « oiseau grillé ». Ce sont en fait des brochettes cuites sur un gril et qui peuvent être constituées de viande ou bien de poisson à l'aide d'un gril en pierre volcanique. En réchauffant pour irradiation à travers les brûleurs, le Yakitori distribue de manière uniforme la chaleur pour une cuisson uniforme et idéal des aliments.

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
- Grille en acier inoxydable avec la forme à "V" pour ramasser la graisse pendant la cuisson et grille en acier inoxydable ronde pour la cuisson du poisson (sur demande)
- Brûleurs haut rendement à trois flammes avec robinet pour régulation min. max, thermocouple et allumage au piezo électrique.
- Goulotte frontale de récupération des graisses extractible
- Plat ramasse-gouttes à extraire, au-dessous des brûleurs
- Robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo
- Manettes et poignées en matériau athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Certification de conformité CE/IMQ

Los yakitori, una verdadera insitución de la cultura japonesa, son brochetas de pollo, carne mixta, pescado o verduras que se comen como aperitivo tomando cerveza o sakè. La parrilla que se utiliza para cocerlas está hecha en piedra lávica, una especial piedra de origen volcánico que, calentandose por radiación gracias a los quemadores, distribuye el calor de manera uniforme, permitiendo una cocción óptima.

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Parrilla de acero inoxidable con una serie de canales en forma de "V" por donde se escurren las grasas y parrilla de redondo de acero para pescado (bajo pedido)
- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble
- Cajón recoge-grasas extraíble debajo de los quemadores
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Model Modell Modèle Modelo	YAK1	YAK2
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 740x320x270h	mm. 1440x320x270h
Dimensioni griglia Griddle dimensions Fleischrost Abmessug Dimension grill pour viande Dim. de la plancha	mm. 600x270	mm. 1200x270
Potenza gas Gas power Leistung gas Puissance gaz Potencia gas	kW 6,0	kW 12,0



Via F.lli Lumiere, 11 (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy
Tel. (+39) 0543 78 29 20 - Fax (+39) 0543 78 29 25 - casta@casta.com

www.casta.com