

GAZI ROASTGEAR / HOUTSKOOL OVEN

De Houtskool oven is een erg nuttig en veelzijdig product, welke zich onderscheid van andere keukenapparaten die eveneens zonder Gas of Elektra aansluiting functioneren.

De RoastGear kan gebruikt worden in elke keuken en overall elders waar Gas en Elektra niet voor handen zijn. Het is een ideaal Apparaat om te gebruiken voor Buiten Catering.

Een Houtskooloven RoastGear kan 150 Gasten van eten voorzien.

Tevens is de RoastGear te gebruiken voor het bereiden van alle soorten Vlees, Groenten, Aardappelen, Brood en Desserts, zoals Croissants, verder kunnen ook Kaas, Champignons en Fruit bereid worden.

Kortom de RoastGear kan gebruikt worden voor Voorgerechten, Hoofdgerechten en Nagerechten.

Alles wat u nodig heeft is de RoastGear!

Een vulling van 5 kg Houtskool is ruim voldoende voor 8 Uur Bak plezier.

In de RoastGear is het mogelijk om op 2 Niveau's te bereiden op 2 Solide Roest Vrij Stalen Roosters. De Roosters hebben aan de achterzijde en aan de zijkanten een kleine opstaande rand, dit om te verhinderen dat er voedsel af valt.

De Zware Geïsoleerde Deur is gemakkelijk te openen en is voorzien van een thermometer welke de temperatuur van de Bereidingskamer aangeeft.

Onderaan de RoastGear is een Roest Vrij Stalen Lade gemaakt waarin de as zich verzameld zodat deze op een later tijdstip kan worden geleegd.

In de Bodem en in de Schoorsteen van de RoastGear zijn dempers aangebracht die de lucht inlaat en de temperatuur in de Bereidingsruimte reguleren.

De RoastGear is zeer solide, stevig en zwaar, omdat hij is gemaakt van 5mm dik Roest Vrij Stalen plaat hierdoor kan deze gemakkelijk hoge temperaturen aan. De 50mm dikke Keramische Isolatie van de Bereidingsruimte en de schoorsteen zorgt voor weinig warmte verlies en dus een energie besparing. Hierdoor kan men lang gebruik maken van een Kolenvulling.

