

elitxu RRP6000
MODELO SOBREMESA



PARA LOS FANÁTICOS DE LA PARRILLA
EL ESPACIO YA NO ES PROBLEMA

RRP 6000 N (negro)
RRP 6000 I (inox)

+ segura

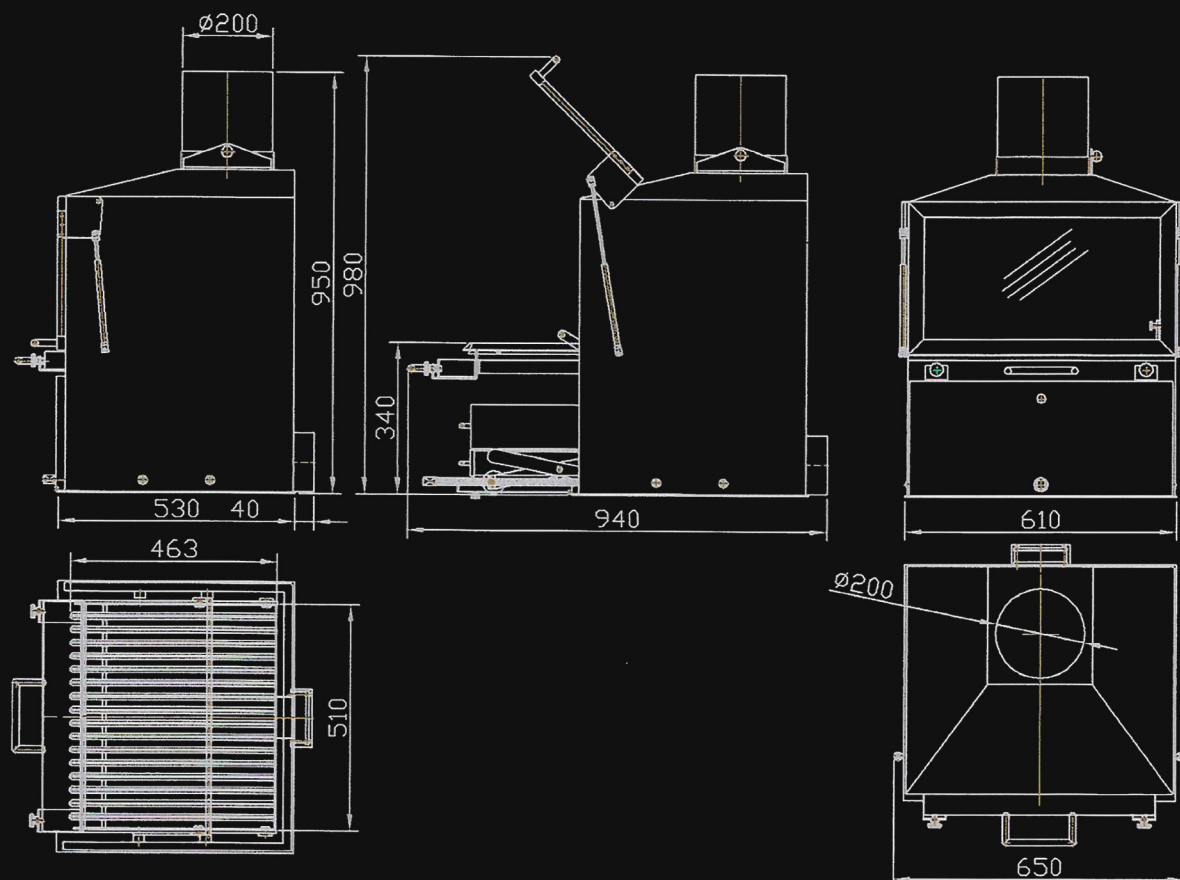
La parrilla **elitxu** por su diseño, puede instalarse tanto en interiores como en exteriores. Al estar cerrada no tiene riesgos de saltos de chispas y una vez terminado el asado, con cerrar la puerta y el tiro de la chimenea, el carbón se consume sin ningún riesgo.

+ limpia

La parrilla **elitxu** al estar cerrada evita que se desprenda ningún tipo de cenizas ni suciedad al exterior. La parrilla, el recoge-grasas y todos sus componentes, se desmontan con lo que se consigue que se limpien con gran facilidad.

+ aplicaciones

En la parrilla **elitxu**, por sus características especiales, se puede elaborar todo tipo de asados, carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas... además de otros platos como arroces secos, caldosos, guisados de pescado, asados húmedos..., consiguiendo un gusto realmente especial y característico.



LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA A LA BRASA



LOS PEQUEÑOS CAMBIOS, MARCAN GRANDES DIFERENCIAS

PARRILLAS
elitxu
LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA A LA BRASA

www.elitxu.com

Polígono Industrial Abendaño, Calle Abendaño 2 - 20800 Zarautz (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 846 288 / +34 674 277 656 - elitxu@elitxu.com

elitxu RRP8000

MODELO PROFESIONAL

elitxu RRP9000

MODELO PROFESIONAL



DISCRETA EN APARIENCIA PERO PROFESIONAL EN RENDIMIENTO

RRP 8000 N (negro)
RRP 8000 I (inox)

+ saludable

La parrilla **elitxu** consigue que al asar un alimento no caigan las gotas de grasa en la llama, logrando evitar los humos contaminantes y sus correspondientes olores. La grasa producida se recoge en un recipiente de inox de fácil limpieza, al mismo tiempo se reducen considerablemente los costes en una posible instalación de extracción de humo.

+ cómoda

La parrilla **elitxu** evita el contacto directo con el calor, gracias al armazón construido con doble capa de acero preparado para recibir altas temperaturas y de su puerta acristalada (cristal templado) elevable, de manejo muy sencillo y práctico, para poder observar el proceso del asado sin tener que soportar ningún calor. Su parrilla extraíble al exterior del hogar y sus diferentes grados de inclinación hacen muy fácil la disposición de alimentos sin riesgo y con eficacia.



ROBUSTEZ Y POTENCIA CON LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD

RRP 9000 N (negro)
RRP 9000 I (inox)

+ rápida

La parrilla **elitxu** dispone de un turboventilador que facilita el encendido. Al estar cerrada y sin estar condicionada a los agentes exteriores (corrientes de aire, frío..), la temperatura que alcanza es aproximadamente el doble de una parrilla convencional, resultando una reducción proporcional del tiempo de asado y evitando la pérdida de jugos de los alimentos, mejorando la calidad de los mismos así como su temperatura de servicio.

+ económica

La parrilla **elitxu** aprovecha mucho más el calor que otra parrilla convencional, con lo que se reduce a la mitad el consumo y el coste del carbón, así como hace mucho más rápido las elaboraciones siendo mucho más productiva con menos espacio.

