



pujadas® GRILL COOKING

PROMOCIJA NOVE LINIJE OVEN PEĆI NA ČUMUR



PUJADAS OVEN PEĆI NA ČUMUR SU KOMBINACIJA PEĆI I ROŠTILJA U JEDNOM. DOLAZE U TRI VELIČINE, U ZAVISNOSTI OD SPECIFIČNIH POTREBA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

Šta spaja Španiju i Srbiju osim dokazanog prijateljstva. Da, roštilj. Mirisi i ukusi roštilja su podjednako voljeni na ulicama Leskovca, Pirota, Užica, Šapca, ali i Đirone. Đirona, ili Herona na španskom, je gradić na severu Katalonije gde se nalazi sedište kompanije Pujadas, jednog od najpoznatijih brendova opreme za pripremu roštilja. Pujadas je dugogodišnji proizvođač kuhinjskog inventara i dokazao se svojim kvalitetom u tom segmentu. Prateći trendove na tržištu poslednjih nekoliko godina krenuli su sa proizvodnjom peći na uglj koji postaju neizostavan

element svake profesionalne kuhinje. Ljubaznošću menadžmenta kompanije GastroMaster prisustvovali smo prezentaciji najnovijeg proizvoda iz Pujadasa - OVEN peći na ćumur.

“VISOKE, RAVNOMERNE I KONSTANTNE TEMPERATURE UNUTAR PEĆNICE OMOGUĆAVAJU DA SE SOKOVI I UKUSI ZADRŽE U HRANI, SA DODATKOM SPECIFIČNIH AROMA DIMA”, DIREKTOR PUJADASA JOAQUIN PONS

Grill Cooking, kako je nazvana prezentacija, je bio zamišljen da bude interaktivnog tipa i svi prisutni su iskoristili priliku da saznaju sve o OVEN pećima. Na sva pitanja su odgovarali šarmantni i prijatni gosti iz Španije, direktor Joaquín Pons i šef Toni Jiménez.

Pujadas peći na ćumur čine kombinaciju peći i roštilja u jednom. Zbog svog načina funkcionisanja mogu da se koriste u zatvorenom prostoru, a idealne su za pripremu stekova, t-bone stekova, burgera, ribe, povrća i drugih gastronomskih specijaliteta.

Pujadas OVEN peći na ćumur dolaze u

MODEL	OVEN 50	OVEN 90	OVEN 140
BROJ OBROKA	40-50 – 30kg/h	80-90 obroka - 70 kg/h	130-140 obroka - 100 kg/h
DIMENZIJA REŠETKE	585x385 mm	585x485 mm	775x655 mm
DIMENZIJA PEĆNICE	630x712,5x548 mm	720x700x655 mm	880x900x840 mm
RADNA TEMPERATURA	250-350°C	250-350°C	250-350°C
EKVIVALENTNA SNAGA	4 kW	5,5 kW	6,5 kW
KAPACITET PUNJENJA ĆUMURA	5 kg	7 kg	9 kg
POTROŠNJA ĆUMURA	10-12 kg na dan	14-16 kg na dan	16-18 kg na dan
TEŽINA	130 kg	145 kg	235 kg

STANDARDNA OPREMA (za sva 3 modela): gril rešetka od nerđajućeg čelika ♦ hvataljka za meso ♦ posuda za pepeo sa lopatom ♦ žarač za uglj ♦ metalna četka za čišćenje rešetke.

DODATNA OBAVEZNA OPREMA (uračunata u cenu): gornji regulator protoka vazduha ♦ filter plamena ♦ kapa filtera plamena

tri veličine, u zavisnosti od specifičnih potreba ugostiteljskog objekta. Ovom prilikom je predstavljena peć OVEN 90, koja predstavlja standard i svojim kapacitetom pripreme od 70 kilograma namirnica na sat je možda najpogodnija većini ugostiteljskih objekata u Srbiji. Dok je na jednom nivou šef Toni kuvao šargarepu i pačkanat u jednoj posudi i grilovao patlidžan, na donjoj rešetki se grilovalo celo pile.

“Visoke, ravnomerne i konstantne temperature unutar pećnice omogućavaju da se sokovi i ukusi zadrže u hrani, sa dodatkom specifičnih aroma dima. Kontrolišući protok vazduha koji ulazi u peć, možete da određujete temperature kuvanja/pečenja, a regulisanjem količine dima u pećnici dimiti hranu dajući joj željenu količinu arome dima”, objašnjavali su nam gosti iz Španije.

Kada je pile već bilo pri kraju, šef Toni je na istu rešetku stavio pastrmku i komad lososa, bez straha da će se ukusi i mirisi pomešati.



“Ugostiteljima će pored OVEN peći biti sigurno zanimljiva i nova linija livenog posuda pogodnog za upotrebu u uslovima ekstremne toplote. Savršeno kuvaju na visokim temperaturama i daju poseban ukus hrani”, pojasnio je šef Toni.

Linija OVEN peći na ćumur se izrađuju od premium čelika i peći su termoizolovane, što omogućava upotrebu u zatvorenom prostoru i spečava zgrevanje peći na spoljnim zidovima.

Za pripremu svih jela koje je tog dana pripremio šef Toni, koristio je Pujadas ćumur vrhunskog kvaliteta koji ima visoke kalorijske performanse, a radi se o ćumuru savršene mešavine lomljenog

drvenog uglja krupnog zrna i bez prašine.

Na kraju ove prezentacije koja je naišla na sjajne reakcije prisutnih vlasnika ugostiteljskih objekata, šef Toni Jiménez je pokazao da se u OVEN pećima može pripremiti i desert. Dok smo svi uživali u delikatnom Tarte tatin kolaču, direktor Joaquin Pons se zahvalio na gostoprimstvu timu i menadžmentu domaćina ovog događaja, Gastromasteru. *

GASTROMASTER

Gastromaster d.o.o. Beograd se bavi prodajom ugostiteljske opreme iz standardnog programa, kao i profesionalne kuhinjske opreme proizvedene prema specifičnim zahtevima, potrebama i željama kupaca, u skladu sa HACCP uslovima. Svim klijentima nude usluge konsaltinga i pronalaženja najprikladnijeg rešenja opremanja, kao i odabira adekvatne opreme. Pored postprodajne edukacije osoblja, za ugostiteljsku opremu obezbeđuju servis, kako u garantnom tako i u vangarantnom roku. Njihov prodajni i izložbeni salon je površine od preko 300m², a koncipiran je kao Cash&Carry Shop.



Adresa: Autoput za Zagreb br. 5, Novi Beograd
 Telefon: +381 11 317 0958
 E-mail: info@gastromaster.rs
 Web: gastromaster.rs

“VEĆA VISINA POKLOPCA U ODNOSU NA OSTALE PEĆI DRUGIH PROIZVOĐAČA, OMOGUĆAVA KORIŠĆENJE VIŠE REŠETKI ISTOVREMENO”, ŠEF TONI JIMÉNEZ

