



modular grills
ovens & barbecues

CHI SIAMO

Griglia King è un marchio BF Impianti, azienda italiana con una decennale esperienza nella progettazione, produzione e installazione di impianti per il settore della ristorazione.

La ricerca tecnologica e il know-how acquisito hanno consentito a Griglia King di sviluppare diverse soluzioni per la cottura dei piatti alla brace, come le griglierie modulari professionali, i forni a carbone, i barbecue da giardino e i forni easy.

Esperienza e professionalità sono il vero valore aggiunto che permette all'azienda di offrire la massima garanzia sui prodotti proposti, la puntualità delle installazioni e un competente servizio tecnico di assistenza.

WHO WE ARE

Griglia King is a brand by BF Impianti, an Italian company with a decennial experience in the design, production and installation for restaurant market.

The technological research and acquired know-how gave Griglia King the chance to develop different solutions for grilled food, such as the professional modular grills, the charcoal ovens, the garden barbecues and the "easy" ovens.

Experience and professionalism are the true added value that allow the company to offer maximum guarantees of the items proposed, punctuality of installations and satisfying technical assistance.



CARBONE VEGETALE TUTTI I VANTAGGI

Il carbone vegetale è un combustibile 100% naturale, ottenuto dal processo di carbonizzazione della legna. Un prodotto ecologico che rispetta l'ambiente, in conformità alle norme e ai protocolli più esigenti.

I modelli Griglia King funzionano con brace di carbone vegetale (carbonella), che assicura un maggiore potere calorifero, una doppia durata e un notevole risparmio economico rispetto alla brace da legno comune. Può essere innescato facilmente mediante accendi carbone (liquidi o solidi) ed è garanzia d'igiene in cucina, grazie a confezioni sterili e certificate.

NATURAL CHARCOAL ALL BENEFITS

Charcoal is a 100% natural fuel, obtained by the wood carbonization process. Moreover, it is an ecological product that respects the environment, according to the most demanding standards and protocols.

Griglia King models work with embers of charcoal, a natural fuel obtained from the wood carbonization process, which ensures a great and long lasting heating power and a considerable cost saving compared to common wood embers. It can be easily ignited by coal igniters (liquid or solid) and is a guarantee of hygiene in the kitchen, thanks to its sterile and certified packaging.

PERCHÈ

SCEGLIERE I PRODOTTI GRIGLIA KING

- Perfetti per la cottura di alta qualità diretta e indiretta
- Preservano le proprietà organolettiche degli alimenti
- Ideali per grigliare, braciare, arrostitire e affumicare
- Eliminano i grassi in eccesso senza bruciature per una cottura uniforme, sana e ricca di sapore
- Mantengono la morbidezza dei cibi, esaltano il gusto, l'aroma della brace ed evitano il rischio di carbonizzazione
- Il carbone vegetale garantisce un'ottima efficienza energetica, la massima igiene in cucina e un considerevole risparmio economico
- Incrementano la produttività del servizio fino al 70% con un notevole risparmio di tempo e di spazio
- Prodotti 100% Made in Italy

WHY

CHOOSE GRIGLIA KING PRODUCTS

- Perfect for high quality direct and indirect cooking
- Preserve the organoleptic properties of food
- Ideal for grilling, smoking and roasting
- Eliminate excess fat without burns to obtain an uniform, healthy and tasty cooking
- Maintain the softness, enhance the taste and aroma of grilled food and avoid the risk of carbonization
- Charcoal guarantees excellent energy efficiency, maximum hygiene in the kitchen and considerable economic savings
- Increased service productivity up to 70% with significant time and space saving
- 100% Made in Italy



GRIGLIERIE MODULARI

La linea di grigliere modulari professionali è un sistema innovativo di griglie, alimentate a carbone vegetale, ideale per la cottura alla brace in ristoranti e steakhouses.

Progettate in collaborazione con i migliori chef italiani, tutte le griglie sono completamente autonome, concepite per essere pratiche da utilizzare, super performanti ed estremamente comode da installare in qualsiasi cucina. Possono essere affiancate e combinate a seconda delle esigenze.

MODULAR GRILLS

The professional modular grill line is an innovative system of grilling, powered by charcoal, ideal for cooking excellent grilled food in restaurants and steakhouses.

Designed in collaboration with the best Italian chefs, all grills are completely independent, conceived to be easy to use, super-performing and extremely comfortable to install in any kitchen. They can be combined according to different requirements.



MINERVA

Griglia a carbone singola
Single charcoal grill

790x2400x970 mm

700x580 mm

carbone/charcoal



VENERE

Griglia a carbone doppia
Double charcoal grill

1500x2400x970 mm

1400x580 mm

carbone/charcoal



VULCANO

Griglia a carbone tripla
Triple charcoal grill

2200x2400x970 mm

2100x580 mm

carbone/charcoal



NERONE

Braciere a carbone
Charcoal brazier

790x2400x970 mm

700x580 mm

carbone-legna/charcoal-wood





FORNI A CARBONE EVO

La nuova linea di forni a carbone vegetale è la soluzione professionale di ultima generazione, per proporre la cottura alla brace in tutti i ristoranti.

Risultato di un'attenta fase di progettazione, questi forni sono particolarmente indicati per la cottura diretta e indiretta, anche a bassa temperatura. Sono completamente autonomi, garantiscono ottime prestazioni e sono facilmente installabili sotto la cappa di qualsiasi cucina.

EVO CHARCOAL OVENS

The new line of charcoal ovens is the latest generation of professional solution, to allow the cooking of grilled food in all restaurants.

Product of a careful design phase, this ovens are particularly suitable for direct and indirect cooking, even at low temperatures. They are completely independent, guarantee excellent performance and can be easily installed under any kitchen hood.



NETTUNO EVO

Forno a carbone ultra compatto
Ultra compact charcoal oven

✂ 760x690x620 mm

📏 560x530 mm

🔥 carbone/charcoal



ETTORE EVO

Forno a carbone compatto
Compact charcoal oven

✂ 760x790x670 mm

📏 560x530 mm

🔥 carbone/charcoal



PARIDE EVO

Forno a carbone intermedio
Medium charcoal oven

✂ 960x790x700 mm

📏 765x580 mm

🔥 carbone/charcoal



ACHILLE EVO

Forno a carbone grande
Large charcoal oven

✂ 1200x790x700 mm

📏 1065x580 mm

🔥 carbone/charcoal



BARBECUE DA GIARDINO

La linea di barbecue da giardino è la nuova concezione di griglie da esterno, ideali per strepitose tavolate all'aria aperta. La solida esperienza maturata nel settore della ristorazione, ha permesso la creazione di barbecue visionari, dagli elevati standard di qualità, affidabilità e sicurezza, in cui la bellezza delle forme, i materiali e l'attenzione ai minimi dettagli sono il vero valore aggiunto.

GARDEN BARBECUES

The garden barbecue line represents the new concept of outdoor grills, ideal for amazing open-air parties.

The solid experience gained in the catering market has allowed the creation of visionary barbecues, with high quality standards, reliability and safety, whose beauty of lines, materials and attention to each detail are the true added value.



LISA

Barbecue country
Country barbecue

✂ 1500x1200x950 mm

🗋 Ø830 mm

🔥 carbone-legna/charcoal-wood



MARTINA

Barbecue classico
Classic barbecue

✂ 1600x2300x870 mm

🗋 700x580 mm

🔥 carbone-legna/charcoal-wood



MATTEO S

Barbecue cult
Cult barbecue

✂ 850x970x750 mm

🗋 630x420 mm

🔥 carbone-legna/charcoal-wood



MATTEO XL

Barbecue cult
Cult barbecue

✂ 1300x1230x840 mm

🗋 700x580 mm

🔥 carbone-legna/charcoal-wood



FORNI EASY

La linea di forni easy è stata concepita per offrire determinate tipologie di cottura, in ristoranti e in ambienti esterni.

Sviluppati per essere affidabili ed estremamente pratici, questi modelli sono dedicati esclusivamente alla cottura della pizza e della carne allo spiedo. Garantiscono ottime prestazioni in totale sicurezza, sono completamente autonomi, facili da utilizzare e comodi da installare sia in cucina che in giardino.

EASY OVENS

The easy oven line has been designed to offer certain types of cooking, in restaurants and outdoors.

Developed to be reliable and extremely practical, these ovens are dedicated exclusively to cooking pizza and spit-roasted meat. They guarantee excellent performance in total safety, are completely autonomous, easy to use and easy to install in kitchen and in garden.



ELENA

Forno pizza
Pizza oven

850x1200x1200 mm

900x650 mm

legna/wood



SPIEDOZ

Girarrosto elettrico
Electric rotisserie

1150x50x500 mm

8x950 mm

AC 220-240V



ONANOZ

Forno grill elettrico mini
Electric mini grill oven

800x520x420 mm

4x550 mm

AC 220-240V



OBESOZ

Forno grill elettrico maxi
Electric maxi grill oven

800x650x550 mm

8x550 mm

AC 220-240V





by **BF IMPIANTI**

Via Sesta Strada, 33
Bagnoli di Sopra
Padova - Italy

T. +39 049 9500735
F. +39 049 9513410

www.grigliaking.com
info@grigliaking.com



seguici su / follow us

