

Газовые грили



WeGrill - гриль для гурманов

WeGrill — газовый гриль, не имеющий аналогов. Его уникальность заключается в том, что мощнейшие инфракрасные газовые горелки, дающие температуру 850 °С, расположены в верхней части корпуса. Благодаря этой инновационной конструкции и высокой рабочей температуре поверхность мяса и рыбы мгновенно «запечатывается»: на ней появляется нежная корочка, а весь сок и аромат остаются внутри. А почти полное отсутствие дыма, компактный размер гриля и конструкция из нержавеющей стали дают возможность эксплуатировать его практически везде — в помещениях, на балконе, в саду или на террасе.

Мнение профессионала о WeGrill:

Лука Маркини,
шеф-повар ресторана L'Erba del Re в Модене,
1 звезда Michelin, www.lerbadelre.it:

«С помощью WeGrill очень быстро можно приготовить вкуснейшие блюда из мяса, рыбы и овощей. Приготовленные на гриле блюда отличаются превосходной сочностью внутри и красивой поджаристой корочкой снаружи».



Газовые грили

Грилить внутри помещений или на улице

Почти все модели грилей WeGrill сертифицированы для эксплуатации в помещении и на улице. Эксплуатация в помещении возможна благодаря отсутствию дыма при приготовлении блюд, а также благодаря абсолютно надежной системе безопасности, не имеющей аналогов по оснащению. В комплектацию грилей, разрешенных к эксплуатации в помещении, входит газовый редуктор с двумя мембранами, в котором дополнительная мембрана подстраховывает основную в случае ее поломки, а встроенная система безопасности мгновенно перекроет подачу газа при разрыве шланга или при случайно затушенных газовых горелках.

Грилить без дыма

Благодаря инновационной конструкции гриля, в которой мощные инфракрасные газовые горелки располагаются над приготавливаемым блюдом, отсутствует дым, обычно возникающий при падении капелек жира на угли или раскаленные источники жара. Отсутствие дыма не только делает возможной эксплуатацию гриля в помещении, но и сохраняет первозданный вкус мяса или рыбы не «загрязняя» его запахом сгоревшего жира. WeGrill — гриль для настоящих гурманов, желающих уловить тончайшие вкусовые нотки в приготовленном блюде.

Компактность и простота в уходе

Создатели грилей позаботились о том, что бы гриль не только идеально выглядел в момент покупки, но и имел безупречный вид на протяжении всей эксплуатации. Корпус гриля сделан из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304, отличающейся особенно высокой термо- и кислотостойкостью. Модели In&Out и Young можно разобрать за несколько минут, и помыть их отдельные элементы в посудомоечной машине. Компактность моделей дает возможность размещать гриль на небольших балконах, а также хранить и транспортировать его в небольшой сумке входящей в комплект поставки.

Отличный помощник на профессиональной кухне

WeGrill имеет огромный потенциал для использования на профессиональной кухне в ресторанах, кафе и барах. Благодаря WeGrill производственный процесс на кухне можно рационализировать, повышая эффективность работы и прибыль. При приготовлении многих блюд WeGrill может заменить духовку, варочную плиту, кастрюли и сковородки. Он идеально подходит не только для обжигания (грилливания) рыбы и мяса, но и для запекания, карамелизации, гратинирования, а также для приготовления блюд по технологии sous vide (готовка в вакууме).

Точное определение степени готовности блюд

При приготовлении блюд в обычном гриле, который дает жар снизу, нужно время от времени переворачивать мясо или рыбу для того, чтобы визуально определить степень готовности блюда и не испортить его, пережарив. Блюда, приготавливаемые в WeGrill, невозможно пережарить, так как степень приготовления всегда «налицо», благодаря подаче жара сверху, а не снизу.

Преимущества WeGrill

1. Высокая температура приготовления блюд — до 850 °С.
2. Невероятная сочность приготовленных блюд.
3. Компактность и простота в уходе.
4. Отсутствие дыма в процессе работы гриля.
5. Возможность использования в закрытых помещениях или на улице.
6. Отсутствие токсичных паров дыма на приготовленной еде.
7. Разогрев до рабочей температуры за 2 минуты.
8. Корпус гриля выполнен из нержавеющей стали марки AISI 304, отличающейся особенно высокой термо- и кислотостойкостью.
9. Идеален для обжигания (грилливания), запекания, карамелизации, гратинирования, а так же для приготовления блюд по технологии sous vide.
10. Сделан на 100% в Италии.

WeGrill In&Out

Технические данные

Источник температуры	3 инфракрасные газовые горелки
Газ	Пропан (газовый баллон) или магистральный газ
Размер	Ш 42 x В 38 x Г 31 см
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304, отличающаяся высокой термо- и кислотостойкостью
Потребление газа	264 г. в час



Особенности конструкции и комплектация

двойные стенки корпуса — боковые и задняя, 2 поддона для жира, складной корпус, решетка с ручкой из нержавеющей стали, газовый редуктор повышенной безопасности, газовый шланг, система безопасности перекрывающая подачу газа при разрыве шланга и затушенных газовых горелках, сумка для транспортировки и хранения гриля. Гриль сертифицирован для эксплуатации в помещении.

WeGrill Young

Технические данные

Источник температуры	3 инфракрасные газовые горелки
Газ	Пропан (газовый баллон)
Размер	Ш 40 x В 35 x Г 30 см
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304, отличающаяся высокой термо- и кислотостойкостью
Потребление газа	178 г. в час



Особенности конструкции и комплектация

складной корпус, 2 поддона для жира, решетка с ручкой из нержавеющей стали, газовый редуктор, газовый шланг, сумка для транспортировки и хранения гриля. Гриль сертифицирован для эксплуатации вне помещений.

WeGrill Pro S

Технические данные

Источник температуры	3 инфракрасные газовые горелки с регулятором температуры
Газ	Пропан (газовый баллон) или магистральный газ
Размер	Ш 65 x В 46,2 x Г 44,8 см
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304, отличающаяся высокой термо- и кислотостойкостью
Потребление газа	270 г. в час



Особенности конструкции и комплектация

профессиональный гриль для гастрономии, двойные стенки корпуса, поддоны для жира, выдвижная решётка из нержавеющей стали, газовый редуктор повышенной безопасности, газовый шланг, система безопасности перекрывающая подачу газа при разрыве шланга и затушенных газовых горелках. Гриль сертифицирован для эксплуатации в помещениях.

Газовые грили

WeGrill Pro M

Технические данные

Источник температуры	6 инфракрасные газовые горелки
Газ	Пропан (газовый баллон) или магистральный газ
Размер	Ш 93 x В 49,6 x Г 44,8 см
Материал корпуса	Нержавеющая сталь AISI 304, отличающаяся высокой термо- и кислотостойкостью
Потребление газа	550 г. в час



Особенности конструкции и комплектация

профессиональный гриль для гастрономии, двойные стенки корпуса, поддоны для жира, выдвижная решётка из нержавеющей стали, газовый редуктор повышенной безопасности, газовый шланг, система безопасности перекрывающая подачу газа при разрыве шланга и затушенных газовых горелках. Гриль сертифицирован для эксплуатации в помещениях.



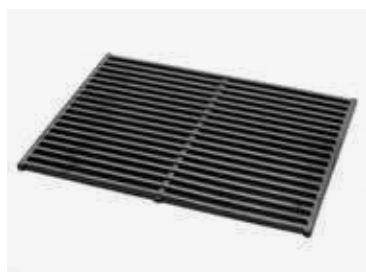
защитный чехол



6 шампуров и подставка



камень для пиццы



чугунная решетка для гриля



поддон с решеткой



ручка для поддона с решеткой

