

PROFESIONÁLNE GRILOVANIE PRE HORECA

výsledok ako na drevenom uhlí, ale bez dymu



Riešenie pre

steakhousy
reštaurácie
takeaway
predajne mäsa

a profesionálne stravovacie prevádzky

Infračervené lúče s teplotou 850°C pôsobia ako žeravé uhlíky, majú rovnaký efekt. Na povrchu grilovanej potraviny vyžarované teplo spôsobí Maillardovu reakciu, chrumkavú kôrku a vnútro je krásne šťavnaté.

PROFESIONÁLNE INFRARAY GRILY

Profesionálne grily WeGrill pre reštaurácie plne rešpektujú pôvodný koncept grilovania, to je **povzniesť a zvýrazniť chuť**, vôňu, ale tiež zároveň zaistiť jednoduchosť, účinnosť a produktivitu.

Elektrický alebo plynový systém WeGrill za **3 minúty dosiahne 850°C** a tepelná žiara pôsobí v rovnakej časti infračerveného svetla, **ako pri tradičných žeravých uhlíkoch**. Dosiahnete tak dokonalú Maillardovu reakciu a efekt, ktorý nazývame **CRISPY**, **krásna vonkajšia kôrka**, pričom mäso zostane **vnútri šťavnaté**.

Tá chuť, tá vôňa, tá typická a nezameniteľná chuť grilovaného mäsa.

Šéfkuchár Bruno Badolato to vysvetľuje. *„Odlíšte sa od konkurencie a ponúknite rafinované chute typickej Steak House reštaurácie s jednoduchosťou, s know-how a bez štrukturálnych zásahov.“*

Môžete grilovať mäso, hamburgery, ryby, morské plody a zeleninu; karamelizovať a roztopiť syry; najrozmanitejšie prevádzky nájdú vo Wegrill platný pracovný nástroj.

850°C
za **3 min**



VÝHODY WEGRILL

80% menej dymu v porovnaní s klasickým grilom na drevené uhličky.

Naše infračervené horáky vyžarujú zhora. Tučky, ktoré odkvapkávajú z mäsa pri grilovaní, neprichádzajú do kontaktu so zdrojom tepla, eliminujú dym a nepríjemné plamene, vyhýbajú sa potenciálnej toxicite karbonizácie.

Už žiadne prestoje. Klasické varné systémy potrebujú dlhý čas na zahriatie, treba ich spravovať a udržiavať v teple. Systému WeGrill trvá len tri minúty, kým sa nahreje.

Vďaka infračervenému spektru sa aktivuje Mallard reakcia, ktorá vytvára **chrumkavý efekt**: tá pekná **kôrka vonku** a **šťavnatá chuť** typická pre grilované mäso.

Merateľné úspory. Znížte spotrebu energie, pri grilovaní menšieho počtu porcií **je možnosť zapnúť iba jednu zónu.**

Nebudete musieť kupovať a spravovať tony uhlia a vďaka extrémnej flexibilitě ho ľahko využije každý profesionál. **Extrémne nízke prevádzkové náklady.**

Metódou grilovania WeGrill, v porovnaní s tradičnou metódou grilovania na drevenom uhli, **znižujeme emisie** škodlivých plynov do atmosféry a **šetríme lesy.**

Reštaurácia s 120 miestami a s tradičným grilovaním, má priemernú mesačnú spotrebu uhlia 560 kg, to zodpovedá 1 buku, vážiacemu 4000 kg.





WeGrill Aberdeen, Hereford a Highlander je profesionálny gril s infračerveným žiaričmi-doskami, vyžarujúcimi teplo v rovnakom spektre a sile ako štandardné žeravé uhlíky. Vybavený výškovo nastaviteľným grilovacím roštom pre prispôbenie sa veľkosti porcií a času varenia. Potenciometer regulujúci energiu infra žiarenia. Pripravený na použitie za 3 minúty, nevyžaduje dlhé predhrievanie, optimalizuje čas a spotrebu.

Vďaka žiarivým platniam Wegrill reprodukuje efekt klasického grilu, ale bez plameňov, bez dymu a bez zápachu. Rošty je možné jednoducho rozobrať pre dôkladné čistenie v umývačke riadu. Vyberateľné odkvapové misky na tuk, omrvinky. Grilovacia mriežka je výškovo nastaviteľná.

Ovládanie, rozdelené podľa počtu infra dosiek, zabraňuje zbytočnému plytvaniu energiou.



GRIL ABERDEEN

navrhnutý pre kuchyne veľkých reštaurácií

- 3 nezávislé sálavé zóny zo sklokeramiky, regulovateľný výkon každej zóny
- Veľkosť gril. roštu v mm: 682 x 474
- max.teplota: 850°C
- Konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ 304
- Hmotnosť 112 kg
- Certifikácia CE a UL
- Rozmer: mm 1 045 x 746,6 x (V) 665,9

Pri grilovaní menšieho počtu porcií je možnosť zapnúť iba jednu zónu a grilovať na 1/3 plochy, nemusíme zapínať všetky tri a šetriť energiu.



gril	model	ovládanie	spotreba elektro	spotreba plyn (NG,LPG)	cena [EUR]
ABERDEEN elektrický	WGPM++_E2.0	3 regulátory	3x5kW / 400V		7 950 €
ABERDEEN plynový	WGPM++_GAS	3 regulátory		1,38kg/hodina	7 780 €

Mesačné splátky od: 382 €



GRIL HEREFORD

- 2 sálavé zóny zo sklokeramiky, samostane regulovateľné
- max.teplota: 850°C
- Konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ 304
- Hmotnosť 95 kg
- Certifikácia CE a UL
- Veľkosť gril.roštu v mm: 710 x 374
- Rozmer: mm 1 064 x 574,8 x (V) 583



gril	model	ovládanie	spotreba elektro	spotreba plyn (NG,LPG)	cena [EUR]
HEREFORD elektrický	WGPM_E2.0	2 regulátory	2x5kW / 400V		6 390 €
HEREFORD plynový	WGPM_GAS	2 regulátory		0,92kg/hodina	6 060 €

Mesačné splátky od: 308 €



HIGHLANDER

GRIL HIGHLANDER

- 1 sálavá zóna zo sklokeramiky, regulovateľný výkon zóny
- max.teplota: 850°C
- Konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ 304
- Hmotnosť 53 kg
- Certifikácia CE a UL
- Veľkosť gril. roštu: mm 387 x 374
- Rozmer: mm 739,2 x 574,8 x (V) 582



gril	model	ovládanie	spotreba elektro	spotreba plyn (NG,LPG)	cena [EUR]
HIGHLANDER elektrický	WGPS_E2.0	1 regulátor	5kW / 400V		5 190 €
HIGHLANDER plynový	WGPS_GAS	1 regulátor		0,46kg/hodina	4 950 €

Mesačné splátky od: 252 €

GRIL E-MASTER

pre malé rýchle občerstvenie, bufety

- jedna sálavá zóna, bez možnosti regulácie (zapni/vypni)
- intenzita grilovania sa reguluje vzdálenosťou gril.rošta od žariča
- max.teplota: 850°C, konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ 304, hmotnosť 18 kg.



gril	model	spotreba elektro	spotreba plyn (NG,LPG)	cena [EUR]
TOASTER elektrický	WGTE_2.0	2,5kW / 230V		820 €
TOASTER plynový	WG1017		0,23kg/hodina	770 €

Mesačné splátky od: 55 €

VYSKÚŠAJTE V NAŠOM KUCHYNSKOM ŠTÚDIU

we
Grill
andMore

Ak uvažujete o nákupe profesionálnej gastrotechniky, ponúkame Vám možnosť vyskúšať grily WeGrill v príjemnom prostredí kuchynského štúdia. Okrem grilov, ak budete mať záujem, môžeme v štúdiu

predviesť aj ďalšie moderné technológie a zariadenia pre profesionálnu gastronómiu, ukázať trendy vo varení s modernou technológiou, dať Vašemu podnikaniu nové inšpirácie a rozmer.

Stačí dohodnúť termín na telefónoch čísle +421 907 715 704 alebo e-mailom: amc@gastrorex.sk



G **GastroRex**
s. r. o.

ucelený gastronomický sortiment
-predaj, servis
-projektovanie gastroprevádzok

**GASTROREX S.R.O.,
CENTRÁLA BRATISLAVA**
showroom, kuchynské štúdio,
obchod, sklad, servis
Mlynské Luhy 80
821 05 Bratislava

pondelok - piatok 8:30 - 16:30
tel.: 02 436 38 846. 0907 715 704
e-mail: obchod@gastrorex.sk

**GASTROREX S.R.O.,
BANSKÁ BYSTRICA**
showroom, obchod,
sklad, servis
Zvolenská cesta 141
974 05 Banská Bystrica

pondelok - piatok 7:30 - 16:00
tel.: 048 414 5440, 0948 603 069
e-mail: b_bystrica@gastrorex.sk

**GASTROREX S.R.O.,
KOŠICE**
showroom, kuchynské štúdio,
obchod, sklad, servis
Priemyselná 1733/2
040 01 Košice

pondelok - piatok 7:30 - 16:00
tel.: 0911 243 007, 0948 152 771
e-mail: kosice@gastrorex.sk