

we Grill
and More

КАТАЛОГ

ГРИЛЬ-МАНГАЛЫ С ИК-НАГРЕВОМ E-MASTER

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: wrrh@nt-rt.ru || сайт: <http://wegrill.nt-rt.ru/>

we Grill
and More



ЭВОЛЮЦИЯ ГРИЛЯ
НАЧИНАЕТСЯ СЕГОДНЯ



Электрические грили



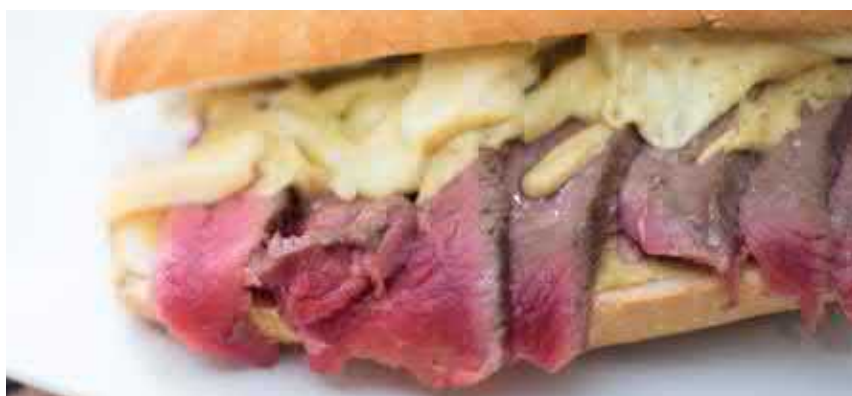
WeGrill - гриль для гурманов

WeGrill — электрический гриль, не имеющий аналогов. Его уникальность заключается в том, что мощнейшие инфракрасные нагревательные элементы, 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,

«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».



Электрические грили

Гриль внутри помещений или на улице

Благодаря простому подключению в стандартную розетку 220 В, разборной конструкции и небольшому весу (всего 18 кг), гриль можно легко установить как в стационарном помещении, так и в передвижных точках питания или на выездном обслуживании кейтеринг.

Гриль без дыма

Благодаря инновационной конструкции гриля, в которой мощные инфракрасные нагревательные элементы 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, чтобы 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. Модель E-Master можно разобрать за несколько минут, и помыть отдельные элементы в посудомоечной машине. Заботясь о гигиенической чистоте в ресторане, инженеры компании WeGrill оснастили гриль двумя выдвижными поддонами для сбора выделяющегося в процессе готовки сока и жира. Дополнительно, некоторые шеф повара предпочитают наполнять верхних поддон водой для увлажнения воздуха и опосредованно-мяса. Нижний лоток выдвигается, когда повар достает продукт с решетки во избежание пролива сока на пол. 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. Он идеально подходит не только для обжигания (грилливания) рыбы, мяса, котлет для бургеров 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 3 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.

Технические данные

Габаритные размеры	450*310*380 (ш*г*в) мм
Корпус	Нерж. сталь Aisi 304
Решетка	380*280 (ш*г) мм
Время разогрева	3 минуты
Поддон	Съемный
Лампы	2 кварцевые
Температура	до +850 оС
Мощность	2,4 кВт
Напряжение питания	220/1/50
Вес	18

Дополнительные опции



защитный чехол



6 шампуров и подставка



камень для пиццы



чугунная решетка для гриля



поддон с решеткой



ручка для поддона
с решеткой



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: wrh@nt-rt.ru || сайт: <http://wegrill.nt-rt.ru/>