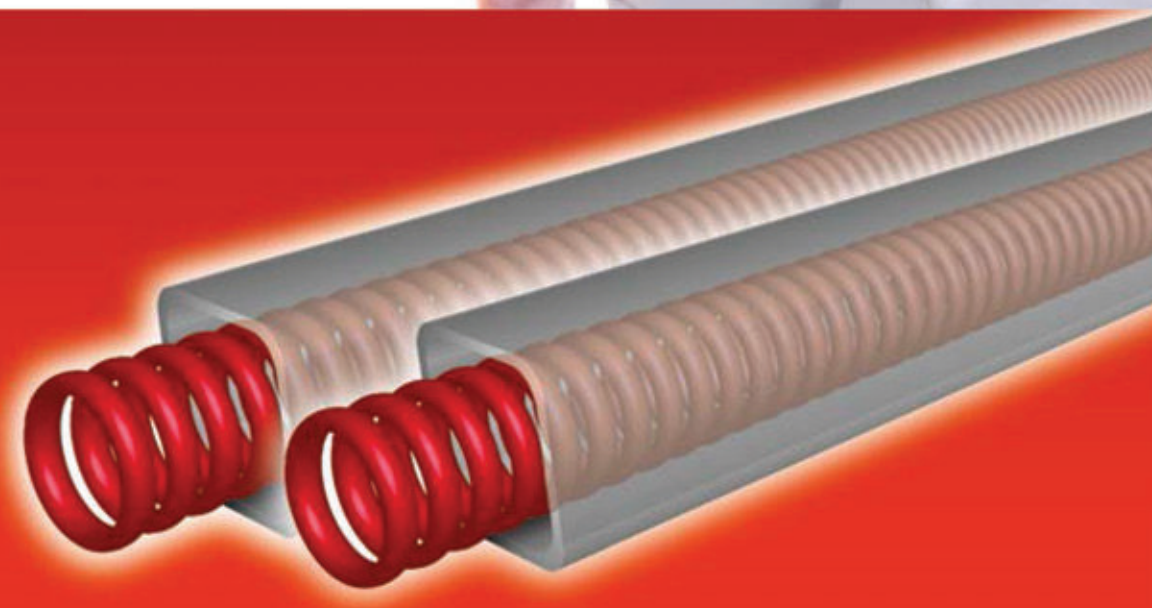
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ **ОБОРУДОВАНИЕ**

ECOGRILL
OKPIRO



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ С **РЕВОЛЮЦИОННОЙ** СИСТЕМОЙ НАГРЕВА

EcoGrill объединяет функциональный дизайн и оригинальную систему нагрева. Гриль прост в установке и использовании. Полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. EcoGrill – это уникальное решение для профессионалов.



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УСТАНОВЛЕНЫ **В НЕРЖАВЕЮЩИХ СТАЛЬНЫХ ТРУБКАХ**

Каждая трубка квадратного сечения имеет один независимый нагревательный элемент внутри. В зависимости от модели количество независимых нагревательных элементов составляет 18, 36 или 54 - по 18 на каждую зону нагрева.



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ГРИЛЕ, БОЛЕЕ ПОЛЕЗНЫ

ECOGRILL
OKPIRO

СЕРИЯ
600 | 700 | 800

Гриль не имеет сплошной поверхности, а это значит, что все излишки жира стекают в поддон, не горят, не дымят и не оказывают отрицательного воздействия на продукт.



МОДЕЛЬ	EG 6C 400	EG 7C 400	EG 8C 400
Производительность мяса в час, кг	6	7.5	9
Габариты, мм	415 x 600 x 150	415 x 700 x 150	415 x 800 x 150
Размер рабочей зоны, мм	370 x 370	370 x 470	370 x 570
Мощность, кВт	3.6	4.5	5.4
Силовой кабель, мм^2	3 x 2.5	5 x 2.5	5 x 2.5
Напряжение, В, Частота, Гц	230 / 1N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50
Время выхода на рабочую температуру, мин	5	5	5



РАВНОМЕРНОСТЬ НАГРЕВА

Оригинальная и функциональная конструкция, состоящая из 18 нагревательных элементов, позволяет максимально быстро выходить на рабочий режим.
Благодаря оригинальной конструкции рабочая поверхность нагревается равномерно.



МОДЕЛЬ	EG 6C 800	EG 7C 800	EG 8C 800
Производительность мяса в час, кг	12	15	18
Габариты, мм	795 x 600 x 150	795 x 700 x 150	795 x 800 x 150
Размер рабочей зоны, мм	770 x 370	770 x 470	770 x 570
Мощность, кВт	7.2	9	10.8
Силовой кабель, мм^2	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 2.5
Напряжение, В, Частота, Гц	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50
Время выхода на рабочую температуру, мин	5	5	5

ОДНА, ДВЕ ИЛИ ТРИ
НЕЗАВИСИМЫЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Термостат позволяет контролировать температуру нагрева. Это исключает подгорание или неравномерное приготовление продуктов.



МОДЕЛЬ	EG 6C 1200	EG 7C 1200	EG 8C 1200
Производительность мяса в час, кг	18	22.5	27
Габариты, мм	1166 x 600 x 150	1166 x 700 x 150	1166 x 800 x 150
Размер рабочей зоны, мм	1130 x 370	1130 x 470	1130 x 570
Мощность, кВт	10.8	13.5	16.2
Силовой кабель, мм^2	5 x 2.5	5 x 4	5 x 4
Напряжение, В, Частота, Гц	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50	400 / 3N / 50
Время выхода на рабочую температуру, мин	5	5	5



ЭФФЕКТНЫЙ ВИД И
ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС БЛЮД

EG 8C 400S
Габариты - **26 x 73 x 13 см**
Размер рабочей зоны - **21 x 57 см**
Мощность - **3000 Вт**
Производительность мяса в час - прибл. **5 кг**
Силовой кабель - **3 x 2,5 мм**
Напряжение/Частота - **230 В / 1 N / 50 Гц**
Время выхода на рабочую температуру - **5 мин**



EG 8C 400S - Новинка!



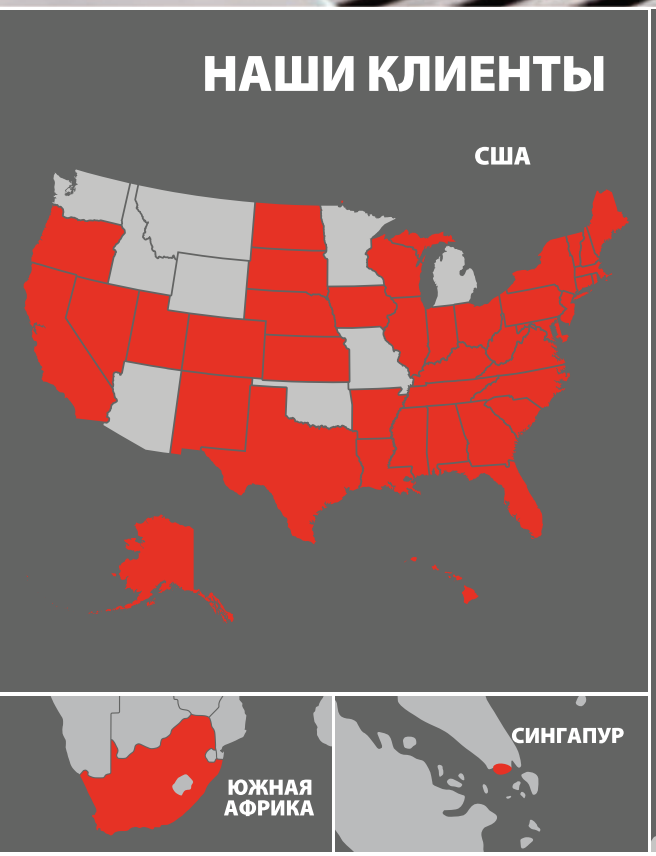
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

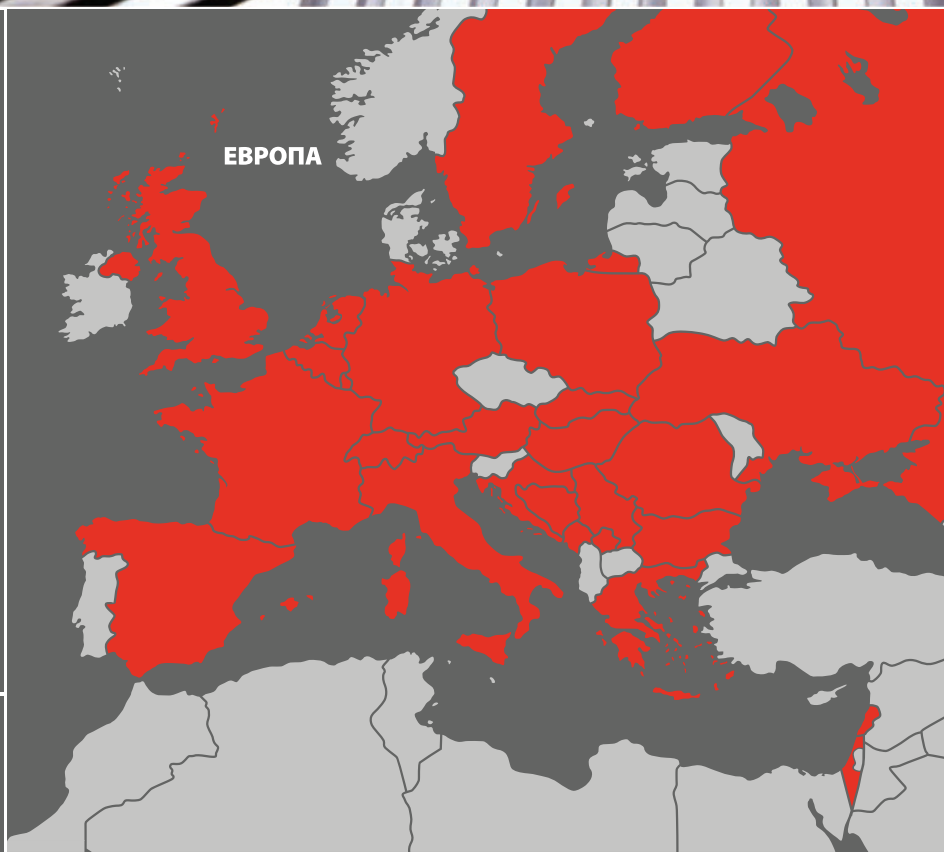
Во время работы при необходимости решетку можно очистить специальными скребками. Сверху, по бокам и снизу.
В конце рабочей смены установите температуру 80 °С, используйте специальные скребки и обычное моющее средство для того, чтобы ваш гриль стал как новый.





НАШИ КЛИЕНТЫ





ECOGRILL
OKPIRO
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

www.ecogrill.com.ru