

ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMÁTICA SIN HUMOS

Ecogrill Automatic Without Smoke



ECOGRILL

Maquina diseñada para poder realizar unas carnes, pescados o verduras a la parrilla, todo ello sin Humos, Olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones.

Esta máquina dispone de doble puerta, una superior para colocación del producto a cocinar y otra en la parte baja de salida automática del producto ya cocinado, y todo ello haciendo pasar el aire con humos por un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad para el filtrado del mismo, eliminando vapor de agua, grasas, olores y humos. Sistema de control de puerta abierta, con parada total de seguridad. Ideal para eventos de hostelería, ferias y congresos, bar de bocadillos, centros comerciales, etc

Ecogrill

Machine is desing for can do a meats, fishes or vegetables grilled, all of it smokes free neither smells. With high profitability with this machine you do not need having a kitchetn with traditional extraction system smoke. You do not need instalacion.

This machine have two door.s. A door igher superior for the colocation of products to cooking and other lower door for automatic output of the product elaborated. All this is thanks to by passing the air with smoke for a system of refrigeration y filtration for filtering it, eliminating a vapour of water, fats, smells and smokes. If the door is open, the machine stop automaticment. It is perfect for events of hostelery, fairs, congresses, bars, restaurants, shopping centers...

MODELO Model	ANCHURA ÚTIL PARRILLA Useful width grill	PORCIONES HORA Hours portions	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	TENSIÓN V Tension V	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
ECOGRILL500	255	60	4500	8	6200	220/240 380/400	76,5	5900 €

ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMATICA SIN HUMOS

Ecogrill Automatic Without Smoke

 inhospan



ECOGRILL

Características técnicas:

- Construida en España, íntegramente en acero Inoxidable AISI 304 y 316.
- Resistencias blindadas de en el interior de los rodillos de acero inoxidable,
- Termostato de temperatura de los rodillos regulable de 0°C a 300°C. Bandeja interior recogedora de restos y grasas en la elaboración del producto.
- Sistema de Refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS para la eliminación de los vapores y licuación. Control digital de descongelación automática.
- Filtros de fácil desmontaje para su limpieza y mantenimiento.
- Aislada térmicamente para ahorro Energético en toda la cámara del asador.
- Filtro de Malla a la entrada, para la Eliminación de Grasa.
- Filtro de Carbón Activo a la salida de Aire para la eliminación del Olor.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes del asador son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas. Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Espesor máximo del producto a asar en rodajas de 9 mm hasta 13 mm.
- Siempre serán Carnes, pescados, verduras o alimentos sin Huesos, cartílagos o partes duras. Tiempo de asado desde 1 a 5 minutos, dependiendo producto.
- Dimensiones exteriores Total Ancho 496 x fondo 766 x altura 708 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios.

Ecogrill

Characteristics:

- To built in Spain, entirely in stainless steel AISI 304 and AISI 316.
- Armored resistors inside the stainless steel rollers.
- Adjustable roller temperature thermostat from 0°C to 300°C.
- Gas Cooling System 134 a, CFS free for elimination of the vapors and liquefaction. Digital control of automatic defrosting.
- Filters easily disassembled for cleaning and maintenance.
- Thermally insulated for energy savings in the entire chamber from the grill.
- Mesh filter at the entrance, for the elimination of grease.
- Active Carbon filter at the outlet of Air for the elimination of Odor.
- All filters easily removable for cleaning, as well as all parts of the grill are removable for your cleaning, even in the dishwasher. Output to the tray for collecting waste water, fats and oil.
- Maximum thickness of the product to be roasted in slices from 9 mm to 13 mm.
- They will always be meats, fish, vegetables or food without bones, cartilages or hard parts. Roasting time from 1 to 5 minutes, depending on the product.
- Dimensions total width 496 x long 766 x high 708 mm.

Optional:

- Fire protection system.