

-  Expertise du Groupe CelsiusFOOD.
-  Conception et fabrication en Suède.
-  Conçu pour un rythme de **3000h de production par an.**
-  **Plaques fluide thermique ou électrique.**
-  **Possibilité d'ajouter des modules supplémentaires** en option.
-  **Système de nettoyage facilité.**
-  **Maintenance en autonomie**



Technologie **ConDuo**

**Four à double contact**

EcoGRILL est un four à double contact conçu pour cuire une grande variété de produits en continu. Que vous souhaitez précuire ou cuire entièrement vos produits, il vous offre la possibilité de personnaliser vos paramètres de cuisson.

La distance entre les plaques chauffantes, l'ajustement des températures et les temps de cuisson sont réglables en fonction de vos besoins.

## Pour quel type de nourriture ?



Morceaux de boeuf



Blanc de poulet et poulet désossé



Porc



Produits de la mer



Végétarien

## Photos d'illustration



## Service après-vente multimarque

- ⚙️ Check-up complet ou pour un besoin spécifique, pour toutes les marques de fours industriels qui utilisent des bandes Teflon.
- 🔧 Retrait d'équipements (bandes teflon).
- ⚙️ Remplacement de bandes Teflon.

## Où pouvons-nous tester vos systèmes de cuisson EcoGRILL ?



à 40 min de l'aéroport  
de Nantes

### Adresse

6 rue Léonard de Vinci  
ZA Le Séjour  
85170 Dompierre-sur-Yon  
FRANCE

### Contact

#### Centre de tests

+33 2 51 99 00 14  
[info@celsiusfood.com](mailto:info@celsiusfood.com)

#### Commercial

+33 7 50 37 46 48

Une marque du groupe



**Celsius FOOD**  
EXPERTS IN COOKING

**EcoGRILL** 