

- ⚙ Entwickelt und hergestellt in Schweden.
- ⚙ Elektrische oder Heißöl-heizung.
- ⚙ Hinzufügung von Bratmodulen erhöht die ursprüngliche Kapazität.
- ⚙ **EcoGRILL wurde für eine zeiteffiziente Reinigung entwickelt.**
- ⚙ Langjährige praktische Erfahrung führt zu erleichterter technischer Wartung.
- ⚙ **Hohe Produktivität und niedriger Verbrauch tragen zu niedrigen Produktionskosten bei.**



ConDuo-Technologie

Doppelseitige Kontakt-Bratstraßen in mehreren Größen.

EcoGRILL brät Produkte kontinuierlich von beiden Seiten.

Die Produktivität ist sehr hoch, während die Produkte ein hausgemachtes Aussehen erhalten. Alle Produktparameter sind elektronisch einstellbar für alle Arten von vor- und durchgebratenen Produkten.

Die Dicke der Produkte, Prozesstemperatur und Garzeit werden im Bedienfeld eingestellt und als Rezept gespeichert.

Für welche Produkttypen?



Rindfleisch



Geflügelprodukte
ohne Knochen.



Schweinefleisch



Fisch



Vegetarische
Produkte

Beispiele



Markenübergreifender Kundendienst

- ⚙️ Komplettüberprüfung oder gezielte Inspektionen für alle Industrieofentypen mit Teflonbändern..
- ⚙️ Nachrüstungen und Modernisierungen.
- ⚙️ Wissen und attraktive Preise für Teflonbänder und Heizplatten (mehrere Hersteller).

Kontaktieren uns um Ihre Produkte testen zu lassen ?



**40 Minuten vom Flughafen
Nantes entfernt**

Adresse

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

Kontakt

Testzentrum

+33 2 51 99 00 14

info@celsiusfood.com

Anfragen

+46 7 25 56 88 74

+33 7 50 37 46 48

Umfangreichste Erfahrung
mit technischem Service
für mehrere Hersteller.



Celsius FOOD
EXPERTS IN COOKING

EcoGRILL 

www.eco-grills.com