

PROFESIONÁLNE GRILOVANIE PRE HORECA

na drevenom uhlí - v interiéri - bezpečne

pre:

steakhousy
reštaurácie
takeaway

predajne mäsa
salaše, koliby,...



Stačí digestor a párty sa môže začať. Kdekoľvek!
Zmeň svoju kuchyňu na profi gril zónu.
Bez dymu, bez kompromisov!



G GastroRex
S. r. o.

PROFESIONÁLNE GRILY UGO

Profesionálny gril UGO predstavuje profesionálne riešenie pre moderné gastronómie, ktoré chcú svojim hosťom ponúknuť viac než len bežné grilovanie. Vďaka kombinácii precízneho spracovania, výkonu grilu a charakteristickej arómy z dreveného uhlia prináša jedlám nezameniteľný charakter.

Je ideálny pre fine diningové reštaurácie, steakhousy, pop-up a street food koncepty, food trucky, rooftop bary, gastropuby, salaše, koliby a všetky gastronomické koncepty, ktoré chcú **ponúknuť autentický grilovací zážitok**.

Na rozdiel od väčšiny grilov na drevené uhlie, gril UGO nevyžaduje žiadny špeciálny odvod spalín ani komín – možno ho jednoducho umiestniť **kdekoľvek** pod štandardný digestor.

Umožňuje kuchárom rozvinúť kreativitu a vytvárať jedlá, ktoré zanechajú silný gastronomický vnem.

„Odlište sa od konkurencie a ponúknite zákazníkovi jedlá s autentickou arómou dreveného uhlia a jedinečný chuťový zážitok, ktorý inde nenájdete.“



VÝHODY GRILU UGO

Spaľovacia komora má samostatný prístup oddelený od varnej komory, a preto sa dá ľahko dopĺňať dreveným uhlím aj počas prevádzky pece bez narušenia procesu varenia.

Už žiadne prestoje. UGO je vybavený špeciálnym elektrickým zapalovacím ventilátorom, ktorý prostredníctvom núteného okysličovania spaľovacej komory umožňuje rýchlejšie zapálenie uhlíkov a dosiahnutie prevádzkovej teploty v odhadovanom čase približne 20 až 25 minút pri použití dreveného uhlia.

Vplyvom žiaru uhlíkov sa aktivuje **Maillardova reakcia**, ktorá je pri grilovaní kľúčová. Vytvára komplexné, plné a mierne „opečené“ tóny,

na povrchu sa vytvára chrumkavá kôrka, zatiaľ čo vnútro zostáva šťavnaté. Chuť, aróma, textúra, vyšší gastronomický dojem – jedlá pôsobia „prémiovejšie“ a autentickjšie.

Merateľné úspory. Šetrí až o polovicu spotrebu dreveného uhlia v porovnaní s grilmi s klasickým otváraním komory. Spotreba je asi 5 kg uhlia na 4 hodiny prevádzky. Systém vysúvania roštu grilu spolu s vnútornou izoláciou umožňujú výrazné zníženie spotreby dreveného uhlia a minimálny prenos tepla do prostredia, v ktorom je pec umiestnená.

Všetky časti, ktoré vyžadujú denné čistenie, sa dajú ľahko vybrať a umyť v umývačkách riadu.





Gril UGO Universo

Zariadenie je navrhnuté s dôrazom na výkon, spoľahlivosť a jednoduchú obsluhu aj v náročnej prevádzke. Umožňuje kuchárom rozvinúť kreativitu a vytvárať jedlá, ktoré zanechávajú silný gastronomický zážitok. S grilom UGO sa vaša kuchyňa odlíši a získa konkurenčnú výhodu, ktorú hostia ocenia.

Revolučným technickým riešením je vysúvanie grilovacieho roštu. Patentovaný systém, ktorý synchronizuje vysúvanie roštu a zatváracích dvierok. Umožňuje šéfkuchárovi otvoriť pec a **manipulovať priamo s grilovaným produktom bez toho, aby prišiel do kontaktu s vnútornou horúcou časťou pece**. Zabráni tak aj nečakanému ožehnutiu plameňom pri kvapnutí tuku z grilovaného jedla.



„Pec na drevené uhlie, ktorá varí jedlo, nie kuchárov.“

Dizajn

unikátny v oblasti stravovacích služieb, možnosť prispôsobenia v rôznych farbách;

RIADENIE DYMU

pomocou núteného okruhu so šiestimi nastaveniami, ktoré umožňuje filtrovanie, chladenie dymu a zabraňuje kontaminácii pachmi medzi rôznymi potravinami;

BEZPEČNOSŤ

práca bez priameho kontaktu s plameňmi a iskrami vznikajúcimi pri spaľovaní uhlíkov, vo vnútri čiastočne uzavretého priestoru;

OVLÁDANIE

prívod dreveného uhlia alebo dreva cez plniacu zásuvku oddelenú od varnej komory;

RÝCHLOSŤ

Elektrický ventilátor výrazne skracuje čas zapálenia (max. 20 – 25 min) a zvyšuje intenzitu tepla počas varenia;

STABILITA

Statická teplota varenia zabraňuje zbytočným tepelným stratám;

FLEXIBILITA

S modelom s 2 roštmi môžete využiť rôznu intenzitu tepla, vhodnú pre rôzne druhy prípravy jedál;

FUNKCIONALITA

Vďaka vysuvnému roštu, kuchár ľahko manipuluje s grilovaným jedlom;

ÚSPORA

Znížená spotreba uhlia vďaka izolácii a zadnej prepážke odsávacej zásuvky;

POHODLIE

zabráňuje priamemu kontaktu so spalínami a priamym zdrojom tepla z rúry;



GRIL UGO 2

- 2 samostatné, vysúvacie grilovacie rošty
- rozmer so zasunutým grilovacím roštom: 80 x 68 x 144 cm
- rozmer s vysunutým grilovacím roštom: 80 x 99 x 144 cm
- výška s komínom 144 cm (bez podstavy)
- výška s komínom a podstavou (podstava je voliteľný prvok) 202cm
- pracovná teplota: 280°-350°C
- odporúčaná dávka uhlia: 4-5kg
- hmotnosť 270 kg (bez podstavy)
- el. príkon: 3,5kW/ 230V
- veľkosť gril. roštu: 54,6 x 35,5cm
- materiál: Inox AISI 403, časti prichádzajúce do kontaktu s potravinou AISI 304



GRIL UGO 1

- 1 vysúvací grilovací rošt
- rozmer so zasunutým grilovacím roštom: 80 x 68 x 125 cm
- rozmer s vysunutým grilovacím roštom: 80 x 99 x 125 cm
- výška s komínom 125 cm (bez podstavy)
- výška s komínom a podstavou (podstava je voliteľný prvok) 183cm
- pracovná teplota: 280°-350°C
- odporúčaná dávka uhlia: 3-4kg
- hmotnosť 220 kg (bez podstavy)
- el. príkon: 3,5kW/ 230V
- veľkosť gril. roštu: 54,6 x 35,5cm
- materiál: Inox AISI 403, časti prichádzajúce do kontaktu s potravinou AISI 304



PODSTAVA POD GRIL

- voliteľný prvok
- rozmer: 80 x 68 x 58 cm



VYSKÚŠAJTE V NAŠOM KUCHYNSKOM ŠTÚDIU

Ak uvažujete o nákupe profesionálnej gastrotechniky, ponúkame Vám možnosť vyskúšať grily UGO Universo v príjemnom prostredí kuchynského štúdia. Okrem grilov, ak budete mať záujem, môžeme v štúdiu

predviesť aj ďalšie moderné technológie a zariadenia pre profesionálnu gastronómiu, ukázať trendy vo varení s modernou technológiou, dať Vám podniku nové inšpirácie a rozmer.

**Stačí dohodnúť termín na telefónnom čísle +421 907 715 704
alebo e-mailom: obchod@gastrorex.sk**



GastroRex
S. R. O.

ucelený gastronomický sortiment
-predaj, servis
-projektovanie gastroprevádzok

**GASTROREX S.R.O.,
CENTRÁLA BRATISLAVA**
showroom, kuchynské štúdio,
obchod, sklad, servis
Mlynské Luhy 80
821 05 Bratislava

pondelok - piatok 8:30 - 16:30
tel.: 02 436 38 846. 0907 715 704
e-mail: obchod@gastrorex.sk

**GASTROREX S.R.O.,
BANSKÁ BYSTRICA**
showroom, obchod,
sklad, servis
Zvolenská cesta 141
974 05 Banská Bystrica

pondelok - piatok 7:30 - 16:00
tel.: 048 414 5440, 0948 603 069
e-mail: b_bystrica@gastrorex.sk

**GASTROREX S.R.O.,
KOŠICE**
showroom, kuchynské štúdio,
obchod, sklad, servis
Priemyselná 1733/2
040 01 Košice

pondelok - piatok 7:30 - 16:00
tel.: 0911 243 007, 0948 152 771
e-mail: kosice@gastrorex.sk