

EGER
wood pellet grills



Кулинарные шедевры
на открытом воздухе.



Почему покупают
пеллетный гриль

EGER

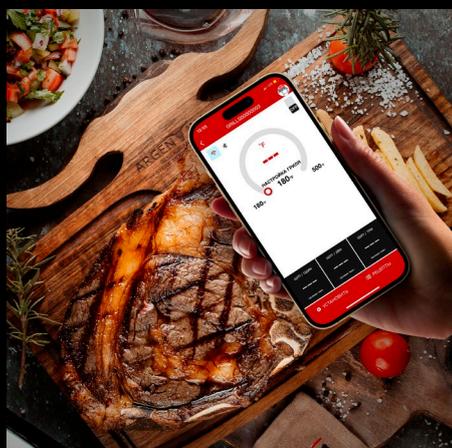


ВКУС

Готовить на древесных
пеллетах вкуснее

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Грилинг, копчение, запекание,
тушение, томление



ПРОСТОТА

Установить
и забыть

ПОСТОЯНСТВО

Идеально
каждый раз

ОБЩЕНИЕ

Еда, приготовленная
на гриле, сближает

1 БУНКЕР

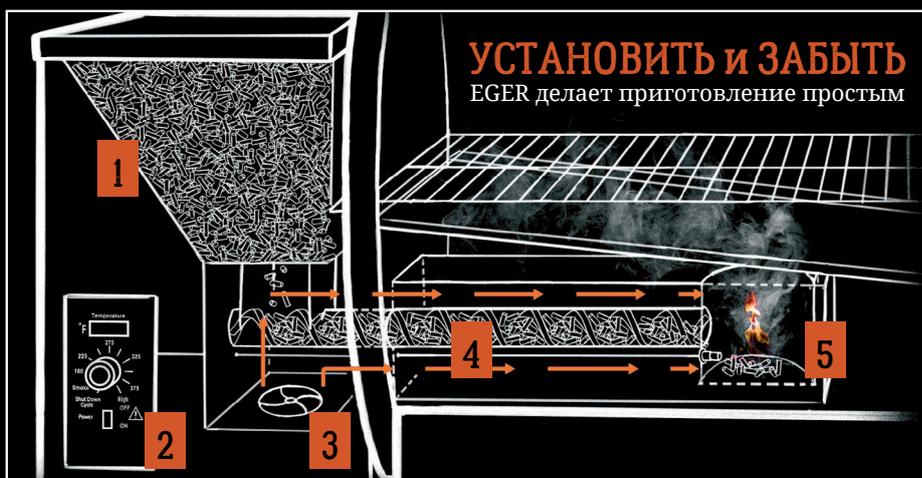
Аромат начинается здесь,
просто добавьте аромат
древесных пеллет
по вашему выбору.

2 БЛОК УПРАВЛЕНИЯ

Включите гриль
и установите желаемую
температуру.

3 ВЕНТИЛЯТОР

Вентилятор с регулируемой
скоростью разжигает огонь,
одновременно обеспечивая
циркуляцию дыма и тепла
вокруг ваших блюд.



4 ШНЕК

Лучшая в отрасли трансмиссия
доставляет древесные пеллеты
в зону горения.

5 ЗОНА ГОРЕНИЯ

Автоматическое воспламенение
запускает горячий стержень,
который поджигает гранулы
и создает огонь.

4 МОДЕЛИ ГРИЛЕЙ

PORTABLE 120



Площадь приготовления: 1 187 кв.см



6

БУРГЕРОВ

или



10

ХОТ-ДОГОВ

или



1

РЯД РЕБЕР

Вес: 24 кг. ДхШхВ: 54x50x33 см.
Температура приготовления: 90-320°C.

PRO LINE 300



Площадь приготовления: 2 910 кв.см



16

БУРГЕРОВ

или



3

ЦЕЛЫЕ КУРИЦЫ

или



4

РЯДА РЕБЕР

ДхШхВ: 92x65x124,5 см.
Температура приготовления: 90-320°C.

PRO LINE 370



Площадь приготовления: 3 690 кв.см



24

БУРГЕРА

или



4

ЦЕЛЫЕ КУРИЦЫ

или



5

РЯДОВ РЕБЕР

ДхШхВ: 104x68,5x124,5 см.
Температура приготовления: 90-320°C.

PRO LINE 570



Площадь приготовления: 5 690 кв.см



34

БУРГЕРА

или



6

ЦЕЛЫХ КУРИЦ

или



6

РЯДОВ РЕБЕР

ДхШхВ: 134,5x68,5x124,5 см.
Температура приготовления: 90-320°C.

ПРЯМОЙ ПРИВОД

БОЛЬШЕ ЭНЕРГИИ, БОЛЬШЕ ВКУСА

Пеллетные грили EGER созданы для того, чтобы открыть совершенно новый мир вкусов. Готовьте качественные блюда с большим вкусом.

Мощность и точность сочетаются с прочной конструкцией гриля. Эта линейка пеллетных грилей оснащена цельным шнеком, подключенным непосредственно к двигателю, который в сочетании с вентилятором с переменной скоростью вращения обеспечивает более быстрый запуск и более точную температуру.



БОЛЬШОЙ АРОМАТ

Вентилятор с регулируемой скоростью вращения и шнек обеспечивают оптимальное производство дыма для получения тончайшего аромата древесины



БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Горячее, быстрее - сверхбыстрое включение, чтобы вы могли готовить быстрее. точная температура приготовления даст вам более стабильные результаты



ПОСТРОЕН НА ВЕКА

Вентилятор с прямым приводом и шнек с регулируемой скоростью вращения приводятся в действие **бесщеточным** двигателем, так что вы можете полагаться на него годами

ТЕХНОЛОГИЯ Wi-Fi

МИР АРОМАТОВ У ВАС ПОД РУКОЙ

Система WiFi поднимет ваше мастерство приготовления на гриле на совершенно новые высоты. Благодаря нашей интуитивно понятной технологии вы сможете освоить больше, загрузив сотни рецептов непосредственно на ваш гриль и получив пошаговые инструкции на протяжении всего цикла приготовления.

Вы сможете готовить блюда наилучшего качества - от мониторинга и регулировки температуры «на лету» до информирования о том, когда ваша еда будет готова. Готовить на древесных гранулах еще никогда не было так просто.

РЕЦЕПТЫ

От грудинки до пиццы - черпайте вдохновение в наших кулинарных творениях

ВСТРОЕННОЕ РУКОВОДСТВО

Позволит больше освоить, просто загрузите рецепт на свой гриль и получите пошаговое руководство по всему циклу приготовления

УПРАВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЛОЖЕНИЕ

Следите за своим грилем и настраивайте его соответствующим образом в любом месте и в любое время с помощью приложения

