



we Grill  
and More

CATALOGO

2026





we  
**Grill**  
and More



INFINITY SMART



303

WE SMOKE AND SLOW

# INDICE

Infinity Touch	_____	24
Infinity Smart	_____	32
We Grill Pro Line	_____	38
R-Evolution	_____	52
We Smoke and Slow	_____	64
We Grill Station	_____	76
We Grill Accessori	_____	78

# We Grill

## E L'ARTE DELLA GRIGLIA

---

Fondata nel 2017, We Grill And More ha un obiettivo chiaro: innovare la cottura alla griglia senza rinunciare alla qualità.

Il nostro impegno è offrire soluzioni tecnologiche capaci di unire performance professionali e semplicità d'uso, per una cucina più efficiente, economica e sostenibile.

Partendo dal cuore della nostra proposta – il sistema Broiler Grill – sviluppiamo strumenti su misura per chi, ogni giorno, lavora con passione tra le fiamme. L'arte della griglia, da sempre protagonista in cucina.

**Grigliare è uno dei gesti più antichi e universali della cucina.**

Presente in ogni cultura, questa tecnica evolve continuamente, ma resta legata a un principio essenziale: esaltare i sapori attraverso il calore diretto.

All'apparenza semplice, la cottura alla griglia richiede competenze, precisione e attenzione alla sostenibilità. Oggi, più che mai, le cucine professionali devono affrontare sfide legate ai consumi energetici, alla qualità dell'aria e alla gestione operativa.

Fin dalle sue origini, l'industria ha cercato di migliorare i processi di grigliatura puntando su produttività, semplicità, risparmio e qualità.





# TUTTA LA POTENZA DEGLI INFRAROSSI

Nelle tue mani



## Prestazioni da brace, senza la brace

We Grill ha ridefinito il concetto di cottura alla griglia grazie alla tecnologia Broiler Grill.

Disponibili in versione gas o elettrica, le nostre piastre radianti HTR raggiungono gli 850°C in pochi minuti, generando una potenza tale da emettere raggi infrarossi capaci di replicare le prestazioni termiche della brace tradizionale, senza i suoi limiti.

Efficienza, rapidità e gusto autentico: la nuova frontiera della griglia professionale.



# We Grill NEL MONDO

---

Ad oggi oltre 185 Partner in tutta Italia e 25 nel Mondo sono entrati a far parte della Grande Famiglia We Grill.







ALASKA (USA)

CANADA

GREENLAND (DENMARK)

ICELAND

FAROE ISLANDS

UNITED KINGDOM

FRANCE

SPAIN

PORTUGAL

MOROCCO

ALGERIA

UNITED STATES OF AMERICA

MEXICO

MAURITANIA

MALI

SENEGAL

GUINEA

BURKINA FASO

COTE D'IVOIRE

GHANA

VENEZUELA

COLOMBIA

ECUADOR

PERU

BRAZIL

BOLIVIA

PARAGUAY

CHILE

ARGENTINA

URUGUAY

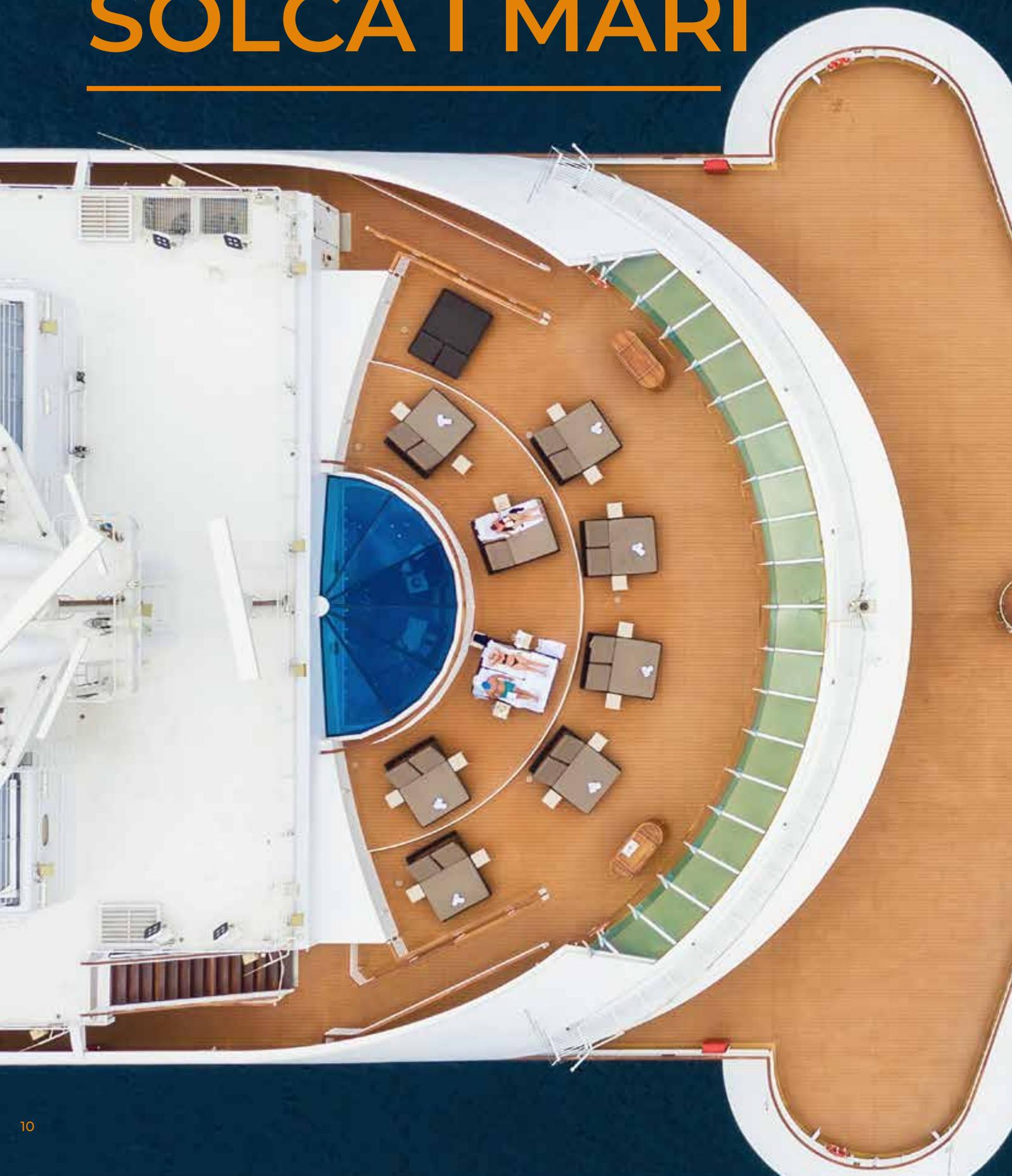
45 Partner in tutto il mondo  
e in 28 diversi paesi, hanno  
scelto We Grill.



# We Grill

## SOLCA I MARI

---



**Siamo a bordo delle  
migliori navi da crociera  
in giro per il mondo.**





# We Grill PER L'AMBIENTE

---

La fiducia dei ristoranti in WeGrill e nel suo broiler system dal 2018 ad oggi ha salvato dal disboscamento oltre 48 ettari, pari a 68 campi da calcio.

WeGrill dal 2018 ha contribuito a ridurre le emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera per un'auto che percorre il giro del mondo 26.000 volte, rendendo l'ambiente di lavoro nelle cucine professionali più sano e conviviale eliminando cattivi odori.

Il ristorante con circa 120 coperti ha un consumo medio mensile di 560 kg di brace ricavati da 1 quercia di 4.000 kg.

Le emissioni giornaliere di sostanze inquinanti in atmosfera cuocendo a brace per 120 coperti è equivalente a 25 auto che percorrono 130km al giorno.

WeGrill Broiler System mantiene i sapori, le emozioni del cibo di un tempo tutelando il patrimonio immenso delle nostre antiche foreste.

# We Grill

## AL FIANCO DEI GRILL MASTER

---

Al fianco del professionista, in ogni forma di cottura

Che si tratti di grigliare, arrostitire, affumicare o cuocere lentamente, la missione di WeGrillAndMore è offrire strumenti affidabili, performanti e sostenibili per ogni esigenza della cucina professionale.

### Broiler Grill System

Il cuore pulsante di WeGrill. Una tecnologia progettata per garantire grigliate perfette con rapidità, semplicità, pulizia e massime performance. Nessun fumo, controllo totale della potenza, sapori autentici.

### We Smoke & Slow

Una gamma completa dedicata alle cotture lente a bassa temperatura. (Slow & Low) Nonchè all'affumicatura. (Smoke) Perfetta per affumicare, rigenerare e mantenere in temperatura ogni alimento, preservandone gusto, consistenza e umidità.







# We Grill

## CARNE COME UN TEMPO

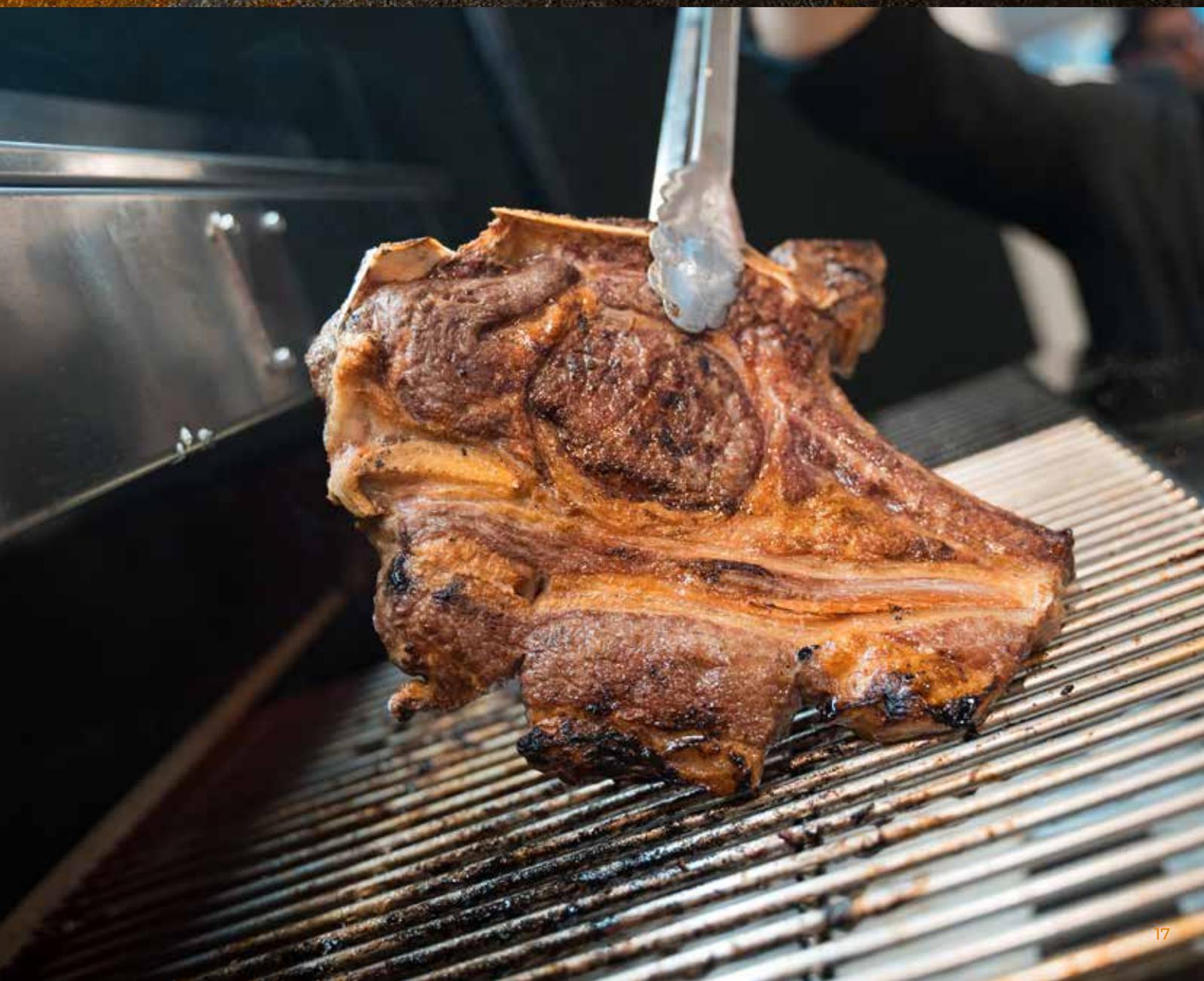
---

**Infrarossi a 850°C. Un clic, e sei pronto a grigliare.**

Gli 850°C generati dal sistema a infrarossi WeGrill regalano alle tue carni quella doratura croccante e quel profumo inconfondibile tipico delle grigliate di un tempo.

Basta un solo clic: in appena 3 minuti, sei pronto per cuocere costate succose, supreme di pollo croccanti, salsicce gustose e spiedi profumati, sempre con il grado di doratura e cottura che desideri.

Velocità. Semplicità. Qualità.







# We Grill

## IL PESCE È PROTAGONISTA

---

### Grigliatura perfetta anche per il pesce

Il tuo We Grill Broiler, grazie alla potenza degli infrarossi, riduce drasticamente i tempi di cottura penetrando rapidamente all'interno del prodotto.

Il risultato? Pesce croccante in superficie, succoso e morbido all'interno. Che si tratti di branzini in porzione, filetti delicati, crostacei o molluschi gratinati, la doratura sarà sempre perfetta e il punto di cottura al cuore controllato al grado.









Scopri il Broiler Grill 4.0

# INFINITY

Oltre la cottura,  
il tuo partner 4.0  
il primo grill  
connesso  
ad infinite ricette.

**CONTROLLO ASSOLUTO**  
DELLA POTENZA grazie al POWER  
SYSTEM, disponi di 5 livelli di infrarosso  
per modulare infinite varianti di ricette.

DEI TEMPI con le tre zone di cottura  
autonome e i 6 timer separati, gestisci  
diverse combinazioni, ottimizzando il  
tuo lavoro nei momenti di affollamento.

La massima flessibilità per la massima  
efficienza in cucina.



Loredana Guglielmetti

Firmato da: uibm-brevetti-2022  
Roma, 31/07/2025

*Ministero delle Imprese e del Made in Italy*

DIPARTIMENTO MERCATO E TUTELA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROPRIETÀ INDUSTRIALE - UIBM

## ATTESTATO DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE

Il presente brevetto viene concesso per l'invenzione oggetto della domanda:

N. 102023000012540



**Wegrill presenta una tecnologia unica al mondo, che permette il controllo totale dell'infrarosso nei suoi Broiler Grill attraverso il sistema Infrared Power.**

Questa innovazione, abbinando la potenza dei Broiler WEGRILL all'INFRARED POWER, offre un controllo senza precedenti su tempi e intensità di cottura, rendendo il grill adatto a un'ampia varietà di preparazioni per tutti gli utenti. Il nostro Broiler Grill è l'unico che gestisce l'infrarosso perfino per cotture lente, mantenendo la distintiva capacità di raggiungere gli 850°.

**INFINITY**

**INFINITY. Il controllo assoluto della potenza infrarossa.**

*Il sistema brevettato INFINITY è unico al mondo: consente il controllo preciso della potenza infrarossa, rivoluzionando la gestione dei tempi e delle performance in cottura.*

*Grazie ai 5 livelli di intensità, puoi modulare la potenza in ogni fase della ricetta, adattandola a tagli, quantità e risultati desiderati.*

**Fino a 4 zone di cottura indipendenti, attivabili singolarmente, permettono:**  
*risparmio energetico intelligente, cotture simultanee di pietanze diverse, con potenze diverse.*

# INFINITY TOUCH

Infrarosso e oltre: tecnologia, controllo, connettività tutto con un solo tocco.

Il sistema brevettato WeGrill Power System, con 5 livelli di infrarosso, unisce la potenza distintiva di WeGrill a un controllo totale dei tempi e dell'intensità di cottura.

Il display Touch consente un'operatività semplice e standardizzabile, ideale per cucine professionali dinamiche e ad alta rotazione.

Con We-Book hai accesso a un ricettario digitale integrabile, con centinaia di programmi di cottura modificabili e aggiornabili.

Il modulo Infinity Touch è dotato di connettività cloud per aggiornamenti, sincronizzazione e assistenza remota.

**Design pensato per durare:**  
Vasca fissa con carico/scarico diretto e doccetta in dotazione: pulizia quotidiana più veloce ed efficace.

Accesso semplificato ai vani tecnici e componenti standardizzati per manutenzione rapida e senza complicazioni.







# INFINITY TOUCH



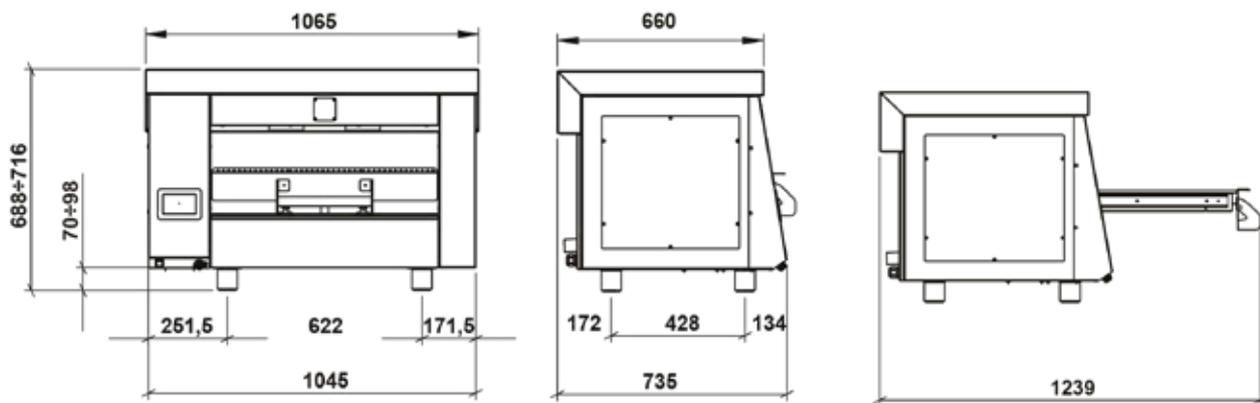
ELECTRIC



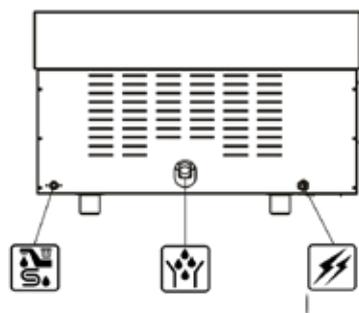
cod. INF3E

Dimensioni in mm	L 1065 X P 660 X H 688/716
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Pannello controllo	Display touch 5" TFT
Livelli infrarosso	5
Carico / Scarico acqua	3/4"
Piastre radianti	3 piastre vetroceramica
Assorbimento	Trifase + N 380V.32A
Potenza	12,8 Kw/h
Peso	120 kg
Certificazione	CE
Dotazione	Griglia in Acciaio inox + Doccetta
Dimensione griglia in mm	L 682 x P 474

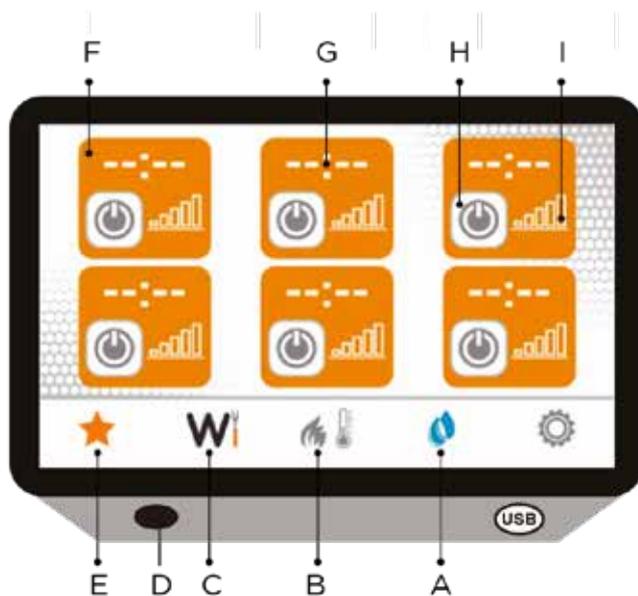
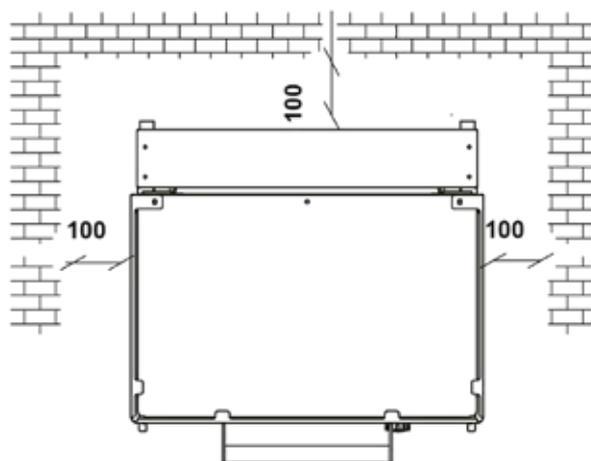
\*tutti I prezzi sono IVA esclusa



Connessione Elettrica  
 Connessione idrica  
 Scarico acqua 3/4" 



DISTANZA MINIMA DA ALTRE SUPERFICI



- A Carico acqua
- B Pre riscaldamento Totale
- C Ricettario
- D Pulsante accensione
- E Ricette favorite
- F Icona modifica parametri
- G Timer
- H Elementi riscaldanti On/Off
- I Set Potenza resistenze

\*Dimensioni indicate in mm



# INFINITY TOUCH



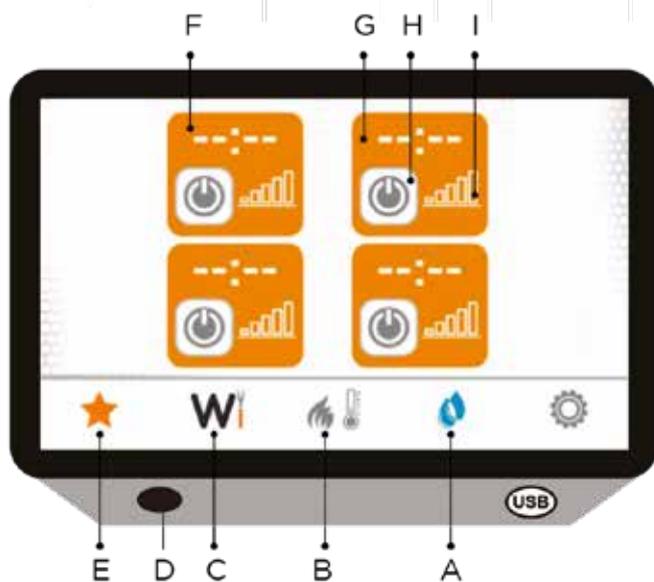
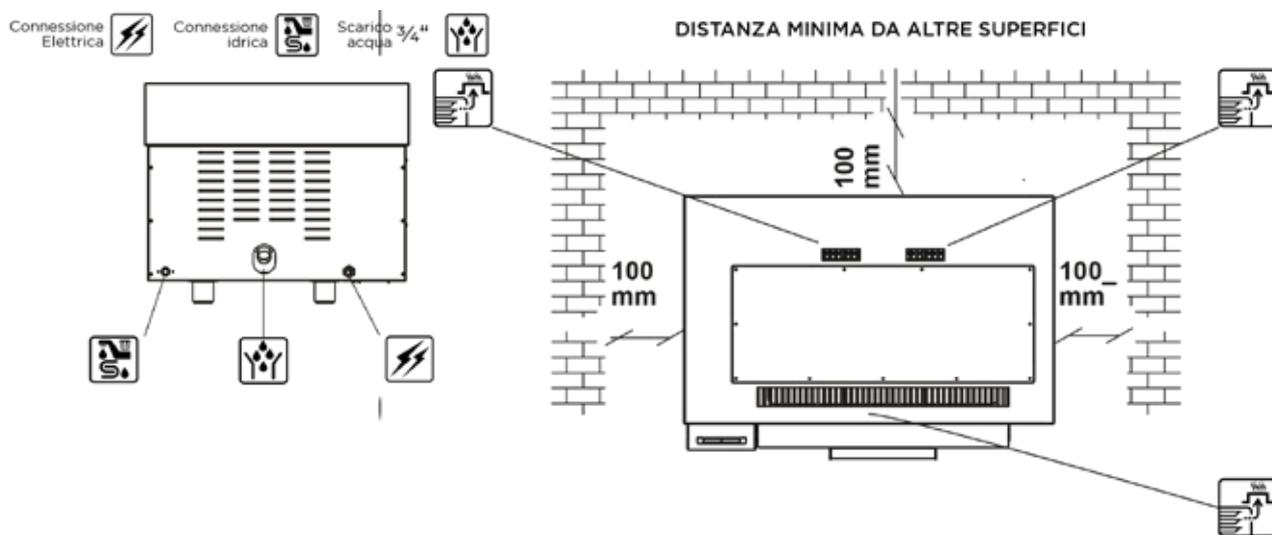
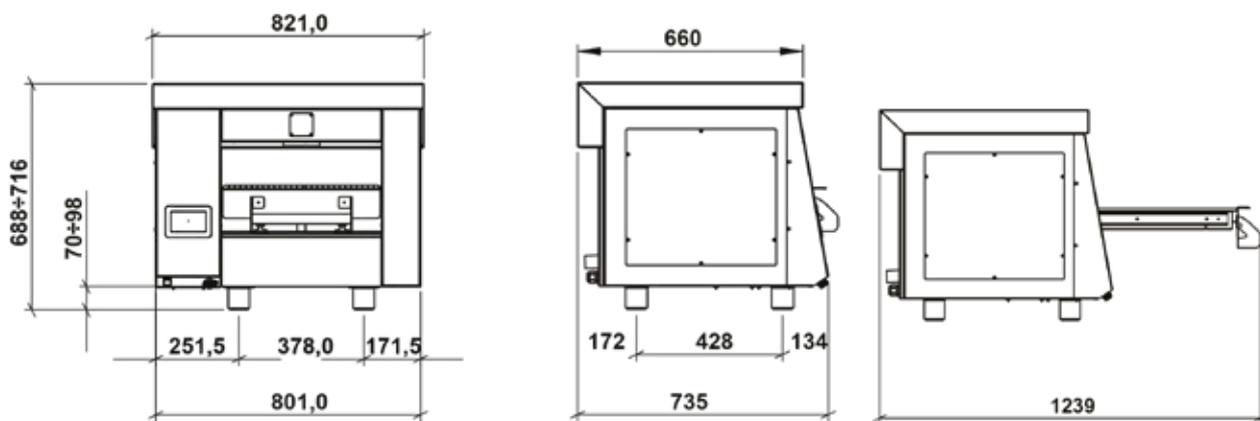
ELECTRIC



cod. INF2E

Dimensioni in mm	L 821 X P 660 X H 688/716
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Pannello controllo	Display touch 5" TFT
Livelli infrarosso	5
Carico / Scarico acqua	3/4"
Piastre radianti	2 piastre vetroceramica
Assorbimento	Trifase + N 380V.32A
Potenza	8,6 Kw/h
Peso	98 kg
Certificazione	CE
Dotazione	Griglia in Acciaio inox + Doccetta
Dimensione griglia in mm	L 460 x P 480

\*tutti I prezzi sono IVA esclusa



- A Carico acqua
- B Pre riscaldamento Totale
- C Ricettario
- D Pulsante accensione
- E Ricette favorite
- F Icona modifica parametri
- G Timer
- H Elementi riscaldanti On/Off
- I Set Potenza resistenze

\*Dimensioni indicate in mm

# INFINITY SMART

Il WeGrill Power System ti offre 5 livelli di potenza infrarossa, gestibili con ergonomiche manopole che ti permettono di affrontare qualsiasi tipo di cottura: dalla Extreme Maillard per carni al sangue, fino alla well-done perfettamente dorata.

Pulizia e manutenzione? Più semplici che mai: Vasca fissa con carico e scarico diretto per una gestione ottimale dei liquidi.

Griglia facilmente rimovibile, pensata per la pulizia quotidiana rapida.

Doccetta accessoria inclusa per agevolare il risciacquo.

Accesso diretto ai vani tecnici e componentistica standardizzata, per interventi rapidi e agevoli.

Tutto ciò rende il tuo WeGrill più duraturo, affidabile e performante nel tempo.







# INFINITY SMART



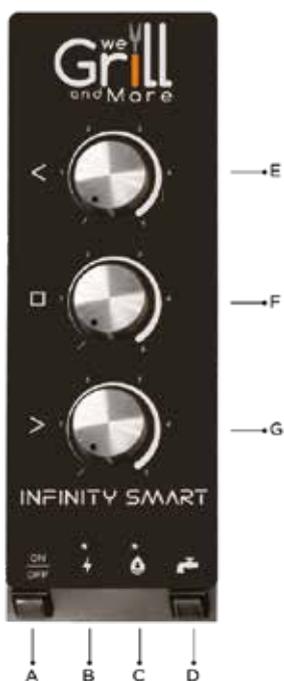
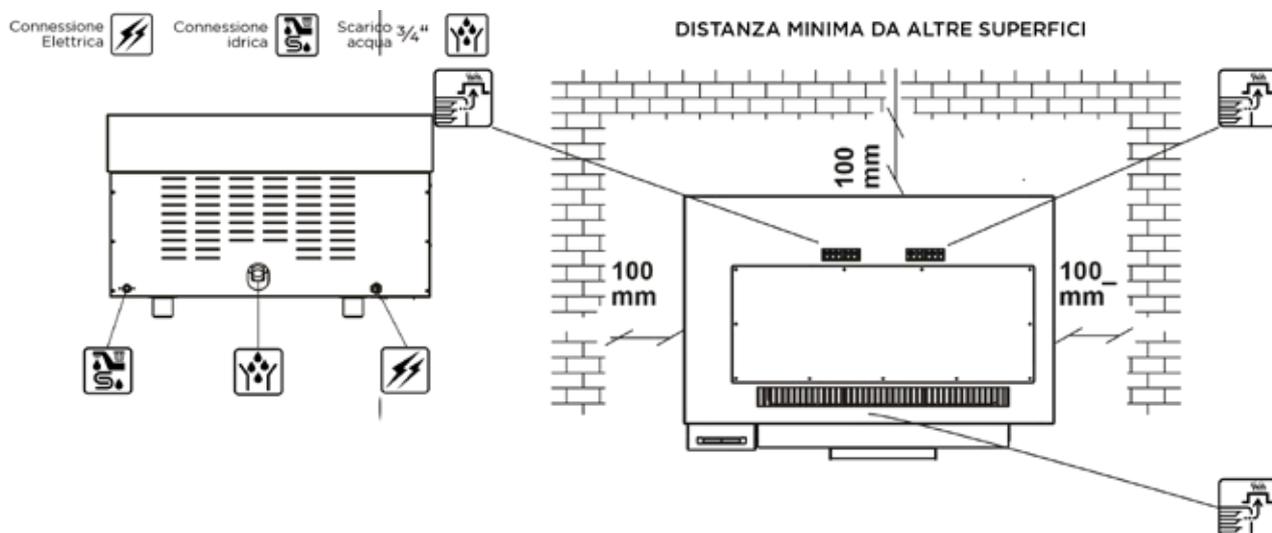
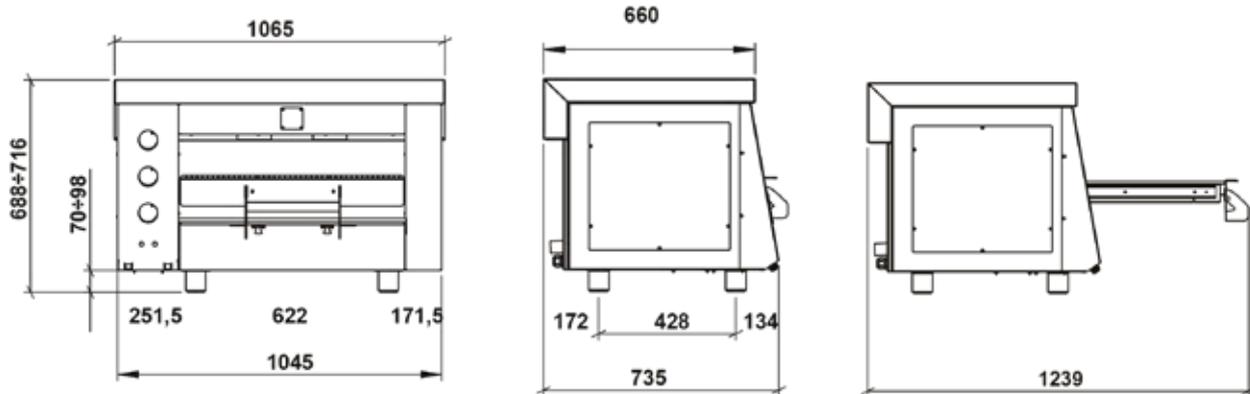
ELECTRIC



cod. MAS3E

Dimensioni in mm	L 1065 X P 660 X H 688/716
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Pannello controllo	3 Manopole
Livelli infrarosso	5
Carico / Scarico acqua	3/4"
Piastre radianti	3 piastre vetroceramica
Assorbimento	Trifase + N 380V.32A
Potenza	12,8 Kw/h
Peso	120 kg
Certificazione	CE
Dotazione	Griglia in Acciaio inox
Dimensione griglia in mm	L 682 x P 474

\*tutti I prezzi sono IVA esclusa



- A Pulsante On/Off
- B Indicatore accensione
- C Indicatore surriscaldamento vasca
- D Pulsante riempimento vasca
- E Variatore potenza zona sinistra
- F Variatore potenza zona centrale
- G Variatore potenza zona destra

\*Dimensioni indicate in mm



# INFINITY SMART



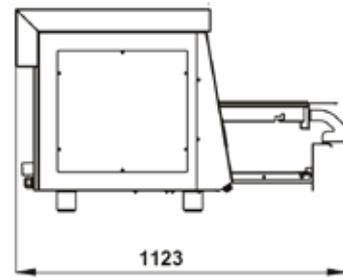
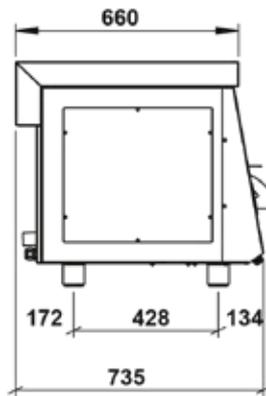
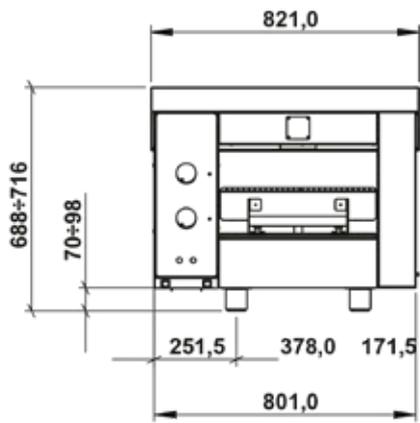
ELECTRIC



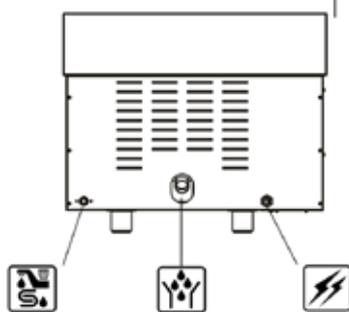
cod. MAS2E

Dimensioni in mm	L 821 X P 660 X H 688/716
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Pannello controllo	2 Manopole
Livelli infrarosso	5
Carico / Scarico acqua	3/4"
Piastre radianti	2 piastre vetroceramica
Assorbimento	Trifase + N 380V.32A
Potenza	8,6 Kw/h
Peso	98 kg
Certificazione	CE
Dotazione	Griglia in Acciaio inox
Dimensione griglia in mm	L 460 x P 480

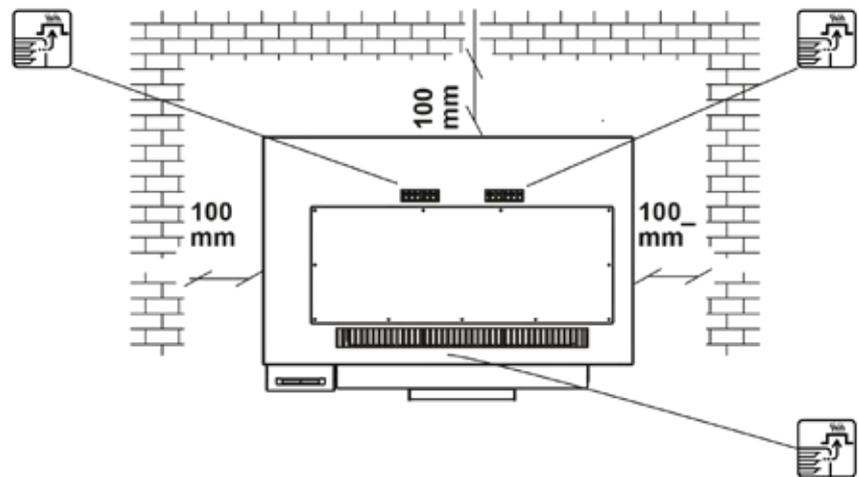
\*tutti I prezzi sono IVA esclusa



Connessione Elettrica 
 Connessione idrica 
 Scarico acqua 3/4" 



DISTANZA MINIMA DA ALTRE SUPERFICI



- A Pulsante On/Off
- B Indicatore accensione
- C Indicatore surriscaldamento vasca
- D Pulsante riempimento vasca
- E Variatore potenza zona sinistra
- F Variatore potenza zona destra

\*Dimensioni indicate in mm

# We Grill PRO LINE

**L'originale Broiler Grill. Da sempre il riferimento dei professionisti.**

Dal 2017, We Grill è sinonimo di Broiler Grill professionale. Disponibile in versione gas o elettrica, garantisce prestazioni di cottura elevate e costanti.

Le piastre radianti, progettate su misura, raggiungono in pochi secondi la potenza tipica della brace, offrendo una grigliatura efficace e uniforme.

La superficie suddivisa in zone consente: utilizzo parziale, per ottimizzare i consumi gestione simultanea di diverse potenze di cottura Il sistema di elevazione del carrello permette di avvicinare o allontanare le pietanze dal calore, adattando la cottura a diversi tagli e livelli di doratura.

Infine, la struttura interamente in acciaio assicura facilità di pulizia e manutenzione, anche in ambienti di lavoro intensivi.







ABERDEEN



GAS

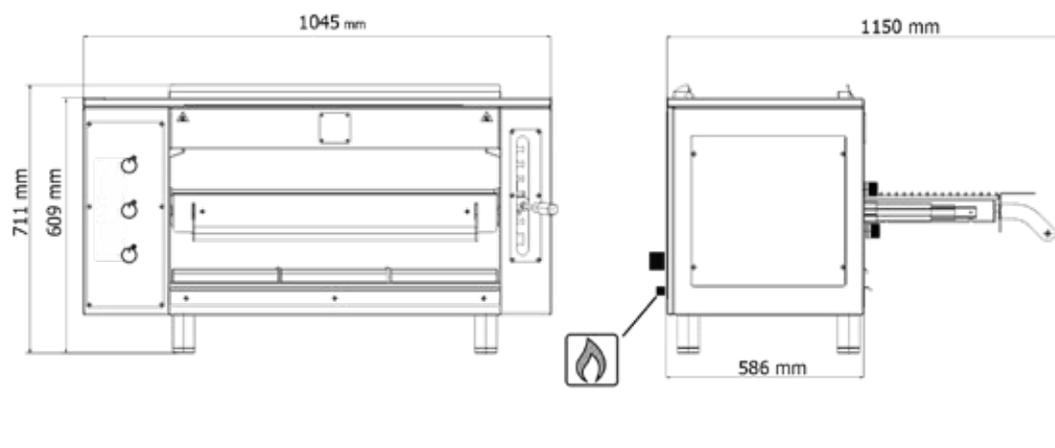


cod. WGPM++NITNG

<b>Dimensioni in mm</b>	L 1045 X P 586,X H 711
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Configurazione di fabbrica Metano+ KIT GPL
<b>Griglia cottura</b>	Estraibile e regolabile in altezza
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Piezolettrica
<b>Vasca Raccogli olio</b>	Estraibile
<b>Brucciato</b>	3 infrarossi x 7Kw/h
<b>Temperatura Bruciatore</b>	850 °C
<b>Potenza</b>	21 Kw/h
<b>Consumi</b>	Gpl/Lpg 1380 g/h
<b>Peso</b>	112 kg
<b>Certificazione</b>	CE & ETL
<b>Dotazione</b>	Griglia in Acciaio inox
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 682 x P 474

**SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA**

Allacciamento  
Gas



- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| PRO Line Highlander | 1 zona di cottura |
| PRO Line Hereford   | 2 zone di cottura |
| PRO Line Aberdeen   | 3 zone di cottura |



- A Accensione a impulsi
- B Posizione di accensione
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza



ABERDEEN



ELECTRIC

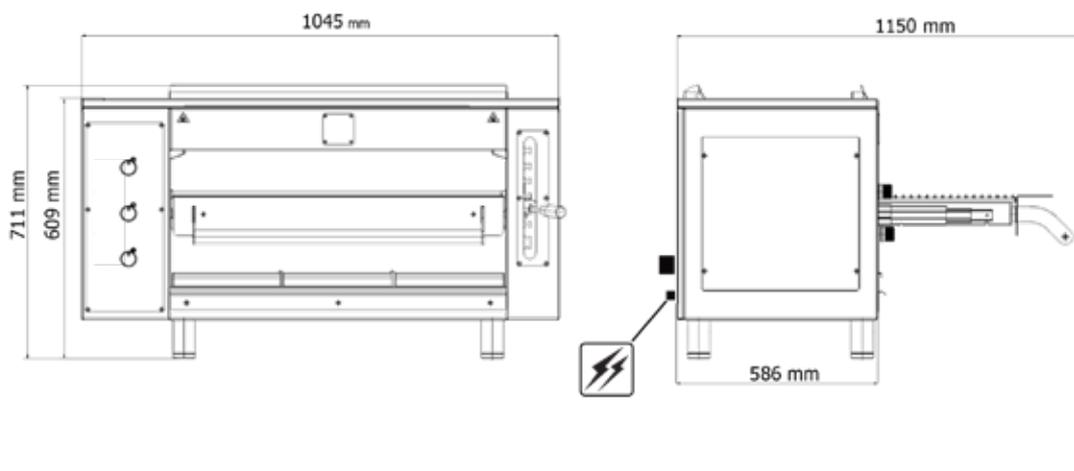


cod. WGPM++\_E 2.0

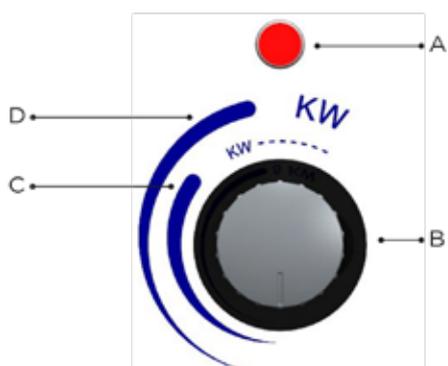
<b>Dimensioni in mm</b>	L 1045 X P 586 X H 711
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Elettrica
<b>Griglia cottura</b>	Estraibile e regolabile in altezza
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Potenziometro
<b>Vasca Raccogli olio</b>	Estraibile
<b>Piastre radianti</b>	Nr.3 piastre in vetroceramica x 4,2 Kw/h
<b>Temperatura Piastra</b>	850 °C
<b>Peso</b>	112 kg
<b>Certificazione</b>	CE & ETL
<b>Potenza</b>	12,6 Kw/h
<b>Assorbimento</b>	Trifase +N 380V.32A
<b>Dotazione</b>	Griglia in Acciaio inox
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 682 x P 474

SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA

Connessione  
Elettrica



PRO Line Highlander	1 zona di cottura
PRO Line Hereford	2 zone di cottura
PRO Line Aberdeen	3 zone di cottura



- A ON/OFF Spia
- B Manopola di accensione/  
regolazione potenza
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza



GAS

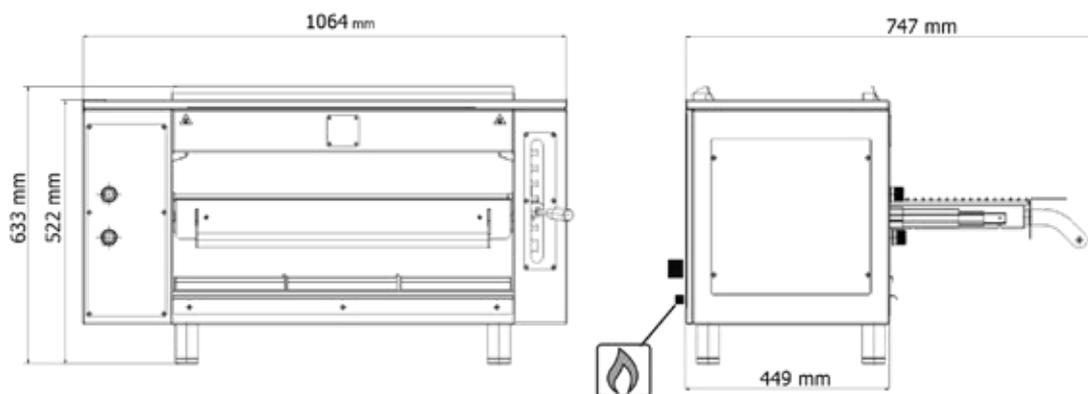


cod. WGPMNITNG

<b>Dimensioni in mm</b>	L 1064 X P 449 X H 633
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Configurazione di fabbrica Metano+ KIT GPL
<b>Griglia cottura</b>	Estraibile e regolabile in altezza
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Piezoelettrica
<b>Vasca Raccogli olio</b>	Estraibile
<b>Brucciatore</b>	2 infrarossi x 7Kw/h
<b>Temperatura Brucciatore</b>	850 °C
<b>Potenza</b>	14 Kw/h
<b>Consumi</b>	Gpl/Lpg 920 g/h
<b>Peso</b>	95 kg
<b>Certificazione</b>	CE & ETL
<b>Dotazione</b>	Griglia in Acciaio inox
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 710 x P 374

SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA

Allacciamento  
Gas



- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| PRO Line Highlander | 1 zona di cottura |
| PRO Line Hereford   | 2 zone di cottura |
| PRO Line Aberdeen   | 3 zone di cottura |



- A Accensione a impulsi
- B Posizione di accensione
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza



ELECTRIC

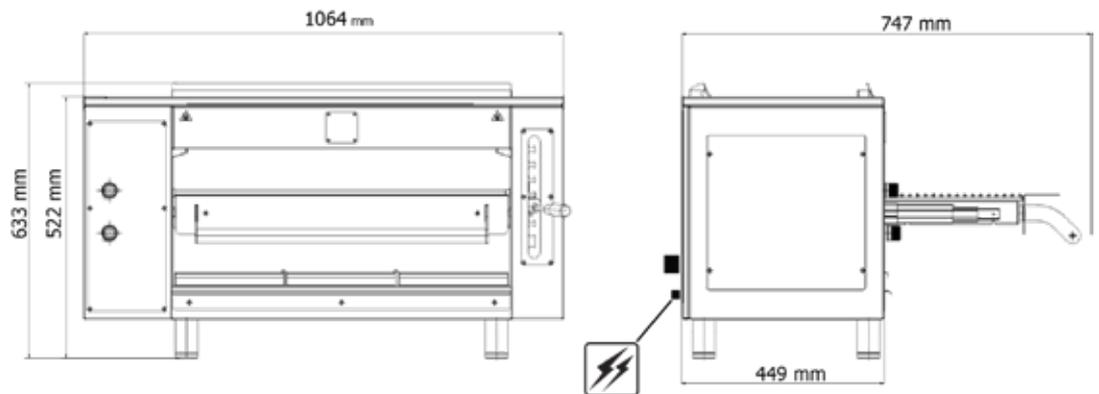


cod. WGPM\_E 2.0

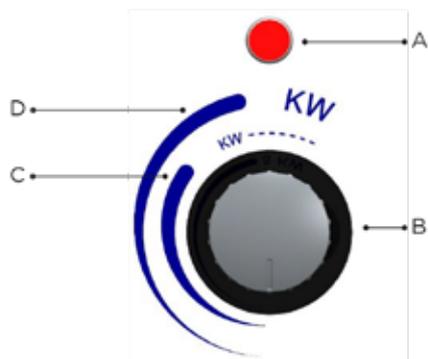
Dimensioni in mm	L 1064 X P 449 X H 633
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Griglia cottura	Estraibile e regolabile in altezza
Pronto alla cottura	3 min
Accensione	Potenziometro
Vasca Raccogli olio	Estraibile
Piastre radianti	Nr.2 piastre in vetroceramica x 4,2Kw/h
Temperatura Piastra	850 °C
Peso	95 kg
Certificazione	CE & ETL
Potenza	8,4 Kw/h
Assorbimento	Trifase +N 380V.32A
Dotazione	Griglia in Acciaio inox
Dimensione griglia in mm	L 710 x P 374

**SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA**

Connessione  
Elettrica 



PRO Line Highlander	1 zona di cottura
PRO Line Hereford	2 zone di cottura
PRO Line Aberdeen	3 zone di cottura



- A ON/OFF Spia
- B Manopola di accensione/  
regolazione potenza
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza



HIGHLANDER



GAS

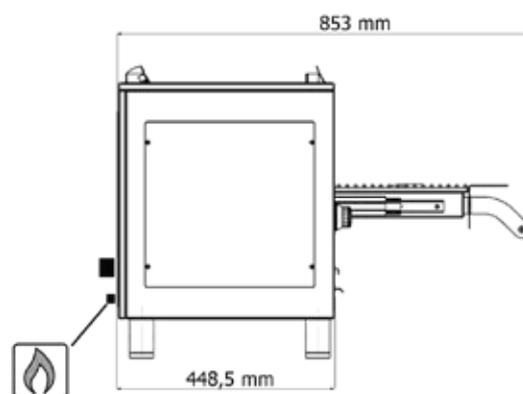
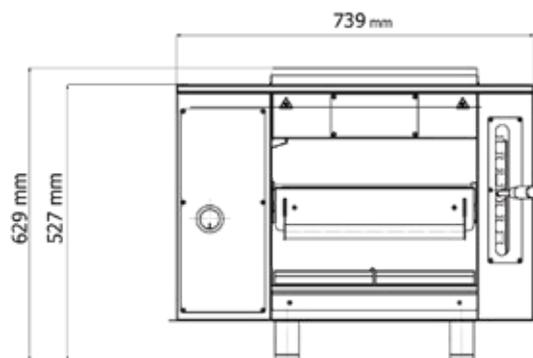


cod. WGPSNITNG

<b>Dimensioni in mm</b>	L 739 X P 448,5 X H 629
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Configurazione di fabbrica Metano+ KIT GPL
<b>Griglia cottura</b>	Estraibile e regolabile in altezza
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Piezoelettrica
<b>Vasca Raccogli olio</b>	Estraibile
<b>Bruciatore</b>	1 infrarossi
<b>Temperatura Bruciatore</b>	850 °C
<b>Potenza</b>	7 Kw/h
<b>Consumi</b>	Gpl/Lpg 460 g/h
<b>Peso</b>	53 kg
<b>Certificazione</b>	CE & ETL
<b>Dotazione</b>	Griglia in Acciaio inox
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 387 x P 374

**SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA**

Allacciamento  
Gas



- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>PRO Line Highlander</b> | <b>1 zona di cottura</b> |
| <b>PRO Line Hereford</b>   | <b>2 zone di cottura</b> |
| <b>PRO Line Aberdeen</b>   | <b>3 zone di cottura</b> |



- A Accensione a impulsi
- B Posizione di accensione
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza



HIGHLANDER



ELECTRIC

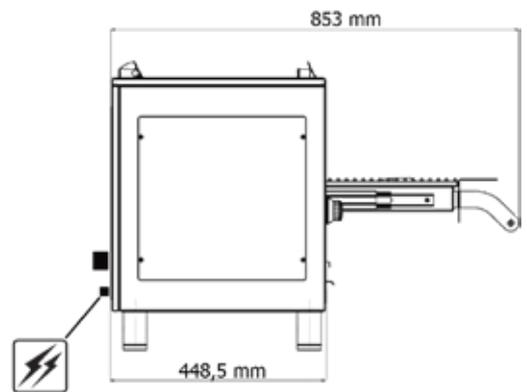
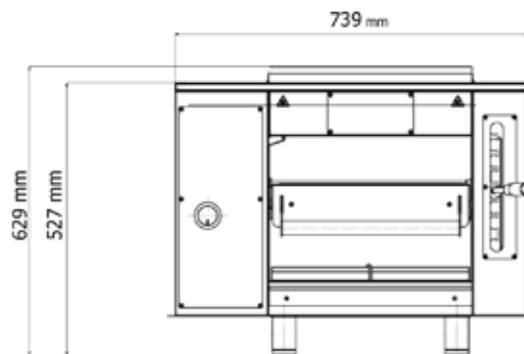


cod. WGPS\_E 2.0

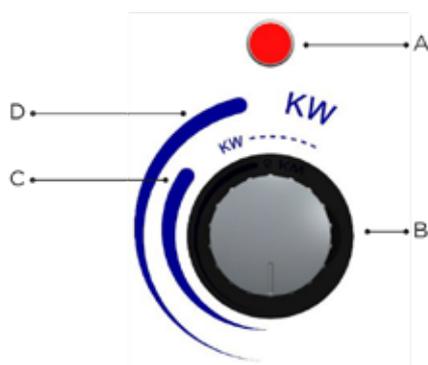
Dimensioni in mm	L 739 X P 448,5 X H 629
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Griglia cottura	Estraibile e regolabile in altezza
Pronto alla cottura	3 min
Accensione	Potenziometro
Vasca Raccogli olio	Estraibile
Piastre radianti	Nr.1 piastre in vetroceramica
Temperatura Piastra	850 °C
Peso	53 kg
Certificazione	CE & ETL
Potenza	4,2 kw/h
Assorbimento	Trifase + N 380V.16A Monofase 220V.32A
Dotazione	Griglia in Acciaio inox
Dimensione griglia in mm	L 387 x P 374

SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA

Connessione  
Elettrica



PRO Line Highlander	1 zona di cottura
PRO Line Hereford	2 zone di cottura
PRO Line Aberdeen	3 zone di cottura



- A ON/OFF Spia
- B Manopola di accensione/  
regolazione potenza
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza

# We Grill REVOLUTION

La Rivoluzione è arrivata.  
Il primo We Grill compatto al 100%.



## La R-evolution non è più un sogno ma realtà.

La Storia Wegrill in un Broiler compatto, la potenza dell'infrarosso Wegrill alla portata di tutti. I Bruciatori e le piastre Radianti esclusive Wegrill garantiscono le inimitabili performance di cottura come solo chi ha inventato il Broiling italiano può fare.



# R-EVOLUTION



GAS

## G3

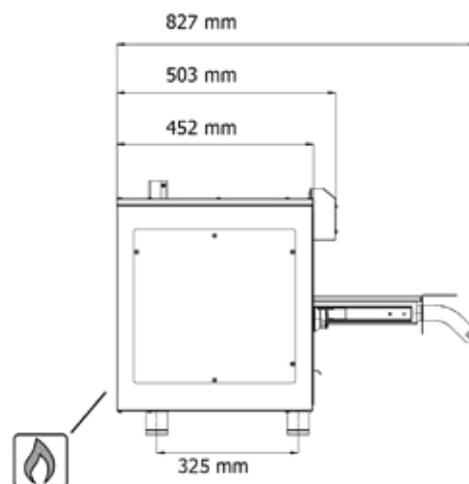
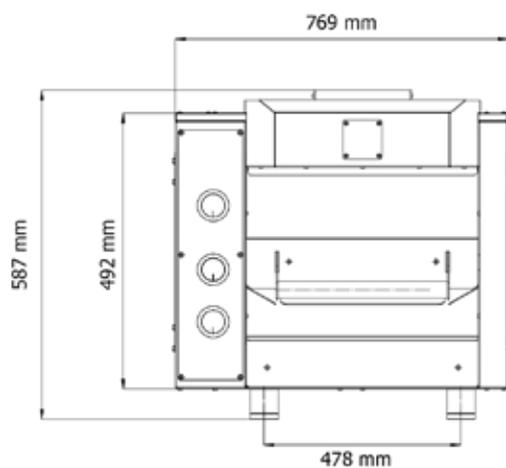


cod. WGREV.G3

<b>Dimensioni in mm</b>	L 769 X P 503 X H 587
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Configurazione di fabbrica Metano+ KIT GPL
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Piezoelettrica
<b>Vasca Raccogli olio</b>	Gn 1/1
<b>Brucciato</b>	3 infrarossi x 3,5 Kw/h
<b>Temperatura Brucciato</b>	850 °C
<b>Potenza</b>	10,5 Kw/h
<b>Consumi</b>	Gpl/Lpg 690 g/h
<b>Peso</b>	42 kg
<b>Certificazione</b>	CE
<b>Dotazione</b>	Nr. 3 Griglia in Acciaio inox 1/3 gn
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 530 x P 325

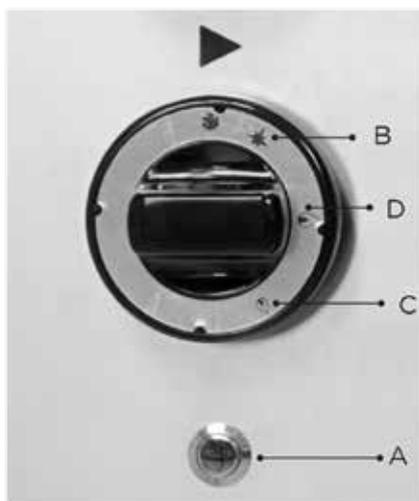
**SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA**

Allacciamento  
Gas 



**Revolution G2 2 zone di cottura**

**Revolution G3 3 zone di cottura**



- A Accensione a impulsi
- B Posizione di accensione
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza

# R-~~E~~VOLUTION



ELECTRIC

## E3

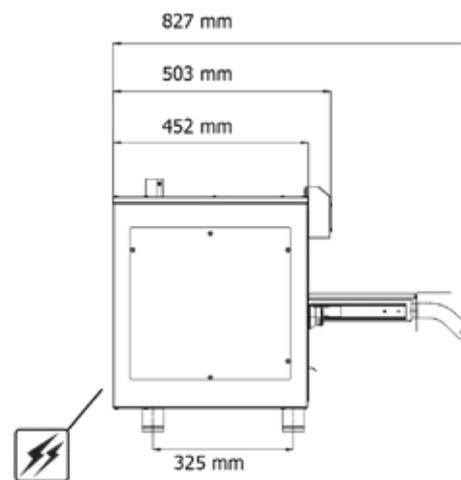
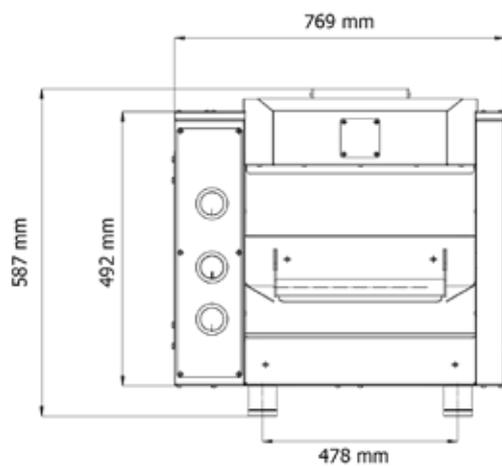


cod. **WGREV.E3**

<b>Dimensioni in mm</b>	L 769 X P 503 X H 587
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Elettrica
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Interruttore
<b>Vasca Raccogli olio</b>	Gn 1/1
<b>Piastre radianti</b>	Nr.3 piastra in vetroceramica x 2,5 Kw/h
<b>Temperatura Piastra</b>	850 °C
<b>Potenza</b>	7,5 Kw/h
<b>Certificazione</b>	CE
<b>Peso</b>	42 kg
<b>Consumi</b>	Trifase +N 380V.16A
<b>Dotazione</b>	Nr. 3 Griglia in Acciaio inox 1/3 gn
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 530 x P 325

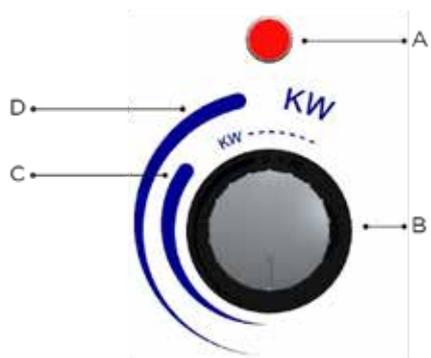
SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA

Connessione  
Elettrica



REVOLUTION E2 2 zone di cottura

REVOLUTION E3 3 zone di cottura



- A ON/OFF Spia
- B Manopola di accensione/  
regolazione potenza
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza

# R-EVOLUTION



GAS

## G2

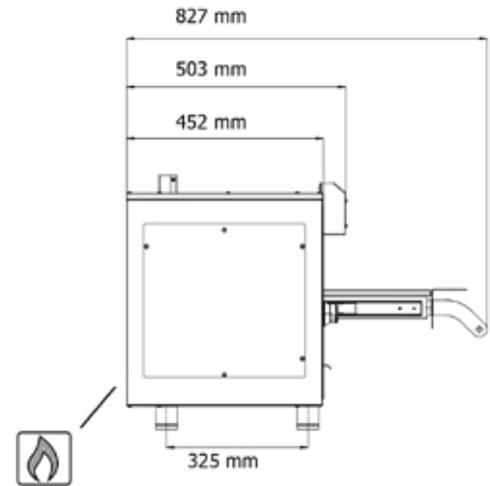
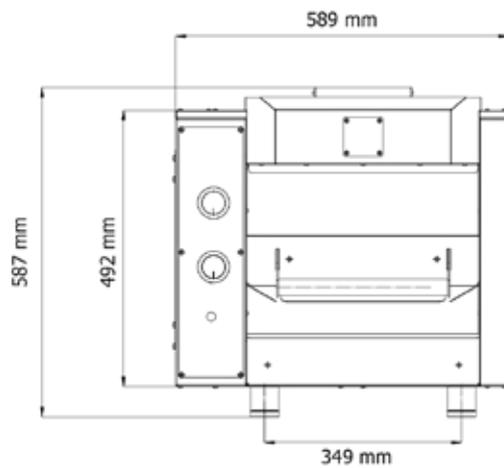


cod. WGREV.G2

<b>Dimensioni in mm</b>	L 589 X P 503 X H 587
<b>Struttura</b>	Acciaio Inox 304
<b>Alimentazione</b>	Configurazione di fabbrica Metano+ KIT GPL
<b>Pronto alla cottura</b>	3 min
<b>Accensione</b>	Piezoelettrica
<b>Vasca Raccogli olio</b>	gn 2/3
<b>Brucciato</b>	2 infrarossi x 3,5 Kw/h
<b>Temperatura Brucciato</b>	850 °C
<b>Potenza</b>	7 Kw/h
<b>Consumi</b>	Gpl/Lpg 460 g/h
<b>Peso</b>	32 kg
<b>Certificazione</b>	CE
<b>Dotazione</b>	Nr. 2 Griglia in Acciaio inox 1/3 gn
<b>Dimensione griglia in mm</b>	L 352 x P 325

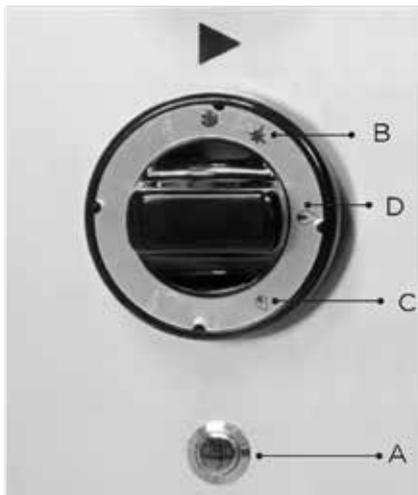
**SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA**

Allacciamento  
Gas 



Revolution G2 2 zone di cottura

Revolution G3 3 zone di cottura



- A Accensione a impulsi
- B Posizione di accensione
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza

# R-REVOLUTION



ELECTRIC

## E2

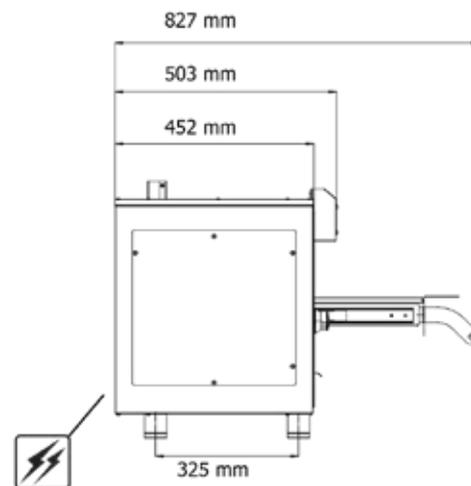
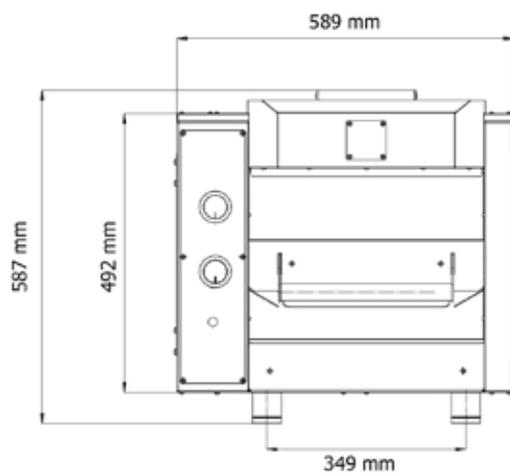


cod. WGREV.E2

Dimensioni in mm	L 589 X P 503 X H 587
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Pronto alla cottura	3 min
Accensione	Interruttore
Vasca Raccogli olio	Gn 2/3
Piastre radianti	Nr.2 piastra in vetroceramica x 2,5 Kw/h
Temperatura Piastra	850 °C
Potenza	5 Kw/h
Certificazione	CE
Peso	32 kg
Consumi	Monofase 220V.32A   Trifase +N 380V.16A
Dotazione	Nr. 2 Griglia in Acciaio inox 1/3 gn
Dimensione griglia in mm	L 352 x P 325

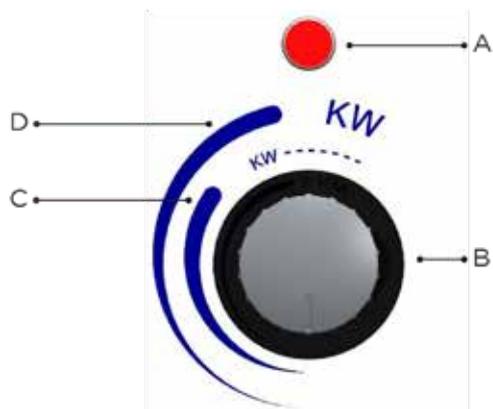
SCHEMA DI  
INSTALLAZIONE  
TECNICA

Connessione  
Elettrica



REVOLUTION E2 2 zone di cottura

REVOLUTION E3 3 zone di cottura



- A ON/OFF Spia
- B Manopola di accensione/  
regolazione potenza
- C Posizione mezza potenza
- D Posizione massima potenza





# We Grill

## SMOKE AND SLOW

---

### **Affumica, cuoci, mantieni tutto sotto controllo.**

La linea We Smoke and Slow.

L'evoluzione naturale del mondo WeGrillAndMore.

La combinazione tra Broiler Grill e Smoke & Slow Oven ridefinisce l'intero concetto di cottura BBQ in chiave professionale, con una tecnologia che rispetta la tradizione ma guarda all'efficienza moderna. Cotture lente, affumicature perfette, mantenimento controllato: tutto in un unico sistema.

Cotture lente (Slow & Low) a bassa temperatura, con sonda al cuore per il controllo del punto di cottura e mantenimento automatico.

Smoker attivabile con un click: pronto in pochi minuti per affumicature personalizzate, senza complicazioni.

Sequenze programmabili SMOKE / COOK / HOLD: gestite automaticamente tramite sonda e controllo elettronico della temperatura.

5 programmi di cottura memorizzabili: per standardizzare le ricette e garantire sempre lo stesso risultato.

Vano cottura progettato per una facile pulizia dopo l'affumicatura.

Utilizzo semplice delle wood chips: poche scaglie per ottenere tutto il gusto del vero BBQ Style.

Che si tratti di ribs, pulled pork, pastrami o filetti di pesce affumicati, il sistema WeGrill ti permette di garantire risultati costanti e professionali, con il massimo controllo.

La funzione Automatic Hold permette di mantenere il prodotto pronto alla temperatura desiderata al cuore fino al momento del servizio.



# We Grill

## SMOKE AND SLOW

**Mod. 10 Teglie GN1/1**  
**Mod. 5 Teglie GN2/1**

Il TEMPO è il vero protagonista delle cotture, carni impegnative, tagli importanti o di grandi dimensione hanno nella cottura prolungata e delicata il loro ingrediente vincente.



cod. WCCS052K

Dimensioni in mm	L 660 X P 768 X H 591
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica AC 220-240 50/60Hz
Capacità teglie	5 GN 2/1 - (65) 10 GN 1/1 - (65)
Altezza massima teglie GN 2/1 in mm	5 x 65 (h) 2 x 150 (h)
Altezza massima teglie GN 1/1 in mm	10 x 65 (h) 4 x 150 (h)
Peso	37kg
Certificazione	CE
Potenza	1,5 kw   230v
Assorbimento	Monofase 230V 6,6A
Capacità massima di prodotto in Kg	30
Temperatura di esercizio in °C	30 ÷ 120



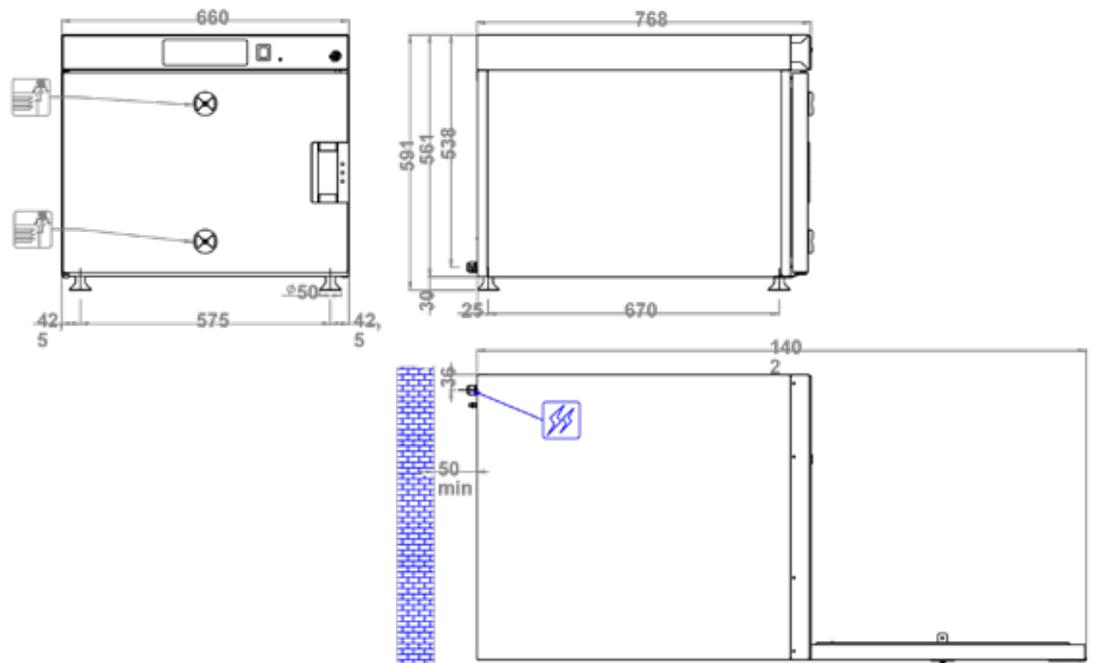
\*tutti I prezzi sono IVA esclusa

## SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 

Sfiato per fuoriuscita umidità in eccesso 

**Nota** - Il disegno e le relative dimensioni sono riferite alla versione standard. Dotazioni a richiesta / accessori potrebbero comportare delle variazioni.



- A Temperatura Camera
- B Cottura a tempo o con sonda
- C Temperatura di mantenimento / Mantenimento tramite sonda
- D Smoking (optional)
- E Programmi (Salva o Selezione)
- F Aumentare valore
- G Start / Stop
- H Diminuire valore
- I Display dati / funzioni
- Pulsante On/Off sulla dx del cruscotto



\*Dimensioni indicate in mm

# We Grill

## SMOKE AND SLOW

Mod. 5 Teglie GN1/1



cod. WGCS051K

Dimensioni in mm	L 450 X P 663 X H 591
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica AC 220-240 50/60Hz
Capacità teglie	5 GN 1/1 - (65)
Altezza massima teglie GN 1/1 in mm	5 x 65 (h) 2 x 150 (h) 1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)
Peso	27kg
Certificazione	CE
Potenza	1 kw   230v
Assorbimento	Monofase 230V 4,4
Capacità massima di prodotto in Kg	18
Temperatura di esercizio in °C	30 ÷ 120



SCHEMI  
TECNICI DI  
INSTALLAZIONE

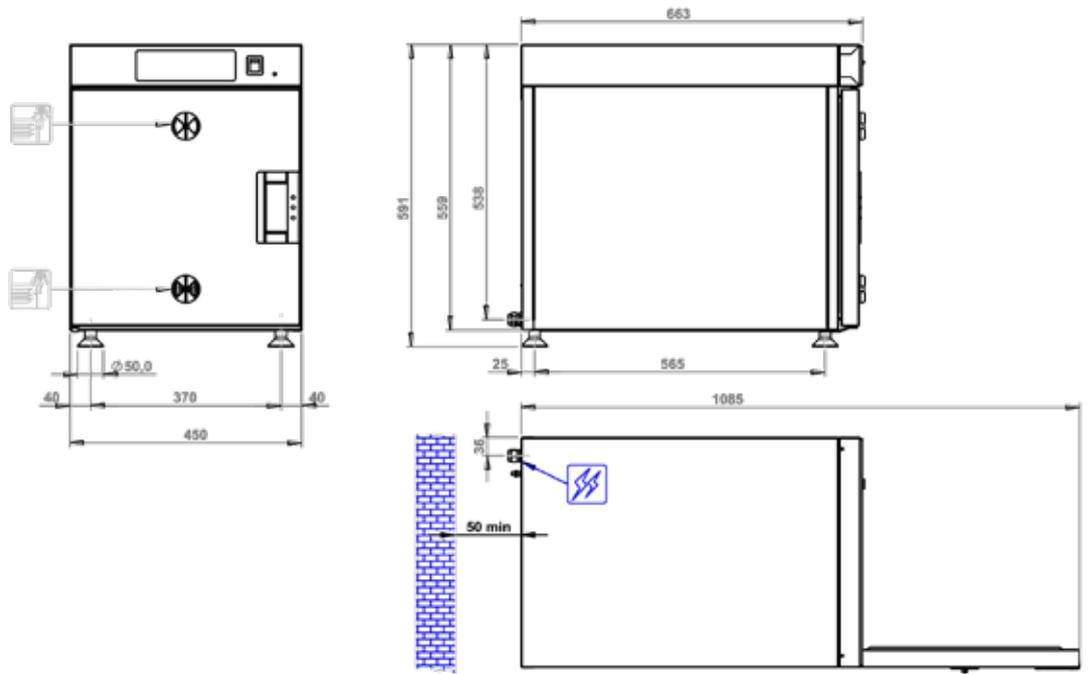
Ingresso cavo di  
alimentazione  
elettrica



Sfiato per fuoriuscita  
umidità in eccesso



Nota - Il disegno e le relative  
dimensioni sono riferite alla  
versione standard. Dotazioni  
a richiesta / accessori  
potrebbero comportare delle  
variazioni.



- A Temperatura Camera
- B Cottura a tempo o con sonda
- C Temperatura di mantenimento / Mantenimento tramite sonda
- D Smoking (optional)
- E Programmi (Salva o Seleziona)
- F Aumentare valore
- G Start / Stop
- H Diminuire valore
- I Display dati / funzioni
- Pulsante On/Off sulla dx del cruscotto



\*Dimensioni indicate in mm

# We Grill

## SMOKE AND SLOW

Mod. 3 Teglie GN1/1



cod. WGCS031K

Dimensioni in mm	L 450 X P 663 X H 441
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica AC 220-240 50/60Hz
Capacità teglie	3 GN 1/1
Altezza massima teglie in mm	3 x 65 (h) 1 x 200 (h) 1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)
Peso	22kg
Certificazione	CE
Potenza	0,7 kw   230v
Assorbimento	Monofase 230V 3,1A
Capacità massima di prodotto in Kg	11
Temperatura di esercizio in °C	30 ÷ 120



\*tutti I prezzi sono IVA esclusa

## SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

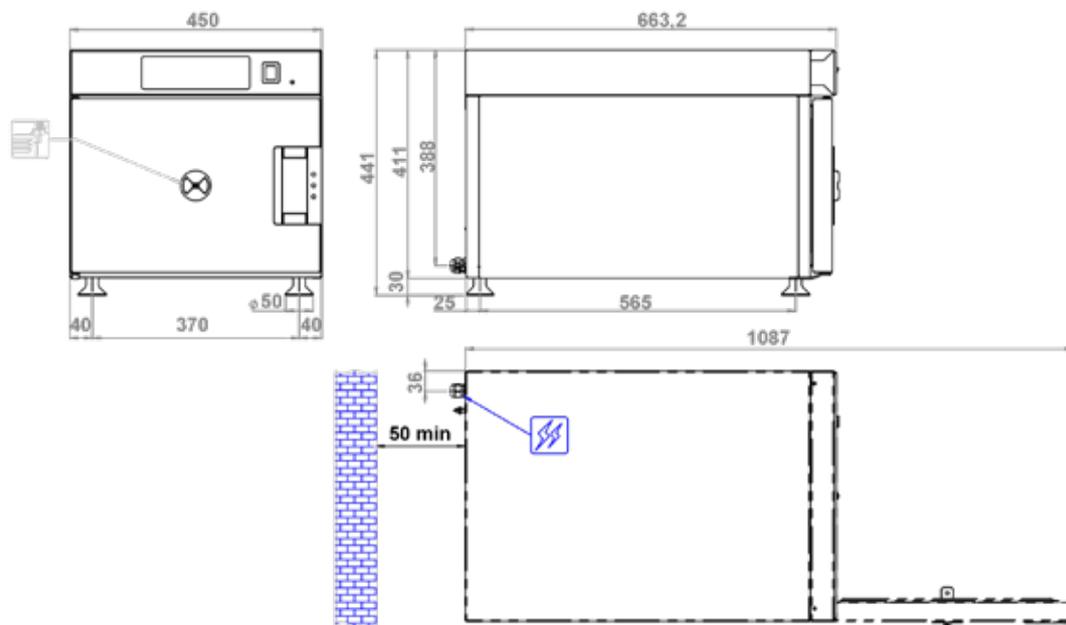
Ingresso cavo di  
alimentazione  
elettrica



Sfiato per fuoriuscita  
umidità in eccesso



**Nota** - Il disegno e le relative  
dimensioni sono riferite alla  
versione standard. Dotazioni  
a richiesta / accessori  
potrebbero comportare delle  
variazioni.



- A Temperatura Camera
- B Cottura a tempo o con sonda
- C Temperatura di mantenimento /  
Mantenimento tramite sonda
- D Smoking (optional)
- E Programmi (Salva o Seleziona)
- F Aumentare valore
- G Start / Stop
- H Diminuire valore
- I Display dati / funzioni
- Pulsante On/Off sulla dx del cruscotto



\*Dimensioni indicate in mm





# WeGrill STATION

---

**WE GRILL STATION** è un'innovativa postazione autonoma, ideale per tutte quelle situazioni di cottura da effettuarsi in assenza di impianti di estrazione fumi.

## **SOTTO CAPPA? NON PIÙ**

WE GRILL STATION è interamente realizzata in AISI 304. Può essere facilmente collocata o movimentata per agevolare operazioni di pulizia locali.

Le due lampade a LED nella parte superiore garantiscono una perfetta visuale all'operatore.

## **WE CLEANSE SYSTEM**

È in grado di filtrare 800 mc/h grazie ad un MULTIPLO sistema di filtraggio, combinando filtri a labirinto di acciaio inox, filtri sintetici ondulati (efficienza G4), filtri a tasca, filtri a carboni attivi e innovativo sistema a lampade UVC garantisce il massimo abbattimento di odori e fumi. Rendendo possibile grigliare anche senza impianti di estrazione.

## **WE GRILL FREEDOM**

Il tuo Broiler WeGrill produce 80% in meno di fumi rispetto agli altri metodi tradizionali di grigliatura

**LA TUA WeGrill STATION** grazie al We Clean System purifica il restante 20% permettendo di realizzare grigliate perfette in accordo con le normative ambientali.



WEGRILL STATION

La ristorazione ha una  
nuova aspirazione

**100% GUSTO  
ZERO PROBLEMI  
DI FUMO**

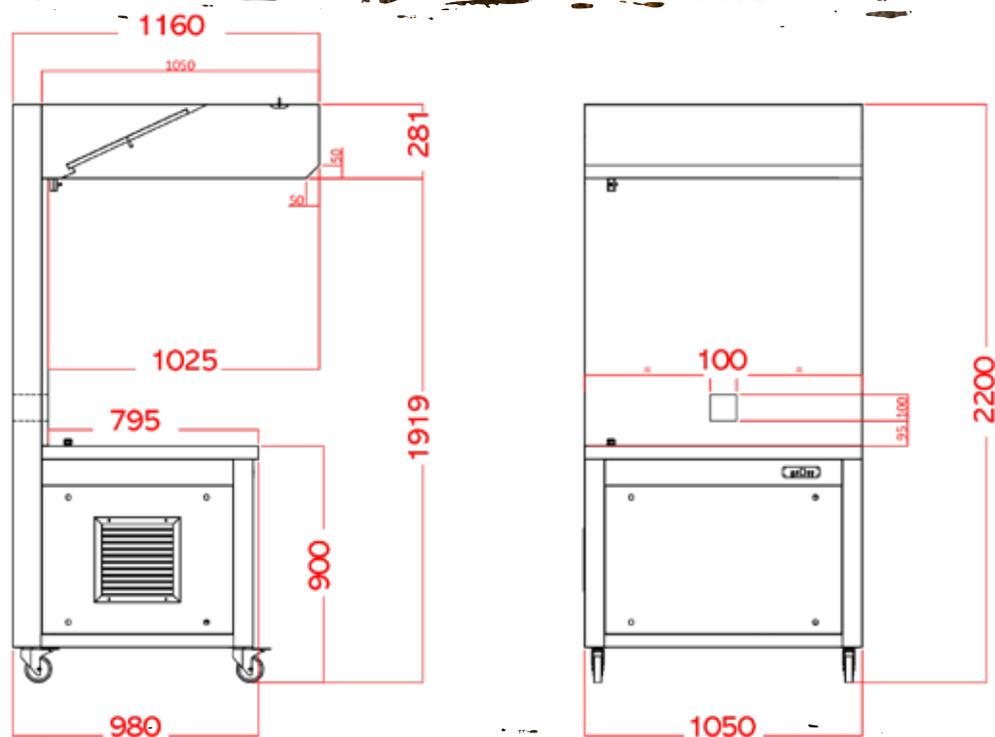
we  
**Grill**  
andMore

Tutto il gusto della griglia  
senza fumi e odori

# WeGrill STATION

## Una nuova frontiera per la ristorazione mobile.

Assemblato su ruote ad alta capacità, con il sistema di collegamento integrato WE GRILL STATION ti permetterà di avere sempre con te il Broiler Wegrill semplicemente con un punto elettrico disponibile.



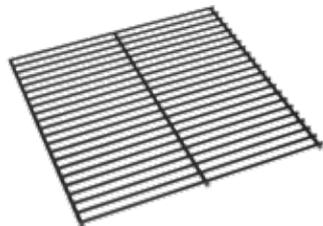
cod. WGSTN5.0

Dimensioni in mm	L 1050 X P 1160 X H 2200
Struttura	Acciaio Inox 304
Alimentazione	Elettrica
Peso	150kg
Certificazione	CE
Assorbimento	660 w   220v   50Hz
Portata aria trattata	800 mc/h

**PRODOTTI VENDUTI  
SEPARATAMENTE**



# ACCESSORI PROFESSIONALI



**Cod. WGA24**

Kit griglia alta performance  
nera Highlander



**Cod. WGA25**

Kit griglia alta performance nera  
Hereford Pro x 3



**Cod. WGA26**

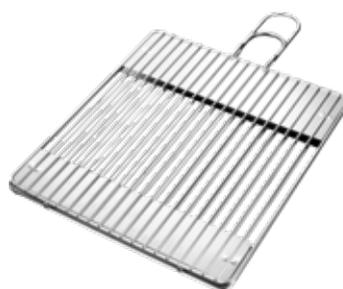
Kit griglia alta performance nera  
Aberdeen Pro Line x 3  
Aberdeen Infinity x 3  
Hereford Infinity x 2



**Cod. WGA23** Griglia  
pesce



**Cod. WGA20**  
Spiedo



**Cod. WGA21**  
Spiedo XL



**Cod. WGA22**  
Griglia XL



**Cod. WGTPRO**  
Tavolo Grill Pro  
L 965 x P 650 x H 825



**Cod. WGA18**  
We Grill Spray Pulitore



**Cod. WTGPROCA**  
Tavolo postazione BBQ  
L 1100 x P 700 x H 800



**Cod. WGA33 | 1kg**  
**Cod. WGA34 | 5kg**

Chips per affumicatura in miscela di faggio  
naturale



**Cod. WGA32**

Doccetta **Disponibile solo per Infinity Smart**

# KIT COMPLETO



Cod. WGAK1

Cod. WGA23

Griglia pesce

Cod. WGA20

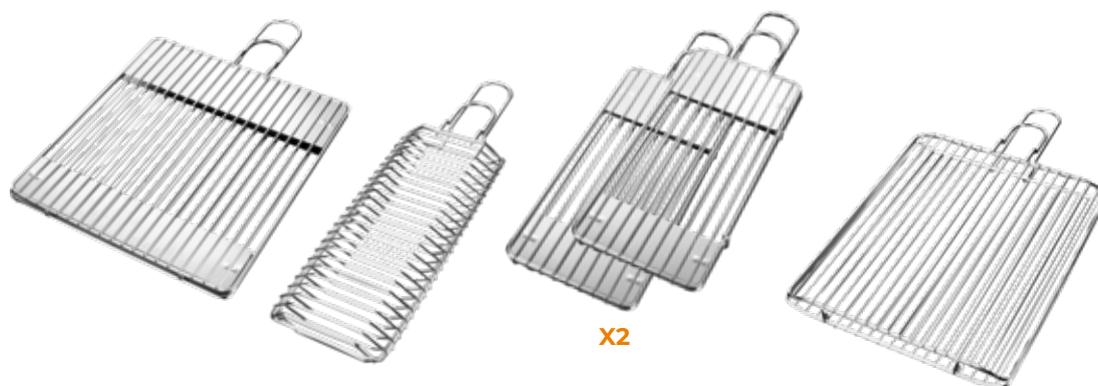
Spiedo

Cod. WGA21

Spiedo XL

Cod. WGA22

Griglia XL



# KIT SPIEDO

Cod. WGAK2

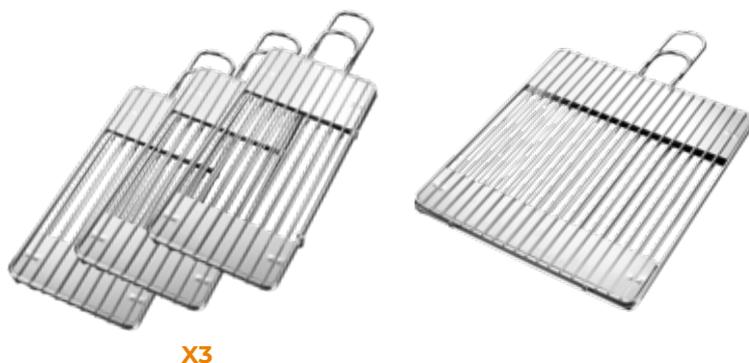


Cod. WGA20

Spiedo

Cod. WGA21

Spiedo XL



Cod. WGA31

WiFi Connection con App EPOCA  
Disponibile solo per  
**We Smoke and Slow**

\*Da richiedere in fase di ordine



Cod. WGA29

Griglia black GN 2/3  
Revolution



Cod. WGA30

Griglia black GN 1/1  
Revolution

\* le proporzioni e le dimensioni delle foto sono differenti da quelle degli oggetti reali.



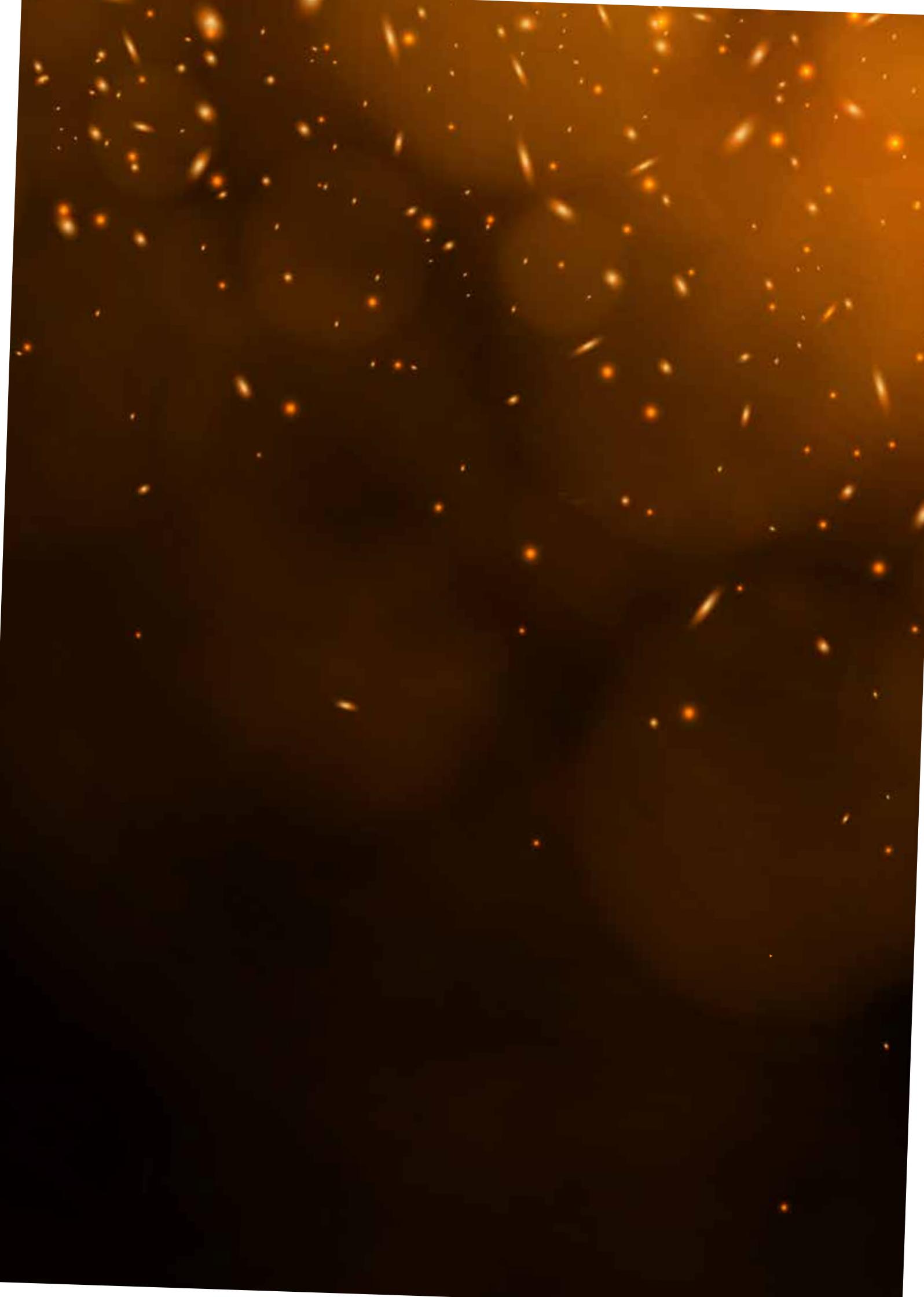
Intertek



Intertek



I NOSTRI PRODOTTI SONO CERTIFICATI





we Grill  
and More

Social Media



Via Ferrari n 27 - 41043  
Corlo di Formigine (MO) Italy

+39 059 7163607

[info@wegrillandmore.eu](mailto:info@wegrillandmore.eu)